



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Bedienungsanleitung



Bio Garofen BGO 1600/E

D Inhaltsverzeichnis

Einleitung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 2
Technische Daten	Seite 2
Lieferumfang	Seite 2

Für Ihre Sicherheit	Seite 2
----------------------------------	---------

Das Gerät	Seite 3
Anzeigeelemente.....	Seite 3
Funktionen	Seite 4
Schongaren bzw. Niedertemperaturgaren	Seite 4

Vor der ersten Inbetriebnahme	Seite 4
--	---------

Kurzanleitung	Seite 5
----------------------------	---------

Inbetriebnahme und Einstellen der Uhrzeit ...	Seite 5
--	---------

Manueller Betrieb	Seite 6
Auswahl der Funktion	Seite 6
Einstellen der Temperatur- und Zeitwerte	Seite 6
Pausenfunktion	Seite 9
Laufzeitende / Erreichen der Kerntemperatur	Seite 9
Schnelles Aufheizen.....	Seite 9

Automatik	Seite 9
Programmübersicht	Seite 10
Zeitschaltuhr / Startzeit	Seite 10
Programmwahl.....	Seite 11
Einstellen der Temperatur- und Zeitwerte bei den Programmen P1 – P12	Seite 12
Anzeige des aktuellen Vorgangs	Seite 13
Programmierung eines freien Programms P13 – P20	Seite 14
Pausenfunktion	Seite 16

Fehleranzeige	Seite 17
----------------------------	----------

Reinigung und Pflege	Seite 17
-----------------------------------	----------

Tipps und Rezepte für den Biogarofen	Seite 18
---	----------

Garzeiten	Seite 32
------------------------	----------

Notizen	Seite 33
----------------------	----------

Service, Garantie, Entsorgung	Seite 34
--	----------

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch, Sie haben sich für einen neuartigen und vielseitigen Backofen entschieden! Dieser Biogarofen ist eine Neuentwicklung, die Ihnen das Leben erleichtert und hilft, sich optimal und gesund zu ernähren. Gesund zu kochen ist aufwändig, so die landläufige Meinung. Mit dem neuen Biogarofen geht das ganz einfach. Sie bereiten Ihre Speisen punktgenau bei niedrigen Temperaturen zu, erhalten dabei alle wichtigen Vitamine und Nährstoffe und sparen nebenbei noch Zeit und Energie. Natürlich können Sie den Biogarofen auch als normalen Backofen verwenden und alle Funktionen wie Ober-/Unterhitze, nur Oberhitze, nur Unterhitze und Grillen nutzen.

Bevor Sie nun mit dem Backen und Braten beginnen, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Zubereiten von Lebensmitteln bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Nennaufnahme:	2200 W
Maße Gerät:	58,5 x 40,5 x 31,5 cm
Gewicht:	13,5 kg

Lieferumfang

1 Biogarofen mit folgendem Zubehör:
verchromter Grillrost
emailliertes Brat-/Backblech
Edelstahl Backraumteiler
herausnehmbares Bratenthermometer
2 x Edelstahl Gastronorm Behälter 1/3-65
1 x Edelstahl Gastronorm Behälter 1/3-65 gelocht
2 x Deckel für Gastronorm Behälter 1/3
Bedienungsanleitung

Als Sonderzubehör bieten wir außerdem an:

Pizzastein-Set PS 16, bestehend aus einem hochwertigen Schamotte-Stein und einer Holzschaufel, damit Sie auch zu Hause Steinofen-Pizza und Brot backen können.

Den Pizzastein können Sie über Ihren Fachhändler oder unsere Serviceabteilung im Werk Dinkelsbühl beziehen.

Für Ihre Sicherheit

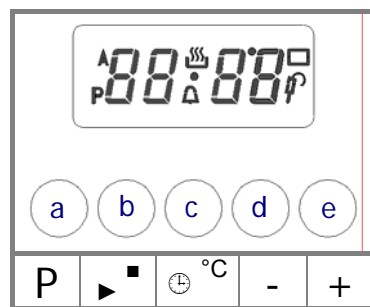
- Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf. Verwenden Sie das Gerät nur für den hier beschriebenen Gebrauch, ein unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche stellen und nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) betreiben. Zum Schutz gegen Brandgefahr muss der Raum über dem Gerät frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- **Achtung: Die Glastüre und das Gehäuse werden beim Betrieb heiß, Verbrennungsgefahr! Kein kaltes Wasser auf die heiße Backofentüre spritzen!**

- Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- **Das Kabel des Bratenthermometers darf die Heizelemente nicht berühren. Bei Auswahl der Grillfunktion muss das Bratenthermometer aus dem Backraum entfernt werden.**
- Die Anschlussleitung des Ofens, auch die benachbarter Elektrogeräte, darf beim Betrieb keine heißen Geräteteile berühren.
- Die Abstandshalter auf der Rückseite dürfen während des Betriebs nicht zum Aufwickeln der Anschlussleitung verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper. Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Das Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Dies gilt auch vor einem Austausch der Backofen-Innenbeleuchtung.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen!

Das Gerät

Anzeigeelemente

Die Tasten der Schaltuhr werden von links nach rechts wie folgt bezeichnet:



Beschreibung der Tasten

- [P] - Programm**
Auswählen eines Programms
- [▶■] - Start / Stopp**
Starten bzw. Stoppen (bzw. Unterbrechen) eines Programms oder einer manuellen Funktion. Wird diese Taste für 2 sek. gedrückt gehalten, dann wird jede Funktion beendet. Anschließend wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
- [⊕°C] – Einstellen**
Sollen Zeiten oder Temperaturen geändert werden, dann ist diese Taste zu drücken. Die Zeiten oder Temperaturen können anschließend mit Plus bzw. Minus eingestellt werden.
- [-] - Minus**
Vermindern eines Werts. Der Wert muss zuerst ausgewählt werden.
- [+] - Plus**
Erhöhen eines Werts. Der Wert muss zuerst ausgewählt werden.

Beschreibung der Anzeigesymbole

- A** Ein blinkendes „A“ symbolisiert eine aktivierte Pausenfunktion (manueller Betrieb und Automatik)
Ein stetig leuchtendes „A“ symbolisiert ein aktives Automatik-Programm
- P** Das „P“ symbolisiert die Eingabe bzw. den Betriebszustand der Ruhezeit (oder Pausenzeit) eines Automatik-Programmes
- 🔔** Die Glocke symbolisiert die Eingabe bzw. den Betriebszustand der Startzeit-Funktion eines Automatik-Programmes
- 🔥** Der Ofen symbolisiert einen aktiven manuellen Betrieb. Das Symbol blinkt bis zum ersten Erreichen der eingestellten Ofentemperatur und leuchtet danach stetig.
- 🍖** Das Symbol für das Bratenthermometer leuchtet wenn dieses für die gewünschte Funktion benötigt wird. Liegt ein Fehler vor (z.B. Bratenthermometer fehlt), so blinkt das Symbol.

Funktionen

Ihr neuer Biogarofen kann:

- ✓ Schongaren
- ✓ Niedertemperaturgaren
- ✓ Menügaren mit Backraumteilung
- ✓ Backen mit Ober-/ Unterhitze
- ✓ Backen mit nur Unterhitze
- ✓ Überbacken mit nur Oberhitze
- ✓ Kerntemperaturmessung
- ✓ Grillen

→ Weitergehende Informationen über die Garmethoden und Funktionen finden sie im Abschnitt „Tipps und Rezepte“

Schongaren bzw. Niedertemperaturgaren

Profi-Köche schwören auf das ‚sanfte Garen‘ bei niedrigen Temperaturen. Das Fleisch wird außerordentlich saftig und hat bis zu 60% geringere Bratenverluste. Niedertemperaturgaren findet bei Temperaturen von 80°C bis 99°C, Schongaren bei Temperaturen von 100°C bis 150°C statt. Die Garzeit ist länger als bei der herkömmlichen Zubereitung, allerdings erfolgt die Zubereitung im neuen Biogarofen vollkommen automatisch, so dass tatsächlich freie Zeit gewonnen wird. Und: nach dem Ende der Garzeit kann eine längere Warmhaltung bei 65°C bis 70°C garantiert werden, das Fleisch bleibt auch bei längerer Verweildauer im Ofen zart und saftig.

Sie können bei Niedertemperatur alle hochwertigen Fleischstücke und Fischfilets garen, es ist besonders für Schweins-, Rinds-, Wild- und Lammfilet zu empfehlen, aber auch Hackbraten, gefüllte Paprikaschoten und Kohlrouladen gelingen hervorragend. Wichtig ist, dass Fleisch von jungen Tieren verwendet wird, welches gut abgehangen ist. Es gibt inzwischen eine Vielzahl von Kochbüchern und Ratgebern zum Thema Niedertemperaturgaren, auf Wunsch übersenden wir Ihnen gerne eine Übersicht.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Zunächst entfernen Sie alle Transportsicherungen und Verpackungsmaterialien, sowie die Schutzfolie beim Backraumteiler. Anschließend reinigen Sie bitte die Zubehöreile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Das Bratenthermometer dabei nicht in Wasser eintauchen, sondern nur feucht abwischen.

Vor der ersten Benutzung muss die Schutzschicht der Heizelemente eingebrannt werden. Dazu heizen Sie bitte das Gerät ca. 20 Min. **ohne Bratenthermometer** auf voller Leistung zunächst bei ‚Ober-/Unterhitze‘ und anschließend bei ‚Grill‘ auf (lesen sie bitte hierzu „Manueller Betrieb“). Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten und völlig unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung.

Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie bitte den Innenraum mit einem feuchten Tuch. Achten Sie darauf, dass der Backofen vor jeder Benutzung trocken ist.

Kurzanleitung

Manueller Betrieb:

- Stecken Sie ggf. das Bratenthermometer in die dickste Stelle des Bratgutes. Das Bratenthermometer darf keinen Knochen berühren und ist für max. 220°C geeignet.
- Bestücken Sie den Ofen.
- Wählen Sie über die Plus [+] oder Minus [-] Tasten die Funktion aus.
- Wählen Sie über die Einstellen[⊕°C] Taste die Temperatur aus. (Verändern der Vorgabe mit Plus [+] oder Minus [-] Tasten.)
- Geben Sie ggf. die Laufzeit über die Einstellen[⊕°C] Taste ein. (Einstellen der Laufzeit mit Plus [+] oder Minus [-] Tasten.)
- Starten Sie den Backofen mit der Taste Start/Stop [▶■].
- Nach Ablauf der Laufzeit oder Erreichen der Kerntemperatur ertönt ein Signalton.

Automatikbetrieb:

- Stecken Sie das Bratenthermometer in die dickste Stelle des Bratgutes. Das Bratenthermometer darf keinen Knochen berühren und ist für max. 220°C geeignet.
- Schieben Sie den Backraumteiler (bei Menügaren) in die Mitte des Backofens.
- Bestücken Sie den Ofen.
- Wählen Sie das von Ihnen gewünschte Programm über die [P] – Programmtaste und die Tasten Plus [+] oder Minus [-] aus.
- Starten Sie das Programm mit der Taste Start/Stop [▶■].
- Nach Programmende ertönt ein Signalton.

Wichtig: Wird für mehr als 12 Sekunden keine Taste gedrückt, wird das Menü automatisch verlassen. Anschließend wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Die bis dahin eingestellten Werte gehen verloren.

Durch Drücken und 2 sek. langes Halten der Taste Start/Stop [▶■] kann ein Programm jederzeit abgebrochen werden.

Inbetriebnahme und Einstellen der Uhrzeit




Wird der Biogarofen an das Stromnetz angeschlossen, erscheint in der Anzeige die Uhrzeit 0:00 h mit einem blinkenden Punkt in der Anzeigenmitte. Drücken sie kurz die Taste Start/Stop [▶■] oder Einstellen [⊕°C], und der Punkt in der Anzeigenmitte hört auf zu blinken. Die Anzeige der Uhrzeit bleibt nun unverändert bei 0:00 h stehen, bis eine Uhrzeit eingestellt worden ist. Das Gerät befindet sich nun in der Grundstellung.

Der Biogarofen kann betrieben werden, ohne dass die Uhrzeit eingestellt werden muss. Eine eingestellte Uhrzeit ist lediglich für die Funktion „Startzeit“ zwingend notwendig.

Uhrzeit einstellen

Das Einstellmenü für die Uhrzeit wird benötigt um erstmals die Uhrzeit einzustellen, oder eine bereits eingestellte Uhrzeit zu verändern. (z.B. beim Wechsel Sommer-/Winterzeit)

Achtung: Das Einstellmenü wird nach 12 sec ohne Tastenbetätigung automatisch verlassen. Der eingestellte Wert wird hierbei automatisch übernommen.

Einstellmenü für die Uhrzeit		
Funktion	Bild	Beschreibung
Anzeige nach der Inbetriebnahme bzw. Anzeige der aktuellen Uhrzeit		Anzeige der Uhrzeit ist aktiv. Bei nicht eingestellter Uhrzeit wird statisch „0:00“ angezeigt. Der Punkt in der Anzeigenmitte blinkt nicht.
Taste Einstellen [⊕°C] drücken und ca. 3 sek. lang halten um zur Einstellung der Uhrzeit zu gelangen		
Einstellen Uhrzeit		Während die Uhrzeit eingestellt werden kann blinkt der Punkt in der Anzeigenmitte. Einstellen mit den Tasten [+] / [-]
Taste Start/Stopp [▶■] drücken um zur Standardanzeige (Uhrzeit) zu gelangen (Ende)		
Anzeige der aktuellen Uhrzeit (Standardanzeige)		Die Uhrzeit ist nun eingestellt, und wird automatisch fortgeführt. Der Punkt in der Mitte blinkt nicht.

Manueller Betrieb

Achtung: Wird innerhalb der Auswahl- und Einstellmenüs vor dem Funktionsstart für 12 Sekunden keine Taste gedrückt, so werden diese Menüs automatisch verlassen, und es erscheint die Uhrzeitanzeige. Die bis dahin eingestellten Werte gehen verloren.

Auswahl der Funktion

Mit Plus [+] oder Minus [-] kann eine der zur Verfügung stehenden manuellen Funktionen ausgewählt werden, die im Display wie folgt dargestellt werden:


				
Oberhitze	Unterhitze	Oberhitze und Unterhitze	Ober- und Unterhitze mit Bratenthermometer	Grillen




Nach erfolgter Auswahl der Funktion mit der Taste Einstellen [⊕°C] bestätigen. Es ist nun möglich die Temperatur- und Zeitwerte für die gewählte Funktion einzustellen.

Einstellen der Temperatur- und Zeitwerte

Mit der Auswahl der Funktion erscheint der erste festgelegte Wert. Dieser kann mit Plus [+] oder Minus [-] verändert werden. Weitere Werte können über die Taste Einstellen [⊕°C], abgerufen und anschließend verändert werden. Die gewählte Funktion wird durch die Symbole an der 4. Stelle der Anzeige (hinter dem Temperaturwert bzw. hinter dem Zeitwert) dargestellt.

Sind alle Werte eingestellt, wird die Funktion durch Drücken der Taste Start/Stopp [▶■] gestartet. Bei aktivem Betrieb erscheint im Display das Symbol Ofen „□“ Nach dem Funktionsstart blinkt das Ofensymbol, bis die eingestellte Ofentemperatur erreicht ist.


Beispiel: Einstellvorgang bei manuellem Betrieb mit Oberhitze		
Auswahl „Oberhitze“		Die Funktion Oberhitze wird durch einen Strich oben rechts neben dem „H“ symbolisiert. Das Bratenthermometer darf für diese Funktion nicht eingesteckt sein!
Taste Einstellen [⊕°C] drücken um zur Einstellung der Ofentemperatur zu gelangen		

Beispiel: Einstellvorgang bei manuellem Betrieb mit Oberhitze		
Einstellen der Ofentemperatur		Nun kann die Ofentemperatur im Bereich von 50-300°C eingestellt werden. Der Vorgabewert beträgt 180°C. Die symbolisierte Funktion an der 4. Stelle blinkt. Einstellen der Temperatur mit den Tasten [+] / [-]
Taste Einstellen [⊕°C], drücken um zur Einstellung der Laufzeit (Timer) zu gelangen		
Einstellen der Laufzeit (Timer)		Nun kann eine Laufzeit im Bereich von 1-99 Min. eingestellt werden. Der Vorgabewert ist der Betrieb ohne Laufzeitbegrenzung (siehe Beispiel in Abb. links). Die symbolisierte Funktion an der 4. Stelle blinkt. Einstellen der Laufzeit mit den Tasten [+] / [-]
Taste Start/Stop [▶■] drücken um die Funktion mit den eingestellten Werten zu starten.		
Funktion ist aktiv		Die aktuelle Laufzeit und die symbolisierte Funktion werden angezeigt. Der Betrieb wird durch das Ofensymbol oben rechts angezeigt (Abb. links zeigt den Betrieb ohne Laufzeitbegrenzung) Ende/Abbruch der Funktion durch Laufzeitende oder 2 Sek. langes Drücken der Taste Start/Stop [▶■] Mit dem Abbruch erscheint die aktuelle Uhrzeit.

Die Funktionen Unterhitze, Ober-/Unterhitze und Grill (allerdings mit Vorschlagtemperatur 280°C) sind in der Bedienung und Einstellung identisch mit der oben beschriebenen Funktion Oberhitze.

Die Funktion Ober- u. Unterhitze mit Bratenthermometer hingegen unterscheidet sich von den übrigen Funktionen dadurch, dass hier keine Laufzeit eingegeben werden kann. Diese Funktion wird lediglich durch Erreichen der Abschalttemperatur am Bratenthermometer begrenzt. Wann der vorgegebene Wert erreicht ist, hängt vor allem von der Art, Größe und Beschaffenheit des Brat- bzw. Backgutes ab.

Manueller Betrieb mit Ober- u. Unterhitze mit Bratenthermometer		
Auswahl „Ober- und Unterhitze mit Bratenthermometer“		Die Funktion Ober- und Unterhitze mit Bratenthermometer wird durch je einen Strich oben und unten rechts neben dem „H“ und den Spieß rechts daneben symbolisiert. Das Bratenthermometer muss für diese Funktion eingesteckt sein!
Taste Einstellen [⊕°C] drücken, um zur Einstellung der Abschalttemperatur zu gelangen.		
Einstellen der Abschalttemperatur		Nun kann die Abschalttemperatur (Kerntemperatur) im Bereich von 10-99°C eingestellt werden. Der Vorgabewert beträgt 80°C. Das „C“ an der 4. Stelle blinkt. Einstellen der Temperatur mit den Tasten [+] / [-]
Taste Einstellen [⊕°C] erneut drücken, um zur Einstellung der Ofentemperatur zu gelangen.		
Einstellen der Ofentemperatur		Nun kann die Ofentemperatur im Bereich von 50-300°C eingestellt werden. Der Vorgabewert beträgt 180°C. Die symbolisierte Funktion an der 4. Stelle blinkt. Einstellen der Temperatur mit den Tasten [+] / [-]
Taste Start/Stop [▶■] drücken, um die Funktion mit den eingestellten Werten zu starten.		

Funktion ist aktiv		Die Temperatur am Bratenthermometer wird angezeigt. Der Betrieb wird durch das Ofensymbol oben rechts angezeigt (Abb. links zeigt die aktuelle Temperatur 32°C) Ende/Abbruch der Funktion durch Erreichen der Kerntemperatur oder 2 Sek. langes Drücken der Taste Start/Stopp [▶■] Mit dem Abbruch erscheint die aktuelle Uhrzeit.
Hinweis: Bei dieser Funktion kann keine Laufzeit eingestellt werden!		

Hinweise:






Schnellstart

Eine Eingabe der Laufzeit ist nicht unbedingt notwendig. Drückt man nach der Eingabe der Ofentemperatur direkt die Taste Start/Stopp [▶■], startet die gewünschte Funktion sofort ohne Zeitbegrenzung. Zum Anhalten der Funktion, die Taste Start/Stopp [▶■] 2 sek. lang drücken Mit dem Abbruch der Funktion erscheint die aktuelle Uhrzeit.

Einsehen und Ändern von Temperatur- und Zeitwerten während des Betriebes

Sie können die eingestellten Temperatur- und Zeitwerte jederzeit einsehen: Drücken Sie einfach die Taste Einstellen [⊕°C]! Auch zum Ändern drücken Sie die Taste Einstellen [⊕°C]. Während die symbolisierte Funktion bzw. das °C-Symbol auf der 4. Stelle blinkt, kann der entsprechende Wert mit Plus [+] bzw. Minus [-] geändert werden.

Geänderte Werte werden hierbei augenblicklich (d.h. während des Einstellens) übernommen. Wird für eine Zeit von 12 Sek. keine Taste gedrückt, dann wird dieser Einstellmodus automatisch wieder verlassen und die Funktion ist nun mit den veränderten Einstellungen aktiv. Die Taste Start/Stopp [▶■] **muss nicht** betätigt werden.

Beispiel: Ändern der Laufzeit von 3 auf 10 Minuten während des Betriebes		
Funktion ist aktiv		Die Funktion Ober- und Unterhitze ist aktiv (symbolisierte Funktion an der 4. Stelle sowie des Ofensymbol oben rechts sind statisch) Die aktuelle Restlaufzeit beträgt in diesem Beispiel 3 Minuten.
Taste Einstellen [⊕°C] drücken, um zur Einstellung der Ofentemperatur zu gelangen.		
Ändern der Ofentemperatur		Die aktuelle Ofentemperatur (Beispiel 200°C) wird angezeigt. Die symbolisierte Funktion an der 4. Stelle blinkt und die Ofentemperatur könnte nun im Bereich von 50-300°C verstellt werden. Ändern des Wertes mit den Tasten [+] / [-] möglich
Taste Einstellen [⊕°C] erneut drücken, um zur Einstellung der Laufzeit (Timer) zu gelangen.		
Ändern der Laufzeit (Timer)		Die aktuelle Restlaufzeit von 3 Min. wird angezeigt. Die symbolisierte Funktion an der 4. Stelle blinkt und die Laufzeit kann im Bereich von 1-99 Min. eingestellt werden. Ändern des Wertes mit den Tasten [+] / [-]
Laufzeit geändert		Die aktuelle Restlaufzeit wurde auf 10 Min. geändert. Die symbolisierte Funktion an der 4. Stelle blinkt weiter (weitere Änderungen wären möglich). Der geänderte Wert für die Laufzeit ist jedoch bereits übernommen.
12 Sek. warten, bis die symbolisierte Funktion an der 4.Stelle nicht mehr blinkt.		
Funktion ist aktiv		Die Funktion Ober- und Unterhitze ist aktiv (symbolisierte Funktion an der 4. Stelle sowie des Ofensymbol oben rechts sind statisch). Die aktuelle Restlaufzeit beträgt 10 Minuten.

Pausenfunktion

Durch kurzes Drücken der Taste Start/Stop [▶■] kann eine gewählte Funktion angehalten werden. Dabei werden die Heizfunktionen abgeschaltet und aktive Laufzeiten angehalten. Die Unterbrechung wird durch das Blinken des Symbols „A“ in der linken oberen Ecke des Displays signalisiert. Je nach Funktion wird die aktuelle Restlaufzeit bzw. aktuelle Kerntemperatur angezeigt.

Das Programm bleibt solange unterbrochen, bis durch erneutes kurzes Drücken der Taste Start/Stop [▶■] der Programmablauf fortgesetzt wird, oder durch Drücken und 2 sec langes Halten der Taste Start/Stop [▶■] das Programm beendet wird. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.



Abb. Pausenfunktion bei Oberhitze und Unterhitze und Restlaufzeit 20 Min. aktiviert.

Laufzeitende / Erreichen der Kerntemperatur

Wurde für eine manuelle Funktion eine Laufzeit vorgegeben, ertönt nach dem Ablauf der programmierten Zeit ca. 1 Minute lang ein Intervall-Signalton. Gleichzeitig wird das Gerät automatisch ausgeschaltet. Dabei erlischt das Ofensymbol in der rechten oberen Ecke des Displays und die Restlaufzeit wird mit „0“ Min. angezeigt.

Ebenso ertönt ein Intervall-Signalton, wenn bei der Funktion „Ober- und Unterhitze mit Braten-thermometer“ die vorgegebene Kerntemperatur erreicht wurde. Auch hier erlischt das Ofensymbol in der rechten oberen Ecke des Displays, die aktuelle Kerntemperatur bleibt jedoch in der Anzeige aktiv. Der Signalton kann mit einer beliebigen Taste quittiert werden. Anschließend wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Schnelles Aufheizen

Diese Funktion dient dazu, die Aufheizzeit auf die Hälfte der sonst nötigen Zeit zu verringern, wenn der Ofen mit über 150°C betrieben wird. So können Sie Ihren Biogarofen auch als normalen Backofen verwenden.

Automatik

Im Automatikbetrieb müssen Sie sich zuerst zwischen Schongaren/NT-Garen und Menügaren entscheiden. Je nach Auswahl wird eine festgelegte Folge von Funktionen automatisch durchgeführt.

	Schongaren/NT-Garen (mit 2 Programmschritten: Startzeit; Ober- und Unterhitze bis zum Erreichen der Kerntemperatur). Hier wird mit dem ungeteilten Backraum gearbeitet
	Menügaren (mit 4 Programmschritten: Startzeit; Oberhitze bis zum Erreichen der Kerntemperatur; Unterhitze für eingestellte Laufzeit, Ruhen (Pause) für eingestellte Ruhezeit) Hierbei wird mit dem durch das mitgelieferte Edelstahlblech geteilten Backraum gearbeitet. Es werden dabei im unteren Backraumteil die zum Menü gehörenden Beilagen wie Gemüse und Kartoffeln mitgegart.

Die in der unten stehenden Tabelle beschriebenen Programme P 1 - P 12 sind in diesen Einstellungen getestet und bereits fest vorprogrammiert. Die Programme P 1 – P 8 sind Schon- bzw. NT-Garprogramme; P 9 – P 12 sind Menü-Garprogramme.

Weiterhin stehen 8 freie Programme (P 13 - 20) zur Verfügung.


Programmübersicht

Info	Prog.-Nr.	Programmbeschreibung	Kerntemp. [°C]	Ober- und Unterhitze [°C]			
Schongarung 100°C bis 150°C	1	Rinderbraten, Tafelspitz, Rindsrouladen, Haxen in Soße	84	150			
	2	Schweineschulter, -keule, -rouladen in Soße	78	145			
	3	Kalbsbraten in Soße	77	140			
	4	Reh, Hirsch (Wildbraten) Lamm in Soße	80	145			
	5	Geflügel	85	140			
NT-Garung unter 100°C	6	Roastbeef und Rindslede, rosa; Entenbrust rosa	58	100			
	7	Schweins- u. Kalbslede, rosa Menü-Garung	60	90			
	8	Steaks leicht rosa	60	90			
Info	Prog.-Nr.	Programmbeschreibung	Kerntemp [°C]	Oberhitze [°C]	Unterhitze [°C]	Zeit unten [Min.]	Pause [Min.]
Menüschongarung mit getrenntem Backraum	9	Roastbeef und Rindslede, rosa;	58	120	200	30	10
	10	Schweins- u. Kalbslede, rosa Menü-Garung	55	100	200	30	10
	11	gefüllte Paprikaschoten, Kohl- rouladen, Hackmassen aller Art	72	120	200	30	10
	12	Schweinekamm, Kotelett; Filetbraten	72	120	200	30	10

Hinweise

- Bei Schon- und NT-Garung können keine exakten Angaben zur Bratdauer gemacht werden, da die Garzeiten stark abhängig sind von der Beschaffenheit, der Menge und Dicke des Fleisches. Entscheidend ist allein die Kerntemperatur. Ist diese erreicht, ist das Bratgut fertig. Hinweise zu Garzeiten diverser Fleischarten und -mengen finden Sie in der Garzeitentabelle am Ende dieses Heftes.
- Wird Geflügel oder Fleisch knusprig kross gewünscht, nach dem Garprozess das Braten-thermometer entfernen und ca. 5 -10 Minuten grillen (Funktion "Gr")
- Bei älterem oder nicht ausgereiftem Fleisch (vor allem bei Rindfleisch) kann es vorkommen, dass das Fleisch nach den angegebenen Zeiten noch nicht ausreichend weich ist. Deshalb ist es ratsam, dieses Fleisch in der Soße noch weiter köcheln zu lassen.
- Bei der Menügarung von Gemüse den Dämpfeinsatz mit ¼ l kaltem Wasser befüllen und auf der rechten Seite der unteren Backraumhälfte platzieren. Um eine zeitgleiche Garung mit dem Gemüse zu erreichen, große Kartoffeln vierteln und zu 2/3 mit Salzwasser bedecken. Den Behälter dann auf der linken Seite der unteren Backraumhälfte platzieren.
- Zum Thema Niedertemperaturgarung (NT-Garung) gibt es umfangreiche Literatur und spezielle Kochbücher mit vielen weiteren Informationen und Anregungen.

Zeitschaltuhr / Startzeit

Der Programmstart kann bei allen Programmen für einen späteren Zeitpunkt programmiert werden. **Zur Nutzung dieser Funktion muss eine Uhrzeit eingestellt sein!** Die Startzeit ist die Uhrzeit, zu welcher der Programmablauf startet. Die Startzeiteinstellung wird durch das Symbol Glocke „“ dargestellt.

Mit der Startzeit haben Sie die Möglichkeit vorab alle Zutaten im Backraum zu platzieren und dann den Start des Programms auf einen späteren Zeitpunkt zu verschieben. Die Startzeit kann dabei im Bereich „Aktuelle Uhrzeit“ bis „Aktuelle Uhrzeit + 23:59h“ eingestellt werden.

Mit einem Menü-Garprogramm ist es somit möglich, ein komplettes Menü selbst in Abwesenheit zuzubereiten.

Beispiel für den Einsatz einer Startzeit:

Für die Garung von 400g Schweinslende (Zubereitung mit Programm P 10) werden je nach Fleischbeschaffenheit ca. 2 Stunden Garzeit zum Erreichen der Kerntemperatur von 55°C benötigt. Hinzu kommen 30 Minuten für die Garung der Beilagen (z.B. Gemüse und Kartoffeln) sowie 10 Minuten Ruhezeit. Dies ergibt eine Gesamtzeit von ca. 2 Stunden und 40 Minuten für die Menügarung.

Alle vorbereiteten Zutaten werden bereits um 8:30 Uhr in den Backraum gegeben werden. Der Programmstart für P 10 wird durch die Programmierung der Startzeit auf 9:50 Uhr gelegt. Der Programmablauf startet erst zur programmierten Zeit, somit ist das komplette Menü gegen 12:30 Uhr fertig. In der Zeit von 9:50 Uhr bis 12:30 Uhr läuft der gesamte Garprozess automatisch ab. Die Richtwerte für die Garzeiten bei verschiedenen Fleischmengen und Temperatureinstellungen entnehmen Sie bitte der Tabelle im Anhang.

Anzeige bei der Startzeit-Eingabe wenn keine Uhrzeit eingestellt ist

Wurde noch keine Uhrzeit eingestellt (Uhrzeitanzeige im Display ist statisch 0:00 h) so kann die auch keine Startzeit programmiert werden. In diesem Fall erscheint an der entsprechenden Stelle des Einstellmenüs nicht die aktuelle Uhrzeit als Vorschlag sondern vier Querstriche. Es ist dann nur ein Sofortstart des Programms möglich. Soll eine Startzeit programmiert werden, so muss zunächst die Uhrzeit eingestellt werden.



Abb. Keine Startzeit-Eingabe möglich, da die Uhrzeit nicht eingestellt ist

Fehlendes Bratenthermometer

Wird für eine Funktion das Bratenthermometer benötigt und ist dieses nicht gesteckt, dann wird die Funktion dennoch gestartet. Mit dem Starten wird ein akustischer Alarm ausgelöst und das Symbol Bratenthermometer „P“ blinkt.

Für folgende Funktionen wird das Bratenthermometer benötigt:

- Manuelle Funktion: „Ober- und Unterhitze mit Bratenthermometer“
- Alle Automatik-Programme

In diesen Funktionen wird der Ofen erst mit dem Erkennen des Bratenthermometers eingeschaltet.



Abb.: Anzeigen wenn Bratenthermometer fehlt, bei Manuell und Automatik (Symbol Bratenthermometer „P“ blinkt)

Mit dem Einstecken des Bratenthermometers wird der Alarm zurückgesetzt und die Funktion gestartet.

Programmwahl

Durch Drücken der Programmtaste [P] wählen Sie Ihr Programm aus. Dabei beginnt die Auswahl stets mit P1, bzw. mit dem zuletzt benutzten Programm. Durch wiederholtes Drücken der Programmtaste [P] oder auch durch Drücken der Tasten Plus [+] und Minus [-] kommen Sie zu Ihrem gewünschten Programm.



Abb: Programmauswahl P5

Jetzt starten Sie das Programm durch Drücken der Taste Start/Stopp [▶■] mit den hinterlegten Temperatur- und Zeitwerten. Das Bratenthermometer **muss** für den Automatik-Betrieb aller Programme eingesteckt sein.






Einstellen der Temperatur- und Zeitwerte bei den Programmen P1 – P12

Nach der Auswahl eines Programms können Sie durch Drücken der Einstellen [⊕°C] Taste die dazugehörigen Temperatur- und Zeitwerte einstellen. Die angezeigten Werte können jeweils mit den Tasten Plus [+] oder Minus [-] verändert werden. Je nach Programmart können unterschiedliche Temperatur- und Zeitwerte eingestellt werden. Während des Einstellvorganges leuchtet das Automatik-Symbol „A“ oben links **nicht**. Die Symbole an der 4. Stelle leuchten dauerhaft (Unterschied zu Manuell: 4. Stelle blinkt während des Einstellvorgangs).





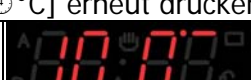
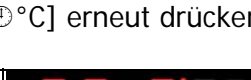
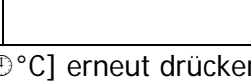

Hinweis: Die geänderten Werte werden nicht gespeichert. Beim nächsten Aufruf des Programms sind dann wieder die programmierten Vorgabe-Werte aktiv. Die Programme P 14 – P 20 hingegen sind frei einstell- und speicherbar.

Allgemeines

- Die Temperaturen können grundsätzlich im Bereich 50-300°C eingestellt werden. Wird die Temperatur auf 0°C eingestellt, dann wird der entsprechende Programmschritt übersprungen.
- Die Abschalttemperatur für das Bratenthermometer kann im Bereich 10-99°C eingestellt werden. Wird die Abschalttemperatur auf 0°C eingestellt, dann wird dieser Programmabschnitt übersprungen.
- Die Zeitdauer eines Programmschritts kann im Bereich 1-99 Min. festgelegt werden. Wird die Zeitdauer mit 0 min festgelegt, dann wird der entsprechende Programmabschnitt übersprungen.
- Die Startzeit kann im Bereich „Aktuelle Uhrzeit“ bis „Aktuelle Uhrzeit + 23:59h“ eingestellt werden.

Einstellungen für Programme P1-P8 (Schon-/Niedertemperatur-Garung)		
Programm P4 ausgewählt		Auswahl Programm P4 wird angezeigt
Taste Einstellen [⊕°C] drücken, um verschiedene Parameter zu ändern.		
Anzeige der Programmart		Info Programmart Schon-/Niedertemperatur-Garung. Dies kann bei den Programmen P 1 – P 12 nicht verändert werden
Taste Einstellen [⊕°C] erneut drücken, um zur Einstellung der Startzeit zu gelangen.		
Einstellen der Startzeit		Nun kann die Startzeit (Uhrzeit zu der der Programmablauf startet) eingestellt werden. Vorschlag ist die aktuelle Zeit (Sofortstart) Einstellen mit den Tasten [+] / [-]
Taste Einstellen [⊕°C] erneut drücken, um zur Einstellung der Kerntemperatur zu gelangen.		
Einstellen der Kerntemperatur		Nun kann die Kerntemperatur eingestellt werden. Vorschlag ist der im jeweiligen Programm hinterlegte Wert (hier Wert von P 4 mit 80°C) Einstellen mit den Tasten [+] / [-]
Taste Einstellen [⊕°C] erneut drücken, um zur Einstellung der Ofentemperatur zu gelangen.		
Einstellen der Ofentemperatur		Nun kann die Ofentemperatur für die Ober- und Unterhitze eingestellt werden. Vorschlag ist der im jeweiligen Programm hinterlegte Wert (hier Wert von P 4 mit 145°C) Einstellen mit den Tasten [+] / [-]
Taste Start/Stopp [▶■] drücken, um Programm zu starten oder Taste Einstellen [⊕°C] drücken, um nochmals Parameter einzustellen bzw. zu kontrollieren (es erscheint dann Auswahl Startzeit).		

Hinweis: Die Programme können jederzeit durch Drücken der Taste Start/Stopp [▶■] mit den aktuell eingestellten Parametern gestartet werden.

Einstellungen für Programme P9-P12 (Menü-Garung)		
Programm P 10 ausgewählt		Auswahl Programm P 10 wird angezeigt
Taste Einstellen [⊕°C] drücken, um verschiedene Parameter zu ändern.		
Anzeige der Programmart		Info Programmart Menü-Garung. Dies kann bei den Programmen P 1 – P 12 nicht verändert werden.
Taste Einstellen [⊕°C] erneut drücken, um zur Einstellung der Startzeit zu gelangen.		
Einstellen der Startzeit		Nun kann die Startzeit (Uhrzeit zu der der Programmablauf startet) eingestellt werden. Vorschlag ist die aktuelle Zeit (Sofortstart). Einstellen mit den Tasten [+] / [-]
Taste Einstellen [⊕°C] erneut drücken, um zur Einstellung der Kerntemperatur zu gelangen.		
Einstellen der Kerntemperatur		Nun kann die Kerntemperatur eingestellt werden. Vorschlag ist der im jeweiligen Programm hinterlegte Wert (hier Wert von P 10 mit 55°C). Einstellen mit den Tasten [+] / [-]
Taste Einstellen [⊕°C] erneut drücken, um zur Einstellung der Solltemperatur Oberhitze zu gelangen.		
Einstellen der Ofentemperatur Oberhitze		Nun kann die Ofentemperatur für die Oberhitze eingestellt werden. Vorschlag ist der im jeweiligen Programm hinterlegte Wert (hier Wert von P 10 mit 100°C). Einstellen mit den Tasten [+] / [-]
Taste Einstellen [⊕°C] erneut drücken, um zur Einstellung der Solltemperatur Unterhitze zu gelangen.		
Einstellen der Ofentemperatur Unterhitze		Nun kann die Ofentemperatur für die Unterhitze eingestellt werden. Vorschlag ist der im jeweiligen Programm hinterlegte Wert (hier Wert von P 10 mit 200°C). Einstellen mit den Tasten [+] / [-]
Taste Einstellen [⊕°C] erneut drücken, um zur Einstellung der Laufzeit für die Unterhitze zu gelangen.		
Einstellen der Laufzeit für Unterhitze (Garzeit)		Nun kann die Laufzeit für die Unterhitze eingestellt werden. Vorschlag ist der im jeweiligen Programm hinterlegte Wert (hier Wert von P 10 mit 30 Min.). Einstellen mit den Tasten [+] / [-]
Taste Einstellen [⊕°C] erneut drücken, um zur Einstellung der Ruhezeit (Pause) zu gelangen.		
Einstellen der Ruhezeit (Pause)		Nun kann die Ruhezeit (Pause) eingestellt werden. Vorschlag ist der im jeweiligen Programm hinterlegte Wert (hier Wert von P 10 mit 10 Min.). Einstellen mit den Tasten [+] / [-]
Taste Start/Stop [▶■] drücken, um Programm zu starten oder Taste Einstellen [⊕°C] drücken, um nochmals Parameter einzustellen bzw. zu kontrollieren (es erscheint dann Auswahl Startzeit).		

Anzeige des aktuellen Vorgangs

Die Anzeigenfolge im Display während des Ablaufes eines Automatik-Programms unterscheidet sich jeweils nach der Programmart. Der Automatik-Betrieb wird bei allen Anzeigen durch ein „A“ in der linken oberen Ecke des Displays signalisiert. Es erscheinen bei den Programm-Schritten folgende Anzeigen:

Bei Schon- und NT-Garung (Backraum nicht geteilt)



Programmstart

Die Startzeit wird angezeigt, wenn diese nicht der aktuellen Uhrzeit entspricht



Ober- und Unterhitze

Betrieb mit Ober- und Unterhitze. Die aktuelle Kerntemperatur wird angezeigt.



Signalisierung und Ende

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist blinkt die Anzeige und ein Intervallton ist zu hören

Bei Menügarung mit durch das Edelstahlblech getrenntem Backraum



Programmstart

Die Startzeit wird angezeigt, wenn diese nicht der aktuellen Uhrzeit entspricht



Oberhitze

Betrieb mit Oberhitze
Die aktuelle Kerntemperatur des Gargutes wird angezeigt.



Unterhitze

Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist wird auf Unterhitze umgeschaltet
Die Restzeit für den Programmschritt Unterhitze wird angezeigt



Ruhezeit

Wenn die eingestellte Zeit für die Unterhitze verstrichen ist, beginnt die Ruhezeit. (Pause)
Die verbleibende Zeit bis zum Ende wird angezeigt.



Signalisierung und Ende

Wenn die eingestellte Ruhezeit verstrichen ist blinkt die Anzeige und ein Intervallton ist zu hören

Nach dem Ablauf eines Programms ertönt ca. 1 Minute lang ein Intervall-Signalton. Gleichzeitig wird das Gerät automatisch ausgeschaltet. Das Programmende wird wie oben dargestellt angezeigt. Der Signalton und die Anzeige kann mit einer beliebigen Taste quittiert werden. Anschließend wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Einsehen der Temperatur- und Zeitwerte während des Betriebes

Während das Programm läuft, können die zum Startzeitpunkt eingestellten Temperatur- und Zeitwerte mit der Taste Einstellen [$\oplus^{\circ}\text{C}$] abgerufen aber nicht verändert werden. Mit jedem weiteren Druck der Einstellen [$\oplus^{\circ}\text{C}$] Taste wird der nächste Wert angezeigt.

Wird die Einstellen [$\oplus^{\circ}\text{C}$] Taste für 5 Sekunden nicht gedrückt, dann wird diese Anzeige automatisch wieder verlassen. Während die einzelnen **Temperatur- und Zeitwerte** angezeigt werden, leuchtet das Symbol „A“ (Auto).

Hinweise:

- Wir empfehlen zunächst die vorprogrammierten Programme P 1 – P 12 wie angegeben zu benutzen, um sich mit dem Gerät und dessen vielfältigen Möglichkeiten vertraut zu machen.
- Benutzen Sie die Programme P 1 – P 12 als Grundlage für eigene Variationen und neue Ideen.
- Wie Sie Ihre eigenen Programme erstellen und sichern können, erfahren Sie in den folgenden Abschnitten der Bedienungsanleitung

Programmierung eines freien Programms (P 13 – P 20)

Die Programme 13 - 20 können flexibel belegt werden, alle Werte sind im Auslieferungszustand „0“. Es können alle Werte, außer der Startzeit, gespeichert werden. Die Auswahl der Programmart wird nur während der ersten Einstellrunde angezeigt. Soll die Programmart später geändert werden, dann sind die Programmtaste [P] und anschließend die Taste Einstellen [$\oplus^{\circ}\text{C}$] zu drücken.













Nachfolgende Schritte sind für die Erstellung eines freien Programms durchzuführen:

1. Auswahl des Programms, dessen Werte geändert werden sollen. Die Programmtaste [P] wird wiederholt gedrückt, bis die gewünschte Programmnummer erscheint.
2. Die zu ändernden Temperatur- und Zeitwerte werden zuerst mit der Taste Einstellen [$\oplus^{\circ}\text{C}$] ausgewählt und danach mit Plus [+] oder Minus [-] auf den gewünschten Wert eingestellt.

3. Nachdem alle Werte des Programms den gewünschten Werten entsprechen, muss die Programmtaste [P] für mindestens 2 Sekunden gedrückt gehalten werden. Das Abspeichern der neuen Werte des Programms wird mit einem kurzen, akustischen Signal und einem Blinken der Anzeige bestätigt.

Hinweise:

- Wenn die Programmtaste [P] nur kurz gedrückt wird, dann wird die Programmnummer angezeigt. Wird hiernach die Taste erneut gedrückt, wird nicht das aktuelle Programm gespeichert.
- Das neu erstellte Programm kann direkt nach dem Abspeichern gestartet werden. Wird das Programm vor dem Starten des Programms nicht gespeichert, so gehen die Werte mit dem Ablauf des Programms verloren.
- Nach dem Start können die Temperatur- und Zeitwerte eines Programms nicht mehr verändert werden. Das Programm muss zuerst durch 2 sek. langes Drücken der Start/Stopp-Taste beendet werden.
- Die Programmart sowie die Temperatur- und Zeitwerte eines Programms können beliebig häufig neu programmiert werden

Einstellungen für die freien Programme P 13 – P 20		
		
Die Auswahl des freien Programms P 15 wird angezeigt		
Taste Einstellen [⊕°C] drücken, um zur Auswahl der Programmart zu gelangen.		
	Einstellen der Programmart Schon/NT-Garung (Bild li.) oder Menügarung (Bild re.) Auswählen mit den Tasten [+] / [-]	
Taste Einstellen [⊕°C] drücken		
	Einstellen der Startzeit (Uhrzeit für Start des Programmablaufes) Vorschlag ist die aktuelle Zeit (Sofortstart) Einstellen mit den Tasten [+] / [-]	
Taste Einstellen [⊕°C] erneut drücken		
	Einstellen der Kerntemperatur Einstellen mit den Tasten [+] / [-]	
Taste Einstellen [⊕°C] erneut drücken		
	Einstellen der Ofentemperatur für die Ober- und Unterhitze (bei Schon/NT-Garung) bzw. Oberhitze (bei Menügarung) Einstellen mit den Tasten [+] / [-]	
↓	Taste Einstellen [⊕°C] erneut drücken	
	Einstellen der Ofentemperatur für die Unterhitze (nur bei Menügarung) Einstellen mit den Tasten [+] / [-]	
	Taste Einstellen [⊕°C] erneut drücken	
	Einstellen der Laufzeit für die Unterhitze (nur bei Menügarung) Einstellen mit den Tasten [+] / [-]	
Taste Einstellen [⊕°C] erneut drücken		
Einstellen der Laufzeit für die Ruhezeit (Pause) (nur bei Menügarung) Einstellen mit den Tasten [+] / [-]		
Programmtaste [P] drücken und halten bis Speicherung durch kurzes, akustisches Signal und einem Blinken der Anzeige bestätigt wird.		

In diese Tabelle können Sie die von Ihnen programmierten Temperatur- und Zeitwerte für die freien Programme P 13 – P 20 eintragen. Benutzen sie dabei je nach Programmart die entsprechenden Zeilen.

Info	Prog.-Nr.	Programmbeschreibung	Programm art	Kern-temperatur [°C]	Oberhitze [°C]	Unterhitze [°C]	Zeit unten [Min.]	Pause [Min.]
	13	„S“					
		→					
		„M“					
		→					
	14	„S“					
		→					
		„M“					
		→					
	15	„S“					
		→					
		„M“					
		→					
	16	„S“					
		→					
		„M“					
		→					
	17	„S“					
		→					
		„M“					
		→					
	18	„S“					
		→					
		„M“					
		→					
19	„S“						
	→						
	„M“						
	→						
20	„S“						
	→						
	„M“						
	→						

Die korrekte Programmierung kann folgendermaßen übergeprüft werden:

- Verlassen Sie nach dem Programmiervorgang die Funktion durch 2 sek. langes Drücken der Taste Start/Stopp [▶■].
- Wählen Sie dann das Programm mit der Programmtaste [P] neu an und kontrollieren Sie die eingestellten Werte durch wiederholtes Drücken der Taste Einstellen [⊕°C]

Pausenfunktion

Durch kurzes Drücken der Taste Start/Stopp [▶■] kann ein aktives Programm angehalten werden. Dabei werden die Heizfunktionen abgeschaltet und aktive Laufzeiten angehalten. Die Unterbrechung wird durch das Blinken des Symbols „A“ in der linken oberen Ecke des Displays signalisiert. Je nach Programmschritt wird die aktuelle Kerntemperatur bzw. die aktuelle Restlaufzeit in dem jeweiligen Programmschritt angezeigt.

Das Programm bleibt solange unterbrochen, bis durch erneutes kurzes Drücken der Taste Start/Stop [▶■] der Programmablauf fortgesetzt wird, oder durch Drücken und 2 Sek. langes Halten der Taste Start/Stop [▶■] die Programmfunktion verlassen wird.

Fehleranzeige

Fehlendes Bratenthermometer

Wird für eine Funktion das Bratenthermometer benötigt und ist dieses nicht gesteckt, dann wird die Funktion dennoch gestartet. Mit dem Starten wird ein akustischer Alarm ausgelöst und das Symbol Bratenthermometer „P“ blinkt.

Für folgende Funktionen wird das Bratenthermometer benötigt:

- Manuelle Funktion: „Ober- und Unterhitze mit Bratenthermometer“
- Alle Automatik-Programme

In diesen Funktionen wird der Ofen erst mit dem Erkennen des Bratenthermometers eingeschaltet.



Abb.: Anzeigen wenn Bratenthermometer fehlt, bei Manuell und Automatik (Symbol Bratenthermometer „P“ blinkt)

Mit dem Einstecken des Bratenthermometers wird der Alarm zurückgesetzt und die Funktion gestartet. Der akustische Alarm kann durch einfaches Drücken einer Taste für 2 Minuten unterdrückt werden.

Temperatur zu hoch für Bratenthermometer

Erkennt der obere Sensor eine für das Bratenthermometer zu hohe Temperatur ($T > 230^{\circ}\text{C}$), werden ein akustischer und ein optischer Alarm gesetzt. Entfernen Sie in diesem Fall das Bratenthermometer.

Vorsicht! Beim Abziehen des Bratenthermometers besteht Verbrennungsgefahr!

Mit dem Absinken der Temperatur wird der akustische Alarm automatisch zurückgesetzt. Der akustische Alarm kann durch einfaches Drücken einer Taste für 2 Minuten unterdrückt werden.

Fehlerhafte Sensoren zur Bestimmung der Ofentemperatur

Wird von einem Temperatursensor ein unzulässiger Wert ($T \leq 0^{\circ}\text{C}$ bzw. $T > 350^{\circ}\text{C}$) gemessen, so erscheint im Display ein entsprechender Fehlercode. (z.B. „Er01“)

Bitte kontaktieren Sie in diesem Fall unseren Kundenservice unter Tel. 09851 / 57 58-32 und beschreiben Sie den Fehler.

Überhitzungsschutz

Der BGO 1600/E ist zusätzlich mit einem thermischen Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei Überschreitung einer Grenztemperatur die Spannungsversorgung im Gerät unterbricht. Nach Abkühlung des Gerätes wird die Spannungsversorgung automatisch wiederhergestellt. Die Uhrzeit muss dann wieder neu eingegeben werden.

Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!

Die Zubehörteile können Sie in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Das Bratenthermometer dabei nicht in Wasser eintauchen, sondern nur feucht abwischen.

Das Gehäuse, den Backraum und die Ofentüre mit einem feuchten Tuch abwischen und nachtrocknen. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann! **Verwenden Sie keinesfalls Scheuer- oder Lösungsmittel und auch keine Backofen-Sprays!!**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Biogarofen!

Tipps und Rezepte für den Biogarofen

Mit den nachfolgenden Tipps und Rezepten möchten wir Ihnen einige Ideen und Anregungen geben. Natürlich können Sie auch auf die Vorschläge in handelsüblichen Kochbüchern zurückgreifen oder Ihre eigenen Rezepte verwirklichen. Die Zutaten sind jeweils für 4 Personen gedacht – wobei Sie die Mengen und die Zusammensetzung natürlich Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anpassen können. Viel Spaß und Guten Appetit!

Was ist bei der Niedertemperatur-Garung (NT-Garung) zu beachten?

1. Fleisch von jungen Tieren verwenden, welches gut abgehangen ist.
2. Vor der NT-Garung gut würzen und in heißem Fett von allen Seiten anbraten, damit sich die Poren schließen und der Fleischsaft nicht austreten kann.
1. Nach dem Anbraten vor allem zartes Fleisch und Hackmassen zum Garen in eine Wasserschale stellen.
2. Bei der NT-Garung stets mit Bratenthermometer arbeiten! Das Bratenthermometer in die Mitte des Fleisches einstecken und entsprechend Fleischart Programm auswählen.
3. Geflügel nach der Garung, d.h. kurz vor dem Verzehr, nochmals in den Ofen geben und Grill 5 – 10 Minuten zuschalten, damit das Geflügel besonders knusprig wird.
Beim Braten von ganzen Gänsen und Enten wird der Backraumteiler aus dem Ofen entfernt und von Anfang an mit Ober- und Unterhitze gearbeitet.
Gänse und Enten bei 170°C bis 180°C ca. 30 Minuten vorbraten und dann mit Bratenthermometer bei 100°C zu Ende garen.

Hinweise zum Niedertemperatur-Garverfahren (NT-Garung)

Das NT-Garen erfolgt, wie es bereits der Name sagt, im Allgemeinen unter 100°C.

Für die NT-Garung sind besonders Schweins-, Rinds-, Wild- und Lammfilet sowie Geflügel und Fisch zu empfehlen. Wichtig ist, dass Fleisch von jungen Tieren verwendet wird.

Auch Hackbraten, gefüllte Paprikaschoten und Kohlrouladen u. ä. sind zu empfehlen.

Welches Fleisch kann für die NT-Garung verwendet werden?

- Bevorzugt werden Lenden- und Rostbeefbraten sowohl vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm als auch vom Wild. Des Weiteren von allen Tieren die Filets, aber auch Geflügel, Kaninchenkeulen und -rücken sowie sämtliche Hackbraten, gefüllte Paprikaschoten, Kohlrouladen und andere Gemüse-/Hackfüllungen.
- Werden Bratenstücke vom Rind, Schwein, Wild oder Hammel für die NT-Garung eingesetzt, so muss hier ganz besonders darauf geachtet werden, dass das Fleisch von jungen Tieren und gut abgehangen ist.
- Bei Geflügel ist ebenfalls zu beachten, dass junges Geflügel verwendet wird. Von Vorteil ist hier die Garung von Teilen des Geflügels wie Keulen und Bruststücke.
- Sämtliche Steaks, die eine entsprechende Dicke haben, erhalten durch die NT-Garung eine besonders gute Qualität und sind vor allem saftig und zart.
- Bei größeren Bratenstücken oder Rindsrouladen u. a. setzen wir längere Anbratzeiten zwischen 4 und 8 Minuten an, und bei der Zuschaltung von Ober- und Unterhitze wird der Braten zuvor mit Soße oder Brühe aufgefüllt und kann so bei unter 100°C solange reifen, bis ein zarter und saftiger Braten oder Roulade für das Mittagessen bereitsteht. Auch hier ist es ratsam, mit dem Bratenthermometer zu arbeiten.

Langzeitbraten

Bei Langzeitbraten wie Rinder- und Schweinebraten, Rindsrouladen usw. gilt:

- Keine Menügarung, d. h. Backraumteiler herausnehmen.
- Auch hier stets junges und abgehangenes Fleisch verwenden. Bei Fleisch von älteren Tieren kann es sein, dass dieses Fleisch nach der Garung in der Soße bis zu 40 Minuten weiter köcheln muss.
- Langzeitbraten ebenfalls zuvor würzen und von allen Seiten in heißem Fett anbraten und danach mit Soßenfond oder Brühe auffüllen.
- Bei größeren Fleischstücken und Fleisch von nicht mehr ganz jungen Tieren ist es ratsam, das Fleisch mit Unter- und Oberhitze und Garprüfer zu garen. Fleisch von allen Seiten mit Suppengemüse und Zwiebeln anbraten und mit Soßenfond oder Brühe auffüllen, in den Ofen und bei 90 bis 100°C garen. Eine Garung mit höheren Temperaturen ist jederzeit möglich.

Fisch, Steaks, Medaillons, Lendenschnitten

- Fisch im Fischsud mit Hilfe des Bratenthermometers garen.
- Beim Braten im Ofen stärkere Fischstücke verwenden und vor dem NT-Garen beidseitig kurz anbraten.
- Auch hier stets zartes, junges und abgehangenes Fleisch ohne Sehnen einkaufen!
- Vor dem Braten von allen Seiten gut würzen.
- Von allen Seiten bei starker Hitze 2 – 3 Minuten anbraten, damit sich die Poren schließen, auf das Blech geben und in der oberen Hälfte des Herdes bei 85°C bis 90°C ca. 8 – 12 Minuten zu Ende garen bzw. mit Bratenthermometer arbeiten. Fleisch wird dadurch super saftig und zart.
- Beim Überbacken von Steaks oder Fisch zum Schluss mit dem integrierten Grill arbeiten.
- Stets unter Einsatz des Backraumteilers arbeiten.

Hackmassen, Beefsteak, gefüllte Paprikaschoten, Kohlrouladen u. a.

- Gefüllte Paprikaschoten, Kohlrouladen und anderes mit Hackmasse gefülltes Gemüse ebenfalls von allen Seiten bräunlich anbraten, danach Garbehälter in einen mit kaltem Wasser gefüllten größeren Behälter in den Ofen stellen.
- Bratenthermometer in die Mitte des unteren Drittels vom Lebensmittel einstecken und zwischen 99°C und 125°C garen.
- Bei Zeitproblemen ist eine schnellere Garung von über 125°C ebenfalls immer möglich, jedoch leidet dabei etwas die Qualität.

ACHTUNG:

Bei Hackmassen immer eine Kerntemperatur zwischen 68°C und 72°C einstellen.

Durch die Garung im Wasserbad werden Gemüse und Hackmasse besonders saftig und der Eigengeschmack von Gemüse und Fleisch kommt besonders gut hervor.

Garung im Wasserbad

Fleisch würzen und von allen Seiten kurz anbraten, damit sich die Poren schließen.

Danach Fleisch mit dem hitzebeständigen Behälter in eine, nicht im Lieferumfang enthaltende, Wasserschale (z.B. aus Edelstahl) mit 0,7 l kaltem Wasser stellen.

Die Wasserschale steht während der Menügarung in der oberen Hälfte des Ofens.

Die Wasserschale wird immer mit kaltem Wasser aufgefüllt, denn durch das Anbraten in der Pfanne ist diese sehr heiß, und bei sehr zarten und kleinen Fleischstücken würde die Hitze zu schnell die eingestellte Kerntemperatur erreichen, ohne dass das Fleisch zart gegart wird.

Deshalb verwenden wir für die Wasserschale stets kaltes Wasser, da die Temperatur damit sofort vor der Hauptgarung zurückgefahren wird.

Setzt die Garung entsprechend bei der Zuschaltung des jeweiligen Programms ein, wird jetzt das Wasser in der Wasserschale mit erhitzt und der entstehende Dampf umhüllt während der Garung das Fleisch. Damit wird ein Austrocknen des Fleisches verhindert und das so gegarte Fleisch wird **supersaftig und zart**. Die Garung im Wasserbad erfolgt bei ca. 85°C, also eine echte NT-Garung. Dabei wird die Ofentemperatur bei 125°C bis 130°C eingestellt.

ACHTUNG:

Bei der Garung im Wasserbad Bratenthermometer in die Mitte des unteren Drittels einstecken.

Kerntemperaturmessung

Was verstehen wir unter Kerntemperaturmessung?

Fleisch ist zwischen 65°C und 80°C entsprechend der jeweiligen Fleischart durchgegart, wobei Steaks auch bei 55°C verzehrt werden können, **aber bei Geflügel sollte aus hygienischen Gründen mit höheren Kerntemperaturen gearbeitet werden.**

Um wie herkömmlich nicht ständig am Herd zu stehen und zu prüfen, wie weit das Fleisch bereits gar ist, erfolgt dies jetzt im Biogarofen mit dem integrierten Bratenthermometer und der Elektronik und kann jederzeit am Display gradgenau abgelesen werden, bzw. beim Erreichen der eingestellten Kerntemperatur erfolgt ein akustisches Zeichen.

ACHTUNG:

Bratenthermometer immer in das dickste Fleischstück, die Spitze exakt in die Mitte, einstechen. Bei der Garung im Wasserbad Bratenthermometer in die Mitte des unteren Drittels des Fleisches einstechen.

NT-Garung mit elektronischer Steuerung

Durch das integrierte Bratenthermometer und die eingebauten Sensoren, die Uhr sowie weitere technische Details erfolgt entsprechend dem programmierten Programm die Kontrolle der Kerntemperatur, der Ab- und Zuschaltung der notwendigen Hitzezufuhr und der Ablauf der programmierten Restwärmenutzung bis hin zum Signalton, der die Fertigstellung der Garung akustisch angibt.

Bei der Menügarung erfolgt nach Erreichen der Kerntemperatur des Fleisches die Abschaltung der Oberhitze und zugleich die Zuschaltung der Unterhitze.

Die elektronische Steuerung der Kerntemperaturmessung kann auch bei herkömmlicher Garung, aber auch nur bei Garung mit Unterhitze und anderen Steuerungen erfolgen. Weitere Steuerungsmöglichkeiten siehe Betriebsanleitung.

Menügarung durch Trennung des Garraumes in zwei Hälften

Bei der Menügarung sollte nur junges, gut abgehangenes (ausgereiftes), zartes Fleisch, welches anschließend nicht noch in der Soße weich gekocht werden muss, verwendet werden.

Bisher wurden in jedem Haushalt die Speisenkomponenten eines Mittagessen separat im Backofen und auf den entsprechenden Herdfeldern mit großem Aufwand gekocht.

NEU in der Menügarung ist, dass alle Speisenkomponenten wie Kartoffeln, Gemüse und Fleisch zur gleichen Zeit in den Garraum kommen und entsprechend der integrierten elektronischen Steuerung im jeweils eingestellten Programm gegart werden.

Entsprechend dem Programmablauf wird zuerst das angebratene Fleisch punktgenau (durch Bratenthermometer) in einer hohen Qualität gegart. Hat das Fleisch seine eingestellte Kerntemperatur und damit seine Garreife erreicht, schaltet die Oberhitze ab und im Gegenzug schaltet die Unterhitze zu, denn im unteren Teil des Ofens befinden sich z. B. Gemüse und Kartoffeln zum Garen. Die Garzeit zum Dämpfen des Gemüses und zum Kochen der Kartoffeln ist bereits in den jeweiligen Programmen programmiert (Gemüse wird im Dampfeinsatz gegart). Im Allgemeinen liegt die Garzeit für Gemüse und Kartoffeln zwischen 22 und 25 Minuten und einer Restwärmenutzung von 10 Minuten. Durch die Nutzung der Restwärme kann zusätzlich Energie eingespart werden.

Während der Garung von Kartoffeln und Gemüse erfährt das Fleisch eine Ruhephase, in der sich der Fleischsaft im Fleisch verteilen kann und beim Schneiden nicht sofort aus dem Fleisch ausläuft.

Gleichzeitig unterliegt das Fleisch in dieser Zeit der Fleischreifung.

Das Gemüse wird im gelochten Dampfeinsatz gedämpft.

Die Funktion Menügarung können Sie für alle Fleischsorten anwenden, denn Sie können die vorhandenen Programme jederzeit flexibel einstellen und damit für den einmaligen Kochvorgang abändern.

Vorteile der Menügarung

Durch die Menügarung, d.h. die Garung aller Komponenten in einem Herd und die gleichzeitige Nutzung von Restwärme wird erhebliche Energie eingespart.

Es sind jetzt im neuen Biogarofen alle wichtigen Faktoren für eine qualitativ hochwertige sowie schonende (d.h. gesunde) Ernährung bei kostensenkenden Faktoren sowie Einsparung von Energie, Arbeitszeit und durch weniger Bratenverlust gegeben.

ACHTUNG:

Kartoffeln stets links und Gemüse auf der rechten Seite in den Ofen stellen! Behälter für Dampfeinsatz mindestens bis zu $\frac{1}{4}$ mit Wasser füllen. Kartoffeln halbieren bzw. bei großen Kartoffeln vierteln und normal mit Wasser ansetzen.

Sie spart der Hausfrau nicht nur viel Zeit, sondern auch Energie und garantiert eine hohe Qualität und punktgenaue Garung.

Tipps für das Grillen

Beim Grillen das emaillierte Bratblech bis etwa zur Hälfte mit Wasser füllen und als Auffangschale in die untere Führung einschieben. Herabtropfendes Fett wird damit aufgefangen, das Gerät bleibt sauber und der aufsteigende Wasserdampf macht Ihr Grillgut besonders zart.

Die Backofentüre während des Grillens nur bis zur Arretierung schließen oder ganz offen lassen.

Achten Sie darauf, dass das Grillgut die Heizelemente nicht berührt, Feuergefahr!

Rezepte von unserem Küchenmeister Wilfried Hänchen:

Rind

Pikanter Roastbeefbraten mit Johannisbeergelee

2 x 30 g Olivenöl

700 – 800 g küchenfertiges, gut abgehangenes Roastbeef

2 EL Knoblauchsenf

1 TL Worcestersoße

1 EL Olivenöl

50 ml Rotwein, trocken

1 EL schwarzes Johannisbeergelee

1 Zwiebel

1 Bd. Suppengrün

1 Zweig Rosmarin

1 Lorbeerblatt

Pfefferkörner

200 ml Rindsbrühe

Aus Senf, Worcestersoße, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Würzmischung herstellen und Roastbeef damit würzen. Danach im heißen Öl Rostbeef von allen Seiten mit Zwiebel, Knoblauch und Suppengrün anbraten. Zum Schluss Rosmarin, Lorbeerblatt und Pfefferkörner dazugeben. Alles im Ofen garen bis eingestellte Kerntemperatur erreicht ist. Danach Fleisch herausnehmen und im Ofen bei 80°C warm halten. Fond einreduzieren lassen, mit Mehl anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und mit Rindsbrühe auffüllen. Durchköcheln lassen und danach durch ein feines Sieb geben. Zum Schluss Schwarze Johannisbeergelee glatt rühren und dazugeben. Alles aufkochen und über die heißen Roastbeefscheiben geben.

Garvorschlag:

Garung in Wasserschale

Unter-/Oberhitze zwischen 90 und 130°C bis maximal 160°C

Kerntemperatur zwischen 65 und 68°C

zur Menügarung geeignet

Rindslendenbraten

ca. 750 g Rindslende bratfertig
30 g Speck und 1 EL Öl
1 Bund Suppengemüse
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
50-100 ml trockenen Rotwein
Salz, Pfeffer
1 EL Mehl
200 ml Rindsbrühe

Rindslende von Sehnen befreien, würzen, Speck in der Pfanne auslassen und Rindslende im Öl von allen Seiten zusammen mit Suppengemüse und Zwiebel anbraten. Rindslende kann aber auch mit Speck gespickt werden. Im Ofen zwischen 90 und 125°C garen. Nach Ende der Garzeit Fleisch herausnehmen, Fleischfond einreduzieren, Mehl anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Danach mit 200 ml Rindsbrühe auffüllen, gut durchkochen und durchsehen. Fertige Soße zu heißem Fleisch geben.

Garvorschlag:

Garung in Wasserschale
Unter-/Oberhitze zwischen 90 und 125°C, bis max. 170°C
Kerntemperatur 63°C
Menügarung geeignet

Rotweinbraten

700 g zarte Rinderkeule
1 Flasche (0,7 l) Rotwein Bordeaux trocken
3 Lorbeerblätter
2 Sterne Anis
1 TL bunte Pfefferkörner
Salz, Pfeffer
1 EL Wacholderbeeren
2 EL Öl zum Braten
½ Bd. Suppengemüse
½ Stange Lauch
1 Zwiebel
2-3 Petersilienstängel
30 g Butter
Bindemittel für Soße
250 ml Bratensoße

2 der Lorbeerblätter, Sternanis, 1/2 TL Pfefferkörner, 1/2 TL Wacholderbeeren, 1 kleine Zwiebel und Petersilienstängel im Rotwein aufkochen und abkühlen lassen bis lauwarm. Fleisch in kleine Schüssel geben und mit dem lauwarmen Rotweinfond übergießen. Abkühlen und danach 24 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. 1/2 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und mit Küchenpapier abtrocknen. Danach Fleisch würzen und in heißem Öl von allen Seiten mit Zwiebel und Suppengemüse anbraten. Danach das übrige Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren und Pfefferkörner dazugeben und mit Bratensoße und der Hälfte des Rotweins auffüllen. Im Ofen zwischen 95 und 130°C bei Inbetriebnahme des Garprüfers garen. Wenn das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, Pfanne aus dem Ofen nehmen und das Fleisch bei 80°C in einem Behältnis im Ofen warm halten. Bratpfanne mit Bratenfond auf den Herd stellen und erhitzen. Lauch und gehackte Petersilienstängel, Butter und Mehl dazugeben, kurz bräunlich anschwitzen und mit dem Rotweinfond auffüllen. Alles gut durchkochen lassen und passieren. Fleisch in Scheiben schneiden und heiße Soße darüber geben. Mit Klößen und Hausmacher-Rohkohl Gemüse oder Rosenkohl servieren.

Garvorschlag:

Garung in Wasserschale

Oberhitze-/Unterhitze zwischen 100 und 130°C bis 180°C

Kerntemperatur 88 bis 90°C

Rindsrouladen

4 geschnittene Rindsrouladen (800 - 900 g)

1 1/2 EL Knoblauchsenf

1 1/2 EL Meerrettichsenf

3 Gewürzgurken, kleingeschnitten

40 g Speck, in Streifen geschnitten

1 Zwiebel, in Halbmonde geschnitten

1/4 Sellerieknolle, Petersilienwurzel

1 kleine Möhre, in Würfel geschnitten

50 g Griebenspeck oder Öl

2 Lorbeerblätter

1 kl. Tüte braune Soße

1 TL bunte Pfefferkörner

Salz, Pfeffer

1 kl. Becher Schmand

1 TL Tomatenketchup

Rindsrouladen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Knoblauch- und Meerrettichsenf bestreichen. Speckstreifen, Zwiebel und Gewürzgurken in die Rouladen wickeln und zusammenbinden. In heißem Öl oder Griebenspeck von allen Seiten anbraten, damit sich die Poren schließen. Während dem Bratvorgang Sellerie, Möhre, Tomatenketchup und Petersilienwurzel kurz anrösten. Danach mit brauner Soße auffüllen, so dass die Rouladen bis zu 80 % im Soßenfond liegen. Jetzt Lorbeerblätter und bunten Pfeffer dazugeben. Die Rouladen in den Ofen stellen, die Spitze des Garprüfers in die Mitte der größten Roulade einstecken. Zum Schluss Soße abschmecken, mit Schmand verfeinern und passieren.

Garvorschlag:

Garung in Wasserschale

Unter-/Oberhitze bei 125 - 170°C

Kerntemperatur 88°C

Schwein**Schweinebraten in Biersoße**

700 g zarten Schweinebraten

Salz, Pfeffer

1 Bund Suppengrün

1 EL gemischte, frische Kräuter (z.B. Thymian, Majoran, Kümmel)

1 Zwiebel

0,33 l helles Bier

1 Lorbeerblatt und

5 Körner Piment

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Fett von allen Seiten anbraten. Danach zerkleinertes Suppengemüse und geschnittene Zwiebel dazugeben. Alles kurz mit anrösten, mit Bier ablöschen. Restliche Kräuter, Lorbeerblatt, Pimentkörner dazugeben, mit Brühe auffüllen und in den Ofen stellen, Garprüfer in die Mitte des größten Fleischstückes stecken und Programm einschalten. Nach Erreichen der Kerntemperatur Fleisch herausnehmen, Soßenfond binden, passieren und nochmals abkosten.

Garvorschlag

Garung in der Wasserschale

Unter-/Oberhitze zwischen 100 und 130, maximal 170°C

Kerntemperatur zwischen 80 und 82°C

für Menügarung geeignet

Fruchtiger Schweinebraten

750 g Schweinebraten aus der Oberschale

oder Kotelett ohne Knochen (Filetbraten)

3 EL Öl, Salz, Pfeffer, 2 EL pikanter Senf,

2 EL Quittenkonfitüre

100 ml Orangensaft

100 g Sahne, 1 Bd. Kräutersträußchen,

1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Mehl

Schweinebraten würzen und mit der Hälfte des Senfes einreiben. Im heißen Öl von allen Seiten anbraten, danach aus der Pfanne nehmen und mit einer Mischung aus dem Rest Senf und Quittenkonfitüre das Fleisch einstreichen. Zwischenzeitlich Zwiebelhalbmonde und gehackte Kräuter anschwitzen, Fleisch wieder dazugeben und im Ofen mit dem Garprüfer zwischen 99 und 125°C garen. Nach Erreichen der Kerntemperatur Braten herausnehmen, Bratenfond erhitzen, mit Mehl bräunlich anschwitzen und mit Brühe und Orangensaft auffüllen. Alles aufkochen und durchpassieren und zum Schluss Sahne dazugeben. Soße über die geschnittenen Fleischscheiben geben.

Garvorschlag

Garung in der Wasserschale

Unter-/Oberhitze zwischen 100 und 125°C bis max. 170°C

jedoch bei Kotelett ohne Knochen nicht über 125°C

Kerntemperatur zw. 76 und 82°C

für Menügarung geeignet

Schweinslendchen mit Champignons

2 kleine oder 1 große Schweinslende (ca. 750 g)

Kräuter der Provence

Salz, Pfeffer

1 Lorbeerblatt

1 Zwiebel

3 EL Olivenöl

4 cl Weißwein, trocken

200 g frische Champignons

1 EL Mehl

200 ml Kalbsfond (Glas)

1 Bund Petersilie

Schweinslende mit Kräutern, Salz, Pfeffer und 1 EL Kräuter der Provence würzen und im heißen Öl kurz von allen Seiten anbraten. Während des Anbratens fein gehackte Zwiebeln, geschnittene Champignons und Lorbeerblatt zugeben und im Ofen garen, bis Kerntemperatur erreicht ist. Danach Fleisch aus der Pfanne herausnehmen und im Ofen separat bei 80°C warm halten. Fond mit Champignons einreduzieren, danach 1 EL Mehl dazugeben und anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Kalbsfond auffüllen. Durchkochen und heiße Soße über geschnittene Schweinslendchen geben. Zum Schluss frisch gehackte Petersilie darüber streuen.

Garvorschlag:

Garung in Wasserschale

Unter-/Oberhitze zwischen 90 und 130°C

Kerntemperatur 58°C rosa

Kerntemperatur 63°C durch; zur Menügarung geeignet

Pikante Würzmischung für Schweinebraten oder Gulasch

Salz, Pfeffer, Majoran, gehackter Kümmel,
geriebene Zitronenschale, gehackter Knoblauch,
Kräuter der Provence
Alles gut mischen und Fleisch damit würzen

Kalb

Kalbsbraten mit Fenchel

700 g Kalbsbraten aus der Keule oder aus dem Filet
Salz, Pfeffer
2 EL Öl
2 Tomaten
2 Knollen Fenchel (ca. 600g)
½ Bund Thymian
100 ml Weißwein
100 ml Kalbsfond (im Glas)
½ Bund Suppengemüse
1 Zwiebel
Lorbeerblatt
Pfefferkörner

Kalbsbraten würzen und in heißem Öl von allen Seiten mit Suppengemüse und der Zwiebel anbraten. Danach in den Ofen stellen, Garprüfer einstecken und Kerntemperatur bestimmen - Programm einschalten. Nach Erreichen der Kerntemperatur Fleisch aus der Pfanne nehmen und bei 80°C im Ofen warm halten. Zwischenzeitlich Tomaten, häuten, spalten und schneiden. Fenchel waschen, putzen, halbieren und in Spalten schneiden. Danach Bratenfond wieder erhitzen, die Tomatenwürfel, den Fenchel und Thymian mit dem Olivenöl in der Pfanne mit dem Bratenfond anschwitzen lassen. Anschließend Mehl dazugeben, nochmals kurz anschwitzen mit Wein ablöschen und Kalbsfond auffüllen, gut durchkochen und Soße zum Kalbsbraten reichen.

Garvorschlag:

Unter-/Oberhitze zwischen 90 und 120°C bis max. 175°C
Kerntemperatur 80°C
Menügarung geeignet

Kalbsfilet mit Kräuter-Honigkruste

750 g Kalbsfilet
Salz, Pfeffer, Öl,
2 Bd. gemischte Kräuter (Thymian, Rosmarin, Bärlauch)
1 TL Kräuter der Provence
2 EL Pinienkerne
1 Eiweiß
4 EL Semmelmehl
1 kleine Zwiebel
½ Bd. Suppengemüse (Möhre, Kohlrabi, Sellerie, Lauch)
1 Lorbeerblatt
1 EL Honig

Fleisch salzen, pfeffern und in heißem Öl von allen Seiten anbraten, damit sich die Poren schließen. Während des Anbratens Zwiebel und Suppengemüse dazugeben und mit anbraten, zum Schluss Lorbeer und Pimentkörner dazugeben. Jetzt in den Ofen stellen, mit Garprüfer zwischen 90 und 125°C garen. Zwischenzeitlich Kräutermischung herstellen: Kräuter waschen, Blätter und Nadeln abzupfen, mit den Pinienkernen alles im Mixer grob zerkleinern. Eiweiß aufschlagen und mit dem Rest

der Kräuter sowie Honig, Semmelmehl, Salz und Pfeffer gut mischen. Wenn der Braten die Kerntemperatur erreicht hat, Braten herausnehmen, auf ein Blech oder in eine Pfanne geben, Kräuter-Honig-Paste um den Braten geben, fest andrücken und im Ofen ca. 6 Minuten goldbraun grillen. Während des Grillens kann der Soßenfond für die Soße fertig zubereitet werden.

Garvorschlag:

Garung in der Wasserschale
Unter-/Oberhitze zwischen 90 und 125°C
Ca. 5 -7 Minuten grillen
Kerntemperatur 63°C
Zur Menügarung geeignet

Lamm

Marinierte Lammkeule

750 - 800 g Lammkeule
3 - 4 Knoblauchzehen
1 Bd. Rosmarin
1 Zitrone
40 g Olivenöl
100 ml Weißwein
Salz und Pfeffer
1/2 Paket Suppengrün (Möhre, Sellerie, Petersilienwurzel)
1 kl. Zwiebel
40 - 50 g Speckwürfel
250 ml Lammfond (Glas)

Knoblauch schälen und in kleine Würfel hacken, Rosmarin säubern, Nadeln abstreifen, Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Lammkeule mit Öl einreiben und mit Gewürzen und Zitronenschreiben belegen (nicht salzen!). Das Ganze in Folie einwickeln und im Kühlschrank 24 Stunden marinieren lassen. Keule danach von Folie, Zitrone und Kräutern befreien, jetzt salzen, pfeffern und auf allen Seiten in heißem Öl 6-8 Min. anbraten bis sich die Poren geschlossen haben (beim Anbraten etwas Suppengemüse und Zwiebel dazugeben).

Braten in den Ofen stellen und zwischen 95 und 175° C mit eingestecktem Garprüfer garen. Nach Erreichen der Kerntemperatur Fleisch entnehmen und im Ofen bei 80°C warm halten. Die Pfanne mit dem Bratensatz auf dem Ofen erhitzen, geschnittenes Suppengrün und Zwiebelhalbmonde mit dem Speck anbraten, mit Weißwein ablöschen und mit Lammfond auffüllen. Gut durchkochen, passieren und heiß auf geschnittener Lammkeule servieren.

Garvorschlag:

Garung in Wasserschale
Unter-/Oberhitze zwischen 100 und 130°C bis max. 175°C

Lammhaxe mit Kräuterkartoffeln

4 Lammhaxen à ca. 300 g
1 Zwiebel
1 EL Tomatenketchup
Knoblauch, Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl
800 g kleine Pellkartoffeln
1 Bund frischer Majoran
1 Bund frische Petersilie
100 ml trockener Sherry
250 ml Lammfond

Lammhaxen möglichst von allen Sehnen und Häutchen befreien, salzen, pfeffern und im heißen Öl in der Bratpfanne von allen Seiten ca. 6-7 Min. braun anbraten. Im Ofen mit entsprechend eingestellter Temperatur unter Nutzung des Garprüfers garen. Nach der Garung Haxen aus der Pfanne nehmen und warm halten. Den Bratenfond auf Herd erhitzen, gewürfelte Zwiebel und Tomatenketchup anrösten, Mehl mit anschwitzen, mit Sherry ablöschen und mit Lammfond auffüllen. Zwischenzeitlich Pellkartoffeln schälen, die Soße über die Pellkartoffeln geben und mit den frisch gegrillten Haxen servieren.

Garvorschlag:

Garung in der Wasserschale

Ober-/Unterhitze zwischen 100 und 130°C, bis max. 180°C

Bei 130°C vor dem Servieren 6-8 Min knusprig grillen

Kerntemperatur 85°C

auch zur Menügarung geeignet

Geflügel

Entenbrust in Honig-Orangensoße

2 große oder 4 kleine Entenbrustfilets

Salz, Pfeffer, Öl

2 Orangen

100 ml Geflügelfond (Glas)

1 EL Honig

je 1 kleiner Zweig Estragon und Thymian

Entenbrustfilets würzen, in heißem Öl von beiden Seiten 3-4 Minuten anbraten. Estragon und Thymian dazugeben und im Ofen zwischen 100 u. 120°C garen. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Bratensaft in der Pfanne erhitzen, den Fond und den Saft der Orangen dazugeben und kurz einkochen. Soße nochmals abschmecken, auf Wunsch leicht binden. Zum Schluss Orangenfilets dazugeben und nochmals kurz aufkochen. Entenbrustfilets zwischenzeitlich mit Honig (verdünnt mit Wasser 1:1) einstreichen und nochmals in den Ofen geben. 4-6 Minuten grillen, damit sie richtig knusprig sind. Geschnittene Entenbrustfilets mit fertiger heißer Soße reichen.

Garvorschlag:

Unter-/Oberhitze zwischen 100 und 125°C, maximal bis 170°C

Kerntemperatur 68°C

bei Ente rosa 63°C

Auch in Wasserschale möglich

Vor dem Verzehr 4-7 Minuten grillen.

Hähnchen nach "Art des Hauses"

2 Hähnchen á 800 - 1000 g

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer und wenig Paprika edelsüß

1/2 Zweig Majoran,

je 1 Zweig Rosmarin und Thymian

1 Bund Suppengemüse

1 Zwiebel

2 Lorbeerblätter

1 EL Honig

250 ml Geflügelbrühe

1 EL Mehl

50 ml Weißwein trocken

Die Hähnchen halbieren bzw. vierteln, unter kaltem Wasser kurz sauber waschen und trocken tupfen. Aus Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Rosmarin, Thymian und Majoran eine Gewürzmischung herstellen und die Hähnchen damit einreiben. Hähnchen mit den geschnittenen Halbmondzwiebeln und dem Suppengemüse anbraten. Lorbeerblatt dazugeben und im Ofen bei 125 bis 180°C mit Garprüfer garen. Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur Hähnchenteile aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei 80° C warm halten. Pfanne mit Bratenfond auf Herd erhitzen, Mehl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelbrühe auffüllen. Alles aufkochen, durchsehen und nochmals abschmecken.

Garvorschlag

Unter-/Oberhitze zwischen 125 und 170°C
Kerntemperatur zwischen 83 und 86°C
Vor dem Servieren 5 bis 7 Minuten grillen
zur Menügarung geeignet

Täubchen mit Wildfruchtsoße

2 küchenfertige junge Tauben (Strasser)
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel
1 EL Mehl
100 ml trockener Weißwein
2 EL Preiselbeeren (aus Glas)
2 EL Wildfruchtkonfitüre
1 geschälte Orange,
1 EL geriebene Orangenschale (ungespritzt!)
2 cl Orangenlikör
250 ml (1 Glas) Geflügelbrühe

Täubchen unter fließend kaltem Wasser kurz innen und außen säubern, danach trocken tupfen und kräftig würzen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Täubchen von allen Seiten anbraten, während des Anbratens gewürfelte Zwiebeln goldgelb mit anbraten. Danach im Ofen mit dem Garspieß garen. Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur die Täubchen aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei 80° C warm halten. Dem Bratenfond geben wir Preiselbeeren, Wildfruchtkonfitüre, Orangenwürfel sowie Orangenschale dazu, alles kurz dünsten. Jetzt Mehl dazugeben und kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelbrühe auffüllen. Abschmecken mit Orangenlikör und den Gewürzen. Zwischenzeitlich Täubchen halbieren und im Ofen ca. 4-6 Minuten knusprig grillen und danach mit Wildfruchtsoße und entsprechender Beilage servieren.

Garvorschlag:

Garung in der Wasserschale
Ober-/Unterhitze zwischen 100 und 130° C bis max. 160°C
vor dem Verzehr 4 - 7 Minuten grillen
Kerntemperatur zwischen 70 und 80°C
zur Menügarung geeignet

Wild

Marinierte Rehkeule mit Preiselbeeren

700 g marinierte Rehkeule
Salz, Pfeffer
6 bis 8 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
30 bis 40 g Speckstreifen

1 EL Mehl
20 g Butter
1 Zwiebel
200 ml Wildfond
200 ml Orangensaft
2 Zweige Thymian
100 g Sahne
3 EL Preiselbeeren (aus Glas)

Marinierte Rehkeule mit Küchentuch abtrocknen, salzen, pfeffern. Speckstreifen ausbraten, Fleisch ins heiße Fett legen und von allen Seiten mit Suppengrün und Zwiebel anbraten (4-6 Min.). Danach Lorbeerblatt und Pfefferkörner hinzugeben. Im Ofen zwischen 95 und 125°C mit Fleischspieß zur Kontrolle garen. Nach Erreichen der Kerntemperatur Fleisch aus der Pfanne nehmen, Bratensatz auf Ofen erhitzen und aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Fleisch zwischenzeitlich im Ofen bei ca. 80°C warm halten. Danach Bratensatz mit Fond und Orangensaft ablöschen (auffüllen). Gewaschenen Thymian dazugeben. Alles ca. um 30% einkochen und durchs Sieb geben. Das Ganze noch mal aufkochen, danach Sahne und Preiselbeeren dazugeben und zum Fleisch servieren.

Garvorschlag:

Garung in der Wasserschale
Unter-/Oberhitze zwischen 90 bis 130°C, max. bis 160°C
Kerntemperatur 70°C
zur Menügarung geeignet

Steaks

Schweinsfilet "Hawaii"

600 - 700 g Schweinsfilet bzw. Schweinslende
Salz, bunter Pfeffer
2 EL Olivenöl
100 g frische geschälte Ananas
1 Mandarine
1,5 EL Preiselbeeren
4 cl Kognak
100 ml frisch gepresster Orangensaft
40 g Butter

Filet bzw. Lende in 8 bzw. 4 Scheiben schneiden, mit Salz und frisch gemahlenem buntem Pfeffer würzen, in heißem Öl von beiden Seiten kurz anbraten und mit der Pfanne im Ofen zw. 85 und 90°C ca. 25 Min. garen bzw. mit Kerntemperatureinstellung reifen lassen. Nach Garende Steaks aus der Pfanne nehmen, dem Bratenfond Butter und kleingeschnittene Früchte und Preiselbeeren hinzugeben und leicht anschwitzen. Das Ganze mit Kognak ablöschen und mit Orangensaft auffüllen, 3-4 Min. leicht köcheln lassen. Steaks zwischenzeitlich im Ofen bei 80°C warm halten und beim Servieren Soße mit dazureichen.

Garvorschlag:

Unter-/Oberhitze zw. 85 und 95°C
Kerntemperatur zwischen 60 und 65°C

Lendenschnitte mit gem. Waldpilzen

4 gut abgehangene Rindslendenscheiben á ca. 180g,
3 EL Olivenöl
Salz, frisch gemahlener bunter Pfeffer
500 g gem. Waldpilze

1 große Zwiebel
40-60 g Räucherspeck
2 EL frisch gehackte Petersilie
1 TL Kräuter der Provence

Fleisch salzen und pfeffern und im heißen Öl im Tiegel von beiden Seiten ca. 2-3 Min. bräunlich anbraten. In der Pfanne im Ofen zw. 85 und 90°C für ca. 20 Minuten Fleisch garen bzw. reifen lassen. Zwischenzeitlich Tiegel erneut mit Öl erhitzen, Speckwürfel auslassen, Zwiebelwürfel goldgelb anbraten, danach die gewaschenen, geschnittenen Waldpilze sowie Kräuter der Provence dazugeben und alles 5-6 Minuten bei starker Hitze auf dem Herd braten. Das Ganze über die Lendenschnitte geben und beim Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Garvorschlag:

Ober-/Unterhitze oder nur Oberhitze bei 85 - 90°C
Kerntemperatur rosa 55-60°C
Kerntemperatur durchgebraten 65-68°C

Hackfleisch

Gefüllte Wirsingkohlroulade in pikanter Tomatensoße

16 Wirsingblätter von einem jungen Wirsingkohl
50 g durchwachsener Speck
700 g feines, frisches Mett
1 Ei,
1 EL gehackte Kapern,
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
1 TL Senfkörner
1/2 eingeweichtes und ausgedrücktes Brötchen
1 große Zwiebel
1 marinierte Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
3 Fleischtomaten (ca. 600 g)
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise Zucker
1 Zweig Basilikum,
1 Bund gehackte Petersilie
1 EL Bruschetta

Wirsingblätter unter fließend kaltem Wasser abspülen, Blätter in reichlich kochendem Salzwasser 2-3 Min. leicht kochen und 3 Min. ziehen lassen, danach abtropfen lassen. Fleischmasse mit Ei, gehackten Kapern, den Gewürzen und dem ausgedrücktem Brötchen gut vermengen. Die fertige Fleischmasse auf gewürzte Wirsingblätter verteilen und zusammenrollen. Zwischenzeitlich in der Bratpfanne Speckstreifen mit 1 EL Öl auslassen und die Wirsingkohlrouladen von allen Seiten schön bräunliche anbraten. Dabei gehackte Zwiebeln mit anschwitzen. Danach Pfanne in obere Hälfte des Ofens ins Wasserbad geben und den Fleischspieß in die Mitte des untern Drittels der größten Roulade einstecken. Programm einschalten. Nach Erreichen der Kerntemperatur Bratpfanne aus dem Ofen nehmen, Wirsingkohlrouladen herausnehmen. Den Rest Olivenöl sowie den gehackten marinierten Knoblauch, die gehäuteten und klein geschnittenen Tomaten sowie Gewürze dazugeben. Alles für ca. 3-4 Minuten anschwitzen und kurz köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren frische Kräuter und Bruschetta dazugeben. Nochmals kurz aufkochen und über die heißen Kohlrouladen geben.

Garvorschlag:

Garung in der Wasserschale
Gartemperatur zwischen 95 und 130°C
Kerntemperatur zwischen 68 und 75°C
für Menügarung geeignet

Gefüllte Paprikaschoten

4 mittelgroße Paprikaschoten
400-500 g Hackepeter bzw. Hackfleisch gemischt (Schwein und Rind)
1 Ei
1 EL Knoblauchsenf
1 TL gehackte grüne Pfefferkörner
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
1 TL gehackter Kümmel und Majoran
2 EL gehackte Petersilie
1/2 eingeweichtes Brötchen
40 g Speck
Fett oder Öl

Von Paprikaschoten Deckel abschneiden, entkernen und weiße Scheidewände entfernen. Schoten gründlich waschen. Das Hackfleisch, das ausgedrückte Brötchen, 1 Ei, Knoblauchsenf, Gewürze und gehackte Petersilie dazugeben und alles gut vermengen. Fertige Masse in Paprikaschoten füllen und im heißen Speckfett oder Öl bräunlich anbraten. Danach Pfanne in die obere Hälfte des Ofens ins Wasserbad stellen. Den Garspieß in die Mitte des unteren Drittels der größten Schote einstecken. Nach Erreichen der Kerntemperatur Soße abbinden und mit Petersilienkartoffeln servieren.

Garvorschlag:

Garung in der Wasserschale
Gartemperatur zwischen 95 und 130°C
Kerntemperatur zwischen 68 und 75°C
für Menügarung geeignet

Fisch

Gefüllter Barsch oder Dorsch mit Fenchel

2 küchenfertige Barsche bzw. Dorsche, je ca. 600 g
Zitronensaft
4 Stängel Petersilie
2 EL Kräuter
Salz, Pfeffer
3-4 EL Olivenöl
2 Fenchelknollen

Frische, ausgenommene Fische unter fließendem kaltem Wasser säubern und trocken tupfen. Innen und außen mit Zitrone beträufeln und mit Kräutern und Gewürzen einreiben. Fenchel putzen, kurz mit kaltem Wasser abwaschen und in längliche Stücke schneiden. Fische mit Fenchel und Petersilie füllen. Öl in der Pfanne erhitzen und den Fisch beidseitig braun anbraten. Pfanne in den Ofen stellen. Garprüfer in die Mitte des Fisches einstecken. Nach der Garung Fisch für 4-6 Minuten ohne Garprüfer knusprig grillen.
Dazu kann man Petersilienkartoffeln und Specksalat reichen.

Garvorschlag:

Unter-/Oberhitze zwischen 100 und 130°C, jedoch bis 170°C möglich
Kerntemperatur zwischen 68 und 70°C
Garung in der Wasserschale möglich

Garzeiten

Fleischart	Kilogramm	Anbraten Minuten	Schongaren zw. 140 und 150°C Minuten	Niedertemp.- Garen zw. 85 und 99°C Minuten	Menügarung oben zw. 100 und 120°C unten 200°C Minuten	Gesamtreife bei Menügarung Minuten
1. Rind						
Rinderbraten	0,7	7 - 8	60 - 100			
Rindslende	0,7	6 - 7	25 - 35	60 - 70	30 - 55	65 - 90
Roastbeef	0,7	7 - 8	25 - 35	70 - 80	35 - 50	70 - 85
Filet-Medaillons		2 / Seite		25 - 30		
2. Schwein						
Schweinelende	0,6	3 - 5	15 - 20	50 - 65	25 - 30	60 - 70
Schweinefilet	0,7	4 - 6	20 - 30	70 - 80	40 - 65	70 - 110
Schweinekamm	0,7	6 - 7	65 - 80	85 - 95	75 - 100	115 - 135
Schweinebraten	0,7	7 - 8	50 - 65		95 - 120	130 - 155
Schweinesteaks		2 / Seite		25 - 30		
3. Kalb						
Kalbsbraten	0,8	6 - 8	30 - 40	90 - 120		75 - 85
Kalbsfilet	0,7	4 - 5	20 - 25	60 - 70		60 - 65
Kalbs-Medaillons		2 / Seite		25 - 30		
4. Lamm und Reh						
Lammfilet	0,4	4 - 5	15 - 20	20 - 25	15 - 20	50 - 55
Lamnbraten	0,7	6 - 8	35 - 45	100 - 140		
Rehfilet	0,6	4 - 6	15 - 20	35 - 65	15 - 25	50 - 65
Rehbraten	0,8	6 - 8	45 - 55	90 - 110		
5. Geflügel						
Putenbraten	1,2	6 - 8	60 - 80	240		
Ente	2	30	90 - 140	200 - 220		
Gans	3	30 - 40	120 - 180	240 - 300		
Gänsekeule	4 Stck	4 - 8	95 - 125			
Hähnchen	0,7	5 - 7	35 - 55	70 - 85		
6. Sonstiges						
Gef. Paprika	4 Stck	8 - 10	35 - 50		45 - 60	80 - 95
Kohlrouladen	4 Stck	8 - 10	35 - 55		50 - 80	85 - 115

Garantieschein / Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuhören. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**

2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.

Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an.

Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück.

Bei berechtigten Garantiefällen werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.

Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätesgesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

R-11/08