



EEBKM6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitsinformationen	2	Uhrfunktionen	18
Sicherheitsanweisungen	4	Automatikprogramme	20
Gerätebeschreibung	7	Verwendung des Zubehörs	20
Bedienfeld	8	Zusatzfunktionen	21
Vor der ersten Inbetriebnahme	10	Tipps und Hinweise	23
Täglicher Gebrauch	10	Reinigung und Pflege	43
Mikrowellen-Modus	14	Fehlersuche	44

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 Glasstür; 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.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Funkenschlag verursachen.
- Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.

- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o. Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Zündvorgängen und Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits vorhandene Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier dürfen in diesem Gerät nicht erwärmt werden, da sie – selbst nach Abschluss der Erwärmung – explodieren können.
- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen; Lebensmittelablagerungen müssen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Montage



WARNING! 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 entflammaren 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.

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.
- Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jeder Benutzung trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- 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.

- 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.

Entsorgung



WARNUNG! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

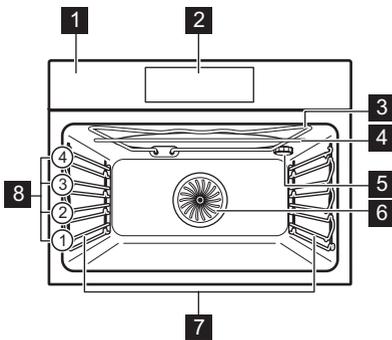
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Service

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

GERÄTEBESCHREIBUNG

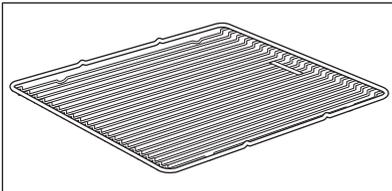
Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Heizelement
- 4 Mikrowellengenerator
- 5 Lampe
- 6 Ventilator
- 7 Einhängegitter, herausnehmbar
- 8 Einschubebenen

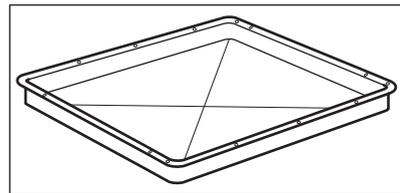
Zubehör

Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

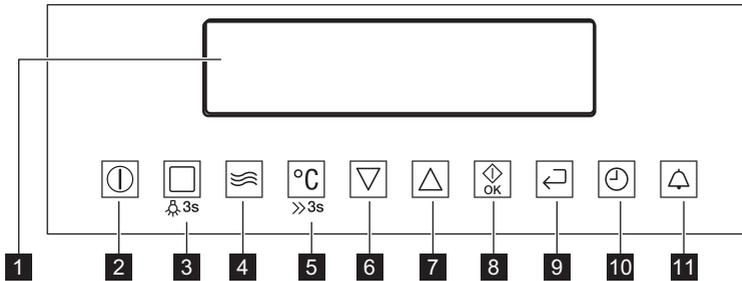
Backblech



Für Kuchen und Plätzchen.

BEDIENFELD

Elektronischer Programmspeicher

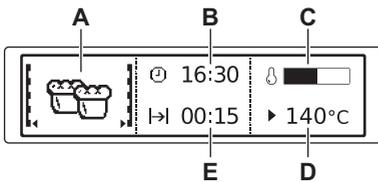


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
1	-	Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3		Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Berühren Sie das Sensorfeld einmal, um eine Ofenfunktion oder das Menü auszuwählen: Koch-Assistent. Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen den Menüs umzuschalten: Ofenfunktionen, Koch-Assistent. Zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Feld 3 Sekunden lang berühren.
4		Mikrowellenfunktion	Einschalten der Mikrowellenfunktion. Sie können sie verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Wenn Sie die Mikrowellenfunktion mit der Funktion: Dauer länger als 7 Minuten und im Kombi-Modus verwenden, dann kann die Mikrowellenleistung nicht mehr als 600 W sein.
5		Temperaturoauswahl	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.

	Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
8	OK	OK/Mikrowelle Schnellstart	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung. Einschalten der Mikrowellenfunktion. Sie können sie verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
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 folgenden Funktionen berühren: Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go.
11		Kurzeit-Wecker	So stellen Sie die Funktion ein: Kurzeit-Wecker.

Display



- A) Ofen- oder Mikrowellenfunktion
- B) Tageszeit
- C) Aufheiz-Anzeige
- D) Temperatur oder Leistung der Mikrowelle
- E) Dauer oder Ende einer Funktion

Weitere Anzeigen:

Symbol	Funktion	
	Kurzeit-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 \triangle gleichzeitig, um die Zeit zurückzustellen.
	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.

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

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.

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 Δ oder ∇ , um den Wert einzustellen.
2. Mit **OK** bestätigen.

TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie ∇ oder Δ , um die Menüoption einzustellen.



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

Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Sym bol	Menüpunkt	Anwendung
	Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
	Koch-Assistent	Liste mit Automatikprogrammen.
	Grundeinstellungen	Ermöglicht die Änderung weiterer Einstellungen.

Sym bol	Menüpunkt	Anwendung
	Favoriten	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Sym bol	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.
	Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.
	Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 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.

Ofenfunktion		Anwendung
	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.
	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.

Ofenfunktion		Anwendung
	Teller wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
	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.

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 $3^{\circ\text{C}}$ 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.

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 Restwärmemetemperatur an.

- **Öko-Funktionen** - schlagen Sie unter „Ofenfunktionen“ nach.
- Wenn Sie die **Öko-Funktionen** verwenden, erlischt die Backofenlampe.

Sie können sie Ihren Wünschen entsprechend erneut einschalten.

MIKROWELLEN-MODUS

Mikrowelle

Informationen zum Betrieb

Allgemeines:

- Lassen Sie die fertige Speise nach dem Ausschalten des Geräts einige Minuten stehen. Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Mikrowellen-Kochtabellen: Standzeit.
- Vor der Zubereitung Aluminiumverpackungen, Metallbehälter etc. von den Lebensmitteln entfernen.

Garvorgang:

- Lebensmittel nach Möglichkeit mit einem mikrowellengeeigneten Material abdecken. Lebensmittel nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.
- Übergaren Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Lebensmittel können austrocknen, verbrennen oder an manchen Stellen Feuer fangen.
- Das Gerät eignet sich nicht, um Eier in der Schale oder Schnecken im Schneckenhaus zu garen, da diese platzen können. Beim Zubereiten von Spiegeleiern zuerst den Dotter anstechen.
- Lebensmittel mit einer Haut, z.B. Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, mit einer Gabel vor dem Garen mehrfach einstechen, damit sie nicht platzen.
- Die Garzeit bei kalten oder tiefgekühlten Lebensmitteln verlängern.
- Gerichte mit einer Soße müssen von Zeit zu Zeit umgerührt werden.
- Feste Gemüsesorten wie Karotten, Erbsen oder Blumenkohl müssen in Wasser gegart werden.

- Größere Stücke nach der Hälfte der Garzeit wenden.
- Gemüse nach Möglichkeit in gleich große Stücke schneiden.
- Flaches, breites Kochgeschirr verwenden.
- Kein Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik oder Steingut mit kleinen Löchern z. B. an Griffen oder unglasierten Böden verwenden. In den Löchern kann sich Feuchtigkeit absetzen, die beim Erhitzen zu Rissen im Kochgeschirr führen kann.

Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch:

- Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen kleinen umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.
- Lebensmittel nach der Hälfte der Auftauzeit wenden. Bereits angetaute Stücke nach Möglichkeit teilen und herausnehmen.

Auftauen von Butter, Tortenstücken, Quark:

- Nicht vollständig im Gerät auftauen, sondern bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Dies ergibt ein gleichmäßigeres Ergebnis. Vor dem Auftauen alle Metall- oder Aluminiumverpackungen entfernen.

Auftauen von Obst, Gemüse:

- Obst und Gemüse nicht vollständig im Gerät auftauen, wenn es im rohen Zustand weiterverarbeitet werden soll. Bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
- Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

Fertiggerichte:

- Fertiggerichte in Metallverpackungen oder Kunststoffschalen mit Metalldeckeln können nur dann in der Mikrowelle aufgetaut oder erhitzt werden, wenn sie speziell für die Zubereitung in der Mikrowelle ausgewiesen sind.

- Befolgen Sie die Herstelleranweisungen auf der Verpackung (z.B. Metalldeckel entfernen und Kunststoffolie einstechen).

Tipps für die Mikrowelle

Ergebnis	Abhilfe
Sie finden keine Angaben für die vorbereitete Speisemenge.	Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Lebensmittel. Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Regel: doppelte Menge = fast doppelte Zeit, halbe Menge = halbe Zeit.
Die Speise wurde zu trocken.	Kürzere Garzeit einstellen oder niedrigere Mikrowellen-Leistung wählen.
Die Speise ist nach Ablauf der Zeit immer noch nicht aufgetaut, heiß oder gart.	Längere Garzeit einstellen oder höhere Mikrowellen-Leistung wählen. Bitte beachten Sie, dass größere Gerichte länger dauern.
Nach Ablauf der Garzeit ist das Gargut an den Rändern überhitzt, aber in der Mitte immer noch nicht gar.	Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit. Flüssigkeiten, wie z. B. Suppe nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Geeignetes Kochgeschirr und Material

Kochgeschirr/Material	Mikrowelle			Grillstufe 1 ▼▼▼▼
	Entfrostung	Heizfunktion	Garen	
Ofenfestes Glas und Porzellan (ohne Metallteile, z. B. Pyrex, feuerfestes Glas)	X	X	X	X
Nicht hitzebeständiges Glas und Porzellan ¹⁾	X	--	--	--
Glas und Glaskeramik aus feuerfestem/frostbeständigem Material (z. B. Arcoflam), Grillrost	X	X	X	X
Keramik ²⁾ , Steingut ²⁾	X	X	X	--
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C ³⁾	X	X	X	--

Kochgeschirr/Material	Mikrowelle			Grillstufe 1 ▼▼▼▼
	Entfrostung	Heizfunktion	Garen	
Pappe, Papier	X	--	--	--
Frischhaltefolie	X	--	--	--
Bratfolie mit mikrowelleneinigtem Verschluss ³⁾	X	X	X	--
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	--	--	--	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet ³⁾	--	--	--	X
Backblech	X	X	X	X
Bräunungsgeschirr, z. B. Crisp- oder Crunchplatte	--	X	X	--
Fertiggerichte in Verpackungen ³⁾	X	X	X	X

1) Ohne Beschichtung/Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall

2) Ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltiger Glasur

3) Die vom Hersteller vorgegebene maximale Temperatur muss unbedingt berücksichtigt werden.

X geeignet

-- nicht geeignet

Was Sie noch berücksichtigen sollten...

- Speisen haben unterschiedliche Formen und Beschaffenheiten. Sie werden in unterschiedlichen Mengen zubereitet. Deshalb kann die notwendige Dauer und Leistungsstufe zum Auftauen, Erwärmen oder Garen unterschiedlich sein. Als Richtlinie gilt: **Doppelte Menge = nahezu doppelte Zeit.**
- Die Mikrowelle erzeugt die Wärme direkt im Lebensmittel. Aus diesem Grund können nicht alle Stellen gleichzeitig erhitzt werden. Erhitzte Gerichte müssen umgerührt oder gewendet werden, besonders bei größeren Mengen.
- Die **Standzeit** ist in den Tabellen angegeben. Lassen Sie die Speisen im Gerät oder außerhalb stehen, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilen kann.
- Reis lässt sich besser in flachem, breitem Kochgeschirr zubereiten.

Mikrowellenfunktionen

Funktionen	Beschreibung
Mikrowelle	Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Fertiggerichten und Getränken, zum Auftauen von Fleisch oder Obst, oder zum Garen von Gemüse und Fisch.

Funktionen	Beschreibung
Kombi	Wird für den gemeinsamen Betrieb der Ofenfunktion und der Mikrowelle verwendet. Dient dem schnelleren Garen und gleichzeitigen Bräunen.
Schnellstart	Verwenden Sie diese Funktion, um durch einmaliges Berühren des Sensorfeldes OK die Mikrowellenfunktion bei maximaler Mikrowellenleistung einzuschalten. Einschaltdauer: 30 Sekunden.

Einstellen der Mikrowellenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie , um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
3. Berühren Sie **OK**. Die Funktion Dauer wird auf 30 Sekunden eingestellt, und der Mikrowellenbetrieb wird gestartet.

 Jede Berührung von **OK** erhöht die Dauer der folgenden Funktion um 30 Sekunden: Dauer.

 Wenn **OK** nicht mehr berührt wird, wird das Gerät nach 20 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

4. Berühren Sie  zum Einstellen der Funktion Dauer. Siehe „Einstellen der Uhrfunktionen“.

 Bei einer Dauer der Funktion Dauer von mehr als 7 Minuten wird die Mikrowellenleistung auf 600 W reduziert.

 Die maximale Einstellung der Dauer der Funktion Dauer beträgt 90 Minuten.

 Sie können die Mikrowellenleistung (durch Berühren von  und anschließendes Berühren von  oder ) und die Funktion Dauer  während des Mikrowellenbetriebs jederzeit ändern.

5. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. Die Mikrowellenfunktion wird automatisch ausgeschaltet. Berühren Sie ein Sensorfeld, um das akustische Signal auszuschalten.

 Um die Mikrowellenfunktion auszuschalten, berühren Sie .

 Wenn Sie  berühren oder die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Um Sie wieder einzuschalten, berühren Sie **OK**.

Einstellen der Kombi-Funktion

1. Schalten Sie eine Ofenfunktion ein. Mehr Informationen hierzu finden Sie unter „Einschalten einer Ofenfunktion“.
2. Berühren Sie , und führen Sie dieselben Schritte durch wie beim Einstellen der Mikrowellenfunktion. Funktionen, die nicht als Kombi-Funktion zur Verfügung stehen: Favoriten, Ende, Set + Go, Heat + Hold.

Einstellen der Schnellstartfunktion

1. Schalten Sie das Gerät bei Bedarf aus, indem Sie  berühren.
2. Berühren Sie **OK**, um die Schnellstartfunktion einzuschalten.

Mit jedem Berühren von **OK** wird die Dauer um 30 Sekunden erhöht.



Sie können die Mikrowellenleistung ändern (siehe Kapitel „Einstellen der Mikrowellenfunktion“).

3. Berühren Sie  zur Einstellung der Dauer für die Funktion: Dauer. Siehe „Einstellen der Uhrfunktionen“.

Anwendungsbeispiele für die Leistungseinstellungen beim Kochen

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Leistungsstufe	Gebrauch
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Erhitzen von Flüssigkeiten • Ankochen zu Beginn eines Garvorgangs • Garen von Gemüse • Schmelzen von Gelatine und Butter
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Watt • 500 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Auftauen und Erwärmen von Tiefkühlgerichten • Erwärmen von Tellergerichten • Köcheln von Eintopfgerichten • Garen von Eierspeisen
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Watt • 300 Watt • 200 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Weitergaren von Speisen • Garen empfindlicher Lebensmittel • Erwärmen von Babynahrung • Köcheln von Reis • Erwärmen von empfindlichen Speisen • Schmelzen von Käse
<ul style="list-style-type: none"> • 100 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Auftauen von Fleisch, Fisch, Brot • Auftauen von Käse, Sahne, Butter • Auftauen von Obst und Kuchen (Torten) • Gehen lassen von Hefeteig • Anwärmen von kalten Speisen und Getränken

UHRFUNKTIONEN

Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	<p>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.</p> <p>Schalten Sie die Funktion mit  ein. Drücken Sie  oder , um die Minuten einzustellen, und OK zum Starten.</p>

Uhrfunktion		Anwendung
	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.

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

4. Mit **OK** bestätigen.

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

5. 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.

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.

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.

Koch-Assistent mit Gewichtsautomatik

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

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

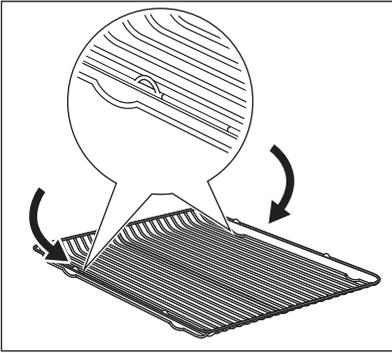


WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs

Kombirost:

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



- 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.



Sie können Mikrowelle und Mikrowellen-Kombi-Funktionen nicht als bevorzugte Programme speichern.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:
3. Berühren Sie \odot 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 \triangle , 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 \triangle 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.

Verwenden der Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie \odot und \approx 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, 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 Anwärmszeit 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 und mit einem feuchten Handtuch oder Plastikfolie abdecken. 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.

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.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
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 Einschubebene

Backen in Formen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf oder Brioche	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	50 - 70	2
Sandkuchen/Früchtekuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake/Biskuit	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake/Biskuit	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Tortenboden - Mürbe- teig 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, diago- nal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	160	70 - 90	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diago- nal versetzt)	Ober-/Unterhi- tze	180	70 - 90	1
Käsekuchen, Back- blech ²⁾	Ober-/Unterhi- tze	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhi- tze	170 - 190	30 - 40	2
Christstollen ¹⁾	Ober-/Unterhi- tze	160 - 180	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot) ¹⁾	Ober-/Unterhi- tze			2
erste		230	20	
dann		160 - 180	30 - 60	
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	Ober-/Unterhi- tze	190 - 210	20 - 35	2
Biskuitrolle ¹⁾	Ober-/Unterhi- tze	180 - 200	10 - 20	2
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zuckerkuchen ¹⁾	Ober-/Unterhi- tze	190 - 210	20 - 30	2
Obstkuchen (auf Hefe- teig/Rührteig) ²⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	35 - 55	3

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	1
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	40 - 80	3
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	3
Short bread/Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	140	20 - 35	3
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	1
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	100 - 120	30 - 50	3
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteiggebäck ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180	20 - 30	3
Brötchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	160	20 - 35	3
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	170	20 - 35	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

Aufläufe und Überbackenes

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelaufwurf	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.

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 / 3
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 3

¹⁾ Backofen vorheizen.

Plätzchen/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteigplätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	25 - 45	1 / 3
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 3

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.

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.

i 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. Wählen Sie die Funktion Bio-Garen.

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	3
Pizza (mit viel Belag) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	3
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (herzhafte Torte)	170 - 190	45 - 55	3
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	3
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	3
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	3
Gemüsekekuchen	160 - 180	50 - 60	3
Ungesäuertes Brot ¹⁾	230	10 - 20	3
Blätterteigquiche ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammkuchen ¹⁾	230	12 - 20	3

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Piroggen (Russische Version der Calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

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	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	Ober-/Unterhitze	1 - 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

Schweinefleisch

Gargut	Funktion	Menge	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Hackbraten	Heißluftgrillen	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1

Gargut	Funktion	Menge	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schweinschaxe (vorgekocht)	Heißluftgrillen	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalb

Gargut	Funktion	Menge	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	Heißluftgrillen	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Kalbschaxe	Heißluftgrillen	1,5 - 2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

Lamm

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	Heißluftgrillen	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70	1

Geflügel

Gargut	Funktion	Menge	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	Heißluftgrillen	je 200-250 g	200	200 - 220	20 - 35	1
Halbes Hähnchen	Heißluftgrillen	je 400 - 500 g	200	190 - 210	25 - 40	1
Hähnchen, Poularde	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
Ente	Heißluftgrillen	1,5 - 2 kg	200	180 - 200	45 - 65	1

Fisch, gedämpft

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	Ober-/Unterhitze	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Speisen

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Süßspeisen	Heißluft mit Ringheizkörper	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Herzhafte Gerichte mit gekochten Zutaten (Nudeln, Gemüse)	Heißluft mit Ringheizkörper	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Herzhafte Gerichte mit rohen Zutaten (Kartoffeln, Gemüse)	Heißluft mit Ringheizkörper	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Grillstufe 1

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

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



ACHTUNG! Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe 1

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

Grillstufe 2

Gargut	Dauer (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Burgers / Frikadellen	9 - 13	8 - 10	3
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	2
Grillwürste	10 - 12	6 - 8	3
Filetsteaks / Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Toast	1 - 3	1 - 3	3
Überbackener Toast	6 - 8	-	2

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	3
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	3
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	3

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pommes Frites, dünn ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Pommes Frites, dick ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Kroketten ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160 - 180	40 - 60	2
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

Tabelle für gefrorene Fertiggerichte

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren ¹⁾	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Pommes Frites ²⁾ (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heißluftgrillen	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen	2
Baguettes ³⁾	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Früchtekuchen	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

³⁾ Backofen vorheizen.

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).

Berenobst

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	3
Paprika	60 - 70	5 - 6	3
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3
Pilze	50 - 60	6 - 8	3
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3
Birnen	60 - 70	6 - 9	3

Brot Backen

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Weißbrot	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggenbrot	180 - 200	50 - 70	2
Dunkles Brot	180 - 200	50 - 70	2
Vollkornbrot	170 - 190	60 - 90	2

Mikrowellen-Gartabellen

Fleisch auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (g)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Ganze Fleischstücke	200	500	10 - 12	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Steak	200	200	3 - 5	5 - 10	Nach der Hälfte der Zeit wenden, aufgetaute Teile entfernen.
Gemischtes Hackfleisch	200	500	10 - 15	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden, aufgetaute Teile entfernen.
Gulasch	200	500	10 - 15	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden, aufgetaute Teile entfernen.

Geflügel auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (g)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Hähnchen	200	1000	25 - 30	10 - 20	Nach der Hälfte der Zeit wenden, ange-taute Stellen mit Alufolie abdecken.
Hähnchen-brust	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden, ange-taute Stellen mit Alufolie abdecken.
Hähnchens-chlegel	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden, ange-taute Stellen mit Alufolie abdecken.
Ente	200	2000	45 - 60	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden, ange-taute Stellen mit Alufolie abdecken.

Fisch auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (g)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Fisch, ganz	100	500	10 - 15	15 - 20	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fischfilets	100	500	10 - 12	15 - 20	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Wurst auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (g)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Wurst in Scheiben	100	100	2 - 4	20 - 40	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Milchprodukte auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (g)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Quark	100	250	10 - 15	25 - 30	Aluminiumteile entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Butter	100	250	3 - 5	15 - 20	Aluminiumteile entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Käse	100	250	3 - 5	30 - 60	Aluminiumteile entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Sahne	100	200	7 - 12	20 - 30	Aluminiumdeckel entfernen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Kuchen/Gebäck auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Hefeteig	100	1 Stück	2 - 3	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Käsekuchen	100	1 Stück	2 - 4	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Kuchen (Torte)	100	1 Stück	1 - 2	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Trockener Kuchen (z. B. Rührkuchen)	100	1 Stück	2 - 4	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Früchtekuchen	100	1 Stück	1 - 2	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Brot	100	1000 g	15 - 20	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Brot, geschnitten	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Brötchen	100	4 Brötchen	5 - 8	5 - 10	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Obst auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (g)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Erdbeeren	100	300	8 - 12	10 - 15	Zugedeckt auftauen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (g)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Pflaumen, Kirschen, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Aprikosen	100	250	8 - 10	10 - 15	Zugedeckt auftauen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Kochen/Schmelzen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (g)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Schokolade/Schokoladenkugeltüre	600	150	2 - 3	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Butter	200	100	2 - 4	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Unter Hitzezufuhr auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Babynahrung in Gläsern	300	200 g	2 - 3	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren, Temperatur überprüfen.
Babymilch (Flasche, 180 ml)	1000	200 g	0:20 - 0:40	-	Löffel in die Flasche geben, umrühren, Temperatur überprüfen.
Fertiggerichte	600	400 - 500 g	14 - 20	5	Alle Aluminiumdeckel entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Tiefgefrorene Fertigerichte	400	400 - 500 g	4 - 6	5	Alle Aluminiumdeckel entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Milch	1000	1 Tasse, ca. 200 ml	1:15 - 1:45	-	Löffel in das Gefäß geben.
Wasser	1000	1 Tasse, ca. 200 ml	1:30 - 2	-	Löffel in das Gefäß geben.
Soße	600	200 ml	1 - 2	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Suppe	600	300 ml	2 - 4	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Gartabelle

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Fisch, ganz	500	500 g	8 - 10	-	Zugedeckt garen, zwischendurch Gefäß mehrfach drehen.
Fischfilets	500	500 g	6 - 8	-	Zugedeckt garen, zwischendurch Gefäß mehrfach drehen.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Frisches Gemüse, kurze Garzeit ¹⁾	600	500 g	12 - 16	-	Etwa 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Gefrorenes Gemüse, kurze Garzeit ¹⁾	600	500 g	14 - 18	-	Etwa 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Frisches Gemüse, lange Garzeit ¹⁾	600	500 g	14 - 20	-	Etwa 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Gefrorenes Gemüse, lange Garzeit ¹⁾	600	500 g	18 - 24	-	Etwa 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Pellkartoffeln	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15-20	Abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Reis	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Popcorn auf einem Teller in die untere Einschubebene geben.

1) Gemüse immer in einem Gefäß abgedeckt garen.

Kombifunktionstabelle

- Nur ausgewählte Modelle.
- Verwenden Sie die Funktionen Grillstufe 1 und Mikrowelle.

Gargut	Hitzefestes Geschirr	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
2 halbe Hähnchen (2 x 600 g)	Glasform mit Sieb	300	220	40	2	Nach 20 Min. wenden, 5 Min. Standzeit.
Gratinkartoffeln (1 kg)	Gratinform	300	200	40	2	10 Min. Standzeit.
Gebratener Schweinehals (1100 g)	Glasform mit Sieb	300	200	70	1	Zwischendurch wenden, 10 Min. Standzeit.

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

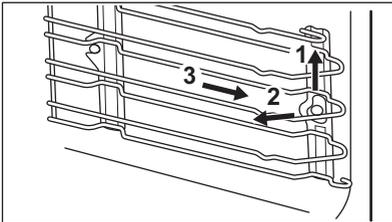
- Trocknen Sie den Backofen, wenn der Garraum nach dem Gebrauch nass ist.

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.

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.



ACHTUNG!

Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücken) zu vermeiden.

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. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

FEHLERSUCHE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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 Uhrzeit ein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Weiteres hierzu finden Sie unter „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
Der Backofen heizt nicht.	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 Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist 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.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.

Service Daten

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.)

.....

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

Produktnummer (PNC)

.....

Seriennummer (S.N.)

.....

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