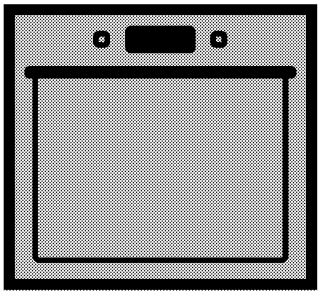
Built-in Oven

User manual



BIDM15500XDS

EN | DE

285.4458.96/R.AA/09.11.2017/5-1

Please read this user manual first!

Dear Customer,
Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.
Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:


Important information or useful hints about usage.


Warning of hazardous situations with regard to life and property.


Warning of electric shock.


Warning of risk of fire.


Warning of hot surfaces.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety 4
Electrical safety 4
Product safety 5
Intended use 8
Safety for children....8
Disposing of the old product....9
Package information 9

2 General information 10

Overview....10
Package contents 11
Technical specifications 12

3 Installation 13

Before installation....13
Installation and connection 15
Future Transportation....17

4 Preparation 18

Tips for saving energy....18
Initial use....18
Time setting 18
First cleaning of the appliance 19
Initial heating....19

5 How to operate the oven 20

General information on baking, roasting and grilling20
How to operate the electric oven 20
Operating modes.... 22
Control panel introduction.... 25
Cooking Programs Menu 25
Automatic Cooking Functions Menu.... 28
Extras Menu 30
Settings Menu.... 31
Cooking times table.... 33
How to operate the grill.... 34
Cooking times table for grilling.... 37

6 Maintenance and care 38

General information.... 38
Cleaning the control panel 38
Cleaning the oven 38
Removing the oven door 39

7 Troubleshooting 40

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

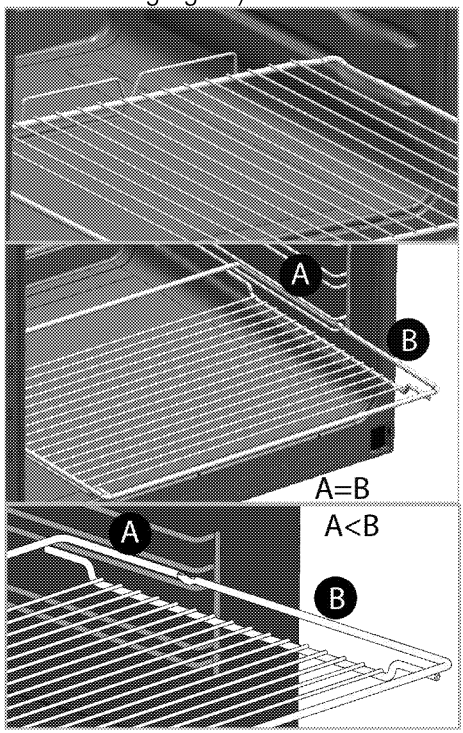
Product safety

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1

hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)
  Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

  It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- Before the cleaning cycle, remove dirts from exterior surfaces and oven interior with a damph cloth. Remove all accessories inside of oven.
  If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven. see *Package contents, page 11*.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.
- During pyrolytic cleaning, surfaces may become hotter than with standard use. Keep children away.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

For the steam system:

- After steam cooking, the front surface of the oven will be extremely hot. There is the risk of burning.
- Do not pour water into the oven. Otherwise, hot steam may be observed.
- Humidity remaining inside the oven after steam cooking may lead to corrosion. After cooking, wait for the inside of the oven to dry. Do not preserve wet foods inside the oven for a long time.
- Do not cook anything if there is water in the oven. Inner surfaces of the oven may get damaged.
- When steam cooking, do not use utensils that may become rusty.
- You must pour water at room temperature into the water container. Hot water will damage the water pump. Never use liquids other than distilled water and normal water (especially inflammable liquids).

- Never dry the water container in the oven.
- After each steam cooking, discharge the remaining water in the water container and clean it. Using the water remained in the water container for the next cooking cycle will lead to problems in terms of hygiene.
- The water container must be completely dry after cleaning. Otherwise, the risk of electric shock will occur when placing the water container into the oven.
- Do not wash the water container in the dishwasher. Wipe it with a clean and damp cloth, and then dry it with a dry cloth.
- For descaling, do not use any descaling agent other than the tablets provided by the manufacturer.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product is suitable for use at heights up to 2,500 metres.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

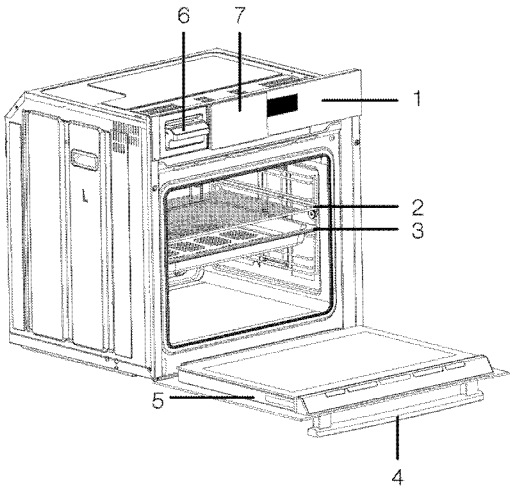
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

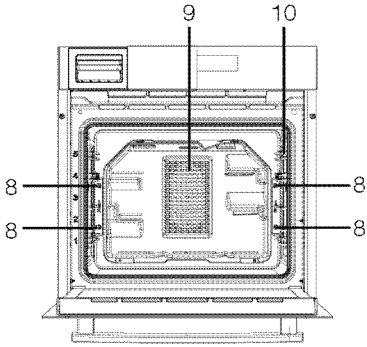
Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

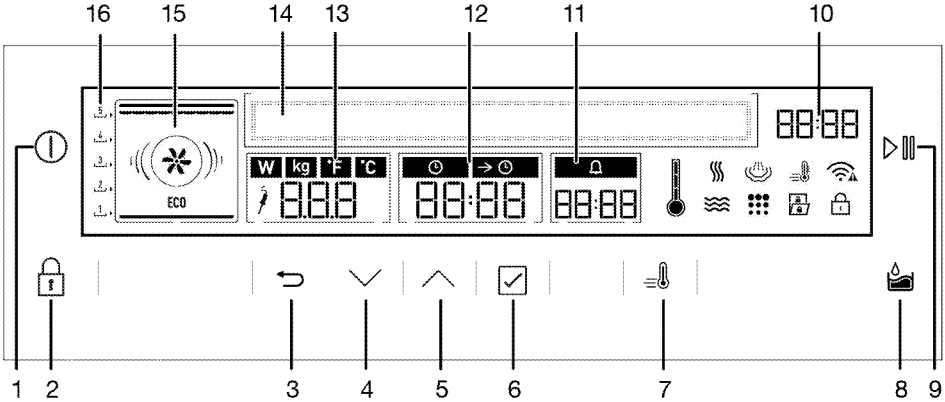
2 General information

Overview





1	Control panel	6	Water container
2	Wire shelf	7	Water container cover
3	Tray	8	Vapour exit holes
4	Handle	9	Fan motor (behind steel plate)
5	Front door	10	Shelf positions

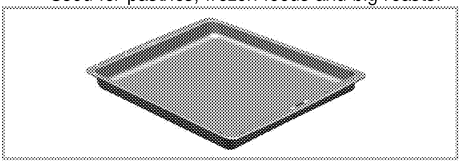


1	ON/OFF key	9	Start/stop cooking key
2	Keylock key	10	Current time indicator field
3	Back key	11	Alarm time field
4	Down key (Menu Selection)	12	Cooking time/cooking end time field
5	Up key (Menu Selection)	13	Temperature/weight indicator field
6	OK key	14	Text display
7	Rapid heating key	15	Function display
8	Water container cover release key	16	Shelf positions

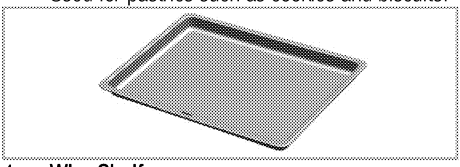
Package contents

Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

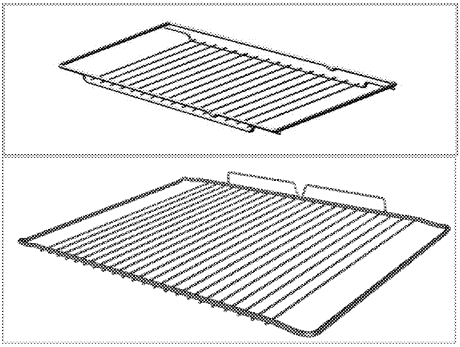
1. User manual
2. Oven tray
   (Pyro proof - Resilient against self-cleaning at high temperatures)
   Used for pastries, frozen foods and big roasts.



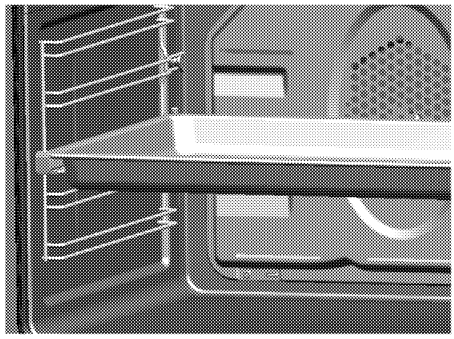
3. Pastry tray
   (Pyro proof - Resilient against self-cleaning at high temperatures)
   Used for pastries such as cookies and biscuits.

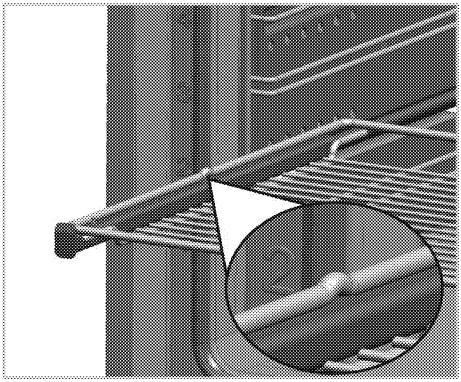


4. Wire Shelf
   Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.

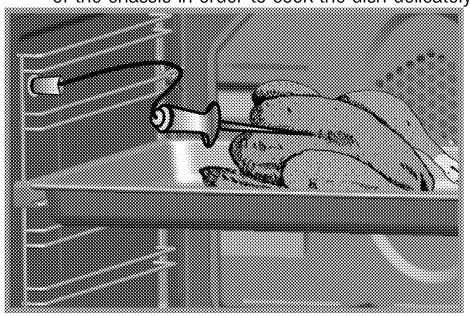


5. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly
   (This feature is optional. It may not exist on your product.)
   Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.
   When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.

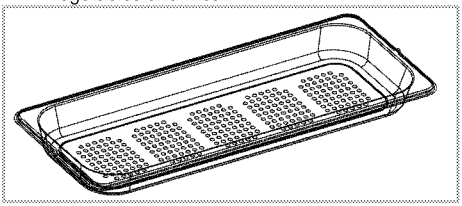




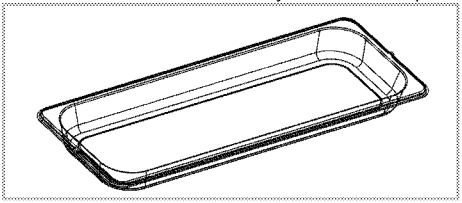
6. Meat probe
   When cooking meat dishes, it is used by stabbing its thin and long end into the meat and attaching the other end to its slot on the side wall of the chassis in order to cook the dish delicately.



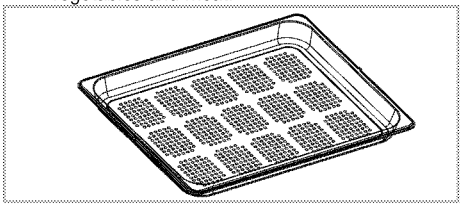
7. **Perforated small tray for steam cooking**
It is used to steam cook foods such as vegetables and meat.



8. **Unperforated small tray for steam cooking**
It is used to steam cook dry foods such as pulses.



9. **Perforated large tray for steam cooking**
It is used to steam cook foods such as vegetables and meat.



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.4 kW
Fuse	16 A
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	**Full steam oven**
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.
Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation, page 13.*

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

DANGER:
The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

DANGER:
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

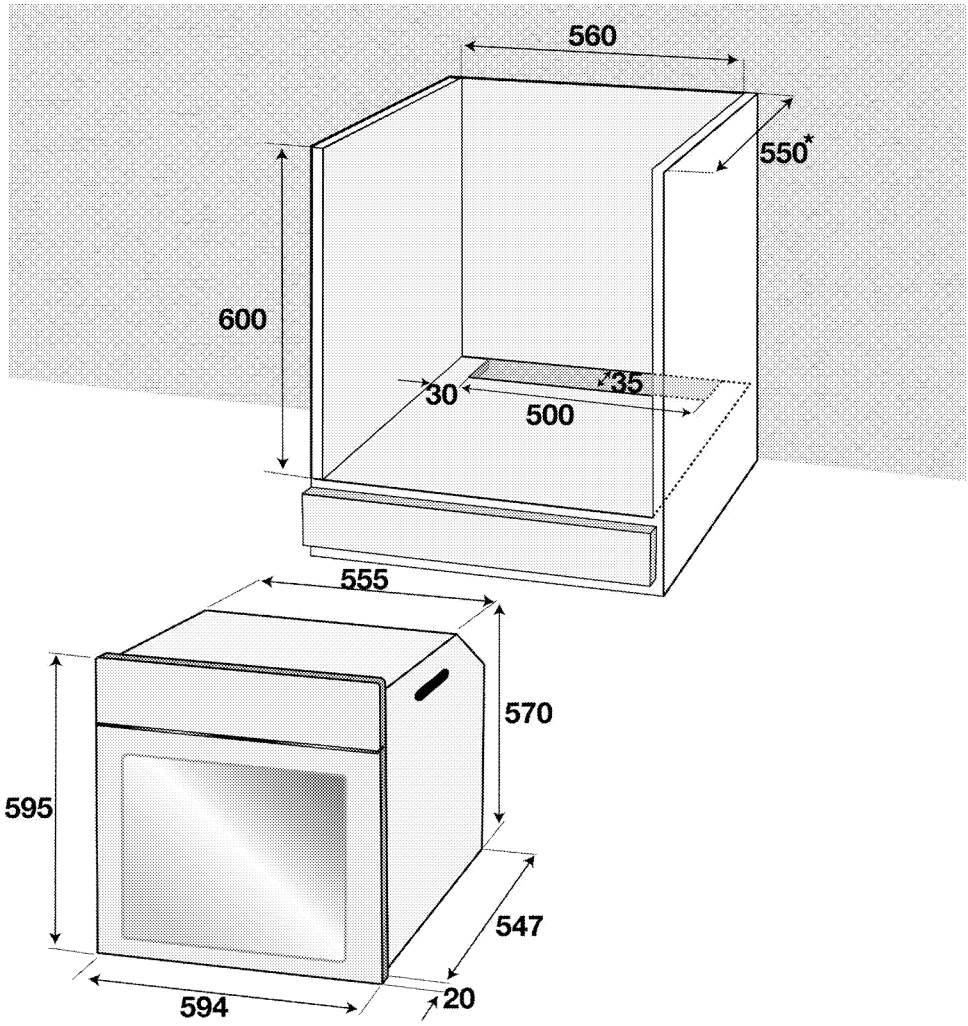
The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.

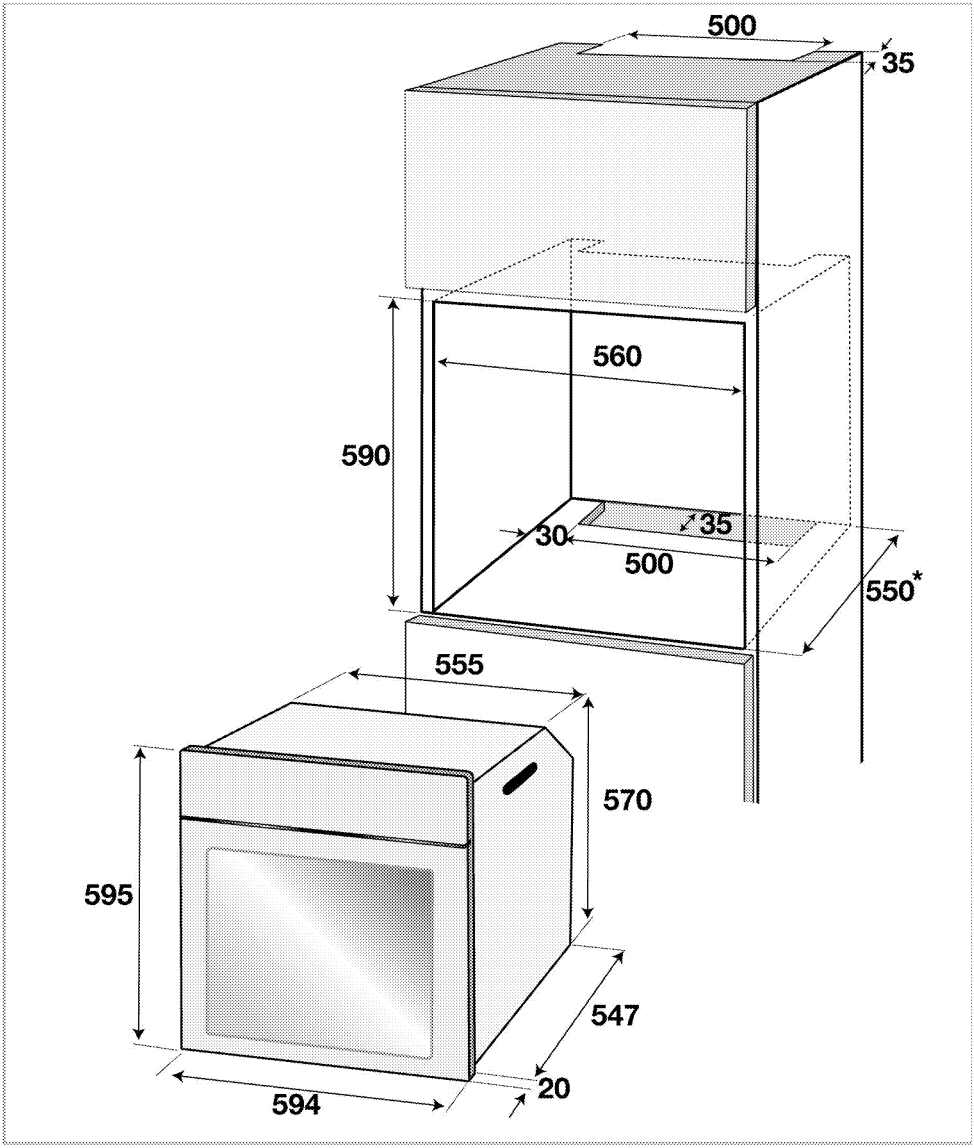
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



* min.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit braker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

DANGER:
The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

DANGER:
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

DANGER:
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

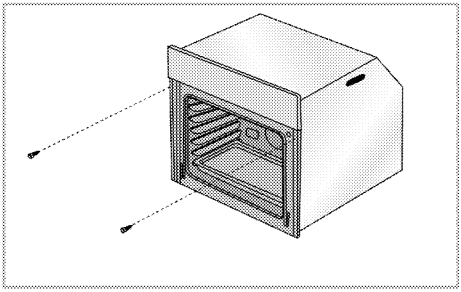
Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

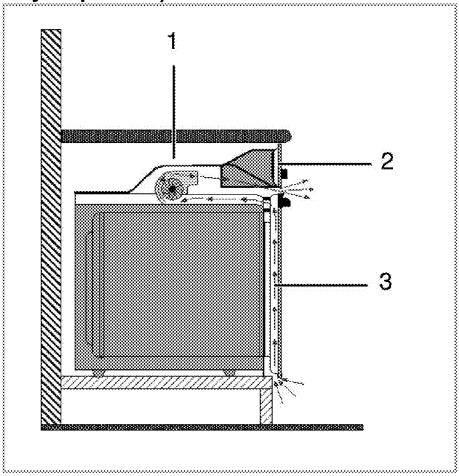
Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan (It may not exist on your product.)



1 Cooling fan
2 Control panel
3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.

Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.
If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.


Do not place any objects onto the product and move it in upright position.


Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

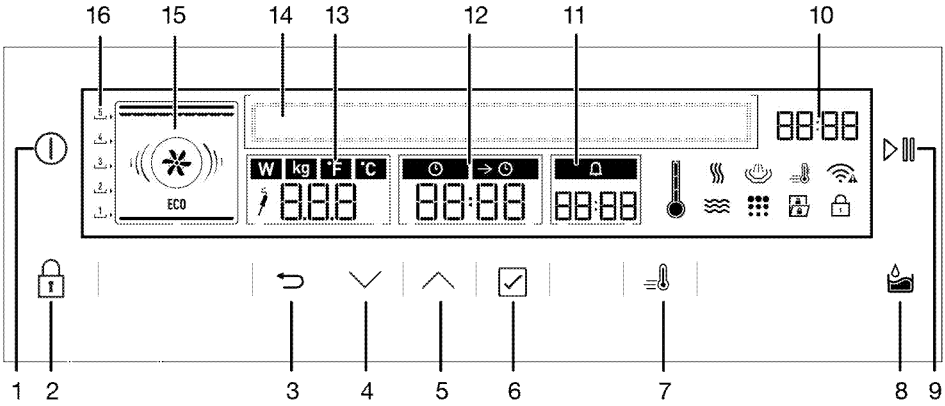
Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy on ECO FAN HEATING mode and may differ from the display.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting



1 ON/OFF key
2 Keylock key
3 Back key
4 Down key (Menu Selection)
5 Up key (Menu Selection)
6 OK key
7 Rapid heating key
8 Water container cover release key
9 Start/stop cooking key
10 Current time indicator field
11 Alarm time field
12 Cooking time/cooking end time field
13 Temperature/weight indicator field
14 Text display
15 Function display
16 Shelf positions

Language setting

1. When the oven is powered for the first time, "Cooking Programs" message will be displayed on the text display.
2. Touch ∧∨ until "Settings" is displayed on the text display.
3. Touch ☑.
4. Touch ∧∨ until "Language" is displayed on the text display.
5. Touch ☑. The language that was initially set for the oven will be displayed.
6. Touch ∧∨ to select the desired language.
7. Touch ☑ to confirm the setting.

Set the time

When the oven is powered for the first time, "12:00" will be set automatically. To change the time setting:

1. When the oven is switched on, "Cooking Programs" will be shown on the text display.
2. Touch ∧∨ until "Settings" is displayed on the text display.

3. Touch ☑.
4. Touch ∧∨ until "Clock" is displayed on the text display.
5. Touch ☑.
6. Touch ∧∨ to set the current time.
7. Touch ☑ to confirm the setting.

First cleaning of the appliance

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.

WARNING
Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 20*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 20*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see .
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see

Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

WARNING
Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

DANGER:
Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
  The vessels must also be resistant to extreme steam.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.

Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Tips for meat probe

- Cook by stabbing the meat probe into the thickest section of the meat. Do not allow the probe to touch the dish vessel, bone or fat tissue.
- When cooking full chicken, stab the meat probe between the abdomen and the thigh due to the cavity in the chest section.
- When cooking meat in gobbets, select pieces at approximately similar sizes. Stab the meat probe into the thickest gobbet.
- If you think that meat is not cooked well at the end of cooking, repeat cooking process by stabbing the meat probe into a different point.

How to operate the electric oven

Cooking functions table

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

Functions vary depending on the product model.

Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cooking time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Keep Warm" and "Low Temp. Cooking" functions.

While adjusting any function, related symbols will flash on the display.

Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.

Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Steam cooking	100	80-100
Steam+static+fan	175	40-280
Static	180	40-320
Static + Fan	205	40-280
Steam+fan heating	210	40-280
Eco fan heating	180	160-220
Fan Heating	180	40-280
Multi (3D) cooking	200	40-280
Steam + grill + fan	200	40-280
Grill	280	40-280
Low grill	180	40-280
Fan grill	280	40-280
Steam + Pizza + Fan	150	50-250
Pizza	220	50-320
Bottom heating	200	40-280
Low temperature cooking	90	40-150
Keep warm	60	40-100
* Functions vary depending on the product model.		

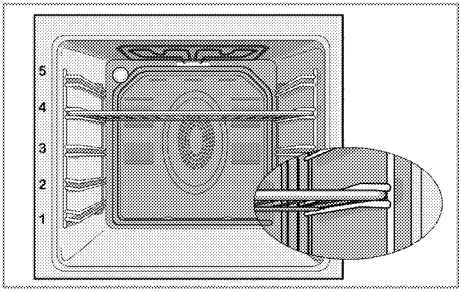
Switching off the electric oven

Touch On/Off key to switch off the oven.

Rack positions (For models with wire shelf)

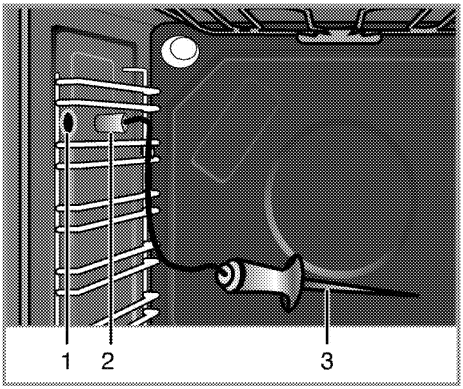
It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.



Using meat probe

1. After setting your oven to a certain function and temperature, place the meat probe connection socket **(2)** into its slot **(1)** on the side wall of the chassis.



1 Meat probe slot
2 Meat probe connection socket
3 Meat probe sensor end

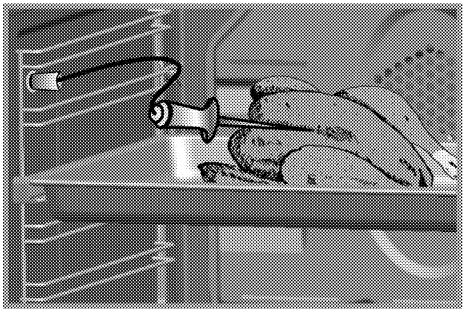
Oven must be set to a certain function and temperature in order to allow the meat probe to operate.

Meat probe is active during the operation of functions where the meat probe symbol is displayed continuously.

If you have set the oven timer to a certain cooking time before using the meat probe, this time setting will be cancelled automatically when you attach the meat probe.

When cooking with meat probe, the shelves upper the meat probe socket can not be used.

2. Stab the sensor end of your meat probe into the meat.



» Your oven detects the meat probe automatically when you attach it and **P75** appears on the Temperature Indicator field. Meat probe sensor automatically detects that the temperature inside the meat has reached the set temperature and then switches off the oven.

If **P75** does not appear in the Temperature Indicator field, make sure that the connection socket has been securely seated into its slot.

- Recommended meat probe temperature is 75 °C. Press **+** or **-** **(7)** to set the desired temperature between 40 and 99 °C.
- If you remove the meat probe before cooking is complete, oven continues to operate with the function and temperature you have previously set.
- Clean the meat probe with a damp cloth and dry with a dry cloth after each time you use it.

If you use the meat probe without stabbing the sensor end into the meat, sensor end detects the temperature inside the oven and switches the oven off when the set temperature is attained. However, if the meat probe is subjected to temperatures at or above 250 °C, its sensor will be damaged irreparably.

Cooking Level	Meat core temperature (°C)
Very Rare	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well done	77-81
Very well done	≥82

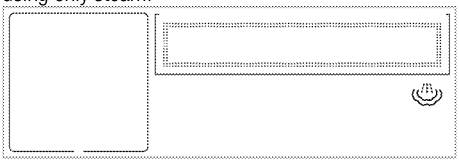
* For food safety it is recommended for the core (the coldest point) of meat (red meat and white meat) to reach minimum 72°C .

Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product. You can see the names of the cooking functions and the recommended rack positions on the oven's time display.

Steam cooking

Gives only steam to the oven. It is suitable to cook foods such as vegetables, red meat, fish and poultry using only steam.



Steam + Static + Fan

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Plus, this function has steam support, too. Cook with one tray.



Static

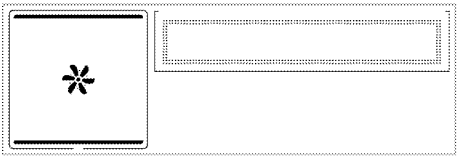
Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.



Static+fan

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

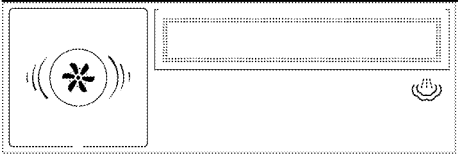
Static+fan



Steam + Fan Heating

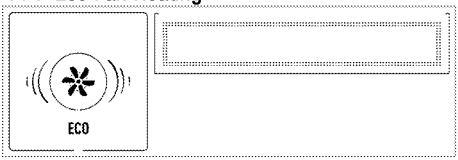
Hot air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Plus, this function has steam support, too. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.



Eco Fan Heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220ºC temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in table '**Eco Fan Heating**'.

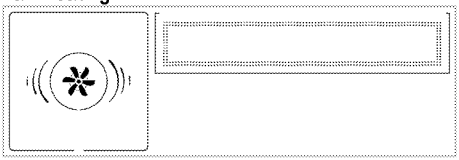


Fan Heating

Hot air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

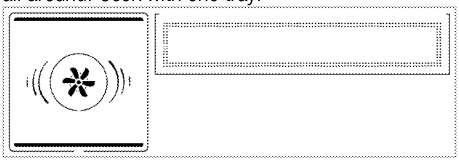
When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

Fan Heating



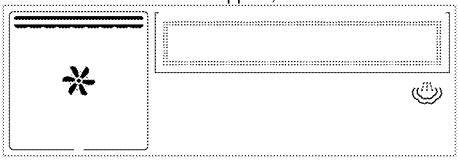
Multi (3D) cooking

Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray.



Steam + Grill + Fan

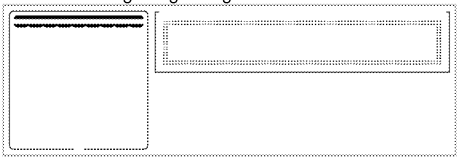
Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling a large amount of meat. Plus, this function has steam support, too.



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

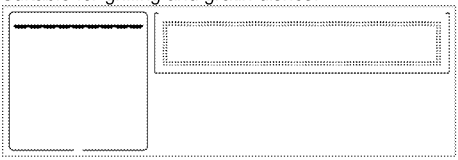
Grill

Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling a large amount of meat.



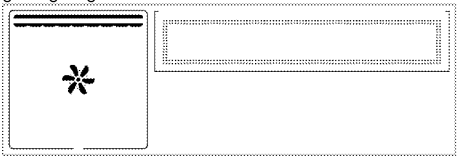
- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Low grill
Small grill at the ceiling of the oven is in operation
Suitable for grilling and gratin dishes.



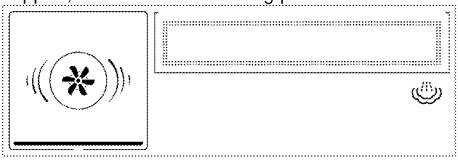
- Put small or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Fan grill
Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

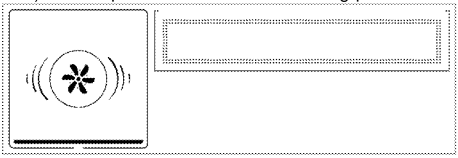


- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

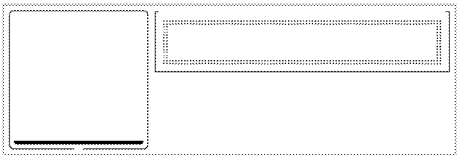
Steam + Pizza + Fan
Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Plus, this function has steam support, too. Suitable for baking pizza.



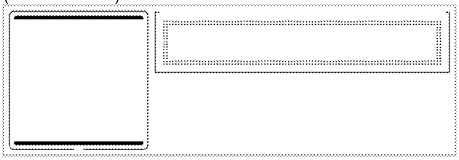
Pizza
Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



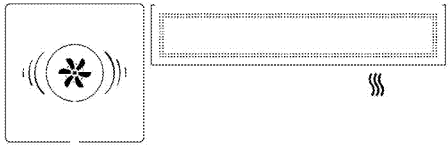
Bottom heating
Only bottom heater is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



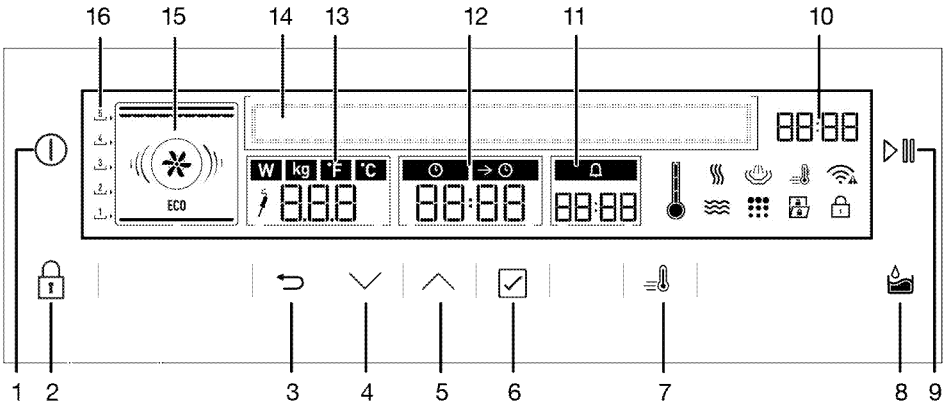
Low temperature cooking
Used for cooking at low temperatures in longer times (10-15 hours).



Keep warm
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.



Control panel introduction



1 ON/OFF key
2 Keylock key
3 Back key
4 Down key (Menu Selection)
5 Up key (Menu Selection)
6 OK key
7 Rapid heating key
8 Water container cover release key
9 Start/stop cooking key
10 Current time indicator field
11 Alarm time field
12 Cooking time/cooking end time field
13 Temperature/weight indicator field
14 Text display
15 Function display
16 Shelf positions

Booster symbol
: Cooking Time symbol
: End of Cooking Time symbol
: Alarm symbol
Inner temperature symbol
: Keep warm symbol
: Keylock symbol
: Open door symbol
: Meat Probe symbol*
: : Self cleaning (pyrolysis) key*
Steam Cooking symbol
*(Varies depending on the product model.)

Cooking Programs Menu

Using the oven functions to cook without steam

1. Touch ⏻ to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on.
3. Touch ☑ to access the cooking programs menu.
4. ∧ / ∨ to select the desired oven function without steam. Touch ☑ to activate the function.
5. If you would like to change the temperature, touch ∧ / ∨ when in the temperature/weight frame and set the desired temperature. The temperature value will be confirmed as soon as it is changed.

> The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch ☑ to move the frame to the indication fields on the right, or touch ⮌ to move it to the fields on the left. If you touch ⮌ again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

6. **To set the cooking time**, touch ☑ to move the frame to the Cooking time/cooking end time field. 🕒 will be displayed. Touch ∧ / ∨ to set the desired cooking time.
7. **To set the cooking end time to a later time**, touch ☑ after setting the cooking time. →🕒 will be displayed. Touch ∧ / ∨ to set the desired cooking end time.

8. **To set an alarm time without affecting the reminder**, touch ☑ to move the frame to the Alarm time frame. 🔔 will be displayed. Touch ∧ / ∨ to set the desired alarm time. The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.

> Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

9. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch ⏯ to start cooking. Cooking will start, and the display will show the set operating function and **"Cooking"** message respectively.

> Setting the cooking time, cooking and time and alarm time is not necessary for the oven to operate. It can be set optionally.

> If the oven door is opened during cooking, **"Door open"** warning and ▱ symbol appears on the display.

» **If a cooking time has not been set;** the oven is operating manually. If your food is cooked, touch ⏯ to stop the oven. Otherwise, the oven will continue to operate.

» » **If only a cooking time has been set;** the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

» » **If a cooking time and a cooking end time have been set;** the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

Using the oven functions to perform steam assisted cooking

1. Touch ⏻ to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on.
3. Touch ☑ to access the cooking programs menu.
4. Touch ∧ / ∨ to select the desired steam assisted function. Touch ☑ to activate the function.
5. If you would like to change the temperature, touch ∧ / ∨ when in the temperature/weight frame and set the desired temperature. The temperature value will be confirmed as soon as it is changed.

> The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch ☑ to move the frame to the indication fields on the right, or touch ⮌ to move it to the fields on the left. If you touch ⮌ again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

6. **To set the cooking time**, touch ☑ to move the frame to the Cooking time/cooking end time field. 🕒 will be displayed. Touch ∧ / ∨ to set the desired cooking time.

This function does not allow you to start cooking before setting a cooking time. The cooking time is automatically set to 30 minutes on the display.

7. **To set the cooking end time to a later time**, touch ☑ after setting the cooking time. →🕒 will be displayed. Touch ∧ / ∨ to set the desired cooking end time.
8. **To set an alarm time without affecting the reminder**, touch ☑ to move the frame to the Alarm time frame. 🔔 will be displayed. Touch ∧ / ∨ to set the desired alarm time. The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.

> Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

9. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch ⏯ to start cooking.
10. **"Add clean water"** message will be displayed.
11. Touch 💧. The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.

12. Take out the water container and fill it with clean water up to the level mark on it.

Risk for health! Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

Thanks to the lid on the container, you can fill it without taking it out.

13. Place the container and touch to close its cover. Touch to start cooking.

» If the water level is suitable, cooking process will start.

If the oven door is opened during cooking, **"Door open"** warning and symbol appears on the display.

If the water in the container is depleted during cooking, "Add clean water" message will be displayed and the oven will emit an audio warning. Cooking will stop. Once you have re-filled the container with water and placed it into its housing again, the cooking cycle will continue where it left off.

» **» If only a cooking time has been set;** the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

» **» If a cooking time and a cooking end time have been set;** the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

14. .At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

15. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".

When the drying function is active, it will automatically turn on at the end of each steam cooking cycle.

16. **To continue cooking:**
In 5 minutes after the cooking cycle has ended, you can touch to operate the oven with steam/steam assisted functions again.

» The oven will continue operating with the same cooking function and temperature setting.

17. If you want to operate the oven again **in 5 minutes after the cooking cycle has been completed**, the message **"Oven is preparing"** will be displayed since the oven will have started to send the water in the steam generation system back to the water container. Once this message has disappeared, you can touch to start cooking. Since the water in the water generation system has been sent to the water container, **"Add clean water"** message will be displayed.

18. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.

19. Take out the water container, discharge the remaining water in it if any and fill it with clean water up to the level mark on it.

20. Place the container and touch to close its cover. Touch to start cooking.

» If the water level is suitable, cooking process will start.

21. .At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

22. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".

When the drying function is active, it will automatically turn on at the end of each steam cooking cycle.

Setting the Booster (Rapid heating)

Use the Booster (rapid pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster. Select the desired cooking function and then:

1. Touch once. symbol will appear on display.
2. After setting the cooking time and temperature, touch to start cooking.

» Symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.

3. Touch once to cancel the booster function.

Booster will be deactivated and will disappear.

Activating the key lock

You can prevent the oven from being intervened with by activating the key lock function.

Key lock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by touching the even when the key lock is activated while the oven is operating.

Activating the key lock

1. Touch until " " appears on the display.

» After activating the keylock, **"Keylock active"** warning and symbol will appear on the display when you press any key (except / keys).

Oven keys are not functional when the Keylock function is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock

1. Touch until " " disappears on the display.

» Key lock will be deactivated.

Automatic Cooking Functions Menu

1. Touch to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch / until "Automatic Cooking Menu" is displayed.
3. Touch to access Automatic cooking menu.
4. Touch / to select the main menu of the food you are going to cook. (Refer to the automatic cooking menu table). Touch to confirm.
5. Touch / to select the food you wish to cook.
6. To change the weight of the food, touch / when the Temperature/weight field is within the frame and set the weight. The weight value will be confirmed as soon as it is changed. The cooking time will change automatically based on the weight of the food.

You can only change the weight for meals for which a weight is indicated.

The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch to move the frame to the indication fields on the right, or touch to move it to the fields on the left. If you touch again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

7. **To set the cooking time**, touch to move the frame to the Cooking time/cooking end time field. will be displayed. Touch / to set the desired cooking time. The number of changes to the cooking time based on the weight of the food is limited.
8. **To set the cooking end time to a later time**, touch after setting the cooking time. will be displayed. Touch / to set the desired cooking end time.
9. **To set an alarm time without affecting the reminder**, touch to move the frame to the Alarm time frame. will be displayed. Touch / to set the desired alarm time. The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.

Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

10. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch to start cooking.
11. **If the selected food contains steam function; "Add clean water"** message will be displayed.
12. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.

13. Take out the water container and fill it with clean water up to the level mark on it.

> Risk for health! Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

> Thanks to the lid on the container, you can fill it without taking it out.

14. Place the container and touch to close its cover. Touch to start cooking.

» If the water level is suitable, cooking process will start.

> If the oven door is opened during cooking, **"Door open"** warning and symbol appears on the display.

> If the water in the container is depleted during cooking, "Add clean water" message will be displayed and the oven will emit an audio warning. Cooking will stop. Once you have re-filled the container with water and placed it into its housing again, the cooking cycle will continue where it left off.

» **» If only a cooking time has been set;** the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and **"Cooking is complete"** message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

» **» If a cooking time and a cooking end time have been set;** the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and **"Cooking is complete"** message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

15. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

> The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

16. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".

> When the drying function is active, it will automatically turn on at the end of each steam cooking cycle.

17. **To continue cooking:**
In 5 minutes after the cooking cycle has ended, you can touch to operate the oven with steam/steam assisted functions again.

» The oven will continue operating with the same cooking function and temperature setting.

18. If you want to operate the oven again **in 5 minutes after the cooking cycle has been completed**, the message **"Oven is preparing"** will be displayed since the oven will have started to send the water in the steam generation system back to the water container. Once this message has disappeared, you can touch to start cooking. Since the water in the water generation system has been sent to the water container, **"Add clean water"** message will be displayed.
19. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
20. Take out the water container, discharge the remaining water in it if any and fill it with clean water up to the level mark on it.
21. Place the container and touch to close its cover. Touch to start cooking.

» If the water level is suitable, cooking process will start.

22. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

> The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

23. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".

When the drying function is active, it will automatically turn on at the end of each steam cooking cycle.

Automatic cooking functions:
May vary depending on the models

Vegetables	Cakes and Pastries	Meat	Poultry	Fish	Special
Broccoli	Rich pastry	Roast beef	Whole chicken <1600	Seabass	Dough proofing
Fresh potato pieces	Yeast bread	Meatloaf	Whole chicken >1600		Lasagna
Green beans	Sandwich bread		Turkey thigh		Baked macaroni
	Walnut cookies		Chicken drumsticks		
	Plain cake				
	Cinnamon rolls				
	Rich pastry				
	Yeast bread				
	Sandwich bread				

Extras Menu

Descaling (This feature is optional. It may not exist on your product.)

It is recommended to use the descaling programme for the lime accumulated in the water container. Two descaling tablets are provided with the product.

1. Touch ⏻ to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch ∧ / ∨ until **"Extras Menu"** is displayed.
3. Touch ☑.
4. Touch ∧ / ∨ until **"Descaling"** is displayed on the text display.
5. Touch ☑.
6. **"Add clean water"** message will be displayed.
7. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
8. Take out the water container and fill it with 250 ml clean water. Put the provided descaling tablet into the container.
9. Place the container and touch to close its cover.

» » Descaling process will start automatically.

10. At the end of the descaling process, **"Open the oven door"** message will be displayed.

» Open the door of the oven to let the steam out and discharge the remaining water in the water container.

Drying (This feature is optional. It may not exist on your product.)

It allows for drying inside the oven by evaporating the remaining water in the oven after steam cooking. It is recommended to use this function after every steam cooking for reasons of hygiene. Before using the drying function, use a dry cloth to wipe the water (if any) accumulated on the oven's base.

1. Touch ⏻ to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch ∧ / ∨ until **"Extras Menu"** is displayed.
3. Touch ☑.
4. Touch ∧ / ∨ until **"Drying"** is displayed on the text display.
5. Touch ☑.
6. Touch ⏯ to start drying.
7. After 10 minutes, which is the drying time set automatically, **"Open the oven door"** message will appear on the display.

» Open the door of the oven to let the steam out.

Cleaning (pyrolytic self-cleaning) (This feature is optional. It may not exist on your product.)

WARNING

Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

The oven is equipped with a pyrolytic self-cleaning feature. The oven is heated to 430-480°C approximately and the existing dirt is burned to ashes.

A strong smoke development may arise. Ensure well ventilation. The oven must be cleaned with high heat after each 10 uses.

1. Remove all accessories from the oven. For models with wire rack, remember to remove the wire rack. Do not forget to take out the water container from the oven.

If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven.

2. Before starting the cleaning process, clean the exterior surfaces of the oven and the food remnants inside of it with a soapy cloth.

> Do not clean the door gasket. Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily. If the door gasket is damaged, replace it with the new one you will provide from the authorised service provider.

3. Touch ⏻ to switch on the oven.
4. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch ∧ / ∨ until **"Extras Menu"** is displayed.
5. Touch ☑.
6. Touch ∧ / ∨ until **"Cleaning"** is displayed on the text display.
7. Touch ☑.
8. Touch ⏯ to start cleaning. The self-cleaning time will appear on the display. The duration cannot be changed. You can set the end time for the self-cleaning function.
9. Oven door cannot be opened and lock symbol 🔒 appears on the time display during self cleaning. Until the end of the cleaning process and the lock symbol disappears do not force the handle to unlock the door lock.
10. After the end of the cleaning process, remove white deposits with vinegar water.

Eco cleaning (pyrolytic self-cleaning - eco-pyrolysis) (This feature is optional. It may not exist on your product.)

> **WARNING**
>
> Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

If your oven is not heavily soiled we recommend the Eco cleaning function. If your oven is heavily soiled then the economical cleaning function will not be enough. In this case, perform cleaning in the "cleaning" mode.

1. Remove all accessories from the oven. For models with wire rack, remember to remove the wire rack. Do not forget to take out the water container from the oven.
2. Before starting the cleaning process, clean the exterior surfaces of the oven and the food remnants inside of it with a soapy cloth.

> Do not clean the door gasket. Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily. If the door gasket is damaged, replace it with the new one you will provide from the authorised service provider.

3. Touch ⏻ to switch on the oven.
4. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch ∧ / ∨ until **"Extras Menu"** is displayed.
5. Touch ☑.
6. Touch ∧ / ∨ until **"Eco Cleaning"** is displayed on the text display.
7. Touch ☑.
8. Touch ⏯ to start cleaning. The self-cleaning time will appear on the display. The duration cannot be changed. You can set the end time for the self-cleaning function.
9. Oven door cannot be opened and lock symbol 🔒 appears on the time display during self cleaning. Until the end of the cleaning process and the lock symbol disappears do not force the handle to unlock the door lock.
10. After the end of the cleaning process, remove white deposits with vinegar water.

Settings Menu

Language setting

1. When the oven is powered for the first time, **"Cooking Programs"** message will be displayed on the text display.
2. Touch ∧ / ∨ until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch ☑.
4. Touch ∧ / ∨ until **"Language"** is displayed on the text display.
5. Touch ☑. The language that was initially set for the oven will be displayed.
6. Touch ∧ / ∨ to select the desired language.
7. Touch ☑ to confirm the setting.

Set the time

When the oven is powered for the first time, **"12:00"** will be set automatically. To change the time setting:

1. When the oven is switched on, **"Cooking Programs"** will be shown on the text display.
2. Touch ∧ / ∨ until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch ☑.
4. Touch ∧ / ∨ until **"Clock"** is displayed on the text display.
5. Touch ☑.
6. Touch ∧ / ∨ to set the current time.
7. Touch ☑ to confirm the setting.

Brightness setting

1. When the oven is powered for the first time, **"Cooking Programs"** message will be displayed on the text display.
2. Touch ∧ / ∨ until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch ☑.
4. Touch ∧ / ∨ until **"Brightness"** is displayed on the text display.
5. Touch ☑. The previously set brightness level will be displayed.
6. Touch ∧ / ∨ keys to select the desired level.
7. Touch ☑ to confirm the setting.

Volume setting

1. When the oven is powered for the first time, **"Cooking Programs"** message will be displayed on the text display.
2. Touch ∧ / ∨ until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch ☑.
4. Touch ∧ / ∨ until **"Volume"** is displayed on the text display.
5. Touch ☑. The previously set volume will be displayed.
6. Touch ∧ / ∨ keys to select the desired level.
7. Touch ☑ to confirm the setting.

Temperature unit setting

1. When the oven is powered for the first time, **"Cooking Programs"** message will be displayed on the text display.
2. Touch ∧ / ∨ until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch ☑.
4. Touch ∧ / ∨ until **"Temperature unit"** is displayed on the text display.
5. Touch ☑. The previously set temperature unit **"C"** will be displayed.
6. ∧Touch /∨ keys to select **"F"**.
7. Touch ☑ to confirm the setting.

Water hardness level setting

1. When the oven is powered for the first time, **"Cooking Programs"** message will be displayed on the text display.
2. Touch ∧ / ∨ until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch ☑.
4. Touch ∧ / ∨ until **"Water hardness"** is displayed on the text display.
5. Touch ☑. The previously set water hardness level will be displayed.
6. Touch ∧ / ∨ to select the level that is suitable for the hardness level of the water you use.
7. Touch ☑ to confirm the setting.

Auto drying setting

1. When the oven is powered for the first time, **"Cooking Programs"** message will be displayed on the text display.
2. Touch ∧ / ∨ until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch ☑.
4. Touch ∧/∨ until **"Auto Drying"** is displayed on the text display.
5. Touch ☑. **"On"** will be displayed and the auto drying function will be activated.

Cooking times table

The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Using the oven functions to cook

Dish	Cooking level number	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 35
Cakes in mould*	One level		2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	170	25 ... 30
	2 levels		1 - 3	165	40 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	160	45 ... 50
Sponge cake*	One level		3	200	5 ... 10
	2 levels		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	55 ... 65
	One level		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.
* It is suggested to perform preheating for all foods.

Steam cooking

Dish	Food weight (g)	Tray	Rack position	Cooking function	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Frozen peas	2640	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	30 ... 40
Frozen peas	1800 for one tray	Perforated tray + Oven tray	3 ... 5	Steam cooking	100	35 ... 45
Rib steak	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	65 ... 75
Potato pieces	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	30 ... 40
Chicken breast	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	25 ... 35
Broccoli	1400	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	20 ... 30
Beef tenderloin	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	50 ... 60
Fish	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	20 ... 30
Courgette pieces	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	25 ... 35
Cauliflower	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	30 ... 40
Brussels sprouts	500	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	10 ... 20
Green beans	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	25 ... 35
Carrot pieces	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	20 ... 30
Rice	Water: 475 Rice: 180	Borosilicate glass cookware + Oven tray	3	Steam cooking	100	25 ... 35

1 - Do not preheat.
2 - When cooking, place the oven tray to the 1st rack and the perforated tray to the 3rd rack.

Eco Fan Heating

do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco Fan Heating mode.

do not open the door in Eco Fan Heating mode. If you do not open the door, the inner temperature will be optimised to save energy and this temperature may be different from the one shown on the display.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in cooking paper	One level		3	175	40 ... 50
Cookies	One level		3	180	25 ... 35
Dough pastry	One level		3	200	45 ... 55
Rich pastry	One level		3	200	35 ... 45

How to operate the grill

WARNING
Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Grilling without steam

1. Touch ⏻ to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on.
3. Touch ☑ to access the cooking programs menu.
4. Touch ∧ / ∨ to select the desired grill function without steam. Touch ☑ to activate the function.
5. If you would like to change the temperature, touch ∧ / ∨ when in the temperature/weight frame and set the desired temperature. The temperature value will be confirmed as soon as it is changed.

The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch ☑ to move the frame to the indication fields on the right, or touch ⮌ to move it to the fields on the left. If you touch ⮌ again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

6. **To set the cooking time**, touch ☑ to move the frame to the Cooking time/cooking end time field. 🕒 will be displayed. Touch ∧ / ∨ to set the desired cooking time.
7. **To set the cooking end time to a later time**, touch ☑ after setting the cooking time. →🕒 will be displayed. Touch ∧ / ∨ to set the desired cooking end time.
8. **To set an alarm time without affecting the reminder**, touch ☑ to move the frame to the Alarm time frame. 🔔 will be displayed. Touch ∧ / ∨ to set the desired alarm time. The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.

Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

9. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch ⏯ to start cooking. Cooking will start, and the display will show the set operating function and **"Cooking"** message respectively.

Setting the cooking time, cooking and time and alarm time is not necessary for the oven to operate. It can be set optionally.

If the oven door is opened during cooking, **"Door open"** warning and ▭ symbol appears on the display.

» **If a cooking time has not been set;** the oven is operating manually. If your food is cooked, touch ⏯ to stop the oven. Otherwise, the oven will continue to operate.

» » **If only a cooking time has been set;** the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

» » **If a cooking time and a cooking end time have been set;** the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

Steam assisted grilling

1. Touch ⏻ to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on.
3. Touch ☑ to access the cooking programs menu.
4. Touch ∧ / ∨ to select the desired steam assisted grilling function. Touch ☑ to activate the function.
5. If you would like to change the temperature, touch ∧ / ∨ when in the temperature/weight frame and set the desired temperature. The temperature value will be confirmed as soon as it is changed.

The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch ☑ to move the frame to the indication fields on the right, or touch ⮌ to move it to the fields on the left. If you touch ⮌ again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

6. **To set the cooking time**, touch ☑ to move the frame to the Cooking time/cooking end time field. 🕒 will be displayed. Touch ∧ / ∨ to set the desired cooking time.

This function does not allow you to start cooking before setting a cooking time. The cooking time is automatically set to 30 minutes on the display.

7. **To set the cooking end time to a later time**, touch ☑ after setting the cooking time. →🕒 will be displayed. Touch ∧ / ∨ to set the desired cooking end time.
8. **To set an alarm time without affecting the reminder**, touch ☑ to move the frame to the Alarm time frame. 🔔 will be displayed. Touch ∧ / ∨ to set the desired alarm time.

The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.

Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

9. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch ⏯ to start cooking.
10. **"Add clean water"** message will be displayed.
11. Touch 💧. The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
12. Take out the water container and fill it with clean water up to the level mark on it.

Risk for health! Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

Thanks to the lid on the container, you can fill it without taking it out.

13. Place the container and touch 💧 to close its cover. Touch ⏯ to start cooking.

» If the water level is suitable, cooking process will start.

If the oven door is opened during cooking, **"Door open"** warning and 🚪 symbol appears on the display.

If the water in the container is depleted during cooking, "Add clean water" message will be displayed and the oven will emit an audio warning. Cooking will stop. Once you have re-filled the container with water and placed it into its housing again, the cooking cycle will continue where it left off.

» » **If only a cooking time has been set;** the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

» » **If a cooking time and a cooking end time have been set;** the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

14. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

15. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".

When the drying function is active, it will automatically turn on at the end of each steam cooking cycle.

16. **To continue cooking:**
In 5 minutes after the cooking cycle has ended, you can touch ⏯ to operate the oven with steam/steam assisted functions again.

» The oven will continue operating with the same cooking function and temperature setting.

17. If you want to operate the oven again **in 5 minutes after the cooking cycle has been completed**, the message **"Oven is preparing"** will be displayed since the oven will have started to send the water in the steam generation system back to the water container. Once this message has disappeared, you can touch ⏯ to start cooking. Since the water in the water generation system has been sent to the water container, **"Add clean water"** message will be displayed.
18. Touch 💧. The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
19. Take out the water container, discharge the remaining water in it if any and fill it with clean water up to the level mark on it.
20. Place the container and touch 💧 to close its cover. Touch ⏯ to start cooking.

» If the water level is suitable, cooking process will start.

21. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.



The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

22. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".



When the drying function is active, it will automatically turn on at the end of each steam cooking cycle.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. #
Veal chops	4...5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.
# depending on thickness		

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

DANGER:
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

DANGER:
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the water container

The water container is found at the back of the cover on the left side of the control panel. To remove and clean:

1. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
2. Take out the water container and clean it under running water.
3. After cleaning, place the container and touch to close its cover.

Do not use chemical materials when cleaning the water container. Use only water.

Never wash the container in dishwasher.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

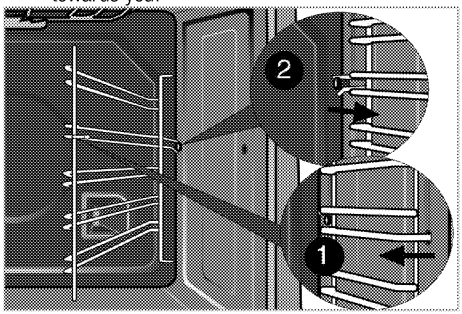
Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.

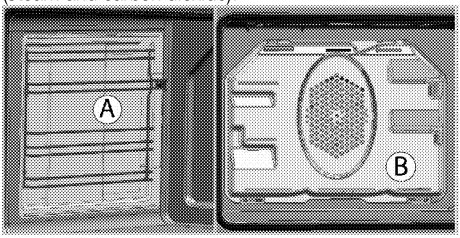


Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically

cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).



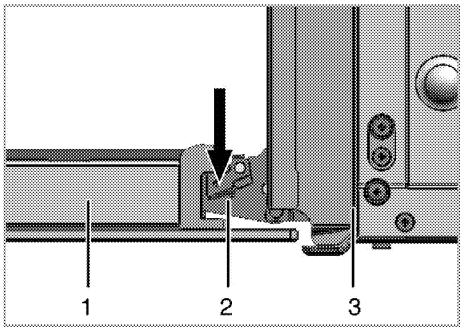
Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

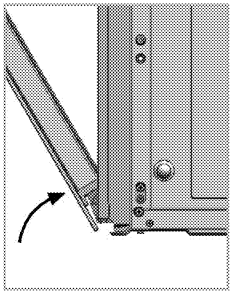
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

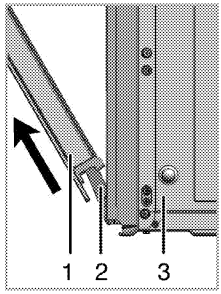
Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



1 Front door
2 Hinge
3 Oven





3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.

- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

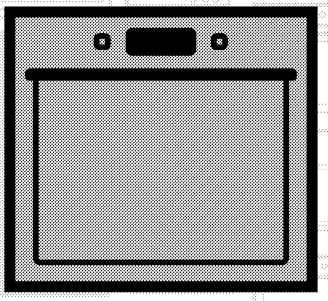
- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



DE

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.
Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole
In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:


Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.


Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.


Warnung vor Stromschlägen.


Warnung vor Brandgefahr.


Warnung vor heißen Flächen.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Allgemeine Sicherheit....4
Elektrische Sicherheit....5
Produktsicherheit....6
Bestimmungsgemäße Verwendung....9
Sicherheit von Kindern....9
Altgeräte entsorgen....10
Verpackungsmaterialien entsorgen....10

2 Allgemeine Informationen 11

Geräteübersicht....11
Lieferumfang....12
Technische Daten....13

3 Installation 14

Vor der Installation....14
Einbauen und Anschließen....16
Transport....17

4 Vorbereitungen 19

Tipps zum Energiesparen....19
Erste Inbetriebnahme....19
Zeiteinstellung....19
Erstreinigung des Gerätes....20
Erstaufheizung....20

5 Bedienung des Backofens 21

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen....21
So bedienen Sie den Backofen....22
Betriebsarten....23
Bedienfeldeinführung....26
Menü der Kochprogramme....26
Menü der automatischen Garfunktionen....30
Menü Extras....32
Einstellungsmenü....34
Garzeitentabelle....35
Verwendung des Grills....36
Garzeitentabelle zum Grillen....39

6 Reinigung und Wartung 40

Allgemeine Hinweise....40
Bedienfeld reinigen....40
Backofen reinigen....40
Backofentür ausbauen....41

7 Problemlösungen 42

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.
Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind.
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
  Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder

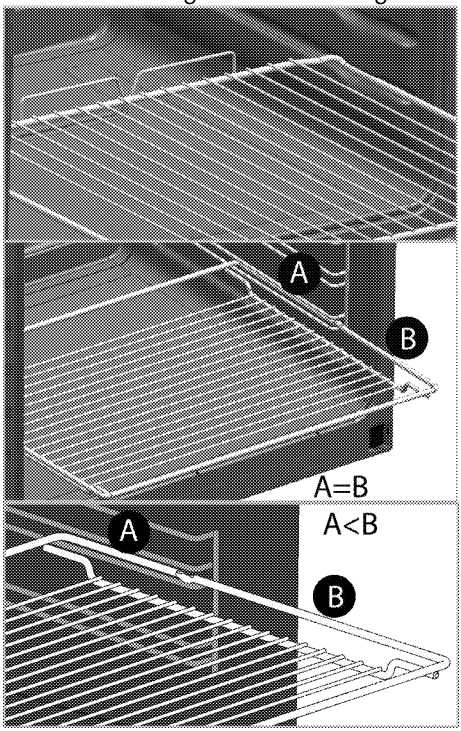
sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit
- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von

autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit
- WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- (Variiert je nach Produktmodell.) Rost und Backblech richtig einsetzen
  Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel

darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- WARNUNG: Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- Vor dem Reinigungszyklus mit einem feuchten Tuch Schmutz von den Außenflächen und vom Ofeninnenraum abwischen. Jegliches Zubehör aus dem Ofen entfernen.
  Falls Ihr Produkt mit pyrosicherem Zubehör (widerstandsfähig bei der Selbstreinigung bei hohen Temperaturen) ausgestattet ist, müssen Sie dieses Zubehör nicht aus dem Ofen entfernen. siehe *Lieferumfang, Seite 12*.

- Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen! Produkt während der Selbstreinigung nicht berühren und Kinder fernhalten. Mindestens 30 Minuten mit dem Entfernen von Resten warten.
- Während der Pyrolysereinigung können Oberflächen heißer werden als beim herkömmlichen Einsatz. Kinder fernhalten.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden
- Das Gerät muss direkt auf dem Boden stehen. Es darf nicht auf Sockeln oder anderweitig erhöht aufgestellt werden.

Für das Dampfsystem:

- Nach dem Kochen mit Dampf ist die Vorderseite des Ofens meist sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Geben Sie dann kein Wasser in den Ofen. Sonst könnte sich heißer Dampf bilden.
- Nach dem Dampfgaren im Ofen verbleibende Feuchtigkeit könnte zu Korrosion führen. Lassen Sie nach dem Dampfgaren den Innenraum des Ofens gründlich trocknen. Verwahren Sie keine Lebensmittel über längere Zeit im Ofen.
- Nutzen Sie den Ofen nicht, wenn sich noch Wasser darin befindet. Die Innenflächen des Ofens könnten sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Dampfgaren keine Utensilien, die rosten könnten.
- Sie dürfen nur Raumtemperaturwasser in den Wasserbehälter einfüllen. Heißes Wasser würde die Wasserpumpe beschädigen. Verwenden Sie niemals andere Flüssigkeiten als normales oder destilliertes Wasser (vor allem keine entflammbaren Flüssigkeiten).
- Lassen Sie den Wasserbehälter im Ofen niemals trocken werden.
- Nach jedem Dampfgaren entleeren Sie das noch vorhandene Wasser aus dem Tank und reinigen ihn. Die Verwendung von Wasser, das vom vorherigen Garen noch im Tank übrig ist, kann zu Hygieneproblemen führen.
- Der Wasserbehälter muss nach dem Reinigen komplett getrocknet werden. Sonst besteht Stromschlaggefahr beim Einsetzen des Behälters in den Ofen.
- Reinigen Sie den Wasserbehälter nicht im Geschirrspüler. Wischen

Sie ihn mit einem sauberen, feuchten Tuch aus und trocknen ihn mit einem trockenen Tuch ab.
- Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich vom Hersteller gelieferte Tabletten.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:
- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung
- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Dieses Gerät ist zum Einsatz auf Meereshöhen bis 2500 Metern geeignet.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern
- WARNUNG: Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder

darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

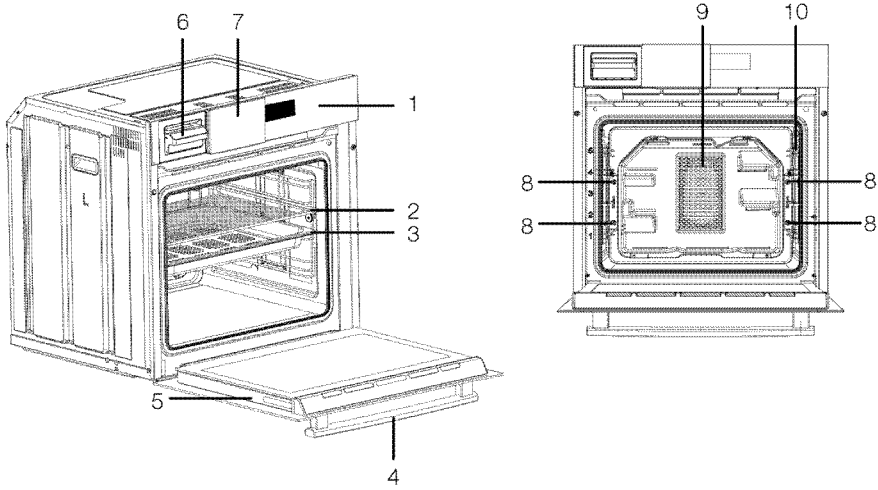
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

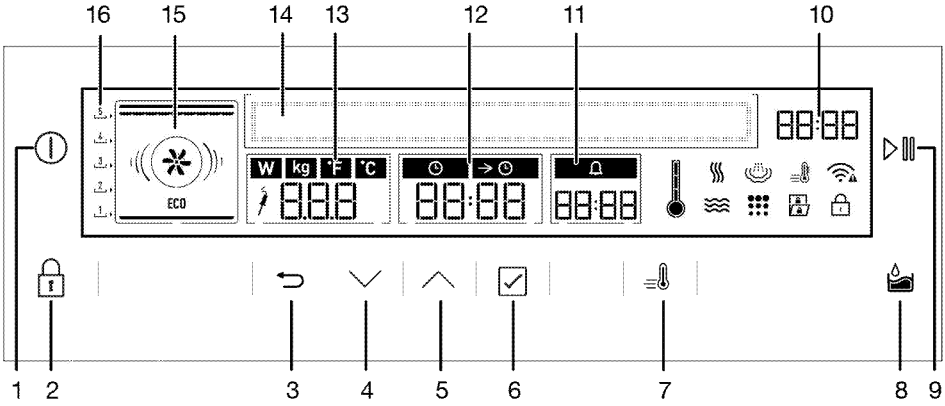
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



1	Bedienfeld	6	Wasserbehälter
2	Gitterrost	7	Wasserbehälterdeckel
3	Backblech	8	Dampfaustrittsöffnungen
4	Griff	9	Lüftermotor (hinter der Metallplatte)
5	Backofentür	10	Einschubpositionen

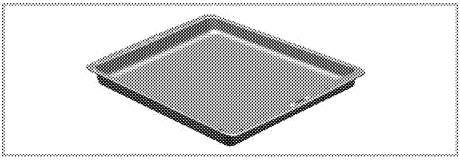


1	Ein-/Austaste	9	Start-/Stopptaste
2	Bedienfeldsperre	10	Uhrzeitanzeige
3	Taste Zurück	11	Alarmzeitfeld
4	Taste herunter (Menüauswahl)	12	Feld Kochzeit / Garzeitende
5	Taste herauf (Menüauswahl)	13	Temperatur-/Gewichtsanzeige
6	Bestätigungs-Taste	14	Textanzeige
7	Schnellheiztaste	15	Funktionsanzeige
8	Öffnungstaste Wasserbehälterdeckel	16	Einschubpositionen

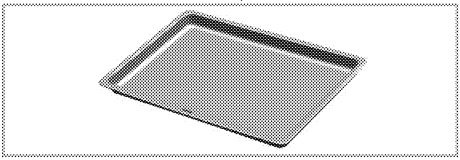
Lieferumfang

Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

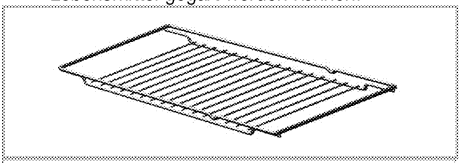
1. **Bedienungsanleitung**
2. **Backblech**
   (Pyrosicher – widerstandsfähig bei der Selbstreinigung bei hohen Temperaturen)
   Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.

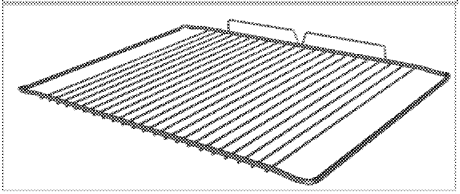


3. **Kuchenblech**
   (Pyrosicher – widerstandsfähig bei der Selbstreinigung bei hohen Temperaturen)
   Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.



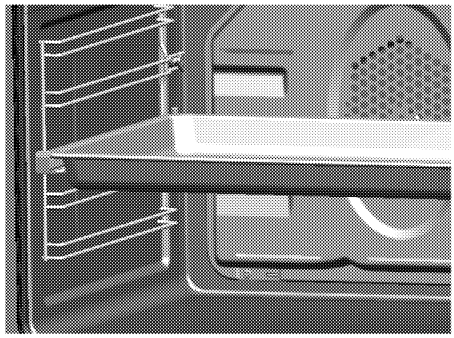
4. **Gitterrost**
   Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.

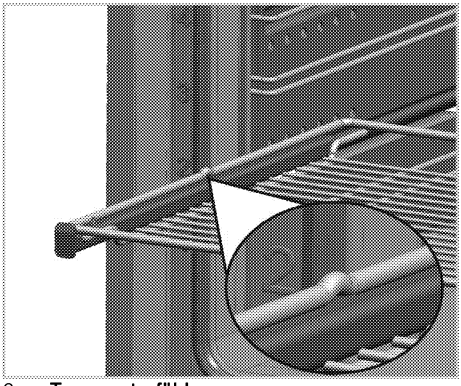




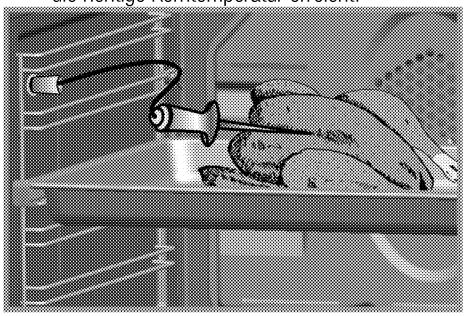
5. **Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben**
   (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)
   Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

   Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.

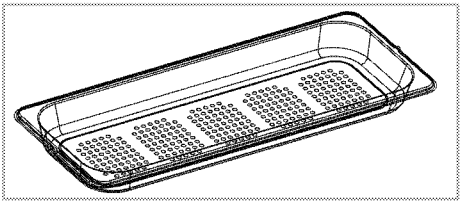




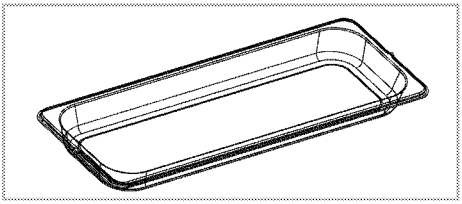
6. **Temperaturfühler**
   Bei der Zubereitung von Fleischgerichten wird das dünne und lange Ende in das Fleisch gestochen und das andere Ende an den Anschluss an der Seitenwand des Gehäuses angeschlossen, damit das Fleisch beim Garen die richtige Kerntemperatur erreicht.



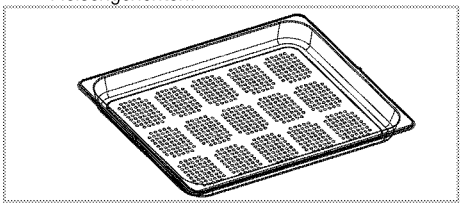
7. **Kleines Lochblech zum Dampfgaren**
   Ideal zum Dampfgaren von Gemüse- und Fleischgerichten.



8. **Kleines Blech ohne Löcher zum Dampfgaren**
Ideal zum Dampfgaren von trockenen Lebensmitteln wie Hülsenfrüchte.



9. **Großes Lochblech zum Dampfgaren**
Ideal zum Dampfgaren von Gemüse- und Fleischgerichten.



Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3.4 kW
Sicherung	16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
Hauptofen	**Dampfofen**
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.2 kW

Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß des Standards EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.
Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

** Siehe *Installation, Seite 14*.

Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.

GEFAHR:
Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

GEFAHR:
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

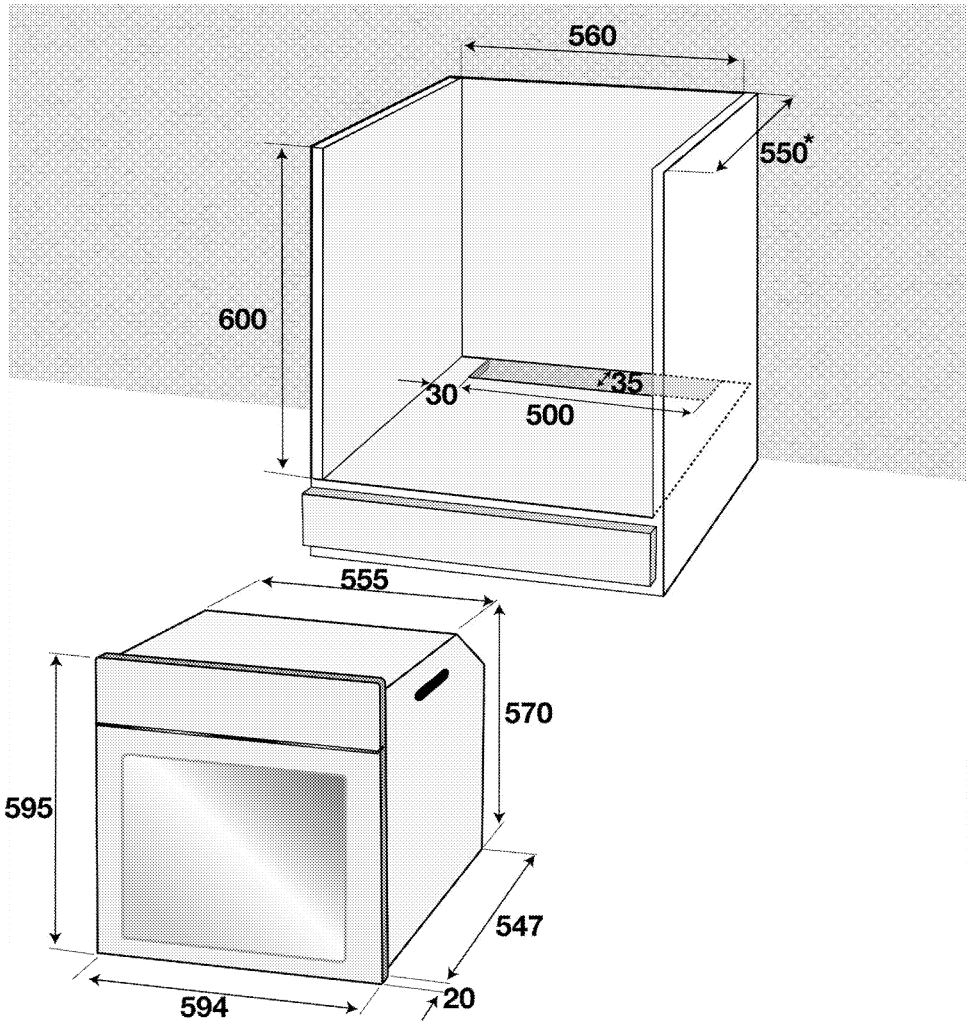
Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagerecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.

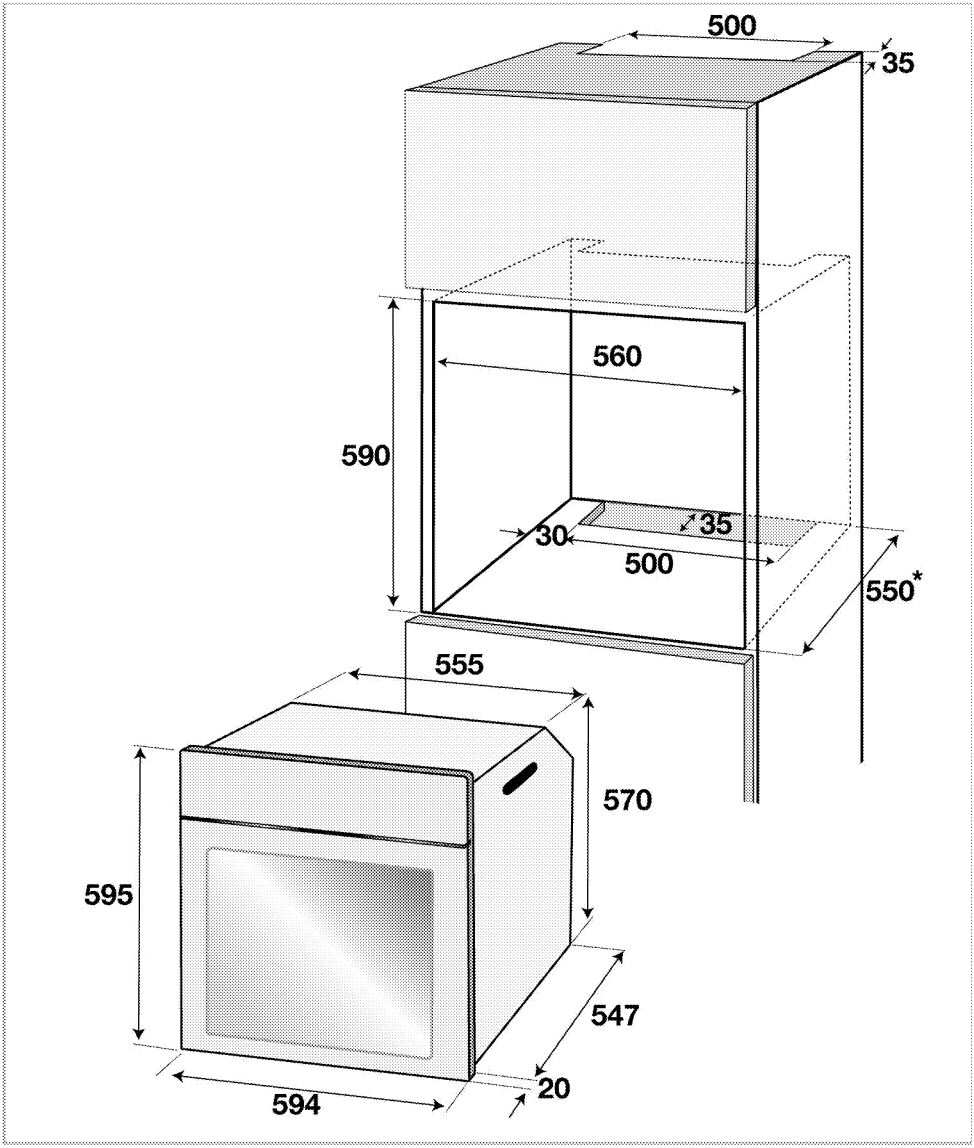
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.

Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.

Bei Geräten mit Drahtgriffen schieben Sie die Griffe nach dem Transport des Gerätes wieder in die Seitenwände zurück.



* Minimum



* Minimum

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten"-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

GEFAHR:
Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

GEFAHR:
Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür an der Unterseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

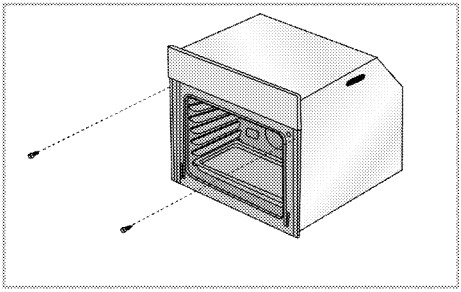
Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

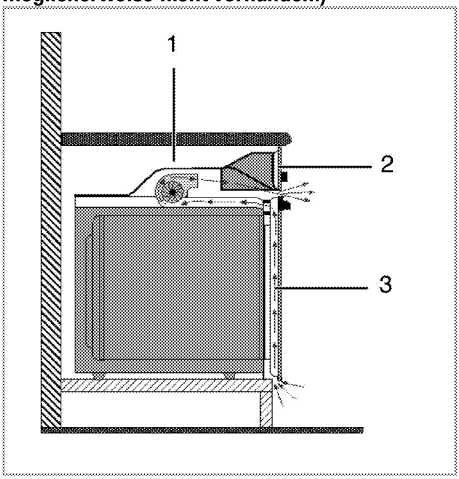
Gerät installieren

1. Schieben Sie den Backofen in die vorgesehene Nische/Küchenschrank, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben.

Bei Geräten mit Lüfter (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



1 Lüfter
2 Bedienfeld
3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschrank und die Vorderseite des Gerätes.

Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Backofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.
Wenn Sie Lebensmittel Timer-programmiert zubereiten, schaltet sich gemeinsam mit den restlichen Funktionen auch der Lüfter zum Ende der Garzeit ab.

Endkontrolle

1. Betrieb des Geräts.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten

Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.

- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.


Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.


Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

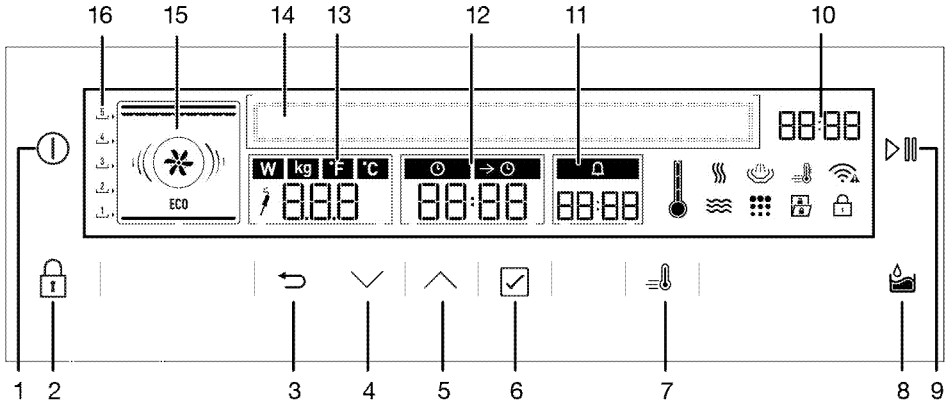
Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Wenn die Tür nicht geöffnet wird, wird die Temperatur auf einem optimalen Level zum Energiesparen bei Eco-Heißluft gehalten und kann von der angezeigten Temperatur abweichen.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

Erste Inbetriebnahme

Zeiteinstellung



1 Ein-/Austaste
2 Bedienfeldsperre
3 Taste Zurück
4 Taste herunter (Menüauswahl)
5 Taste herauf (Menüauswahl)
6 Bestätigungs-Taste
7 Schnellheiztaste
8 Öffnungstaste Wasserbehälterdeckel
9 Start-/Stopptaste
10 Uhrzeitanzeige
11 Alarmzeitfeld
12 Feld Kochzeit / Garzeitende
13 Temperatur-/Gewichtsanzeige
14 Textanzeige
15 Funktionsanzeige
16 Einschubpositionen

Spracheinstellung

1. Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung „Cooking Programs“ auf der Textanzeige.
2. Berühren Sie ∧∨, bis „Settings“ auf der Textanzeige erscheint.
3. Berühren Sie ☑.
4. Berühren Sie ∧∨, bis „Language“ auf der Textanzeige erscheint.
5. Berühren Sie ☑. Die werksseitig eingestellte Sprache wird angezeigt.
6. Berühren Sie ∧∨ zur Auswahl der gewünschten Sprache.
7. Berühren Sie ☑ zum Bestätigen der Einstellung.

Uhrzeit einstellen

Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, wird die Uhrzeit „12:00“ angezeigt. So ändern Sie die Uhrzeit:

1. Wenn der Ofen eingeschaltet wird, erscheint die Anzeige „Kochprogramme“ auf der Textanzeige.
2. Berühren Sie ∧∨, bis „Settings“ auf der Textanzeige erscheint.
3. Berühren Sie ☑.
4. Berühren Sie ∧∨, bis „Uhr“ auf der Textanzeige erscheint.
5. Berühren Sie ☑.
6. Berühren Sie ∧∨ zum Einstellen der aktuellen Zeit.
7. Berühren Sie ☑ zum Bestätigen der Einstellung.

Erstreinigung des Gerätes

Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen entfernt.

WARNUNG
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.
Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

Backofen-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Backofentemperatur; siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 22*".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 22*"

Grill-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß“.
4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe "".
5. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Grill ab; siehe ""

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNUNG
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.
Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



GEFAHR:
Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.
Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihaftbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
  Die Gefäße müssen außerdem starken Dampf aushalten können.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Gitterrost (mit darunter eingeschobener Tropfschale) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so wird die Reinigung einfacher.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

Tipps zum Temperaturfühler

- • Stechen Sie den Temperaturfühler in den dicksten Teil des Fleisches. Achten Sie darauf, dass der Fühler weder Kochgeschirr, Knochen oder Fettgewebe berührt.
- Wenn Sie ein ganzes Huhn zubereiten, schieben Sie den Temperaturfühler zwischen Bauch und Beinansatz bis in den Brustraum vor.
- Sofern Sie Fleisch in Stücken zubereiten, achten Sie darauf, dass sämtliche Stücke etwa gleich groß sind. Schieben Sie den Temperaturfühler in das dickste Stück.
- Falls das Fleisch nach Abschluss des Garens noch nicht durchgegart sein sollte, setzen Sie die Zubereitung fort, stechen den Temperaturfühler aber an einer anderen Stelle ein.

So bedienen Sie den Backofen

Tabelle der Garfunktionen

Diese Tabelle zeigt die Funktionen des Ofens mit ihren jeweiligen Höchstzeiten und Mindesttemperaturen.

Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Aus Sicherheitsgründen kann die „Garzeit“ bei allen Betriebsarten mit Ausnahme von „Warmhalten“ und „Niedrigtemperaturgaren“ auf nicht mehr als 6 Stunden eingestellt werden. Garfunktionen.

Wenn Sie eine Funktion einstellen, blinken die entsprechenden Symbole auf der Anzeige.

Bei Stromausfällen geht die Information über die aktuelle Betriebsart verloren. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.

Die Uhrzeit kann nicht eingestellt werden, wenn der Ofen in einer beliebigen Funktion oder mit halbautomatischer oder automatischer Programmierung in Betrieb ist.

Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

Funktion	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Dampfgaren	100	80 - 100
Dampf + Statisch + Umluft	175	40 - 280
Statisch	180	40 - 320
Statisch + Umluft	205	40 - 280
Statisch + Umlufthitze	210	40 - 280
Öko-Umlufthitze	180	160 - 220
Umlufthitze	180	40 - 280
Multi-Garen (3D)	200	40 - 280
Dampf + Grill + Umluft	200	40 - 280
Grill	280	40 - 280
Abwärtsgrillen	180	40 - 280
Gebläsegrillen	280	40 - 280
Dampf + Pizza + Umluft	150	50 - 250
Pizza	220	50 - 320
Unterhitze	200	40 - 280
Niedertemperaturgaren	90	40 - 150
Warmhalten	60	40 - 100

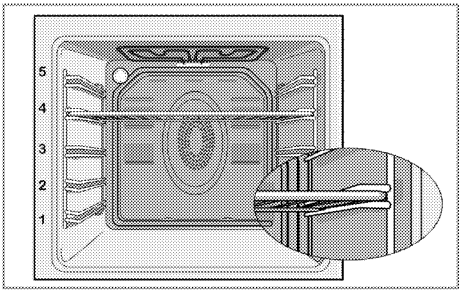
* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Austaste aus.

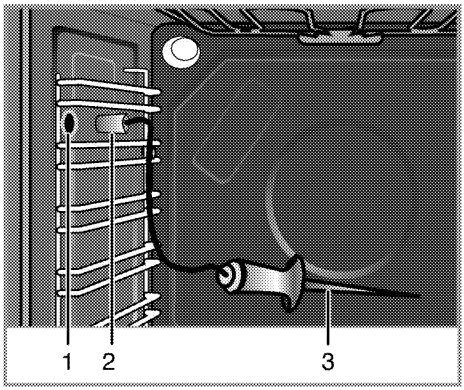
Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Einschub ein. Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.



Temperaturfühler verwenden

1. Nachdem Sie den Ofen auf eine bestimmte Funktion und Temperatur eingestellt haben, schließen Sie den Temperaturfühlerverbinder **(2)** an den Anschluss **(1)** an der Seitenwand des Gehäuses an.



1 Temperaturfühleranschluss
2 Temperaturfühlerverbinder
3 Temperaturfühlerspitze

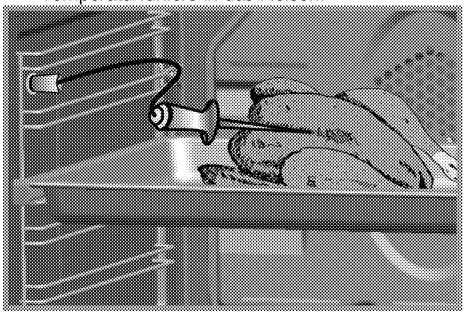
Der Ofen muss auf eine bestimmte Funktion und Temperatur eingestellt sein, damit der Temperaturfühler funktioniert.

Der Kerntemperaturfühler ist während des Betriebs von Funktionen aktiv, bei denen das Kerntemperaturfühlersymbol kontinuierlich angezeigt wird.

Falls Sie den Ofentimer vor Einsatz des Temperaturfühlers auf eine bestimmte Garzeit eingestellt haben, wird die eingestellten Zeit beim Anschluss des Temperaturfühlers automatisch annulliert.

Beim Garen mit Temperaturfühler können die Ablagen am Temperaturfühlersockel nicht verwendet werden.

2. Stechen Sie die Sensorspitze des Temperaturfühlers in das Fleisch.



» Der Ofen erkennt den Temperaturfühler beim Anschluss automatisch, **P75** erscheint im Temperaturanzeigefeld. Der Temperaturfühler erkennt automatisch, wenn die Temperatur im Inneren des Fleisches die vorgegebene Temperatur erreicht hat, und schaltet den Ofen anschließend ab.

Falls **P75** nicht im Temperaturanzeigefeld erscheinen sollte, überzeugen Sie sich davon, dass der Verbinder richtig im Anschluss sitzt.

- Die empfohlene Temperaturfühler-Temperatur beträgt 75 °C. Mit **+** / **-** **(7)** können Sie die gewünschte Temperatur zwischen 40 und 99 °C einstellen.
- Falls Sie den Temperaturfühler vor Abschluss des Garens entfernen, arbeitet der Ofen mit der zuvor eingestellten Funktion und Temperatur weiter.
- Reinigen Sie den Temperaturfühler nach jedem Einsatz mit einem feuchten Tuch; anschließend mit einem trockenen Tuch gut abtrocknen.

Falls die Spitze des Temperaturfühlers nicht im Inneren des Fleisches liegt, wird statt der Kerntemperatur die Innentemperatur des Ofens gemessen und der Ofen beim Erreichen der vorgegebenen Temperatur abgeschaltet. Bitte beachten Sie auch, dass der Temperaturfühler irreparable Schäden davonträgt, falls er Temperaturen über 250 °C ausgesetzt wird.

Garstufe	Fleisch-Kerntemperatur (°C)
Blau	55-59
Blutig	60-62
Englisch	63-70
Rosa	71-76
Durch	77-81
Sehr durch	≥82

* Aufgrund der Lebensmittelsicherheit sollte der Kern (der kälteste Punkt) von Fleisch (rotes und weißes Fleisch) mindestens 72 °C erreichen.

Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.
Die Namen der Kochfunktionen und die empfohlenen Kochblechpositionen erscheinen auf der Zeitanzeige des Ofens.

Dampfgaren

Bläst nur Dampf in den Ofen ein. Diese Garmethode nur mit Dampf ist gut für Gemüse, rotes Fleisch, Fisch und Geflügel geeignet.



Statisch + Statisch + Umluft

Der Lüfter verteilt von den oberen und unteren Heizelementen erhitzte Luft gleichmäßig und schnell im Ofen. Außerdem kann diese Funktion mit Dampf arbeiten. Nur ein Blech verwenden.

Statisch + Statisch + Umluft



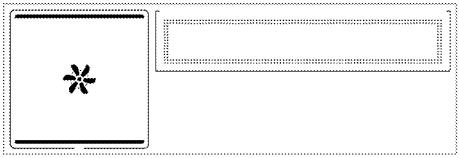
Statisch

Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Blech verwenden.



Statisch + Umluft

Der Lüfter verteilt von den oberen und unteren Heizelementen erhitzte Luft gleichmäßig und schnell im Ofen. Nur ein Blech verwenden.



Dampf + Heißluftgaren

Durch das hintere Heizelement erhitzte Luft wird mit Hilfe des Gebläses schnell gleichmäßig im Ofen verteilt. Außerdem kann diese Funktion mit Dampf arbeiten. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.

Bei geöffneter Backofentür schaltet sich der Lüfter ab, damit die heiße Luft im Inneren verbleibt.



Öko-Heißluftgaren

Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Umluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig. Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle ‚**Eco-Heißluft**'.



Umlufthitze

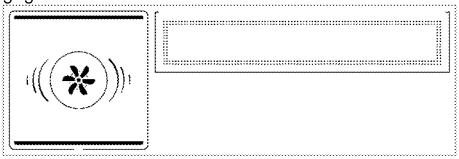
Durch das hintere Heizelement erhitzte Luft wird mit Hilfe des Gebläses schnell gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.

Bei geöffneter Backofentür schaltet sich der Lüfter ab, damit die heiße Luft im Inneren verbleibt.



Multi-Garen (3D)

Oberhitze, Unterhitze und Umluft sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.



Dampf + Grill + Umluft

Der große Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen. Außerdem kann diese Funktion mit Dampf arbeiten.

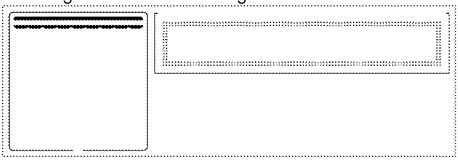
Dampf + Grill + Umluft



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill

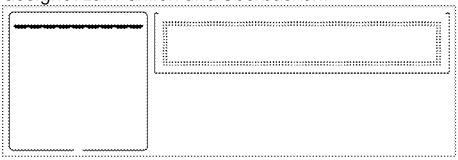
Der große Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Abwärtsgrillen

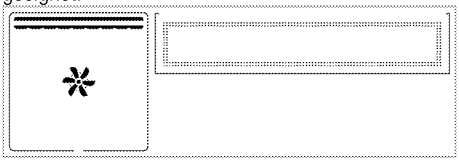
Der kleine Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.



- Stellen Sie kleine bis mittelgroße Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Gebläsegrillen

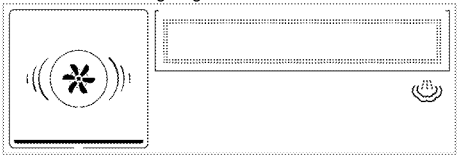
Durch das große Grillelement erhitzte Luft wird vom Lüfter sehr schnell im Inneren des Ofens verteilt. Besonders zum Grillen größerer Fleischmengen geeignet.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

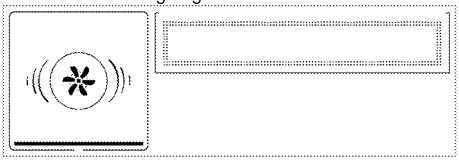
Dampf + Pizza + Umluft

Bei dieser Betriebsart werden Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Außerdem kann diese Funktion mit Dampf arbeiten. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.



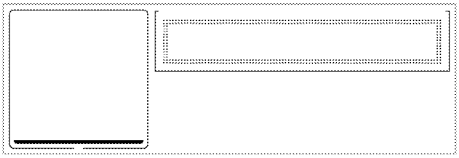
Pizza

Bei dieser Betriebsart werden Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.



Unterhitze

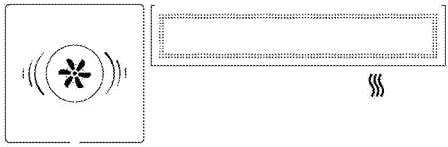
Nur das untere Heizelement ist in Betrieb. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten.



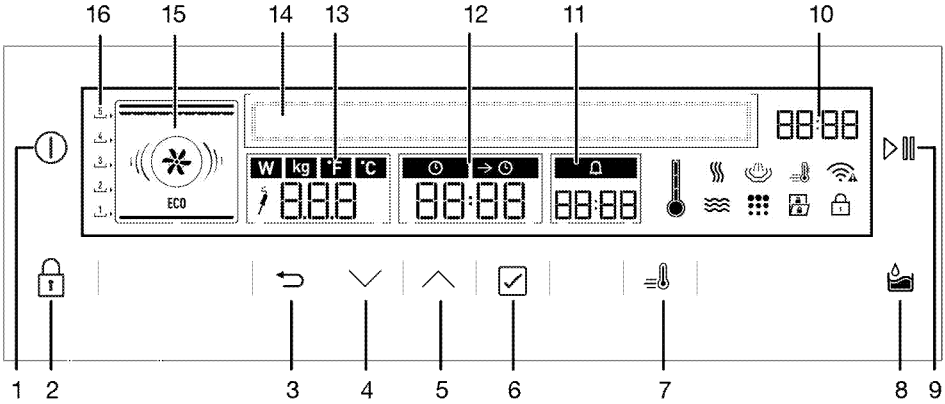
Niedertemperaturgaren
Zur schonenden Zubereitung von Gerichten bei geringerer Temperatur und verlängerter Garzeit (10 – 15 Stunden).



Warmhalten
Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.



Bedienfeldeinführung



1 Ein-/Austaste
2 Bedienfeldsperre
3 Taste Zurück
4 Taste herunter (Menüauswahl)
5 Taste herauf (Menüauswahl)
6 Bestätigungs-Taste
7 Schnellheiztaste
8 Öffnungstaste Wasserbehälterdeckel
9 Start-/Stopptaste
10 Uhrzeitanzeige
11 Alarmzeitfeld
12 Feld Kochzeit / Garzeitende
13 Temperatur-/Gewichtsanzeige
14 Textanzeige
15 Funktionsanzeige
16 Einschubpositionen

: Garzeitendesymbol
: Alarmsymbol
Innentemperatursymbol
: Warmhaltensymbol
: Tastensperre-Symbol
: Tür-offen-Symbol
: Temperaturfühlersymbol*
: : Selbstreinigungstaste (Pyrolyse)*
Dampfgarensymbol
*(Variiert je nach Produktmodell.)

Schnellheizensymbol
: Garzeitsymbol

Menü der Kochprogramme

Verwendung der Ofenfunktionen zum Garen ohne Dampf

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird.
3. Berühren Sie ☑ zum Öffnen des Kochprogrammmenüs.

4. ∧ / ∨ zum Auswählen der gewünschten Ofenfunktion ohne Dampf. Drücken Sie ☑ zum Aktivieren der Funktion.
5. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie ∧ / ∨ wenn der Rahmen um das Feld Temperatur/Gewicht sichtbar ist und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Der neue Temperaturwert wird direkt beim Ändern übernommen.

> Das aktive Feld der Felder Temperatur/Gewicht, Garzeit und Alarmzeit wird durch einen Rahmen hervorgehoben. Berühren Sie ☑ um den Rahmen zum nächsten Feld rechts zu bewegen oder berühren Sie ⮌ um ihn zum nächsten Feld links zu führen. Wenn Sie ⮌ erneut berühren, wenn der Rahmen um das Feld Temperatur/Gewicht herum angezeigt wird, wird das vorherige Menü wieder aufgerufen.

6. **Zum Einstellen der Garzeit** berühren Sie ☑ um den Rahmen zum Feld Garzeit/Garzeitende zu führen. 🕒 wird angezeigt. Berühren Sie ∧ / ∨, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
7. **Zum Einstellen der Garendzeit auf einen späteren Zeitpunkt**, berühren Sie ☑, nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben. →🕒 wird angezeigt. Berühren Sie ∧ / ∨, um die gewünschte Garendzeit einzustellen.
8. **Zum Einstellen einer Alarmzeit, ohne die Erinnerungsfunktion zu verändern**, berühren Sie ☑, um den Rahmen um das Feld Alarmzeit zu legen. 🔔 wird angezeigt. Berühren Sie ∧ / ∨, um die gewünschte Alarmzeit einzustellen. Die Alarmzeit dient nur zur Erinnerung, sie hat keinen Einfluss auf die Garzeit oder die Funktion des Ofens. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen.

> Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

9. Nachdem Sie Kochfunktion, Temperatur, Garzeit, Garendzeit und Alarmzeit nach Wunsch eingestellt haben, berühren Sie ⏯, um das Garen zu starten. Das Garen beginnt und das Display zeigt die eingestellte Funktion sowie die Meldung **„Garen“**.

> Um den Ofen zu nutzen, müssen Sie jedoch die Garzeit, Garendzeit und Alarmzeit nicht einstellen. Dies ist optional.

> Wird die Ofentür während des Garens geöffnet, wird die Warnung **„Tür offen“** und das Symbol 🚪 auf dem Display angezeigt.

» **Ist keine Garzeit eingestellt,** arbeitet der Ofen manuell. Wenn Sie entscheiden, dass der Garvorgang beendet ist, berühren Sie ⏯, um den Ofen auszuschalten. Andernfalls arbeitet der Ofen weiter.
» » **Ist nur die Garzeit eingestellt,** schaltet sich der Ofen nach Ablauf dieser Garzeit ab. Die Anzeige zeigt die Ofenfunktion und die Meldung „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.
» » **Ist die Garzeit und das Garzeitende eingestellt,** zieht der Ofen die Garzeit von der eingestellten Garendzeit ab, um den Zeitpunkt zum Einschalten des Ofens zu berechnen. Ist die so berechnete Kochstartzeit erreicht, wird die eingestellte Ofenfunktion aktiviert und der Ofen auf die eingestellte Temperatur gebracht. Diese Temperatur wird dann bis zum Garzeitende beibehalten. Nach Ablauf dieser Garzeit schaltet sich der Ofen ab. Die Anzeige zeigt die Ofenfunktion und die Meldung „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Nutzung der Ofenfunktionen für dampfunterstütztes Garen

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird.
3. Berühren Sie ☑ zum Öffnen des Kochprogrammmenüs.
4. Berühren Sie ∧ / ∨ zum Auswählen der gewünschten Dampfunterstützungsfunktion. Drücken Sie ☑ zum Aktivieren der Funktion.
5. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie ∧ / ∨ wenn der Rahmen um das Feld Temperatur/Gewicht sichtbar ist und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Der neue Temperaturwert wird direkt beim Ändern übernommen.

Das aktive Feld der Felder Temperatur/Gewicht, Garzeit und Alarmzeit wird durch einen Rahmen hervorgehoben. Berühren Sie ☑ um den Rahmen zum nächsten Feld rechts zu bewegen oder berühren Sie ⮌ um ihn zum nächsten Feld links zu führen. Wenn Sie ⮌ erneut berühren, wenn der Rahmen um das Feld Temperatur/Gewicht herum angezeigt wird, wird das vorherige Menü wieder aufgerufen.

6. **Zum Einstellen der Garzeit** berühren Sie ☑ um den Rahmen zum Feld Garzeit/Garzeitende zu führen. 🕒 wird angezeigt. Berühren Sie ∧ / ∨, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

Bei dieser Funktion ist keine Starten des Garens vor Einstellen der Garzeit möglich. Die Garzeit wird automatisch auf 30 Minuten auf dem Display eingestellt.

7. **Zum Einstellen der Garendzeit auf einen späteren Zeitpunkt**, berühren Sie ☑, nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben. →🕒 wird angezeigt. Berühren Sie ∧ / ∨, um die gewünschte Garendzeit einzustellen.
8. **Zum Einstellen einer Alarmzeit, ohne die Erinnerungsfunktion zu verändern**, berühren Sie ☑, um den Rahmen um das Feld Alarmzeit zu legen. 🔔 wird angezeigt. Berühren Sie ∧ / ∨, um die gewünschte Alarmzeit einzustellen. Die Alarmzeit dient nur zur Erinnerung, sie hat keinen Einfluss auf die Garzeit oder die Funktion des Ofens. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen.

Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

9. Nachdem Sie Kochfunktion, Temperatur, Garzeit, Garendzeit und Alarmzeit nach Wunsch eingestellt haben, berühren Sie ⏯, um das Garen zu starten.
10. **„Sauberes Wasser einfüllen“** wird angezeigt.
11. Berühren Sie 💧. Der Deckel des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite und der Wasserbehälter kommt heraus.
12. Nehmen Sie ihn heraus und füllen ihn bis zur Füllmarke mit sauberem Wasser.

Gesundheitsgefahr! Füllen Sie niemals etwas anderes als sauberes Trinkwasser in das Dampfsystem ein.

Dank des Deckels auf dem Behälter können Sie diesen auch befüllen, ohne ihn herauszunehmen.

13. Setzen Sie ihn wieder ein und berühren Sie 💧 zum Schließen seines Deckels. Mit ⏯ starten Sie das Garen.

» Ist der Wasserstand angemessen, kann der Garvorgang jetzt starten.

Wird die Ofentür während des Garens geöffnet, wird die Warnung **„Tür offen“** und das Symbol 🚪 auf dem Display angezeigt.

Geht das Wasser im Behälter während des Garens zu Ende, erscheint die Meldung „Sauberes Wasser einfüllen“ auf dem Display und gibt der Ofen einen Signalton ab. Der Garvorgang wird gestoppt. Sobald Sie den Behälter dann füllen und wieder in die Halterung einsetzen, wird der Garvorgang fortgesetzt.

» **» Ist nur die Garzeit eingestellt,** schaltet sich der Ofen nach Ablauf dieser Garzeit ab. Die Anzeige zeigt die Ofenfunktion und die Meldung „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

» **» Ist die Garzeit und das Garzeitende eingestellt,** zieht der Ofen die Garzeit von der eingestellten Garendzeit ab, um den Zeitpunkt zum Einschalten des Ofens zu berechnen. Ist die so berechnete Kochstartzeit erreicht, wird die eingestellte Ofenfunktion aktiviert und der Ofen auf die eingestellte Temperatur gebracht. Diese Temperatur wird dann bis zum Garzeitende beibehalten. Nach Ablauf dieser Garzeit schaltet sich der Ofen ab. Die Anzeige zeigt die Ofenfunktion und die Meldung „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

14. Entleeren Sie aus Hygienegründen nach Ende des Garvorgangs unbedingt komplett das verbleibende Wasser aus dem Behälter.

Das Wasser aus dem Dampferzeugungssystem des Ofens wird innerhalb von ca. 15 Minuten nach Abschluss des Garvorgangs in den Wasserbehälter gefüllt. Sie müssen dieses Restwasser aus Hygienegründen unbedingt aus dem Behälter entfernen.

15. Bitte aktivieren Sie auch die Trocknungsfunktion des Ofens für die noch im Ofen verbleibende Restfeuchtigkeit. Siehe „Menü Extras“.

Ist die Trocknungsfunktion aktiviert, wird sie automatisch nach Abschluss jedes Kochvorgangs mit Dampf ausgeführt.

16. **Zum Weiterführen des Kochvorgangs: Fünf Minuten nach Abschluss des Garzyklus** können Sie ⏯ drücken, um den Ofen erneut mit Dampf oder mit einer dampfunterstützten Funktion zu nutzen.

» Der Ofen arbeitet dann mit den zuvor festgelegten Zeit- und Temperatureinstellungen weiter.

17. Wenn Sie versuchen, den Ofen innerhalb von **fünf Minuten nach Abschluss des Garzyklus erneut zu starten**, wird die Meldung **„Ofen in Vorbereitung“** angezeigt, da der Ofen dann dabei ist, das Wasser aus dem Dampferzeugungssystem zurück in den Wasserbehälter zu leiten. Erst wenn diese Meldung erlischt, können Sie ⏯ berühren, um den Garvorgang zu starten. Da das Wasser aus dem Dampferzeugungssystem in den Wasserbehälter geleitet wurde, wird die Meldung **„Sauberes Wasser einfüllen“** angezeigt.

18. Berühren Sie 💧. Der Deckel des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite und der Wasserbehälter kommt heraus.

19. Nehmen Sie ihn heraus und füllen ihn bis zur Füllmarke mit sauberem Wasser.

20. Setzen Sie ihn wieder ein und berühren Sie 💧 zum Schließen seines Deckels. Mit ⏯ starten Sie das Garen.

» Ist der Wasserstand angemessen, kann der Garvorgang jetzt starten.

21. Entleeren Sie aus Hygienegründen nach Ende des Garvorgangs unbedingt komplett das verbleibende Wasser aus dem Behälter.

Das Wasser aus dem Dampferzeugungssystem des Ofens wird innerhalb von ca. 15 Minuten nach Abschluss des Garvorgangs in den Wasserbehälter gefüllt. Sie müssen dieses Restwasser aus Hygienegründen unbedingt aus dem Behälter entfernen.

22. Bitte aktivieren Sie auch die Trocknungsfunktion des Ofens für die noch im Ofen verbleibende Restfeuchtigkeit. Siehe „Menü Extras“.

Ist die Trocknungsfunktion aktiviert, wird sie automatisch nach Abschluss jedes Kochvorgangs mit Dampf ausgeführt.

Schnellheizen

Mit der Schnellheizen-Funktion bringen Sie den Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur; sehr praktisch beim Vorheizen. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion; anschließend:

1. Berühren Sie 🌡 einmal. Das Symbol 🌡 wird angezeigt.
2. Nach Einstellung der Garzeit und Temperatur berühren Sie ⏯, um das Garen zu starten.

» 🌡 Das Symbol erlischt, sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Ofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt wurde.

3. Berühren Sie 🌡 einmal, um die Schnellheizen-Funktion abzubrechen. Die Schnellheizfunktion wird deaktiviert und 🌡 verschwindet.

Tastensperre aktivieren

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

Die Tastensperre können Sie im laufenden Betrieb verwenden und auch dann, wenn der Ofen nicht arbeitet. Auch bei aktiver Tastensperre lässt sich der Ofen nach wie vor durch Berühren von ⏻ abschalten.

Tastensperre aktivieren

1. Berühren Sie 🔒 bis „🔒“ auf dem Display erscheint.

» Bei aktiver Tastensperre erscheinen die Warnung **„Tastensperre aktiv"** und das Symbol 🔒 auf der Anzeige, wenn Sie eine beliebige Taste (außer ∧ / ∨) betätigen.

Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientasten ohne Funktion. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin eingeschaltet.

Tastensperre abschalten

1. Berühren Sie bis „“ von der Anzeige verschwindet.

» Die Tastensperre wurde deaktiviert.

Menü der automatischen Garfunktionen

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Berühren Sie / , bis das Menü „Automatisches Kochen“ angezeigt wird.
3. Berühren Sie , um das Menü Automatisches Kochen zu öffnen.
4. Berühren Sie / , um das Hauptmenü der Speise auszuwählen, die Sie zubereiten möchten. (Siehe dazu die Tabelle zum Automatischen Kochen.) Berühren Sie zum Bestätigen .
5. Berühren Sie / zur Auswahl der Speise, die Sie zubereiten möchten.
6. Zum Ändern des Gewichts der Zutat berühren Sie / , wenn das Feld Temperatur/Gewicht eingerahmt und das Gewicht eingestellt ist. Der neue Gewichtswert wird direkt beim Ändern übernommen. Die Garzeit wird automatisch an das Gewicht der Speise angepasst.

Sie können das Gewicht nur bei Gerichten ändern, bei denen auch ein Gewicht angezeigt wird.

Das aktive Feld der Felder Temperatur/Gewicht, Garzeit und Alarmzeit wird durch einen Rahmen hervorgehoben. Berühren Sie um den Rahmen zum nächsten Feld rechts zu bewegen oder berühren Sie um ihn zum nächsten Feld links zu führen. Wenn Sie erneut berühren, wenn der Rahmen um das Feld Temperatur/Gewicht herum angezeigt wird, wird das vorherige Menü wieder aufgerufen.

7. **Zum Einstellen der Garzeit** berühren Sie um den Rahmen zum Feld Garzeit/Garzeitende zu führen. wird angezeigt. Berühren Sie / , um die gewünschte Garzeit einzustellen. Die Anzahl der Garzeitanpassungen auf der Grundlage des Gewichts der Speise ist begrenzt.
8. **Zum Einstellen der Garendzeit auf einen späteren Zeitpunkt**, berühren Sie , nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben. wird angezeigt. Berühren Sie / , um die gewünschte Garendzeit einzustellen.
9. **Zum Einstellen einer Alarmzeit, ohne die Erinnerungsfunktion zu verändern**, berühren Sie , um den Rahmen um das Feld Alarmzeit zu legen. wird angezeigt. Berühren Sie / , um die gewünschte Alarmzeit einzustellen. Die Alarmzeit dient nur zur Erinnerung, sie hat keinen Einfluss auf die Garzeit oder die Funktion des Ofens. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen.

Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

10. Nachdem Sie Kochfunktion, Temperatur, Garzeit, Garendzeit und Alarmzeit nach Wunsch eingestellt haben, berühren Sie , um das Garen zu starten.
11. **Wird für das ausgewählte Gericht die Dampffunktion verwendet, wird die Meldung „Sauberes Wasser einfüllen“** wird angezeigt.
12. Berühren Sie . Der Deckel des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite und der Wasserbehälter kommt heraus.
13. Nehmen Sie ihn heraus und füllen ihn bis zur Füllmarke mit sauberem Wasser.

Gesundheitsgefahr! Füllen Sie niemals etwas anderes als sauberes Trinkwasser in das Dampfsystem ein.

Dank des Deckels auf dem Behälter können Sie diesen auch befüllen, ohne ihn herauszunehmen.

14. Setzen Sie ihn wieder ein und berühren Sie zum Schließen seines Deckels. Mit starten Sie das Garen.

» Ist der Wasserstand angemessen, kann der Garvorgang jetzt starten.

Wird die Ofentür während des Garens geöffnet, wird die Warnung **„Tür offen“** und das Symbol auf dem Display angezeigt.

Geht das Wasser im Behälter während des Garens zu Ende, erscheint die Meldung „Sauberes Wasser einfüllen“ auf dem Display und gibt der Ofen einen Signalton ab. Der Garvorgang wird gestoppt. Sobald Sie den Behälter dann füllen und wieder in die Halterung einsetzen, wird der Garvorgang fortgesetzt.

» **» Ist nur die Garzeit eingestellt,** schaltet sich der Ofen nach Ablauf dieser Garzeit ab. Die Anzeige zeigt die Ofenfunktion und die Meldung **„Garen fertig“** an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

» **» Ist die Garzeit und das Garzeitende eingestellt,** zieht der Ofen die Garzeit von der eingestellten Garendzeit ab, um den Zeitpunkt zum Einschalten des Ofens zu berechnen. Ist die so berechnete Kochstartzeit erreicht, wird die eingestellte Ofenfunktion aktiviert und der Ofen auf die eingestellte Temperatur gebracht. Diese Temperatur wird dann bis zum Garzeitende beibehalten. Nach Ablauf dieser Garzeit schaltet sich der Ofen ab. Die Anzeige zeigt die Ofenfunktion und die Meldung **„Garen fertig“** an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

15. Entleeren Sie aus Hygienegründen nach Ende des Garvorgangs unbedingt komplett das verbleibende Wasser aus dem Behälter.

Das Wasser aus dem Dampferzeugungssystem des Ofens wird innerhalb von ca. 15 Minuten nach Abschluss des Garvorgangs in den Wasserbehälter gefüllt. Sie müssen dieses Restwasser aus Hygienegründen unbedingt aus dem Behälter entfernen.

16. Bitte aktivieren Sie auch die Trocknungsfunktion des Ofens für die noch im Ofen verbleibende Restfeuchtigkeit. Siehe „Menü Extras“.

Ist die Trocknungsfunktion aktiviert, wird sie automatisch nach Abschluss jedes Kochvorgangs mit Dampf ausgeführt.

17. **Zum Weiterführen des Kochvorgangs: Fünf Minuten nach Abschluss des Garzyklus** können Sie ⏯ drücken, um den Ofen erneut mit Dampf oder mit einer dampfunterstützten Funktion zu nutzen.

» Der Ofen arbeitet dann mit den zuvor festgelegten Zeit- und Temperatureinstellungen weiter.

18. Wenn Sie versuchen, den Ofen innerhalb von **fünf Minuten nach Abschluss des Garzyklus erneut zu starten**, wird die Meldung **„Ofen in Vorbereitung“** angezeigt, da der Ofen dann dabei ist, das Wasser aus dem Dampferzeugungssystem zurück in den Wasserbehälter zu leiten. Erst wenn diese Meldung erlischt, können Sie ⏯ berühren, um den Garvorgang zu starten. Da das Wasser aus dem Dampferzeugungssystem in den Wasserbehälter geleitet wurde, wird die Meldung **„Sauberes Wasser einfüllen“** angezeigt.
19. Berühren Sie 💧. Der Deckel des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite und der Wasserbehälter kommt heraus.
20. Nehmen Sie ihn heraus und füllen ihn bis zur Füllmarke mit sauberem Wasser.
21. Setzen Sie ihn wieder ein und berühren Sie 💧 zum Schließen seines Deckels. Mit ⏯ starten Sie das Garen.

» Ist der Wasserstand angemessen, kann der Garvorgang jetzt starten.

22. Entleeren Sie aus Hygienegründen nach Ende des Garvorgangs unbedingt komplett das verbleibende Wasser aus dem Behälter.

Das Wasser aus dem Dampferzeugungssystem des Ofens wird innerhalb von ca. 15 Minuten nach Abschluss des Garvorgangs in den Wasserbehälter gefüllt. Sie müssen dieses Restwasser aus Hygienegründen unbedingt aus dem Behälter entfernen.

23. Bitte aktivieren Sie auch die Trocknungsfunktion des Ofens für die noch im Ofen verbleibende Restfeuchtigkeit. Siehe „Menü Extras“.

Ist die Trocknungsfunktion aktiviert, wird sie automatisch nach Abschluss jedes Kochvorgangs mit Dampf ausgeführt.

Automatische Garfunktionen: Können je nach Modell unterschiedlich sein

Gemüse	Kuchen und Gebäck	Fleisch	Geflügel	Fisch	Spezial
Broccoli	Backwaren	Roastbeef	Ganzes Huhn <1600	Seebarsch	Teiggerichte
Frische Kartoffeln in Stücken	Hefebrot	Hackbraten	Ganzes Huhn >1600		Lasagne
Grüne Bohnen	Toastbrot		Putenkeule		Überbackene Makkaroni
	Walnusskekse		Hähnchenschenkel		
	Butterkuchen				
	Zimtröllchen				
	Backwaren				
	Hefebrot				
	Toastbrot				

Menü Extras

Entkalken (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Sie sollten unbedingt von Zeit zu Zeit das Entkalkungsprogramm zum Entfernen der Kalkansammlungen im Wasserbehälter ausführen. Zwei Entkalkungstabletten werden mit dem Gerät mitgeliefert.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Menü Extras“** angezeigt wird.
3. Berühren Sie ☑.
4. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Entkalken“** auf der Textanzeige erscheint.
5. Berühren Sie ☑.
6. **„Sauberes Wasser einfüllen“** wird angezeigt.
7. Berühren Sie . Der Deckel des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite und der Wasserbehälter kommt heraus.
8. Nehmen Sie ihn heraus und füllen ihn mit 250 ml sauberem Wasser. Legen Sie die mitgelieferte Entkalkungstablette in den Behälter.
9. Setzen Sie ihn wieder ein und berühren Sie zum Schließen seines Deckels.

» » Der Entkalkungsvorgang startet automatisch.

10. Nach Abschluss des Entkalkungsvorgangs wird die Meldung **„Öffnen Sie die Ofentür“** angezeigt.

» Öffnen Sie die Ofentür, lassen Sie den Dampf entweichen und entleeren Sie dann das verbleibende Wasser aus dem Wasserbehälter.

Trocknen (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Ermöglicht ein gründliches Trocknen des Ofeninneren durch Verdampfen des Restwassers im Ofen nach einem Dampfgarvorgang. Diese Funktion sollten Sie aus Hygienegründen unbedingt nach jedem Dampfgarvorgang ausführen. Wischen Sie den Ofen vor Starten der Trocknungsfunktion mit einem trockenen Tuch aus, um Wasser und Feuchtigkeit vom Ofenboden zu entfernen.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Menü Extras“** angezeigt wird.
3. Berühren Sie ☑.
4. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Trocknen“** auf der Textanzeige erscheint.
5. Berühren Sie ☑.
6. Berühren Sie ⏯ zum Starten des Trocknungsvorgangs.
7. Nach zehn Minuten, das ist die automatisch eingestellte Trocknungszeit, erscheint die Meldung **„Ofentür öffnen“** auf der Anzeige.

» Öffnen Sie nun die Tür und lassen den Dampf entweichen.

Reinigung (pyrolytische Selbstreinigung) (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen! Berühren Sie das Gerät während der Selbstreinigung nicht, halten Sie Kinder fern. Warten Sie mindestens 30 Minuten ab, bevor Sie Rückstände entfernen.

Der Ofen ist mit einer pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion ausgestattet. Der Ofen wird auf ca. 430 - 480 °C aufgeheizt, um vorhandene Verunreinigungen zu Asche zu verbrennen. Dabei kann es zu starker Rauchentwicklung kommen. Achten Sie auf gute Belüftung. Der Ofen sollte nach jeweils zehn Benutzungen mit dieser hohen Hitze gereinigt werden.

1. Sämtliches Zubehör aus dem Garraum entfernen. Denken Sie bei Modellen mit Gitterrost daran, den Gitterrost zu entfernen. Vergessen Sie nicht, vorher den Wasserbehälter vom Ofen zu entfernen.

Falls Ihr Produkt mit pyrosicherem Zubehör (widerstandsfähig bei der Selbstreinigung bei hohen Temperaturen) ausgestattet ist, müssen Sie dieses Zubehör nicht aus dem Ofen entfernen.

2. Vor Beginn der Reinigung sollten Sie die Außenflächen des Ofens reinigen und Speisereste im Inneren mit einem Tuch und etwas Seifenwasser entfernen.



Verzichten Sie auf das Reinigen der Türdichtung. Diese Dichtung ist aus Glasfasern, ist empfindlich und kann leicht beschädigt werden. Wird die Türdichtung beschädigt, tauschen Sie sie gegen eine neue von einer zugelassenen Servicestelle gelieferten Dichtung aus.

3. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ⏻ ein.
4. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Menü Extras“** angezeigt wird.
5. Berühren Sie ☑.
6. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Reinigen“** auf der Textanzeige erscheint.
7. Berühren Sie ☑.
8. Drücken Sie zum Starten der Reinigung ⏯. Die Selbstreinigungszeit wird auf dem Display angezeigt. Die Dauer kann nicht geändert werden. Sie können die Endzeit dieser Reinigungsfunktion einstellen.
9. Während der Selbstreinigung kann die Ofentür nicht geöffnet werden; das Sperrsymbol erscheint auf der Zeitanzeige. Versuchen Sie nicht, die Tür mit Gewalt zu öffnen, solange die Reinigung noch nicht abgeschlossen ist und das Sperrsymbol leuchtet.
10. Entfernen Sie weiße Ablagerungen nach Abschluss der Reinigung mit Essigwasser.

Öko-Reinigung (pyrolytische Selbstreinigung - Öko-Pyrolyse) (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen! Berühren Sie das Gerät während der Selbstreinigung nicht, halten Sie Kinder fern. Warten Sie mindestens 30 Minuten ab, bevor Sie Rückstände entfernen.

Falls Ihr Ofen nicht stark verschmutzt ist, sollten Sie die Öko-Reinigungsfunktion verwenden. Falls Ihr Ofen stark verschmutzt ist, wird diese ökonomische Reinigungsfunktion nicht genügen. Wenden Sie dann die starke Reinigungsmethode an.

1. Sämtliches Zubehör aus dem Garraum entfernen. Denken Sie bei Modellen mit Gitterrost daran, den Gitterrost zu entfernen. Vergessen Sie nicht, vorher den Wasserbehälter vom Ofen zu entfernen.
2. Vor Beginn der Reinigung sollten Sie die Außenflächen des Ofens reinigen und Speisereste im Inneren mit einem Tuch und etwas Seifenwasser entfernen.



Verzichten Sie auf das Reinigen der Türdichtung. Diese Dichtung ist aus Glasfasern, ist empfindlich und kann leicht beschädigt werden. Wird die Türdichtung beschädigt, tauschen Sie sie gegen eine neue von einer zugelassenen Servicestelle gelieferten Dichtung aus.

3. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ⏻ ein.
4. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Menü Extras“** angezeigt wird.
5. Berühren Sie ☑.
6. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Öko-Reinigung“** auf der Textanzeige erscheint.
7. Berühren Sie ☑.
8. Drücken Sie zum Starten der Reinigung ⏯. Die Selbstreinigungszeit wird auf dem Display angezeigt. Die Dauer kann nicht geändert werden. Sie können die Endzeit dieser Reinigungsfunktion einstellen.

9. Während der Selbstreinigung kann die Ofentür nicht geöffnet werden; das Sperrsymbol erscheint auf der Zeitanzeige. Versuchen Sie nicht, die Tür mit Gewalt zu öffnen, solange die Reinigung noch nicht abgeschlossen ist und das Sperrsymbol leuchtet.
10. Entfernen Sie weiße Ablagerungen nach Abschluss der Reinigung mit Essigwasser.

Einstellungsmenü

Spracheinstellung

1. Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung **„Cooking Programs“** auf der Textanzeige.
2. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Einstellungen“** auf der Textanzeige erscheint.
3. Berühren Sie ☑.
4. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Sprache“** auf der Textanzeige erscheint.
5. Berühren Sie ☑. Die werksseitig eingestellte Sprache wird angezeigt.
6. Berühren Sie ∧ / ∨ zur Auswahl der gewünschten Sprache.
7. Berühren Sie ☑ zum Bestätigen der Einstellung.

Uhrzeit einstellen

Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, wird **„12:00“** angezeigt. So ändern Sie die Uhrzeit:

1. Wenn der Ofen eingeschaltet wird, erscheint die Anzeige **„Kochprogramme“** auf der Textanzeige.
2. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Einstellungen“** auf der Textanzeige erscheint.
3. Berühren Sie ☑.
4. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Uhr“** auf der Textanzeige erscheint.
5. Berühren Sie ☑.
6. Berühren Sie ∧∨ zum Einstellen der aktuellen Zeit.
7. Berühren Sie ☑ zum Bestätigen der Einstellung.

Helligkeitseinstellung

1. Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung **„Cooking Programs“** auf der Textanzeige.
2. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Einstellungen“** auf der Textanzeige erscheint.
3. Berühren Sie ☑.
4. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Helligkeit“** auf der Textanzeige erscheint.
5. Berühren Sie ☑. Die bisher eingestellte Helligkeitsstufe wird angezeigt.
6. Wählen Sie die gewünschte Stufe mit den Tasten ∧∨.
7. Berühren Sie ☑ zum Bestätigen der Einstellung.

Lautstärkeeinstellung

1. Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung **„Cooking Programs“** auf der Textanzeige.
2. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Einstellungen“** auf der Textanzeige erscheint.
3. Berühren Sie ☑.
4. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Lautstärke“** auf der Textanzeige erscheint.
5. Berühren Sie ☑. Die bisher eingestellte Lautstärkestufe wird angezeigt.
6. Wählen Sie die gewünschte Stufe mit den Tasten ∧∨.
7. Berühren Sie ☑ zum Bestätigen der Einstellung.

Einstellung der Temperatureinheit

1. Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung **„Cooking Programs“** auf der Textanzeige.
2. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Einstellungen“** auf der Textanzeige erscheint.
3. Berühren Sie ☑.
4. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Temperatureinheit“** auf der Textanzeige erscheint.
5. Berühren Sie ☑. Die voreingestellte Temperatureinheit **„C“** wird angezeigt.
6. ∧Berühren Sie die Taste /∨, um **„F“** auszuwählen.
7. Berühren Sie ☑ zum Bestätigen der Einstellung.

Wasserhärtegrad einstellen

1. Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung **„Cooking Programs“** auf der Textanzeige.
2. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Einstellungen“** auf der Textanzeige erscheint.
3. Berühren Sie ☑.
4. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Wasserhärte“** auf der Textanzeige erscheint.
5. Berühren Sie ☑. Die bisher eingestellte Wasserhärtegrad wird angezeigt.
6. Berühren Sie ∧ / ∨, um den zu Ihrer Wasserversorgung passenden Härtegrad einzustellen.
7. Berühren Sie ☑ zum Bestätigen der Einstellung.

Automatisches Trocknen einstellen

1. Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung **„Cooking Programs“** auf der Textanzeige.
2. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Einstellungen“** auf der Textanzeige erscheint.
3. Berühren Sie ☑.

4. Berühren Sie ∧ / ∨, bis **„Automatisches Trocknen“** auf der Textanzeige erscheint.
5. Berühren Sie ☑. **„Ein“** erscheint und zeigt an, dass die automatische Trocknung aktiviert ist.

Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.

Garzeitentabelle

Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

Verwendung der Ofenfunktionen zum Garen ohne Dampf

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Garfunktion	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Backblech*	Ein Blech		3	175	25 ... 35
Kuchen, Form*	Ein Blech		2	180	40 ... 50
Kuchen, Backpapier*	Ein Blech		3	170	25 ... 30
	Zwei Bleche		1 - 3	165	40 ... 45
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	160	45 ... 50
Biskuitkuchen*	Ein Blech		3	200	5 ... 10
	Zwei Bleche		1 - 5	175	20 ... 30
Kekse*	Ein Blech		3	175	25 ... 30
	Zwei Bleche		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Teiggebäck*	Ein Blech		2	200	30 ... 40
	Zwei Bleche		1 - 5	200	45 ... 55
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen*	Ein Blech		2	200	25 ... 35
	Zwei Bleche		1 - 5	200	35 ... 45
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Sauerteig*	Ein Blech		2	200	35 ... 45
	Zwei Bleche		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Ein Blech		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Ein Blech		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ein Blech		3	200	10 ... 15
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech		3	25 Minute 250 / max dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Ein Blech		3	25 Minute 250 / max dann 190	70 ... 90
	Ein Blech		3	25 Minute 250 / max dann 190	60 ... 80
Brathähnchen	Ein Blech		2	15 Minute 250 / max dann 180 190	55 ... 65
	Ein Blech		2	15 Minute 250 / max dann 180 190	55 ... 65
Pute (5.5 kg)	Ein Blech		1	25 Minute 250 / max dann 180 ... 190	150 ... 210
	Ein Blech		1	25 Minute 250 / max dann 180 ... 190	150 ... 210

Fisch	Ein Blech		3	200	20 ... 30
	Ein Blech		3	200	20 ... 30
Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech. * Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.					

Dampfgaren

Gericht	Lebensmittelgewicht (g)	Backblech	Einschubposition	Garfunktion	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Gefrorene Erbsen	2640	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	30 ... 40
Gefrorene Erbsen	1800 für ein Blech	Lochblech + Ofenblech	3 ... 5	Dampfgaren	100	35 ... 45
Rippensteak	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	65 .. 75
Kartoffeln in Stücken	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	30 ... 40
Geflügelbrust	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	25 ... 35
Broccoli	1400	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	20 ... 30
Rinderfilet	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	50 ... 60
Fisch	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	20 ... 30
Zucchinis in Stücken	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	25 .. 35
Blumenkohl	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	30 ... 40
Rosenkohl	500	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	10 .. 20
Grüne Bohnen	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	25 ... 35
Möhren in Stücken	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	20 .. 30
Reis	Wasser: 475 Reis: 180	Borosilikatglas-Kochgeschirr + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	25 ... 35
1 - Nicht vorheizen. 2 - Schieben Sie zum Garen das Ofenblech in den ersten Einschub und das Lochblech in den dritten Einschub ein.						

Eco-Heißluft

Ändern Sie die Gartemperatur nach Beginn des Garens im Modus Eco-Heißluft nicht mehr.

Öffnen Sie die Ofentür im Modus Eco-Heißluft nicht. Wenn Sie die Tür nicht öffnen, wird die Innentemperatur des Ofens optimiert, um Energie zu sparen. Diese Temperatur kann niedriger als die auf dem Display gezeigte Zeit sein.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)		Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Backpapier	Ein Blech		3	175	40 ... 50
Kekse	Ein Blech		3	180	25 ... 35
Teiggebäck	Ein Blech		3	200	45 ... 55
Teilchen	Ein Blech		3	200	35 ... 45

Verwendung des Grills

WARNUNG
Backofentür beim Grillen geschlossen halten. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Grillen ohne Dampf

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird.
3. Berühren Sie ☑ zum Öffnen des Kochprogrammmenüs.
4. Berühren Sie ∧ / ∨ zum Auswählen der gewünschten Ofenfunktion ohne Dampf. Drücken Sie ☑ zum Aktivieren der Funktion.

5. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie ∧ / ∨ wenn der Rahmen um das Feld Temperatur/Gewicht sichtbar ist und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Der neue Temperaturwert wird direkt beim Ändern übernommen.

> Das aktive Feld der Felder Temperatur/Gewicht, Garzeit und Alarmzeit wird durch einen Rahmen hervorgehoben. Berühren Sie ☑ um den Rahmen zum nächsten Feld rechts zu bewegen oder berühren Sie ⮌ um ihn zum nächsten Feld links zu führen. Wenn Sie ⮌ erneut berühren, wenn der Rahmen um das Feld Temperatur/Gewicht herum angezeigt wird, wird das vorherige Menü wieder aufgerufen.

6. **Zum Einstellen der Garzeit** berühren Sie ☑ um den Rahmen zum Feld Garzeit/Garzeitende zu führen. 🕒 wird angezeigt. Berühren Sie ∧ / ∨, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
7. **Zum Einstellen der Garendzeit auf einen späteren Zeitpunkt**, berühren Sie ☑, nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben. →🕒 wird angezeigt. Berühren Sie ∧ / ∨, um die gewünschte Garendzeit einzustellen.
8. **Zum Einstellen einer Alarmzeit, ohne die Erinnerungsfunktion zu verändern**, berühren Sie ☑, um den Rahmen um das Feld Alarmzeit zu legen. 🔔 wird angezeigt. Berühren Sie ∧ / ∨, um die gewünschte Alarmzeit einzustellen. Die Alarmzeit dient nur zur Erinnerung, sie hat keinen Einfluss auf die Garzeit oder die Funktion des Ofens. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen.

> Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

9. Nachdem Sie Kochfunktion, Temperatur, Garzeit, Garendzeit und Alarmzeit nach Wunsch eingestellt haben, berühren Sie ⏯, um das Garen zu starten. Das Garen beginnt und das Display zeigt die eingestellte Funktion sowie die Meldung **„Garen“**.

> Um den Ofen zu nutzen, müssen Sie jedoch die Garzeit, Garendzeit und Alarmzeit nicht einstellen. Dies ist optional.

> Wird die Ofentür während des Garens geöffnet, wird die Warnung **„Tür offen“** und das Symbol auf dem Display angezeigt.

» **Ist keine Garzeit eingestellt,** arbeitet der Ofen manuell. Wenn Sie entscheiden, dass der Garvorgang beendet ist, berühren Sie ⏯, um den Ofen auszuschalten. Andernfalls arbeitet der Ofen weiter.
» **» Ist nur die Garzeit eingestellt,** schaltet sich der Ofen nach Ablauf dieser Garzeit ab. Die Anzeige zeigt die Ofenfunktion und die Meldung „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.
» **» Ist die Garzeit und das Garzeitende eingestellt,** zieht der Ofen die Garzeit von der eingestellten Garendzeit ab, um den Zeitpunkt zum Einschalten des Ofens zu berechnen. Ist die so berechnete Kochstartzeit erreicht, wird die eingestellte Ofenfunktion aktiviert und der Ofen auf die eingestellte Temperatur gebracht. Diese Temperatur wird dann bis zum Garzeitende beibehalten. Nach Ablauf dieser Garzeit schaltet sich der Ofen ab. Die Anzeige zeigt die Ofenfunktion und die Meldung „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Dampfunterstütztes Grillen

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird.
3. Berühren Sie ☑ zum Öffnen des Kochprogrammmenüs.
4. Berühren Sie ∧ / ∨ zum Auswählen der gewünschten Dampfunterstützungsfunktion. Drücken Sie ☑ zum Aktivieren der Funktion.
5. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie ∧ / ∨ wenn der Rahmen um das Feld Temperatur/Gewicht sichtbar ist und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Der neue Temperaturwert wird direkt beim Ändern übernommen.

Das aktive Feld der Felder Temperatur/Gewicht, Garzeit und Alarmzeit wird durch einen Rahmen hervorgehoben. Berühren Sie ☑ um den Rahmen zum nächsten Feld rechts zu bewegen oder berühren Sie ⮌ um ihn zum nächsten Feld links zu führen. Wenn Sie ⮌ erneut berühren, wenn der Rahmen um das Feld Temperatur/Gewicht herum angezeigt wird, wird das vorherige Menü wieder aufgerufen.

6. **Zum Einstellen der Garzeit** berühren Sie ☑ um den Rahmen zum Feld Garzeit/Garzeitende zu führen. 🕒 wird angezeigt. Berühren Sie ∧ / ∨, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

Bei dieser Funktion ist keine Starten des Garens vor Einstellen der Garzeit möglich. Die Garzeit wird automatisch auf 30 Minuten auf dem Display eingestellt.

7. **Zum Einstellen der Garendzeit auf einen späteren Zeitpunkt**, berühren Sie ☑, nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben. →🕒 wird angezeigt. Berühren Sie ∧ / ∨, um die gewünschte Garendzeit einzustellen.
8. **Zum Einstellen einer Alarmzeit, ohne die Erinnerungsfunktion zu verändern**, berühren Sie ☑, um den Rahmen um das Feld Alarmzeit zu legen. 🔔 wird angezeigt. Berühren Sie ∧ / ∨, um die gewünschte Alarmzeit einzustellen. Die Alarmzeit dient nur zur Erinnerung, sie hat keinen Einfluss auf die Garzeit oder die Funktion des Ofens. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen.

Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

9. Nachdem Sie Kochfunktion, Temperatur, Garzeit, Garendzeit und Alarmzeit nach Wunsch eingestellt haben, berühren Sie ⏯, um das Garen zu starten.
10. **„Sauberes Wasser einfüllen“** wird angezeigt.
11. Berühren Sie 💧. Der Deckel des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite und der Wasserbehälter kommt heraus.
12. Nehmen Sie ihn heraus und füllen ihn bis zur Füllmarke mit sauberem Wasser.

Gesundheitsgefahr! Füllen Sie niemals etwas anderes als sauberes Trinkwasser in das Dampfsystem ein.

Dank des Deckels auf dem Behälter können Sie diesen auch befüllen, ohne ihn herauszunehmen.

13. Setzen Sie ihn wieder ein und berühren Sie 💧 zum Schließen seines Deckels. Mit ⏯ starten Sie das Garen.

» Ist der Wasserstand angemessen, kann der Garvorgang jetzt starten.

Wird die Ofentür während des Garens geöffnet, wird die Warnung **„Tür offen“** und das Symbol 🚪 auf dem Display angezeigt.

Geht das Wasser im Behälter während des Garens zu Ende, erscheint die Meldung „Sauberes Wasser einfüllen“ auf dem Display und gibt der Ofen einen Signalton ab. Der Garvorgang wird gestoppt. Sobald Sie den Behälter dann füllen und wieder in die Halterung einsetzen, wird der Garvorgang fortgesetzt.

» **» Ist nur die Garzeit eingestellt,** schaltet sich der Ofen nach Ablauf dieser Garzeit ab. Die Anzeige zeigt die Ofenfunktion und die Meldung „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

» **» Ist die Garzeit und das Garzeitende eingestellt,** zieht der Ofen die Garzeit von der eingestellten Garendzeit ab, um den Zeitpunkt zum Einschalten des Ofens zu berechnen. Ist die so berechnete Kochstartzeit erreicht, wird die eingestellte Ofenfunktion aktiviert und der Ofen auf die eingestellte Temperatur gebracht. Diese Temperatur wird dann bis zum Garzeitende beibehalten. Nach Ablauf dieser Garzeit schaltet sich der Ofen ab. Die Anzeige zeigt die Ofenfunktion und die Meldung „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

14. Entleeren Sie aus Hygienegründen nach Ende des Garvorgangs unbedingt komplett das verbleibende Wasser aus dem Behälter.

Das Wasser aus dem Dampferzeugungssystem des Ofens wird innerhalb von ca. 15 Minuten nach Abschluss des Garvorgangs in den Wasserbehälter gefüllt. Sie müssen dieses Restwasser aus Hygienegründen unbedingt aus dem Behälter entfernen.

15. Bitte aktivieren Sie auch die Trocknungsfunktion des Ofens für die noch im Ofen verbleibende Restfeuchtigkeit. Siehe „Menü Extras“.

Ist die Trocknungsfunktion aktiviert, wird sie automatisch nach Abschluss jedes Kochvorgangs mit Dampf ausgeführt.

16. **Zum Weiterführen des Kochvorgangs: Fünf Minuten nach Abschluss des Garzyklus** können Sie ⏯ drücken, um den Ofen erneut mit Dampf oder mit einer dampfunterstützten Funktion zu nutzen.

» Der Ofen arbeitet dann mit den zuvor festgelegten Zeit- und Temperatureinstellungen weiter.

17. Wenn Sie versuchen, den Ofen innerhalb von **fünf Minuten nach Abschluss des Garzyklus erneut zu starten**, wird die Meldung **„Ofen in Vorbereitung“** angezeigt, da der Ofen dann dabei ist, das Wasser aus dem Dampferzeugungssystem zurück in den Wasserbehälter zu leiten. Erst wenn diese Meldung erlischt, können Sie ⏯ berühren, um den Garvorgang zu starten. Da das Wasser aus dem Dampferzeugungssystem in den Wasserbehälter geleitet wurde, wird die Meldung **„Sauberes Wasser einfüllen“** angezeigt.

18. Berühren Sie 💧. Der Deckel des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite und der Wasserbehälter kommt heraus.

19. Nehmen Sie ihn heraus und füllen ihn bis zur Füllmarke mit sauberem Wasser.

20. Setzen Sie ihn wieder ein und berühren Sie 💧 zum Schließen seines Deckels. Mit ⏯ starten Sie das Garen.

» Ist der Wasserstand angemessen, kann der Garvorgang jetzt starten.

21. Entleeren Sie aus Hygienegründen nach Ende des Garvorgangs unbedingt komplett das verbleibende Wasser aus dem Behälter.

Das Wasser aus dem Dampferzeugungssystem des Ofens wird innerhalb von ca. 15 Minuten nach Abschluss des Garvorgangs in den Wasserbehälter gefüllt. Sie müssen dieses Restwasser aus Hygienegründen unbedingt aus dem Behälter entfernen.

22. Bitte aktivieren Sie auch die Trocknungsfunktion des Ofens für die noch im Ofen verbleibende Restfeuchtigkeit. Siehe „Menü Extras“.

Ist die Trocknungsfunktion aktiviert, wird sie automatisch nach Abschluss jedes Kochvorgangs mit Dampf ausgeführt.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

Speise	Einschubebene	Grilldauer (ca.)
Fisch	4...5	20...25 Min. #
Hühnerklein	4...5	25...35 Min.
Lammkoteletts	4...5	20...25 Min.
Rinderbraten	4...5	25...30 Min. #
Kalbskoteletts	4...5	25...30 Min. #
Toastbrot	4	1...2 min.

je nach Dicke

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

GEFAHR:
Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Wasserbehälter reinigen

Der Wasserbehälter befindet sich hinten an der Abdeckung der linken Seite des Bedienfelds. Zum Entfernen und Reinigen:

1. Berühren Sie . Der Deckel des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite und der Wasserbehälter kommt heraus.
2. Entnehmen Sie den Wasserbehälter und reinigen Sie ihn unter fließendem Wasser.
3. Setzen Sie ihn nach dem Reinigen wieder ein und berühren Sie zum Schließen seines Deckels.

Verzichten Sie bei der Reinigung des Wasserbehälters auf Chemikalien. Verwenden Sie lediglich klares Wasser.

Reinigen Sie den Behälter nicht auf der Spülmaschine.

Bedienfeld reinigen

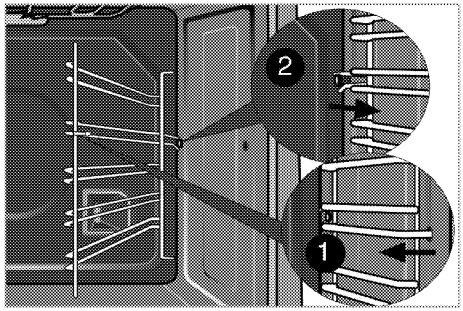
Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab.
Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

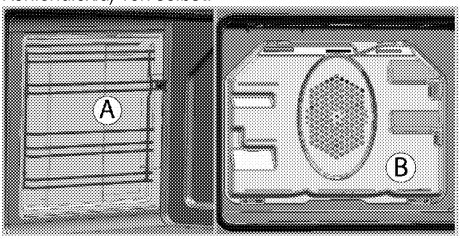
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



Katalytische Seitenwände (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Seitenwände (A) und/oder Rückwand (B) Ihres Produktes können mit katalytischer Emaille beschichtet sein. Die katalystischen Wände haben eine helle matte

Farbe und eine poräse Oberfläche. Die katalytischen Seitenwände des Backofens sollten nicht gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der katalytischen Wände reinigt sich durch Absorbierung und Umwandlung von Rückständen (Dampf und Kohlendioxid) von selbst.



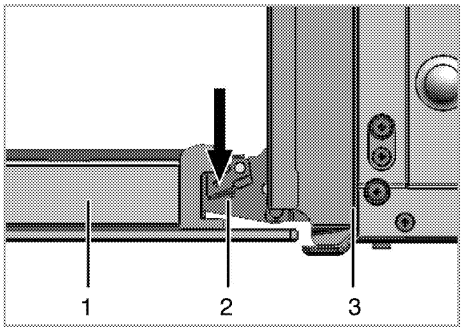
Backofentür reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

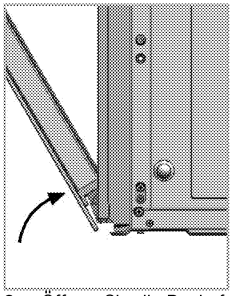
Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

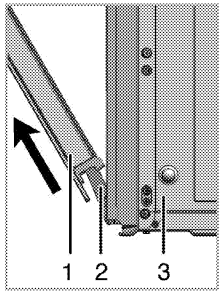
Backofentür ausbauen

1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



1 Backofentür
2 Scharnier
3 Backofen





3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

7 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Backofen heizt nicht.

- Falsche Funktion ausgewählt und/oder Temperatur nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie Funktion und Temperatur entsprechend ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*



Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.