Benutzerin-
formation

Dampfgarer

EEBKD6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

# INHALTSVERZEICHNIS


| | | | |
|---|---|---|---|
| Sicherheitsinformationen | 2 | Automatikprogramme | 16 |
| Sicherheitsanweisungen | 4 | Verwendung des Zubehörs | 17 |
| Gerätebeschreibung | 6 | Zusatzfunktionen | 18 |
| Bedienfeld | 8 | Tipps und Hinweise | 20 |
| Vor der ersten Inbetriebnahme | 10 | Reinigung und Pflege | 41 |
| Täglicher Gebrauch | 10 | Fehlersuche | 43 |
| Uhrfunktionen | 15 | Energieeffizienz | 45 |


Änderungen vorbehalten.

# ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

## Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

## Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

## Montage

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

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

## Elektrischer Anschluss

**WARNUNG!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- 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 nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

## Gebrauch

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

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

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

- Um Beschädigungen oder 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 Geräts.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss bei Betrieb stets geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

## Dampfgaren

**WARNUNG!**
Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

## Reinigung und Pflege

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

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

- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

## Backofenbeleuchtung

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

**WARNUNG!**
Stromschlaggefahr.

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

## Entsorgung

**WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

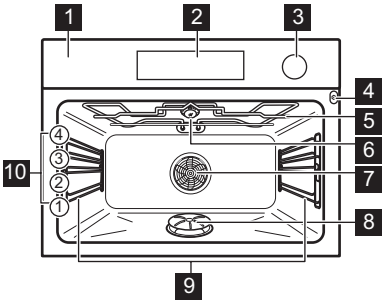
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschliessen.

## Service

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

# GERÄTEBESCHREIBUNG

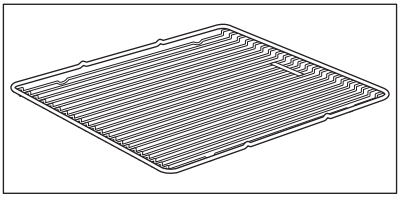
## Gesamtansicht




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

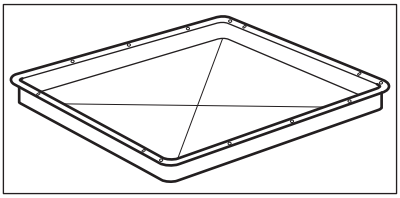
# Zubehör

### Kombirost



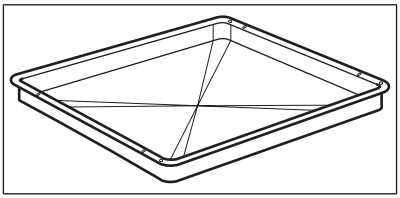
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

### Backblech



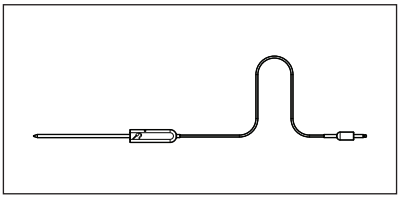
Für Kuchen und Plätzchen.

### Brat- und Fettpfanne



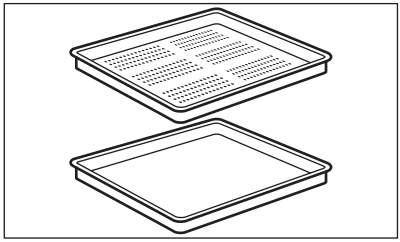
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

### Kerntemperatursensor



Zum Messen des Garzustands.

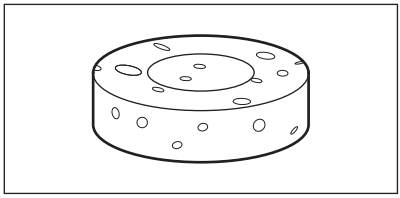
### Dampfgarset



Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.

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

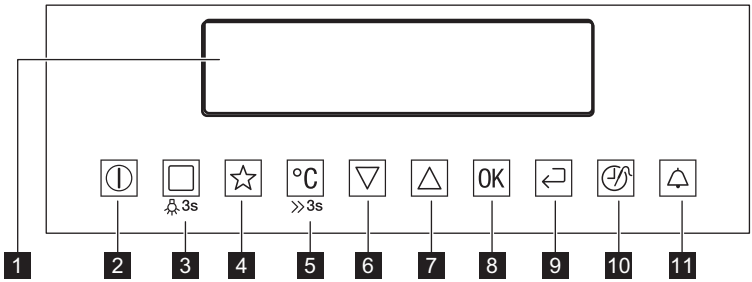
### Schwamm



Zur Entfernung von Restwasser aus dem Dampfgenerator.

# BEDIENFELD

## Elektronischer Programmspeicher

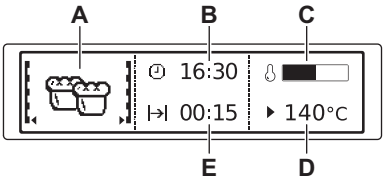



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

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

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

## Display




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

Weitere Anzeigen:

| Symbol | Funktion | |
|---|---|---|
| | Kurzzeit-Wecker | Die Funktion ist eingeschaltet. |
| | Tageszeit | Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. |
| | Dauer | Im Display wird die erforderliche Gardauer angezeigt. |
| | Ende | Das Display zeigt die Zeit an, zu der die Gardauer endet. |
| | Temperatur | Das Display zeigt die Temperatur an. |
| | Zeitanzeige | Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie ▽ und △ gleichzeitig, um die Zeit zurückzustellen. |
| | Berechnung | Das Gerät berechnet die Gardauer. |
| | Aufheiz-Anzeige | Im Display wird die Temperatur im Gerät angezeigt. |

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

# VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## Erste Reinigung

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

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

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

## Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie △ oder ▽, um den Wert einzustellen.
2. Mit OK bestätigen.

# TÄGLICHER GEBRAUCH

**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie ▽ oder △, um die Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie OK, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.

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

## Überblick über die Menüs

Hauptmenü

| Symbol | Menüpunkt | Anwendung |
|---|---|---|
| | Koch-Assistent | Liste mit Automatikprogrammen. |
| | Ofenfunktionen | Liste der Ofenfunktionen. |
| | Dampfreinigung | Reinigen des Backofens mit Dampf. |

| Symbol | Menüpunkt | Anwendung |
|---|---|---|
| | Grundeinstellungen | Ermöglicht die Änderung weiterer Einstellungen. |
| | Favoriten | Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen. |

Untermenü von: Grundeinstellungen

| Symbol | Untermenü | Beschreibung |
|---|---|---|
| | Tageszeit einstellen | Einstellen der aktuellen Uhrzeit. |
| | Zeitanzeige | Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird. |
| | Set + Go | Bei EIN können Sie im Untermenü die folgende Funktion wählen: Set + Go. |
| | Heat + Hold | Bei EIN können Sie im Untermenü die folgende Funktion wählen: Heat + Hold. |
| | Zeitverlängerung | Ein- und Ausschalten der Funktion Zeitverlängerung. |
| | Kontrast | Einstellen des Kontrastes der Anzeige. |
| | Helligkeit | Einstellen der Helligkeit der Anzeige. |
| | Sprache einstellen | Einstellen der Sprache für die Anzeige. |
| | Lautstärke | Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale. |
| | Tastentöne | Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten. |
| | Alarmsignale | Ein- und Ausschalten der Alarmsignale. |
| i | Service | Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an. |
| | Werkseinstellungen | Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen. |

## Ofenfunktionen

| Ofenfunktion | | Anwendung |
|---|---|---|
| | Vital-Dampf | Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Nudeln oder besondere Beilagen. |

| Ofenfunktion | | Anwendung |
|---|---|---|
| | Intervall Plus | Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, zum Pochieren von Fisch und für die Zubereitung von Eierstich und Terrinen. |
| | Intervall-Dampf | Zum Backen von Brot und Braten von großen Fleischstücken sowie zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen. |
| | ÖKO Dampf | Mit den ÖKO-Funktionen optimieren Sie den Energieverbrauch während des Garvorgangs. Sie müssen jedoch zuerst die Gardauer festlegen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen der entsprechenden Funktion. |
| | Feuchte Heißluft | Zum energiesparenden Backen und Garen von trockenem Gebäck. Auch zum Backen von Backwaren in Formen auf einer Ebene. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN50304 verwendet. |
| | Heißluft mit Ringheizkörper | Zum Backen auf bis zu 2 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren.Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze. |
| | Pizzastufe | Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer stärkeren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze. |
| | Bio-Garen | Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten. |
| | Ober-/Unterhitze | Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene. |
| | Tiefkühlgerichte | Lässt Fertiggerichte wie Pommes Frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden. |
| | Heißluftgrillen | Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken. |
| | Grillstufe 2 | Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot. |
| | Grillstufe 1 | Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot. |

| Ofenfunktion | | Anwendung |
|---|---|---|
| | Warmhalten | Zum Warmhalten von Speisen. |
| | Auftauen | Zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln. |
| | Unterhitze | Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln. |
| | Gärstufe | Zum kontrollierten Gehenlassen eines Hefeteigs vor dem Backen. |
| | Brot Backen | Zum Backen von Brot. |
| | Überbacken | Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Auch zum Gratinieren und Überbacken. |
| | Einkochen | Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken. |
| | Dörren | Zum Dörren von Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche, Tomaten, Zucchini, Pilze) in Scheiben. |
| | Teller wärmen | Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren. |
| | Regenerieren | Zum Aufwärmen bereits gekochter Speisen direkt auf dem Teller. |
| | ÖKO Braten | Mit den ÖKO-Funktionen optimieren Sie den Energieverbrauch während des Garvorgangs. Sie müssen jedoch zuerst die Gardauer festlegen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen der entsprechenden Funktion. |

## Einschalten einer Ofenfunktion

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

## Dampfgaren

Die Abdeckung der Wasserschublade befindet sich im Bedienfeld.

**WARNUNG!** Füllen Sie kein Wasser direkt in den Dampfgenerator.
Verwenden Sie nur Wasser. 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 die Wasserschublade.

1. Bereiten Sie das Gericht in einem geeigneten Kochgeschirr zu.
2. Drücken Sie auf den Deckel der Wasserschublade, um sie zu öffnen.
3. Füllen Sie 800 ml Wasser in die Wasserschublade.
   Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.
4. Schieben Sie die Wasserschublade in ihre ursprüngliche Position.
5. Schalten Sie das Gerät ein.
6. Wählen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur.
7. Wählen Sie, falls erforderlich, die Funktion Dauer |→| oder Ende →|.
   Nach ca. 2 Minuten ist der erste Dampf sichtbar. Kurz bevor das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal.

Wenn der Dampfgenerator leer ist, ertönt ein Signalton.

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustischer Signalton.

8. Schalten Sie das Gerät aus.
9. Leeren Sie die Wasserschublade nach dem Dampfgaren.

**ACHTUNG!** Das Gerät ist sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Entleeren der Wasserschublade vorsichtig.

Sobald das Gerät abgekühlt ist, saugen Sie das gesamte restliche Wasser aus dem Dampfgenerator mit dem Schwamm auf. Falls erforderlich, reinigen Sie den Dampfgenerator mit etwas Essig. Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätetür vollständig trocknen.

## Aufheiz-Anzeige

Der Balken auf dem Display leuchtet auf, sobald Sie eine Ofenfunktion wählen. Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt.

## Anzeige für die Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.

Zum Einschalten der Funktion halten Sie °C »3s 3 Sekunden lang gedrückt. Die Aufheiz-Anzeige verändert sich.

## Restwärme

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

# UHRFUNKTIONEN

## Tabelle der Uhrfunktionen

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

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

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

## Einstellen der Uhrfunktionen

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

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt werden.
3. Drücken Sie oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit OK bestätigen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird ausgeschaltet. Im Display erscheint eine Meldung.

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

## Heat + Hold

Voraussetzungen für die Funktion:

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

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

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

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

Nach Ablauf der Funktion ertönt ein akustisches Signal.
Die Funktion bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

## Zeitverlängerung

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

Anwendbar auf alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik.
Nicht anwendbar auf Ofenfunktionen mit KT Sensor.

1. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Berühren Sie ein Sensorfeld.

Im Display erscheint die Meldung.

2. Drücken Sie , um sie einzuschalten, oder , um sie auszuschalten.
3. Stellen Sie die Dauer der Funktion ein.
4. Drücken Sie OK.

# AUTOMATIKPROGRAMME

**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## Koch-Assistent mit Rezeptautomatik

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

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

Wenn Sie die Funktion Manuell verwenden, benutzt das Gerät automatische Einstellungen. Diese können Sie ändern. Gehen Sie dazu wie für andere Funktionen beschrieben vor.

## Koch-Assistent mit Gewichtsautomatik

Diese Funktion berechnet automatisch die Gardauer. Dazu muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü: Koch-Assistent. Mit OK bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit OK bestätigen.
4. Wählen Sie die Funktion: Gewichtsautomatik. Mit OK bestätigen.
5. Berühren Sie △ oder ▽, um das Gewicht der Lebensmittel einzugeben. Mit OK bestätigen.

Das Automatikprogramm startet.

6. Sie können die Eingabe für das Gewicht jederzeit ändern. Drücken Sie △ oder ▽, um das Gewicht zu ändern.
7. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie ein Sensorfeld, um es abzustellen.

Bei einigen Programmen muss das Gargut nach 30 Minuten gewendet werden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

# VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## Kerntemperatursensor (KT Sensor)

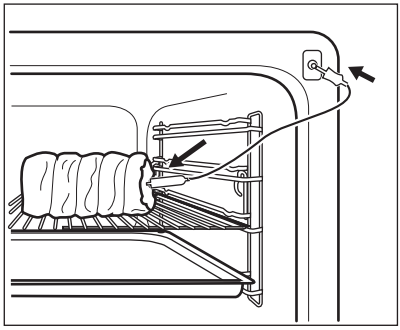
Zwei Temperaturen sind einzustellen: Die Backofentemperatur und die Kerntemperatur.

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

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

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

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des KT Sensors mittig in das vorbereitete Fleischstück ein.
3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse an der Vorderseite des Geräts.



Im Display wird das Symbol für den KT Sensor angezeigt.

4. Drücken Sie △ oder ▽ innerhalb von weniger als 5 Sekunden, um die Kerntemperatur einzustellen.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.

Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende. Der ermittelte Wert variiert je nach Speisemenge, eingestellter Backofentemperatur (mindestens 120 °C) und ausgewählter Funktion. Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende in ca. 30 Minuten.

6. Drücken Sie ⏲, um die Kerntemperatur zu ändern.

Sobald das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

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

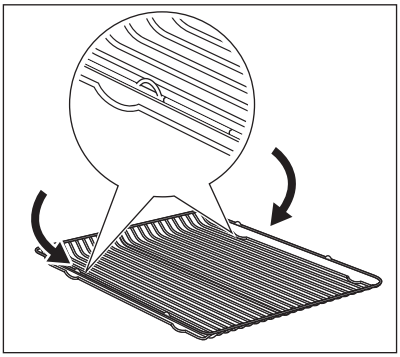
**WARNUNG!** Der KT Sensor ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Spitze und den Stecker des KT Sensors herausziehen.

## Einsetzen des Zubehörs

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

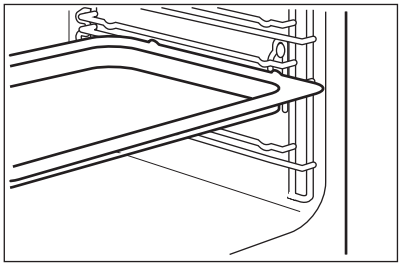
Kombirost:

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



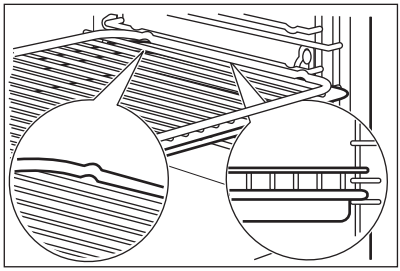
Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



- Alle Zubehörteile besitzen kleine Kerben oben auf der rechten und linken Seite, um die Sicherheit zu erhöhen. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung.
- Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Kochgeschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

# ZUSATZFUNKTIONEN

## Favoriten

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

## Speichern eines Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:

3. Berühren Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: SPEICHERN.
4. Mit OK bestätigen.

Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.

5. Mit OK bestätigen.
6. Geben Sie den Namen für das Programm ein.

Der erste Buchstabe blinkt.

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

Der nächste Buchstabe blinkt.

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

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

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

## Einschalten des Programms

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

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

## Verwenden der Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie und ☆ gleichzeitig, bis das Display eine Meldung anzeigt.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

## Tastensperre

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

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

Drücken Sie , um diese Funktion auszuschalten. Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie erneut und dann OK zur Bestätigung.

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

## Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm) einstellen und diese später durch Berühren eines einzigen Sensorfelds einschalten.

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

Berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld (außer ⏻) zum Starten der Funktion: Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion wird gestartet.

Nach Ablauf der Ofenfunktion ertönt ein akustisches Signal.

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

## Abschaltautomatik

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

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

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

## Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit - Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
  - Wenn das Gerät eingeschaltet ist.
  - Wenn Sie eines der 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 die Funktion Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald die Funktion beendet ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

## Kühlgebläse

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

# TIPPS UND HINWEISE

**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

## Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

### Warmhalten

Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen warm zu halten.

Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C gehalten.

### Teller wärmen

Zum Vorwärmen von Tellern und Schüsseln.

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

Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C gehalten.

Empfohlene Einschubebene: 3.

### Gärstufe

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

## Dampfgaren

- Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr oder Garbehälter aus Chromstahl (nur ausgewählte Modelle).
- Die richtigen Einschubebenen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt. Die Einschubebenen werden von unten nach oben gezählt.
- Wenn Sie länger als 30 Minuten oder große Mengen garen, geben Sie bei Bedarf Wasser hinzu.
- Geben Sie das Gargut in passendem Kochgeschirr auf die Roste. Achten Sie darauf, dass zwischen den Rosten ein Abstand vorhanden ist, damit der Dampf um das Kochgeschirr zirkulieren kann.
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Wasser aus der Wasserschublade, den Schlauchverbindungen und dem Dampfgenerator. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Die Tabellen enthalten Angaben für typische Gerichte.
- Beginnen Sie mit einem kalten Gerät, außer bei abweichenden Angaben in den Tabellen.
- Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept, wenn Sie die Einstellungen für Ihr eigenes Rezept nicht finden.
- Beim Garen von Reis verwenden Sie ein Verhältnis von Wasser zu Reis von 1,5: 1 – 2 : 1, da Reis Wasser aufnimmt.

## Dampfwassertabelle

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

## Vital-Dampf / ÖKO Dampf



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

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

Sie können ein komplettes Menü in einem Durchgang zubereiten. Damit jedes Gericht richtig gegart wird, wählen Sie dafür Speisen mit ähnlichen Garzeiten. Füllen Sie so viel Wasser ein, wie für das Gericht mit der größten Wassermenge erforderlich ist. Stellen Sie die Speisen in geeignetem Kochgeschirr auf die Kombiroste. Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Kochgeschirr, sodass sich der Dampf über alle Speisen ausbreiten kann.

### Sterilisieren mit der Funktion Vital-Dampf

- Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.
- Stellen Sie saubere Behälter in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene. Achten Sie darauf, dass

die Öffnungen in einem kleinen Winkel nach unten zeigen.

- Füllen Sie die Wasserschublade mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Dauer von 40 Min. ein.

Gemüse

| Gargut | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene | Wasser in der Wasserschublade (ml) |
|---|---|---|---|---|
| Artischocken | 96 | 50 - 60 | 1 | 800 |
| Auberginen | 96 | 15 - 25 | 1 | 450 |
| Blumenkohl, ganz | 96 | 35 - 45 | 1 | 600 |
| Blumenkohl, Röschen | 96 | 25 - 30 | 1 | 500 |
| Brokkoli, ganz | 96 | 30- 40 | 1 | 550 |
| Brokkoli, Röschen | 96 | 20 - 25 | 1 | 400 |
| Pilzscheiben | 96 | 15 - 20 | 1 | 400 |
| Erbsen | 96 | 20 - 25 | 1 | 450 |
| Fenchel | 96 | 35 - 45 | 1 | 600 |
| Möhren | 96 | 35 - 45 | 1 | 600 |
| Kohlrabi, Streifen | 96 | 30 - 40 | 1 | 550 |
| Paprika, Streifen | 96 | 15 - 20 | 1 | 400 |
| Lauch, Ringe | 96 | 25 - 35 | 1 | 500 |
| Grüne Bohnen | 96 | 35 - 45 | 1 | 550 |
| Feldsalat, Rosetten | 96 | 20 - 25 | 1 | 450 |
| Rosenkohl | 96 | 30 - 40 | 1 | 550 |
| Rote Beete | 96 | 70 - 90 | 1 | 800 + 400 |
| Schwarzwurzel | 96 | 35 - 45 | 1 | 600 |
| Sellerie, gewürfelt | 96 | 20 - 30 | 1 | 500 |
| Grüner Spargel | 96 | 25 - 35 | 1 | 500 |
| Weißer Spargel | 96 | 35 - 45 | 1 | 600 |
| Spinat, frisch | 96 | 15 | 1 | 350 |

| Gargut | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene | Wasser in der Wasserschu-blade (ml) |
|---|---|---|---|---|
| Tomaten schä-len | 96 | 15 | 1 | 350 |
| Weiße Garten-bohnen | 96 | 25 - 35 | 1 | 500 |
| Wirsing | 96 | 20 - 25 | 1 | 400 |
| Zucchini, Scheiben | 96 | 15 | 1 | 350 |

Beilagen

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

Fisch

| Gargut | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene | Wasser in der Wasserschu-blade (ml) |
|---|---|---|---|---|
| Forelle, ca. 250 g | 85 | 30 - 40 | 1 | 550 |
| Garnelen, frisch | 85 | 20 - 25 | 1 | 450 |

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

Fleisch

| Gargut | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene | Wasser in der Wasserschublade (ml) |
|---|---|---|---|---|
| Gekochter Schinken, 1000 g | 96 | 55 - 65 | 1 | 800 + 150 |
| Hähnchenbrust, pochiert | 90 | 25 - 35 | 1 | 500 |
| Hähnchen, pochiert, 1000 - 1200 g | 96 | 60 - 70 | 1 | 800 + 150 |
| Kalbs-/Schweinerücken ohne Knochen, 800 - 1000 g | 90 | 80 - 90 | 1 | 800 + 300 |
| Kasseler, pochiert | 90 | 70 - 90 | 1 | 800 + 300 |
| Tafelspitz | 96 | 110 - 120 | 1 | 800 + 700 |
| Chipolatas | 80 | 15 - 20 | 1 | 400 |

Eier

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

| Gargut | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene | Wasser in der Wasserschublade (ml) |
|---|---|---|---|---|
| Eier, hart gekocht | 96 | 18 - 21 | 1 | 500 |

## Heißluft mit Ringheizkörper und Vital-Dampf nacheinander

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

- Braten Sie zunächst den Braten mit der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper .
- Füllen Sie vorbereitetes Gemüse und Beilagen in feuerfeste Formen. Stellen Sie diese in den Backofen, in dem sich der Braten befindet.
- Lassen Sie den Backofen auf ca. 80 °C abkühlen. Um den Backofen schneller abzukühlen, lassen Sie die Backofentür in der ersten Stellung etwa 15 Minuten offen.
- Starten der Funktion Vital-Dampf. Garen Sie alles zusammen fertig.

Maximale Wassermenge: 650 ml.

## Intervall Plus

Etwa 300 ml Wasser zugeben.

| Gargut | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|
| Pudding/Flan in Portionsschalen[1)] | 90 | 40 - 45 | 1 |
| Gebackene Eier [1)] | 90 | 35 - 45 | 1 |
| Terrine [1)] | 90 | 40 - 50 | 1 |
| Dünnes Fischfilet | 85 | 15 - 25 | 1 |
| Dickes Fischfilet | 90 | 25 - 35 | 1 |
| Kleiner Fisch bis 350 g | 90 | 25 - 35 | 1 |
| Ganzer Fisch bis 1000 g | 90 | 35 - 45 | 1 |

*1) Eine halbe Stunde mit geschlossener Tür weitergaren.*

Aufwärmen

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

## Intervall-Dampf

Etwa 300 ml Wasser zugeben.

| Gargut | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|---|
| Schweinebraten | 1 kg | 160 - 180 | 90 - 100 | 1 |
| Roastbeef/Filet | 1 kg | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |
| Kalbsbraten | 1 kg | 180 | 80 - 90 | 1 |
| Hackbraten, roh | 0,5 kg | 180 | 30 - 40 | 1 |
| Geräucherter Schweinerücken (2 Stunden durchziehen lassen) | 0,6 - 1 kg | 160 - 180 | 60 - 70 | 1 |
| Hähnchen | 1 kg | 180 - 200 | 50 - 60 | 1 |
| Ente | 1,5 - 2 kg | 180 | 70 - 90 | 1 |
| Kartoffelgratin | - | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Nudelauflauf | - | 190 | 40 - 50 | 1 |
| Lasagne | - | 180 | 45 - 55 | 1 |
| Brot, verschiedene Arten | 0,5 - 1 kg | 180 - 190 | 45 - 60 | 1 |
| Brötchen | 40 - 60 g | 180 - 210 | 30 - 40 | 2 |
| Frischback-Brötchen | - | 200 | 20 - 30 | 2 |
| Frischback-Baguettes | 40 - 50 g | 200 | 20 - 30 | 2 |
| Frischback-Baguettes, gefroren | 40 - 50 g, | 200 | 25 - 35 | 2 |

## Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Der Hersteller empfiehlt, bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.
- Sie können die Backzeit um 10 – 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in

solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.

- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

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

## Backtipps

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

# Backen auf einer Ebene

## Backen in Formen

| Gargut | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|---|
| Gugelhupf oder Brioche | Heißluft mit Ringheizkörper | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Sandkuchen/Früchtekuchen | Heißluft mit Ringheizkörper | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Sponge cake / Biskuit | Heißluft mit Ringheizkörper | 140 - 150 | 35 - 50 | 1 |
| Sponge cake / Biskuit | Ober-/Unterhitze | 160 | 35 - 50 | 1 |
| Tortenboden - Mürbeteig[1)] | Heißluft mit Ringheizkörper | 170 - 180 | 10 - 25 | 2 |
| Tortenboden Rührteig | Heißluft mit Ringheizkörper | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Apple pie / Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt) | Heißluft mit Ringheizkörper | 160 | 70 - 90 | 2 |
| Apple pie / Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt) | Ober-/Unterhitze | 180 | 70 - 90 | 1 |
| Käsekuchen, Backblech[2)] | Ober-/Unterhitze | 160 - 170 | 70 - 90 | 2 |

*1) Backofen vorheizen.*

*2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.*

## Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

| Gargut | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|---|
| Hefezopf/Hefekranz | Ober-/Unterhitze | 170 - 190 | 30 - 40 | 1 |
| Christstollen[1)] | Ober-/Unterhitze | 160 - 180 | 50 - 70 | 1 |
| Brot (Roggenbrot)[1)] | Ober-/Unterhitze | | | 1 |
| erste | | 230 | 20 | |
| anschließend | | 160 - 180 | 30 - 60 | |

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

[1)] *Backofen vorheizen.*

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

## Plätzchen

| Gargut | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|---|
| Mürbeteigplätzchen | Heißluft mit Ringheizkörper | 150 - 160 | 10 - 20 | 2 |
| Short bread / Mürbeteiggebäck / Feingebäck | Heißluft mit Ringheizkörper | 140 | 20 - 35 | 2 |
| Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck[1)] | Ober-/Unterhitze | 160 | 20 - 30 | 2 |
| Rührteigplätzchen | Heißluft mit Ringheizkörper | 150 - 160 | 15 - 20 | 2 |
| Eiweißgebäck, Baiser | Heißluft mit Ringheizkörper | 80 - 100 | 120 - 150 | |
| Makronen | Heißluft mit Ringheizkörper | 100 - 120 | 30 - 50 | 2 |

| Gargut | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|---|
| Hefekleingebäck | Heißluft mit Ringheizkörper | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 |
| Blätterteiggebäck[1)] | Heißluft mit Ringheizkörper | 170 - 180 | 20 - 30 | 2 |
| Brötchen[1)] | Heißluft mit Ringheizkörper | 160 | 10 - 25 | 2 |
| Brötchen[1)] | Ober-/Unterhitze | 190 - 210 | 10 - 25 | 2 |
| Small cakes /Törtchen[1)] | Heißluft mit Ringheizkörper | 160 | 20 - 35 | 2 |
| Small cakes /Törtchen[1)] | Ober-/Unterhitze | 170 | 20 - 35 | 2 |

*1) Backofen vorheizen.*

## Aufläufe und Überbackenes

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

*1) Backofen vorheizen.*

## Feuchte Heißluft

| Gargut | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|
| Nudelauflauf | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |

| Gargut | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|
| Lasagne | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Kartoffelgratin | 190 - 210 | 55 - 80 | 1 |
| Süßspeisen | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Gugelhupf oder Brioche | 160 - 170 | 50 - 70 | 1 |
| Hefezopf/Hefekranz | 170 - 190 | 40 - 50 | 1 |
| Streuselkuchen (trocken) | 160 - 170 | 20 - 40 | 2 |
| Hefekleingebäck | 160 - 170 | 20 - 40 | 2 |

## Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

| Gargut | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|
| Windbeutel/Eclairs[1)] | 160 - 180 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Streuselkuchen, trocken | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 |

*1) Backofen vorheizen.*

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

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

## Bio-Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten. Sie können den KT Sensor verwenden, um sicher zu gehen, dass das Fleisch die richtige Kerntemperatur hat (siehe KT Sensor-Tabelle).

In den ersten 10 Minuten können Sie eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt

90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Verwenden Sie diese Funktion nicht für Geflügel.

Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

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

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

## Pizzastufe

| Gargut | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|
| Pizza (dünner Boden)[1)] | 200 - 230 | 15 - 20 | 2 |
| Pizza (mit viel Belag)[2)] | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Obsttörtchen | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Spinatquiche | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Quiche Lorraine (herzhafte Torte) | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Schweizer Flan | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Käsekuchen | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 |
| Apfelkuchen, gedeckt | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Gemüsekuchen | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Ungesäuertes Brot[1)] | 230 | 10 - 20 | 2 |
| Blätterteigquiche[1)] | 160 - 180 | 45 - 55 | 2 |
| Flammkuchen[1)] | 230 | 12 - 20 | 2 |

| Gargut | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|
| Piroggen (Russische Version der Calzone)[1] | 180 - 200 | 15 - 25 | 2 |

[1] *Backofen vorheizen.*

[2] *Verwenden Sie ein tiefes Blech.*

## Braten

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

## Brat-Tabellen

Rindfleisch

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

[1] *Backofen vorheizen.*

Schweinefleisch

| Gargut | Funktion | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|---|---|
| Schulter, Nacken, Schinkenstück | Heißluftgrillen | 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kotelett, Rippchen | Heißluftgrillen | 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Hackbraten | Heißluftgrillen | 750 g - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Schweinshaxe (vorgekocht) | Heißluftgrillen | 750 g - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Kalb

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

Lamm

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

Wild

| Gargut | Funktion | Menge | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|---|---|
| Hasenrücken, Hasenkeule *1)* | Ober-/Unterhitze | bis zu 1 kg | 230 | 30 - 40 | 1 |
| Reh-/Hirschrücken | Ober-/Unterhitze | 1,5 - 2 kg | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |

| Gargut | Funk-tion | Menge | Temper-atur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|---|---|
| Reh-/Hirsch-keule | Ober-/ Unterhi-tze | 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

*1) Backofen vorheizen.*

Geflügel

| Gargut | Funk-tion | Menge | Tem-peratur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|---|---|
| Hähnchen, Stubenküken | Heißluft-grillen | je 200-250 g | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Halbes Hähnchen | Heißluft-grillen | je 400 - 500 g | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Geflügel-stücke | Heißluft-grillen | 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Ente | Heißluft-grillen | 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |

Fisch, gedünstet

| Gargut | Funk-tion | Menge | Temper-atur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|---|---|
| Fisch, ganz | Ober-/ Unterhi-tze | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 45 - 60 | 1 |

## Grillstufe 1

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.

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

Grillstufe 1

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

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

Grillstufe 2

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

*1) Backofen vorheizen.*

## Tiefkühlgerichte

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Decken Sie es nicht mit einer Schüssel oder einem Teller ab. Dadurch kann sich die Auftauzeit verlängern.

| Gargut | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|
| Pizza, gefroren | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Pizza American, gefroren | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, gekühlt | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Pizzasnacks, gefroren | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Pommes Frites, dünn | 200 - 220 | 20 - 30 | 2 |

| Gargut | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|
| Pommes Frites, dick | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 |
| Kroketten | 220 - 230 | 20 - 35 | 2 |
| Rösti | 210 - 230 | 20 - 30 | 2 |
| Lasagne/Cannelloni, frisch | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne/Cannelloni, gefr. | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Ofengebackener Käse | 170 - 190 | 20 - 30 | 2 |
| Hähnchenflügel | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

Tiefgefrorene Fertiggerichte

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

[1] *Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.*

## Auftauen

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

| Gargut | Menge | Auftauzeit (Min.) | Zusätzliche Auftauzeit (Min.) | Bemerkungen |
|---|---|---|---|---|
| Hähnchen | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| Fleisch | 1 kg | 100 - 140 | 20 - 30 | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| Fleisch | 500 g | 90 - 120 | 20 - 30 | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| Forelle | 150 g | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Erdbeeren | 300 g | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Butter | 250 g | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Sahne | 2 x 200 g | 80 - 100 | 10 - 15 | Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen. |
| Kuchen | 1,4 kg | 60 | 60 | - |

## Einkochen

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

Beerenobst

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

Steinobst

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

Gemüse

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

*1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.*

## Dörren

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

## Brot Backen

100 ml Wasser in den Wassertank füllen.

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

| Gargut | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|
| Weißbrot | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Baguette | 200 - 220 | 35 - 45 | 1 |
| Brioche | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |

| Gargut | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene |
|---|---|---|---|
| Ciabatta | 200 - 220 | 35 - 45 | 1 |
| Roggenbrot | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Dunkles Brot | 180 - 200 | 50 - 70 | 1 |
| Vollkornbrot | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

## KT Sensor-Tabelle

Rindfleisch

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

Schweinefleisch

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

Kalbfleisch

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

Hammel-/Lammfleisch

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

Wild

| Gargut | Kerntemperatur (°C) |
|---|---|
| Hasenrücken | 70 - 75 |
| Hasenkeule | 70 - 75 |
| Hase, ganz | 70 - 75 |

| Gargut | Kerntemperatur (°C) |
|---|---|
| Reh-/Hirschrücken | 70 - 75 |
| Reh-/Hirschkeule | 70 - 75 |

Fisch

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

# REINIGUNG UND PFLEGE

**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## Hinweise zur Reinigung

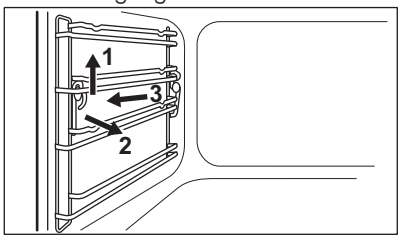
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

## Entfernen von Einhängegittern

Lassen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten unbedingt abkühlen. 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 das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

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

## Dampfreinigung

Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.

1. Füllen Sie 250 ml Wasser vermischt mit 3 Esslöffel Essig in den Dampfgenerator.
2. Wählen Sie die Funktion: Dampfreinigung.

Das Display zeigt die Dauer der Funktion an. Nach Ablauf des Programms ertönt ein Signal.

3. Berühren Sie ein Sensorfeld, um das Signal abzuschalten.
4. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch aus. Entfernen Sie das Wasser aus dem Dampfgenerator.

Lassen Sie die Gerätetür ca. 1 Stunde offen stehen. Warten Sie, bis das Gerät trocken ist. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie das Gerät mit Heißluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten.

## Dampferzeugungssystem

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

Beseitigen Sie die Kalkrückstände mit Essigwasser.

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

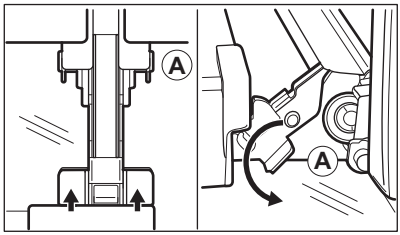
1. Füllen Sie zur Reinigung der Wasserschublade und des Dampfgenerators das Wasser-Essig-Gemisch (ca. 250 ml) über die Wasserschublade in den Dampfgenerator. Warten Sie ca. 10 Minuten.
2. Saugen Sie das Essigwasser mit dem Schwamm auf.
3. Geben Sie klares Wasser (100-200 ml) in die Wasserschublade, um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

## Aus- und Einbauen der Tür

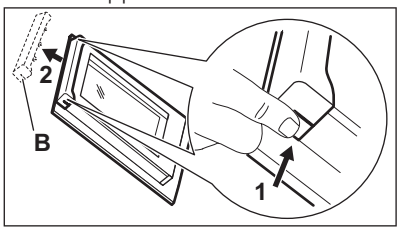
Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

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

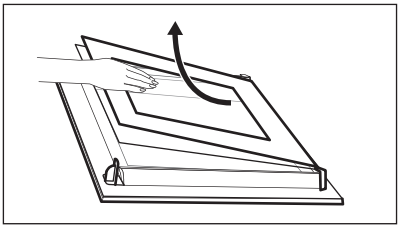
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.




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




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



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

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

## Austauschen der Lampe

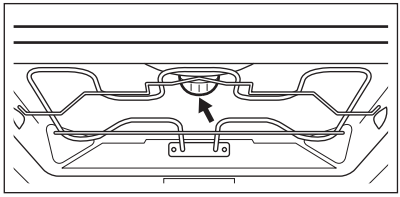
Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.

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

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

## Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.



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 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). |

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Der Backofen heizt nicht auf. | Der Backofen ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Backofen ein. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Uhr ist nicht eingestellt. | Stellen Sie die Zeit ein. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen. | Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet. | Siehe „Abschaltautomatik“. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Kindersicherung ist eingeschaltet. | Siehe „Verwenden der Kindersicherung“. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Tür wurde nicht richtig geschlossen. | Schließen Sie die Tür sorgfältig. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Sicherung hat ausgelöst. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft. |
| Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht. | Die Lampe ist defekt. | Tauschen Sie die Lampe aus. |
| Das Display zeigt F111 an. | Der Stecker des KT Sensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse. | Stecken Sie den Stecker des KT Sensors so weit wie möglich in die Buchse ein. |
| Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht. | Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten. | • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.<br>• Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| 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. |

## Servicedaten

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

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

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

# ENERGIEEFFIZIENZ

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

| | |
|---|---|
| Herstellername | Küppersbusch |
| Modellidentifikation | EEBKM6750.0J |
| Energieeffizienzindex | 94.5 |
| Energieeffizienzklasse | A |
| Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze | 0.93 kWh/Programm |
| Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heißluft | 0.69 kWh/Programm |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Wärmequelle | Strom |
| Volumen | 43 l |
| Backofentyp | Einbau-Backofen |
| Gewicht | 34.8 kg |

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

## Energie sparen

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

- **Allgemeine Tipps**
  - Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.
  - Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
  - Wenn immer möglich, geben Sie die Speisen in den kalten Backofen.
  - Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3

- 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.
  – Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.
- **Garen mit Heißluft** - wenn immer möglich, verwenden Sie die Heißluftfunktion, um Energie zu sparen.
- **Restwärme**
  – Bei einigen Ofenfunktionen und einem Programm mit Zeitwahl (Dauer, Ende) sowie einer längeren Garzeit als 30 Minuten, schaltet sich das Heizelement automatisch 10 % früher aus. Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.
- **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung** - schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus und nur wieder ein, wenn Sie sie benötigen.
- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchte, wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung. Das Display zeigt die Restwärmetemperatur an.
- **Öko-Funktionen** - schlagen Sie unter „Ofenfunktionen“ nach.
- Wenn Sie die Funktion **Feuchte Heißluft** verwenden, wird die Lampe nach 30 Sekunden ausgeschaltet. Sie können sie Ihren Wünschen entsprechend erneut einschalten.
- Wenn Sie die **Öko-Funktionen** verwenden, erlischt die Backofenlampe. Sie können sie Ihren Wünschen entsprechend erneut einschalten.

# 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.

**Küppersbusch Hausgeräte GmbH**
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03
www.kueppersbusch.de

867316503-C-222015

CE