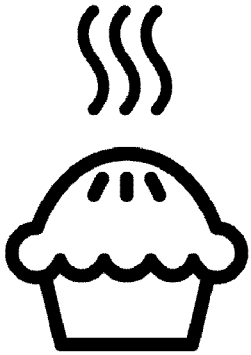
elektrabregenz

Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



KBED 14050 X

DE

285.4492.92/R.AA/21.04.2022

7757883010

100%
RECYCELTES UND
RECYCELBARES PAPIER

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Elektrabregenz-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 ... 10
Sicherheit von Kindern ... 10
Altgeräte entsorgen ... 11
Verpackungsmaterialien entsorgen ... 11

2 Allgemeine Informationen 12

Geräteübersicht ... 12
Lieferumfang ... 14
Technische Daten ... 16

3 Installation 17

Vor der Installation ... 17
Einbauen und Anschließen ... 20
Transport ... 21

4 Vorbereitungen 22

Tipps zum Energiesparen ... 22
Erste Inbetriebnahme ... 22
Zeiteinstellung ... 22
Erstreinigung des Gerätes ... 23
Wasserhärte einstellen ... 23
Erstaufheizung ... 25

5 Bedienung des Backofens 26

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen ... 26
So bedienen Sie den Backofen ... 27
Betriebsarten ... 28
Bedienfeldeinführung ... 32
Menü der Kochprogramme ... 32
Menü der automatischen Garfunktionen ... 37
Extras-Menü ... 41
Einstellungsmenü ... 49
Garzeitentabelle ... 51
Verwendung des Grills ... 53
Garzeitentabelle zum Grillen ... 58

6 Reinigung und Wartung 59

Allgemeine Hinweise ... 59
Bedienfeld reinigen ... 59
Backofen reinigen ... 60
Reinigung der Ofentür ... 61
Beleuchtung des Backofens auswechseln 62

7 Problemlösungen 63

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

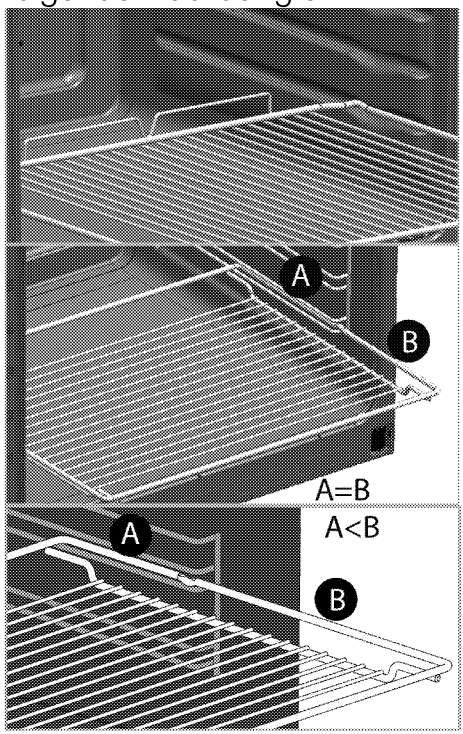
autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert 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.
- 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:** Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass das Netzkabel des Gerätes getrennt oder die Sicherung deaktiviert ist, damit kein Stromschlag möglich ist.
- **(Wenn Ihr Gerät mit einer Selbstreinigungsfunktion ausgestattet 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 14*.
- **(Wenn Ihr Gerät mit einer Selbstreinigungsfunktion ausgestattet ist)** Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen! Produkt während der Selbstreinigung nicht berühren und Kinder fernhalten. Mindestens 30 Minuten mit dem Entfernen von Resten warten.
- **(Wenn Ihr Gerät mit einer Selbstreinigungsfunktion ausgestattet ist)** Während der Pyrolysereinigung können Oberflächen heißer werden als beim herkömmlichen Einsatz. Kinder fernhalten.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden

Für das Dampfsystem:

- Beim Dampfgaren kann heißer Dampf austreten, wenn Sie die Gerätetür öffnen. Dadurch besteht Verbrennungsgefahr. Öffnen Sie die Gerätetür nur mit Vorsicht.
- 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.
- Verwenden Sie kein destilliertes oder gefilterte Wasser. Verwenden Sie nur reines Leitungswasser. Geben Sie nichts in den Wasserbehälter, was sich entzünden kann, Alkohol oder Schwebeteilchen enthält.
- 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 der Benutzung abgetrocknet und trocken aufbewahrt werden.
- 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 die vom Hersteller bereitgestellten Entkalkungstabletten. (Sie können auch handelsübliche Entkalkungsmittel für Dampfgargeräte benutzen; beachten Sie dabei unbedingt die Bedienungsanweisungen.)

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.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- 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.

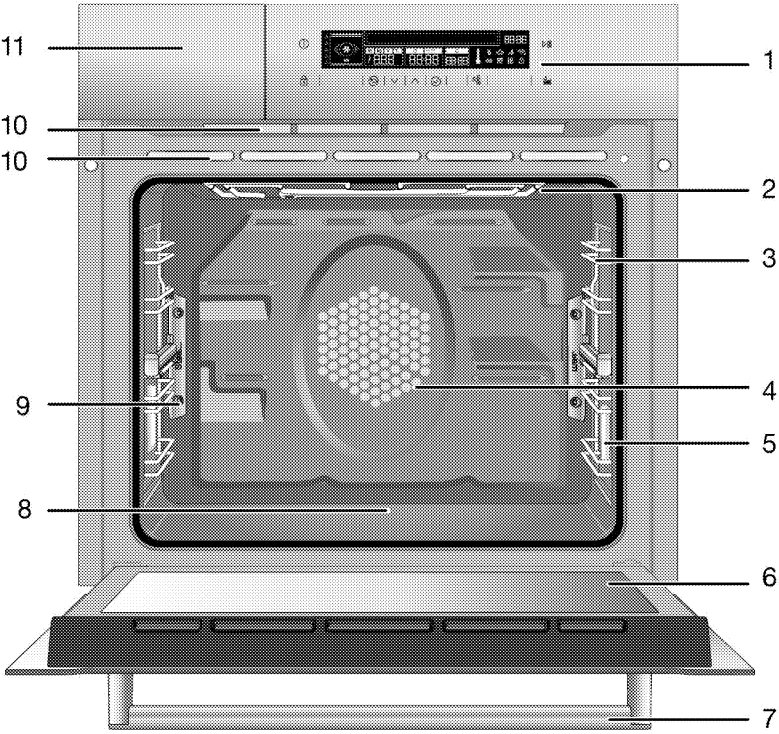
Einhaltung von RoHS-Vorgaben:
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

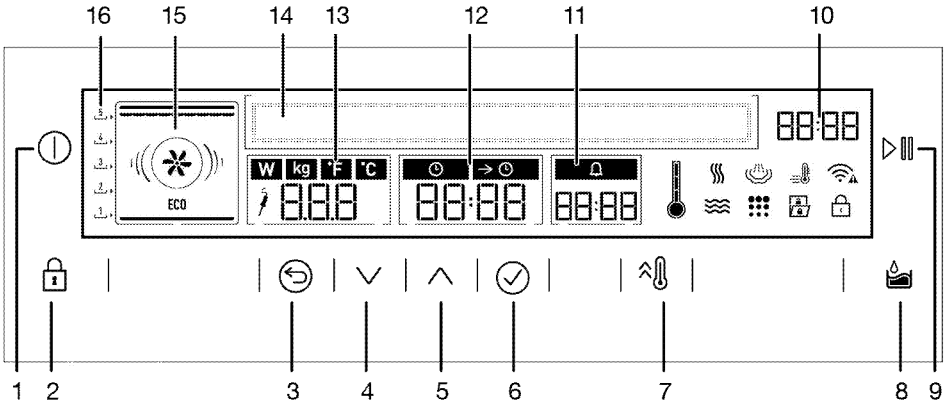
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



1 Bedienfeld
2 Oberes Heizelement
3 Einschubpositionen
4 Lüftermotor (hinter der Metallplatte)
5 Beleuchtung
6 Backofentür
7 Griff
8 Unteres Heizelement (Bodenplatte)
9 Dampfaustrittsöffnungen
10 Integrierter Umluftgrill
11 Wasserbehälterdeckel (En algunos modelos, la tapa del contenedor de agua se abrirá de frente..

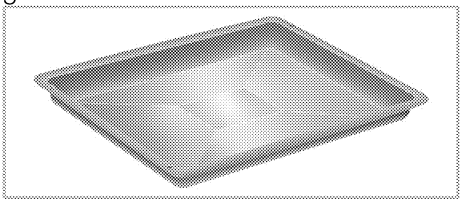


1 Ein-/Austaste
2 Bedienfeldsperre
3 Taste Zurück
4 Taste herunter (Menüauswahl)
5 Taste herauf (Menüauswahl)
6 Bestätigungs-Taste
7 Schnellheiztaste
8 Öffnungstaste Wasserbehälterdeckel
9 Start-/Stopptaste
10 Uhrzeitanzeige
11 Alarmzeitfeld
12 Feld Kochzeit / Garzeitende
13 Temperatur-/Gewichtsanzeige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

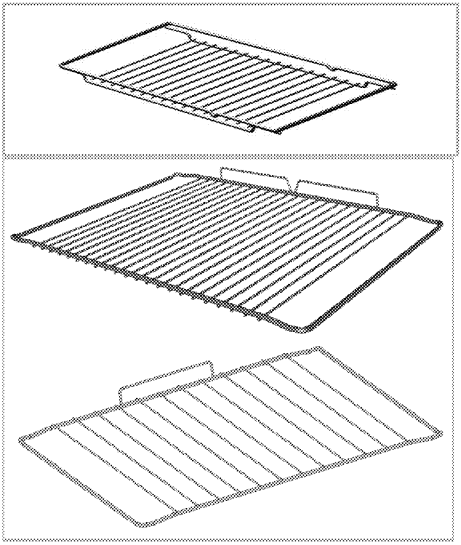
Lieferumfang

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.

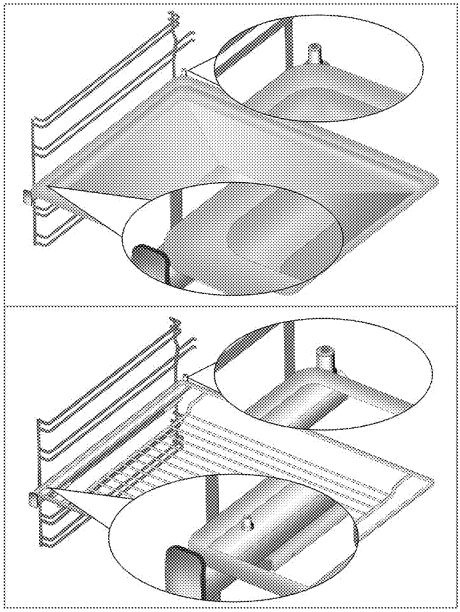
1. **Bedienungsanleitung**
2. **Backblech**
   (Pyrosicher – widerstandsfähig bei der Selbstreinigung bei hohen Temperaturen)
   Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



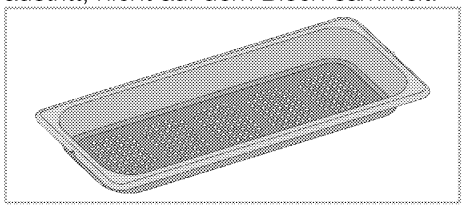
3. **Rost**
   Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



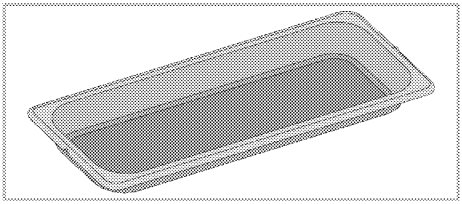
4. **Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**
   Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.
   Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



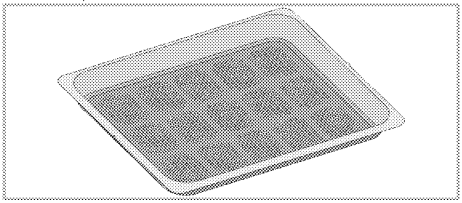
5. **Kleines Lochblech zum Dampfgaren**
   Perfekt zum Dampfgaren. Die Lochbleche sorgen dafür, dass sich kondensiertes Wasser und Saft, der aus Lebensmitteln (z. B. aus Fleisch) austritt, nicht auf dem Blech sammelt.



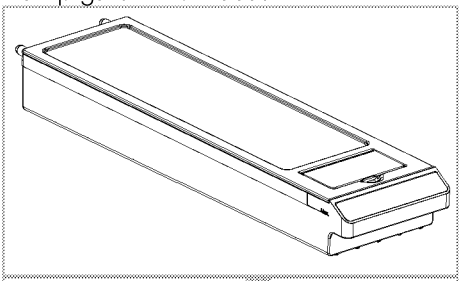
6. **Kleines Blech ohne Löcher zum Dampfgaren**
   Ideal zum Dampfgaren von trockenen Lebensmitteln wie Hülsenfrüchten.

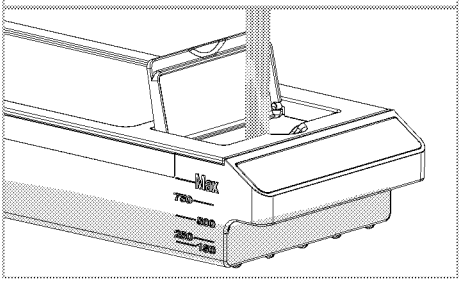


7. **Großes Lochblech zum Dampfgaren**
   Perfekt zum Dampfgaren. Die Lochbleche sorgen dafür, dass sich kondensiertes Wasser und Saft, der aus Lebensmitteln (z. B. aus Fleisch) austritt, nicht auf dem Blech sammelt.

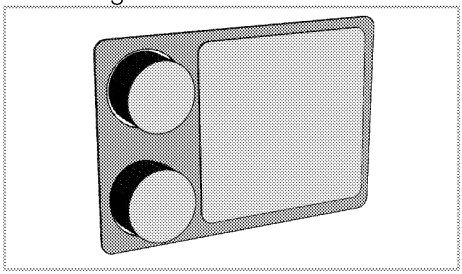


8. **Wasserbehälter**
   Diesen Behälter füllen Sie zum Dampfgaren mit Wasser.





9. **Entkalkungstablette**
   Zum Entkalken des Gerätes. Zwei Entkalkungstabletten werden mit dem Gerät mitgeliefert.



Bei Verschlucken gefährlich. Verursacht Hautreizungen. Verursacht ernsthafte Augenreizungen. Kann allergische Reaktion der Haut verursachen. Kann Atemwegsreizungen verursachen. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Nach der Handhabung gründlich die Hände waschen. BEI VERSCHLUCKEN: Bei Unwohlsein eine GIFTZENTRALE/einen Arzt anrufen. BEI AUGENKONTAKT: Vorsichtig mehrere Minuten lang mit Wasser ausspülen. Kontaktlinsen herausnehmen, falls vorhanden und leicht zu entfernen. Weiter spülen. Falls Augenreizungen bestehen bleiben: Medizinischen Beratung einholen. Inhalt/Behälter entsprechend den örtlichen Vorschriften entsorgen. Die Tabletten enthalten Maleinsäure. Immer an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Reste können mit Wasser abgewaschen werden.

Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3.4 kW
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

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.

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

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.

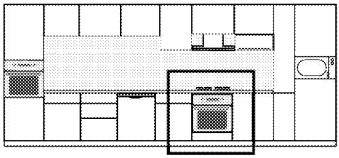
Vor der Installation

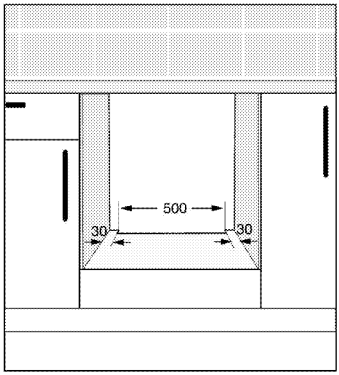
Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

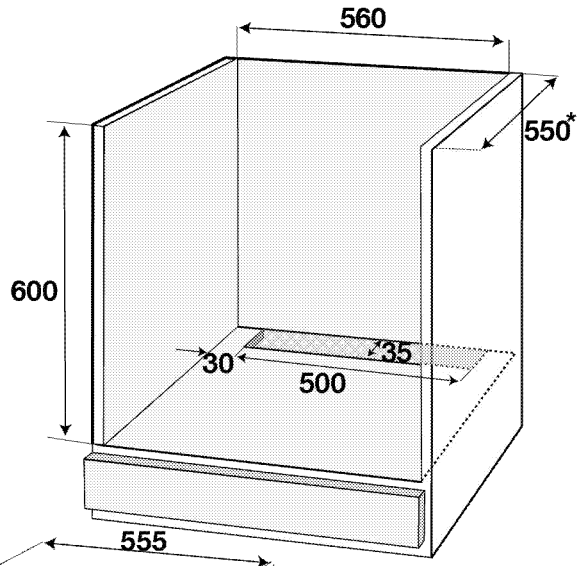
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagerecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Halten Sie den Ofen zum Transportieren an den Schlitzen an beiden Seiten.
- Entfernen Sie vor Installation des Produktes alle darin befindlichen Materialien und Dokumente.
- Das Küchenmöbel muss mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen übereinstimmen. Im hinteren Bereich des Küchenmöbels muss zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung eine Öffnung mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen ausgeschnitten werden.
- Dieses Produkt ist ein Gerät der Klasse 3 gemäß der Norm EN 30-1-1.

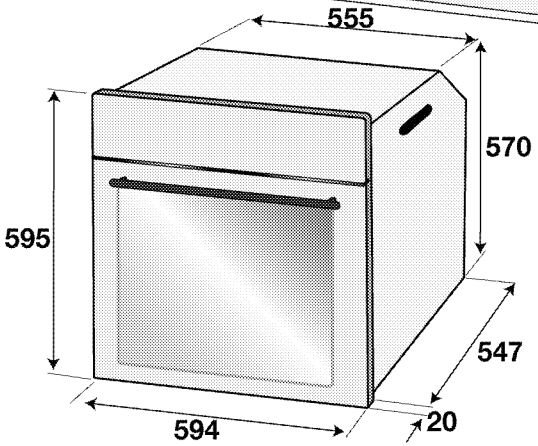
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.

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

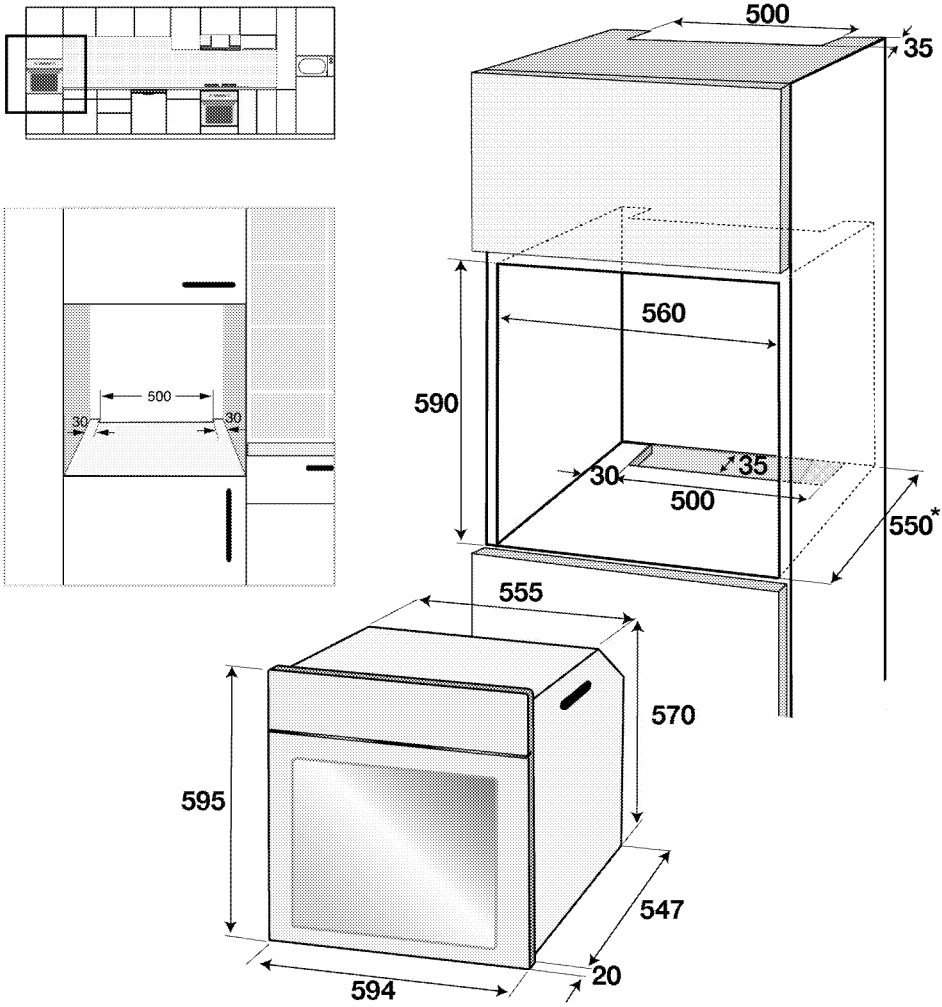








* Minimum



* 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.

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.

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.

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

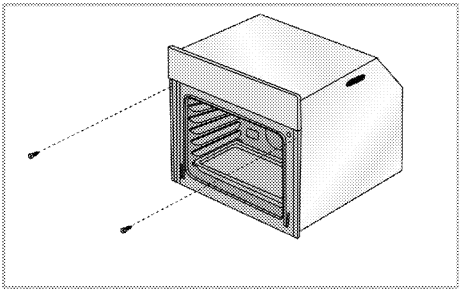
Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

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.

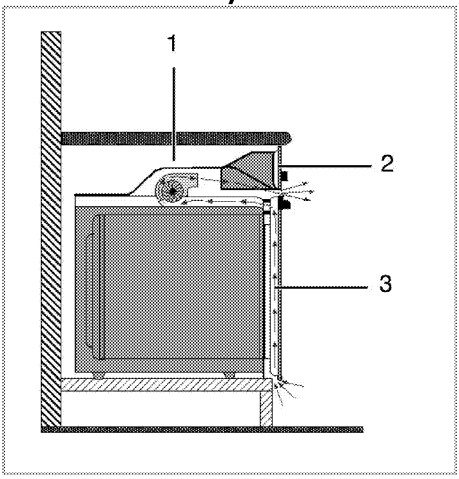
Gerät installieren

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. Stellen Sie nach der Installation sicher, dass die Schrauben ausreichend angezogen sind und der Ofen nicht bewegt werden kann. Der Ofen könnte während der Benutzung umkippen, falls er nicht entsprechend den Anweisungen installiert wurde bzw. die Schrauben nicht ausreichend festgezogen wurden.

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

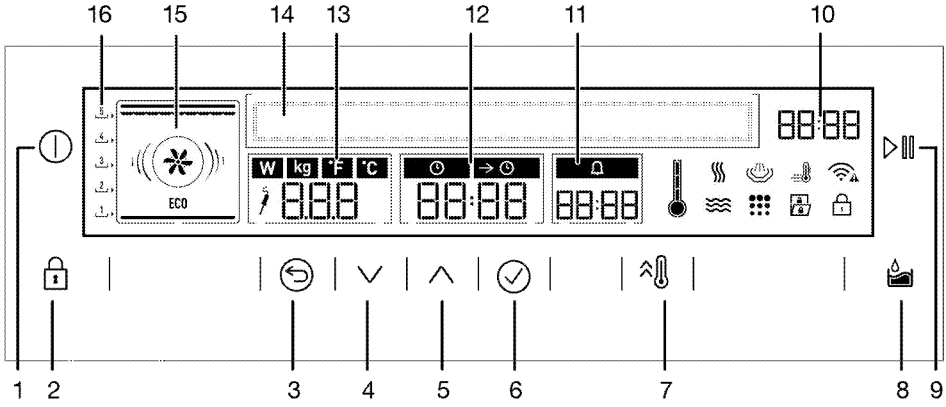
Tipps zum Energiesparen

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.
- Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt.

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

* Bei einigen Modellen, bei denen sich der Deckel des Wasserbehälters nach vorne öffnet, muss der Wasserbehälter manuell geschlossen werden. Es wird nicht geschlossen, wenn Sie die Taste berühren.

Spracheinstellung

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 „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 „00:00“ 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.

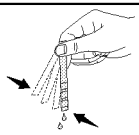
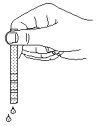
Erstreinigung des Gerätes

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.

Wasserhärte einstellen

Vor dem ersten Einsatz müssen Sie die Wasserhärte bei Ihrem Ofen einstellen. Eine Übersicht über die unterschiedlichen Wasserhärten finden Sie in der nachstehenden Tabelle. Diese Einstellung ist wichtig, damit das Dampfsystem Ihres Ofens richtig von Kalk befreit werden kann.
Weiter unten finden Sie Hinweise zum Einsatz des Teststreifens.

A	B	C	D	E	F
					1 Kein Kalk 2 Sehr wenig Kalk 3 Wenig Kalk 4 Normaler Kalkgehalt 5 Hoher Kalkanteil 6 Sehr hoher Kalkanteil
Packen Sie den Teststreifen aus.	Öffnen Sie den Wasserhahn, lassen Sie das Wasser eine gute Minute lang laufen, füllen Sie dann etwas Wasser in ein Glas.	Tauchen Sie den Teststreifen eine Minute lang in das Wasser.	Nehmen Sie den Streifen aus dem Wasser, schütteln Sie ihn gut aus.	Warten Sie eine Minute ab.	Stellen Sie die Wasserhärte Ihres Gerätes anhand des Teststreifenergebnisses ein.

Wasserhärtetabelle

Härte	Britische Wasserhärte °dE	Deutsche Wasserhärte °dH	Französische Wasserhärte °dF	Härte	Am Ofen einzustellende Wasserhärte
1	0 – 5	0 – 4	0 – 8	Weiches Wasser	1
2	6 – 9	5 – 7	9 – 13	Noch weiches Wasser	
3	10 – 15	8 – 12	14 – 22	Noch weiches bis mittelhartes Wasser	2
4	16 – 19	13 – 15	23 – 27	Mittelhartes- bis hartes Wasser	
5	20 – 24	16 – 19	28 – 34	Recht hartes Wasser	3
6	25 – 62	20 – 50	35 – 90	Hartes Wasser	

- Halten Sie den Teststreifen nicht unter fließendes Wasser; tauchen Sie den Streifen in ein Glas mit abgefülltem Wasser.
- Warten Sie nicht länger als eine Minute ab; dies verfälscht die Testergebnisse.
- Wenn Sie mit hartem Wasser versorgt werden, können Sie in Flaschen abgefülltes Wasser verwenden. Im Zweifelsfall können Sie die Messung auch mit abgefülltem Wasser wiederholen.
- Wählen Sie den Einstellungswert anhand der Verfärbung des Teststreifens aus der obigen Tabelle, geben Sie den Wert im zugehörigen Menü ein.

- Achten Sie darauf, dass der Teststreifen nach dem Einsatz nicht in Kinderhände gerät, werfen Sie den Teststreifen weg. Gießen Sie das Wasser aus dem Glas weg.

Wasserhärten

1. Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, erscheint die Meldung **„Garprogramme“** im Display.
2. Wählen Sie die Option **„Einstellungen“** mit den Tasten ∧ /∨.
3. Tippen Sie auf ⊘.
4. Wählen Sie die Option **„Wasserhärte“** mit den Tasten ∧∨.
5. Tippen Sie auf ⊘. Die zuvor eingestellte Wasserhärte wird angezeigt.
6. Wählen Sie die mit dem Teststreifen ermittelte Einstellung mit den Tasten ∧∨.
7. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung auf ⊘.

Erstaufheizung

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

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 27*".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 27*"

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 15 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

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.

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 Rost (mit darunter eingeschobenem Backblech) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, das Backblech beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Die Tropfschale muss so groß sein, dass sie den gesamten Grillbereich bedeckt. Diese Schale wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so erleichtern Sie sich die Reinigung.

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.

So bedienen Sie den Backofen

Tabelle der Garfunktionen

In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mit den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen. Die empfohlene Temperatur wird angezeigt, wenn die Funktion ausgewählt ist.

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.

Beim Einstellen einer Funktion wird die jeweilige Einstellung eingerahmt.

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.

Bei Temperaturen von 280 °C und mehr arbeitet der Ofen maximal 2 Stunden.

Funktion	Temperaturbereich (°C)
Dämpfen	40-100
Dämpfen + Heissluft	40-280
O / U - Hitze	40-310
Heissluft	40-280
Dämpfen + Heissluft	40-280
Öko-Heissluft	160-220
Heißluft+	40-280
3D Kochen	40-280
Dämpfen + Umluftgrill	40-280
Grossfl. Grill	40-280
Grill	40-280
Umluftgrill	40-280
Dämpfen + Pizza	50-250
Pizza	50-310
Unterhitze	40-220
Niedertemperaturgaren	50-150
Warmhalten	40-100
* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.	

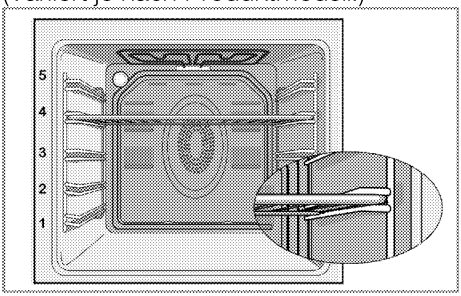
Backofen ausschalten

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. (Variiert je nach Produktmodell.)

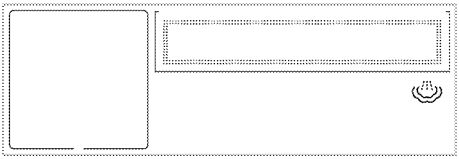


Betriebsarten

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.

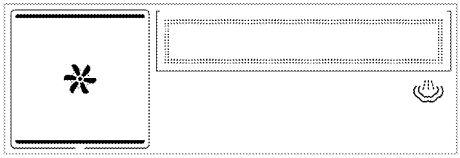
Dämpfen

Das Garen wird tatkräftig mit Dampf unterstützt. Dies Dampfgaren eignet sich besonders gut für Gemüse, rotes Fleisch, Fisch und Geflügel. Da der Dampf die Speisen rundum einhüllt, gehen beim Garen weniger Nährstoffe verloren.



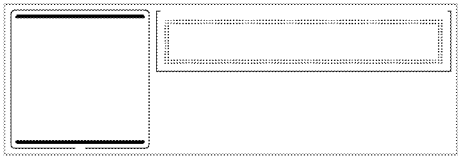
Dämpfen + Heissluft

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.



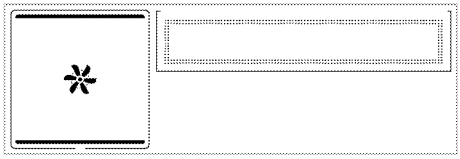
O / U - Hitze

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



Heissluft

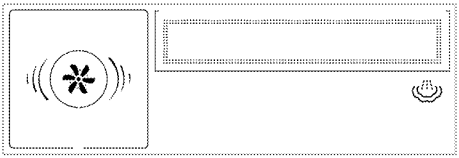
Der Lüfter verteilt von den oberen und unteren Heizelementen erhitzte Luft gleichmäßig und schnell im Ofen. Nur ein Blech verwenden.



Dämpfen + Heissluft

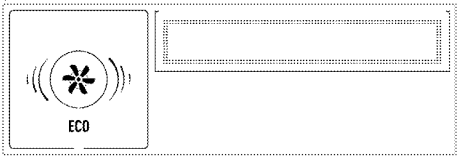
Durch das hintere Heizelement erhitzte Luft wird mit Hilfe des Gebläses schnell gleichmäßig im Ofen verteilt. Außerdem kann diese Funktion mit Dampf arbeiten. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche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

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



Öko-Heissluft

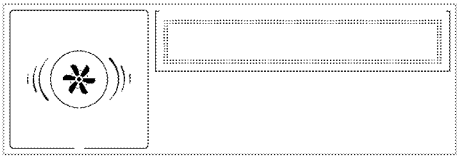
Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Umluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig.
Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle ‚Öko-Heißluft'.



Heißluft+

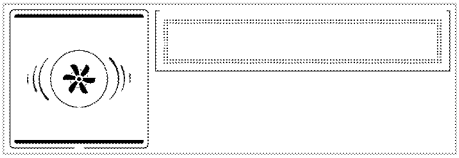
Durch das hintere Heizelement erhitzte Luft wird mit Hilfe des Gebläses schnell gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.

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



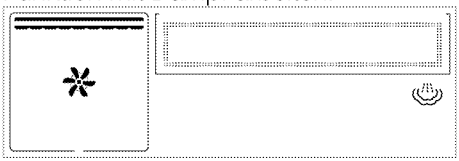
3D Kochen

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



Dämpfen + Umluftgrill

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.

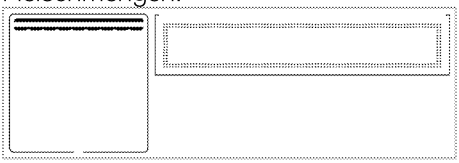


Dämpfen + Umluftgrill

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

Grossfl. Grill

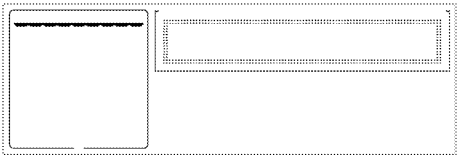
Der große Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



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

Grill

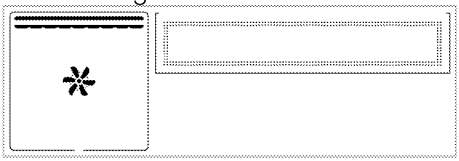
Der kleine Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.



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

Umluftgrill

Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Ofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



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

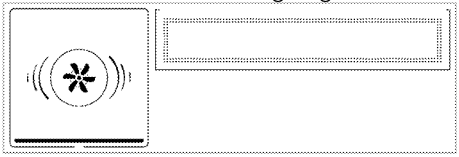
Dämpfen + Pizza

Bei dieser Betriebsart werden Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Außerdem kann diese Funktion mit Dampf arbeiten. Sie eignet sich besonders zum Zubereiten von Pizza oder Backwaren.



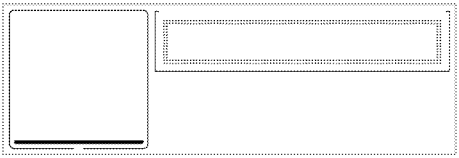
Pizza

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



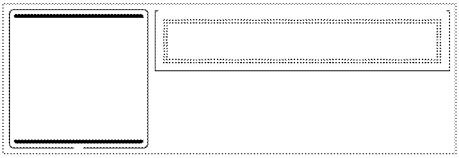
Unterhitze

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



Niedertemperaturgaren

Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Eignet sich für langsames Garen gebratener/schnell angebratener Stücke Fleisch (Kalb, Lamm, Geflügel usw.) in einem offenen Behälter bei geringer Temperatur. Diese Funktion stellt sicher, dass das Fleisch saftig und innen weich bleibt. Bitte verwenden Sie hygienisch unbedenkliche Arten Fleisch. Braten Sie alle Seiten des Fleischs in einem heißen Kochgeschirr auf dem Kochfeld, Grill usw. kurz und stark an. Sie können vorgebratenes/schnell angebratenes Fleisch mit der Funktion „Garen bei geringer Temperatur“ lang und langsam garen. Garen Sie mit nur einem Blech.



Warmhalten

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

Warmhalten



DAMPF

Folgende Funktionen arbeiten mit Dampf:

- Dämpfen + Heissluft
- Dämpfen + Heissluft
- Dämpfen + Umluftgrill
- Dämpfen + Pizza

Bei jeder Funktion gibt es drei unterschiedliche Dampfstufen: Gering, mittel und hoch. Wenn diese Funktionen ausgewählt wurden, wird in regelmäßigen Abständen Dampf in den Garraum geleitet.

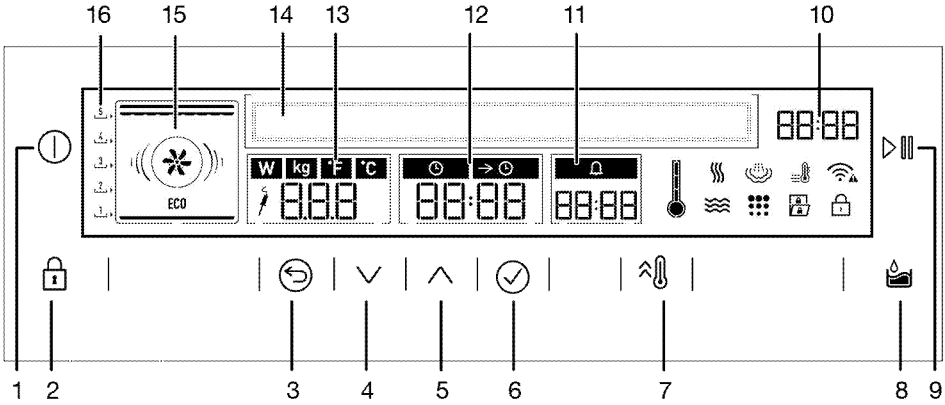
Für Backwaren wie Kuchen, Brötchen und dergleichen empfehlen wir die niedrige Dampfstufe.

„Robustere“ Backwaren wie Brot backen Sie am besten mit der mittleren Dampfstufe. Der Dampf sorgt dafür, dass das Brot gleichmäßiger gebräunt wird, eine knusprigere Kruste bekommt, in vielen Fällen auch deutlich besser aufgeht.

Die hohe Dampfstufe empfehlen wir für Fleisch – zum Beispiel für große Fleischportionen, ganze Hähnchen und dergleichen.

Der Dampf sorgt dafür, dass Fleisch beim Garen möglichst wenig Feuchtigkeit verliert. So bleibt das Fleisch saftig und wird schön zart.

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

* Bei einigen Modellen, bei denen sich der Deckel des Wasserbehälters nach vorne öffnet, muss der Wasserbehälter manuell geschlossen werden. Es wird nicht geschlossen, wenn Sie die Taste berühren.

: Schnellheizensymbol
: Garzeitsymbol
: Garzeitendesymbol*
: Alarmsymbol
: Innentemperatursymbol
: Warmhaltensymbol
: Tastensperre-Symbol
: Türsymbol öffnen
: Temperaturfühlersymbol*
: Selbstreinigungssymbol (Pyrolyse)*
: Dampfgarensymbol

*(Variiert je nach Produktmodell.)

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

Falls die Ofentür während des Garens geöffnet wird, erscheint das Symbol im Display.

» **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, (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)** 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.

Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird.
3. Tippen Sie zum Aufrufen des Kochprogrammmenüs auf ✓.
4. Wählen Sie die gewünschte Funktion zum Dampfgaren oder dampfunterstützten Garen mit den Tasten ∧∨ Tippen Sie zum Einschalten der Funktion auf ✓.
5. Tippen Sie auf ✓. Stellen Sie die Dampfstufe mit den Tasten ∧∨ ein. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung noch einmal auf ✓.
6. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, tippen Sie auf ∧∨, wenn Temperatur/Gewicht eingerahmt ist, danach stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Die neue Temperatur wird gleich beim Ändern übernommen.

   Das aktive Feld (Temperatur/Gewicht, Garzeit oder Alarmzeit) wird eingerahmt. Mit der Taste ✓ bewegen Sie den Rahmen nach rechts, mit der Taste ⊖ entsprechend nach links. Wenn Sie ⊖ erneut antippen, wenn das Feld Temperatur/Gewicht auf der linken Seite eingerahmt ist, gelangen Sie wieder zum vorherigen Menü.

7. **Zum Einstellen der Garzeit** bewegen Sie den Rahmen mit der Taste ✓ zum Feld Garzeit/Garzeitende. 🕒 erscheint im Display. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten ∧∨ ein.

Bei dieser Funktion können Sie das Garen erst starten, wenn eine Garzeit eingestellt wurde. Die Garzeit wird automatisch auf 30 Minuten voreingestellt.

8. **Wenn Sie das Garzeitende auf einen späteren Zeitpunkt einstellen möchten,(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)** tippen Sie nach dem Einstellen der Garzeit auf ✓. →🕒 erscheint im Display. Stellen Sie das gewünschte Garzeitende mit den Tasten ∧∨ ein.
9. **Wenn Sie eine Alarmzeit einstellen möchten, ohne dabei die Erinnerung zu beeinflussen**, bewegen Sie den Rahmen mit der Taste ✓ auf Alarmzeit. 🔔 erscheint im Display. Stellen Sie die gewünschte Alarmzeit mit den Tasten ∧∨ ein. Die Alarmfunktion können Sie sich wie eine Eieruhr vorstellen, sie wirkt sich nicht auf die Garzeit oder andere Funktionen des Ofens aus. Praktisch, wenn Sie beispielsweise Speisen im Ofen nach einer bestimmten Zeit umdrehen möchten.

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

10. Nachdem Sie die gewünschte Garfunktion, Temperatur, Garzeit, Garzeitende und Alarmzeit eingestellt haben, starten Sie das Garen mit der Taste ⏯.

11. **So benutzen Sie die Dampffunktion:**
Falls Sie längere Zeit nicht mehr mit Dampf gegart haben, erscheint die Meldung **„Sauberes Wasser einfüllen“** im Display.

12. Tippen Sie auf . Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite.

En algunos modelos, la tapa del contenedor de agua se abrirá de frente..

13. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, gießen Sie darin verbliebenes Wasser aus, füllen Sie den Tank dann mit frischem Wasser – maximal bis zur „Max“-Markierung.

Gesundheitliches Risiko! Verwenden Sie im Dampfsystem nichts anderes als Trinkwasser.

Verwenden Sie kein destilliertes oder gefilterte Wasser. Verwenden Sie nur reines Leitungswasser. Geben Sie nichts in den Wasserbehälter, was sich entzünden kann, Alkohol oder Schwebeteilchen enthält.

Sie können den Behälter dank des Deckels auch nachfüllen, ohne ihn herauszunehmen.

14. Setzen Sie den Behälter wieder ein, schließen Sie die Abdeckung mit der Taste . Starten Sie das Garen mit der Taste .

Bei einigen Modellen, bei denen sich der Deckel des Wasserbehälters nach vorne öffnet, muss der Wasserbehälter manuell geschlossen werden. Es wird nicht geschlossen, wenn Sie die Taste berühren.

» Wenn der Wasserpegel stimmt, beginnt das Garen.

Falls die Ofentür während des Garens geöffnet wird, erscheint das Symbol im Display.

Sofern das Wasser beim Garen ausgehen sollte, erscheint die Meldung **„Wasser nachfüllen“** im Display, zusätzlich erklingt ein Signalton. Das Garen stoppt. Das Garen wird fortgesetzt, nachdem Sie den Behälter mit Wasser nachgefüllt und wieder eingesetzt haben.

» **» Falls lediglich die Garzeit eingestellt wurde:** Der Ofen beendet das Garen zum Ablauf der Garzeit. Das Display zeigt die jeweilige Ofenfunktion und die Meldung **„Garen abgeschlossen“**. Sie hören einen Signalton. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.
» **» Wenn Garzeit und Garzeitende eingestellt wurden:(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)** Der Ofen berechnet den Garzeitbeginn, indem er die Garzeit vom Garzeitende abzieht. Wenn der Garzeitbeginn erreicht ist, schaltet sich der Ofen mit der ausgewählten Funktion ein und heizt sich auf die voreingestellte Temperatur auf. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Der Ofen schaltet sich ab, sobald das Garzeitende erreicht ist. Das Display zeigt die jeweilige Ofenfunktion und die Meldung **„Garen abgeschlossen“**. Sie hören einen Signalton. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.

15. Gießen Sie aus hygienischen Gründen nach dem Garen das restliche Wasser aus dem Behälter ab.

Das im Dampfsystem des Ofens verbliebene Wasser wird etwa 15 Minuten nach Garzeitende wieder zurück in den Wasserbehälter geleitet. Gießen Sie dieses Wasser aus hygienischen Gründen aus dem Behälter ab.

16. Nutzen Sie die Trocknungsfunktion, um im Ofen verbliebene Wasserreste zu entfernen. Siehe „Extras-Menü“.

Sofern die automatische Trocknungsfunktion aktiv ist, schaltet sich diese nach jedem Dampfgaren automatisch ein.

17. **So setzen Sie das Garen fort: 5 Minuten nach dem Garen** können Sie die Dampfgaren- und dampfunterstützten Funktionen des Ofens wieder nutzen. Dazu tippen Sie auf ⏯.

» Der Ofen arbeitet dann mit der zuvor eingestellten Garfunktion und Temperatur.

18. Falls Sie versuchen, den Ofen **innerhalb 5 Minuten nach Abschluss des Garens wieder zu verwenden**, erscheint die Meldung **„Ofen wird vorbereitet“**, da das im Dampfsystem verbliebene Wasser erst zurück in den Wasserbehälter geleitet werden muss. Wenn diese Meldung verschwindet, können Sie das Garen wieder mit der Taste ⏯ starten. Sobald das Wasser aus dem Dampfsystem zurück in den Behälter geleitet wurde, erscheint die Meldung **„Sauberes Wasser einfüllen“**.

19. Tippen Sie auf 💧. Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite.

En algunos modelos, la tapa del contenedor de agua se abrirá de frente..

20. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, gießen Sie darin verbliebenes Wasser aus, füllen Sie den Tank dann mit frischem Wasser – maximal bis zur „Max“-Markierung.

21. Setzen Sie den Behälter wieder ein, schließen Sie die Abdeckung mit der Taste 💧. Starten Sie das Garen mit der Taste ⏯.

Bei einigen Modellen, bei denen sich der Deckel des Wasserbehälters nach vorne öffnet, muss der Wasserbehälter manuell geschlossen werden. Es wird nicht geschlossen, wenn Sie die Taste berühren.

» Wenn der Wasserpegel stimmt, beginnt das Garen.

Falls Sie die Ofentür bei aktiver Dampffunktion öffnen, läuft der Lüfter mit hoher Drehzahl an, bildet dadurch einen wärmeisolierenden Luftvorhang.

In den letzten 3 Minuten des Dampfgarens arbeitet der Lüfter mit hoher Drehzahl, damit die Dampfdichte im Ofeninnenraum abnimmt.

22. Gießen Sie aus hygienischen Gründen nach dem Garen das restliche Wasser aus dem Behälter ab.

Das im Dampfsystem des Ofens verbliebene Wasser wird etwa 15 Minuten nach Garzeitende wieder zurück in den Wasserbehälter geleitet. Gießen Sie dieses Wasser aus hygienischen Gründen aus dem Behälter ab.

23. Nutzen Sie die Trocknungsfunktion, um im Ofen verbliebene Wasserreste zu entfernen. Siehe „Menü Extras“.

Sofern die automatische Trocknungsfunktion aktiv ist, wird diese nach dem Dampfgaren im Display angezeigt. Zum Starten tippen Sie auf ⏯.

Nehmen Sie sämtliche Speisen und Zubehör wie Bleche, Roste und dergleichen aus dem Ofen, bevor Sie die Trocknungsfunktion starten.

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.

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 reagieren die Tasten nicht auf Berührungen. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin aktiv.

Tastensperre abschalten

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

» Die Tastensperre wurde deaktiviert.

Menü der automatischen Garfunktionen

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option „Automatikgaren“ mit den Tasten ∧∨.
3. Rufen Sie das Automatikgaren-Menü mit der Taste ✓ auf.
4. Wählen Sie das Hauptmenü der gewünschten Speise mit den Tasten ∧∨. (Schauen Sie in die Tabelle zum Automatikgaren-Menü.) Tippen Sie zum Bestätigen auf ✓.
5. Wählen Sie die gewünschte Speise mit den Tasten ∧∨.
6. Das Gewicht der Speise ändern Sie mit den Tasten ∧∨, wenn das Feld Temperatur/Gewicht eingerahmt ist. Das neue Gewicht 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 (Temperatur/Gewicht, Garzeit oder Alarmzeit) wird eingerahmt. Mit der Taste ⊘ bewegen Sie den Rahmen nach rechts, mit der Taste ⊖ entsprechend nach links. Wenn Sie ⊖ erneut antippen, wenn das Feld Temperatur/Gewicht auf der linken Seite eingerahmt ist, gelangen Sie wieder zum vorherigen Menü.

7. **Zum Einstellen der Garzeit** bewegen Sie den Rahmen mit der Taste ⊘ zum Feld Garzeit. ⏲ erscheint im Display. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten ∧∨ ein. Die Garzeit kann je nach Gewicht der Speise nur in einem bestimmten Bereich eingestellt werden.
8. Wenn Garfunktion, Temperatur, Gewicht und Garzeit stimmen, starten Sie das Garen mit der Taste ⏯.
9. **Wenn Sie die Dampffunktion zum Garen verwenden, beachten Sie bitte die nachstehenden Hinweise:** Falls Sie längere Zeit nicht mehr mit Dampf gegart haben, erscheint die Meldung **„Sauberes Wasser einfüllen“** im Display.
10. Tippen Sie auf 💧. Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite.

En algunos modelos, la tapa del contenedor de agua se abrirá de frente..

11. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, gießen Sie darin verbliebenes Wasser aus, füllen Sie den Tank dann mit frischem Wasser – maximal bis zur „Max“-Markierung.

Gesundheitliches Risiko! Verwenden Sie im Dampfsystem nichts anderes als Trinkwasser.

Verwenden Sie kein destilliertes oder gefilterte Wasser. Verwenden Sie nur reines Leitungswasser. Geben Sie nichts in den Wasserbehälter, was sich entzünden kann, Alkohol oder Schwebeteilchen enthält.

Sie können den Behälter dank des Deckels auch nachfüllen, ohne ihn herauszunehmen.

12. Setzen Sie den Behälter wieder ein, schließen Sie die Abdeckung mit der Taste 💧. Starten Sie das Garen mit der Taste ⏯.

Bei einigen Modellen, bei denen sich der Deckel des Wasserbehälters nach vorne öffnet, muss der Wasserbehälter manuell geschlossen werden. Es wird nicht geschlossen, wenn Sie die Taste berühren.

» Wenn der Wasserpegel stimmt, beginnt das Garen.

Falls die Ofentür während des Garens geöffnet wird, erscheint das Symbol 🚪 im Display.

Sofern das Wasser beim Garen ausgehen sollte, erscheint die Meldung **„Wasser nachfüllen“** im Display, zusätzlich erklingt ein Signalton. Das Garen stoppt. Das Garen wird fortgesetzt, nachdem Sie den Behälter mit Wasser nachgefüllt und wieder eingesetzt haben.

» **» Falls eine Garzeit eingestellt wurde:** Der Ofen beendet das Garen zum Ablauf der Garzeit. Das Display zeigt die jeweilige Ofenfunktion und die Meldung

„Garen abgeschlossen“. Sie hören einen Signalton. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.

13. Gießen Sie aus hygienischen Gründen nach dem Garen das restliche Wasser aus dem Behälter ab.

Das im Dampfsystem des Ofens verbliebene Wasser wird etwa 15 Minuten nach Garzeitende wieder zurück in den Wasserbehälter geleitet. Gießen Sie dieses Wasser aus hygienischen Gründen aus dem Behälter ab.

14. Nutzen Sie die Trocknungsfunktion, um im Ofen verbliebene Wasserreste zu entfernen. Siehe „Extras-Menü“.

Sofern die automatische Trocknungsfunktion aktiv ist, schaltet sich diese nach jedem Dampfgaren automatisch ein.

15. **So setzen Sie das Garen fort:** **5 Minuten nach dem Garen** können Sie die Dampfgaren- und dampfunterstützten Funktionen des Ofens wieder nutzen. Dazu tippen Sie auf ⏯.

» Der Ofen arbeitet dann mit der zuvor eingestellten Garfunktion und Temperatur.

16. Falls Sie versuchen, den Ofen **innerhalb 5 Minuten nach Abschluss des Garens wieder zu verwenden**, erscheint die Meldung **„Ofen wird vorbereitet“**, da das im Dampfsystem verbliebene Wasser erst zurück in den Wasserbehälter geleitet werden muss. Wenn diese Meldung verschwindet, können Sie das Garen wieder mit der Taste ⏯ starten. Sobald das Wasser aus dem Dampfsystem zurück in den Behälter geleitet wurde, erscheint die Meldung **„Sauberes Wasser einfüllen“**.

17. Tippen Sie auf 💧. Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite.

En algunos modelos, la tapa del contenedor de agua se abrirá de frente..

18. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, gießen Sie darin verbliebenes Wasser aus, füllen Sie den Tank dann mit frischem Wasser – maximal bis zur „Max“-Markierung.

19. Setzen Sie den Behälter wieder ein, schließen Sie die Abdeckung mit der Taste 💧. Starten Sie das Garen mit der Taste ⏯.

Bei einigen Modellen, bei denen sich der Deckel des Wasserbehälters nach vorne öffnet, muss der Wasserbehälter manuell geschlossen werden. Es wird nicht geschlossen, wenn Sie die Taste berühren.

» Wenn der Wasserpegel stimmt, beginnt das Garen.

Falls Sie die Ofentür bei aktiver Dampffunktion öffnen, läuft der Lüfter mit hoher Drehzahl an, bildet dadurch einen wärmeisolierenden Luftvorhang.

In den letzten 3 Minuten des Dampfgarens arbeitet der Lüfter mit hoher Drehzahl, damit die Dampfdichte im Ofeninnenraum abnimmt.

20. Gießen Sie aus hygienischen Gründen nach dem Garen das restliche Wasser aus dem Behälter ab.

Das im Dampfsystem des Ofens verbliebene Wasser wird etwa 15 Minuten nach Garzeitende wieder zurück in den Wasserbehälter geleitet. Gießen Sie dieses Wasser aus hygienischen Gründen aus dem Behälter ab.

21. Nutzen Sie die Trocknungsfunktion, um im Ofen verbliebene Wasserreste zu entfernen. Siehe „Extras-Menü“.

Sofern die automatische Trocknungsfunktion aktiv ist, wird diese nach dem Dampfgaren im Display angezeigt. Zum Starten tippen Sie auf ⏯.

Nehmen Sie sämtliche Speisen und Zubehör wie Bleche, Roste und dergleichen aus dem Ofen, bevor Sie die Trocknungsfunktion starten.

Automatische Garfunktionen:
Hier kann es modellspezifische Unterschiede geben.

Gemüse	Kuchen/Brot/ Torten	Geflügel	Fisch	Fleisch	Spezial
Frisches Stück Kartoffel (*)	Pogaca (*)	Huhn, < 1600 g (*)	Forelle	Roastbeef Dämpfen (*)	Makkaroni-Käse
Brokkolirös chen (*)	Brot (Hefe-) (*)	Huhn, > 1600 g (*)	Seebarsch	Hackbraten	Klassische Lasagne
Frische Bohnen (*)	Sandwich (*)	Putenkeule (*)	Fisch m.Gemüs e	Roastbeef	Obstkuche n
Gefüllte Paprika	Kekse	Huhn<1.6Kg	Poch. Sardellen	Gef. Lammkeule	Apfelkuche n
Knus. Kartoffeln	Kuchen	Huhn>1.6Kg	Forellenauf lauf	Lammbrate n	Apfelstrude l
Moussaka	Zimtröllchen	Hähnchenstü cke	Barsch-Filet	Roastbeef	Baiser
Kartoffelgrat in	Biskuit	Hühnerfilet	Fischspieß e	Lamm	Éclair
Kartoffel	Rosinenkuche n	Grillhähnchen	Fischaufla uf	Steak	Geb. Reisp.
Fr. Gemüse	Pik. Windbeutel	Gegrillte Pute	Lachsfilet	Geb. Fl.laibchen	Karamellcr eme
Gefr. Gemüse	Teegebäck	Putenkeule	-	Hüftsteak	Schokosou fflee
	Baguette	Putenfilet	Lachs in Salzkr.	Schweinefil et	Crème brûlée
	Sandwichbrot	Ente		Schweinebr aten	Honiga. in Sirup

Gemüse	Kuchen/Brot/ Torten	Geflügel	Fisch	Fleisch	Spezial
	Hefekuchen	Gans		Schw.kotelettts.	Kokosnussk.
	Croissants	Kaninchen			Kl.Geb. in Sirup
	Osterkuchen	Fasan Jägerart			Grießk. in Sirup
	Bröt.m.Käsef.	Fasan			Dörrapfel
	Brezel				Dörrquitten
	Pizza				Dörrbirne
	Schokokuchen				Auflauf
	Biskuitkuchen				Quiche-Gemüse
					Quiche-Kart.

* Diese Gerichte können mit Dampf gegart werden.

Extras-Menü

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

Wir empfehlen, regelmäßig das Entkalkungsprogramm zu nutzen, damit sich das Dampfsystem nicht mit Kalk zusetzt. Ihr Ofen erinnert Sie an das Entkalken – je höher die Wasserhärte, desto öfter. Zwei Entkalkungstabletten werden mit dem Gerät mitgeliefert. (Sie können auch handelsübliche Entkalkungsmittel für Dampfgargeräte benutzen; beachten Sie dabei unbedingt die Bedienungsanweisungen.)

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option **„Extras“** mit den Tasten ∧∨.
3. Tippen Sie auf ⊘.
4. Wählen Sie die Option **„Entkalken“** mit den Tasten ∧∨.
5. Tippen Sie auf ⊘. Starten Sie die Funktion mit der Taste ⏯.
6. **„250 ml Wasser und Tablette in den Tank geben“** erscheint im Display.
7. Tippen Sie auf 🫗. Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite, Sie können den Tank entnehmen.

   ⓘ En algunos modelos, la tapa del contenedor de agua se abrirá de frente..

8. Geben Sie zu 250 ml sauberes Leitungswasser und die Tablette in den Tank. Setzen Sie den Tank wieder ein, schließen Sie die Abdeckung mit der Taste 🫗.

   ⓘ Bei einigen Modellen, bei denen sich der Deckel des Wasserbehälters nach vorne öffnet, muss der Wasserbehälter manuell geschlossen werden. Es wird nicht geschlossen, wenn Sie die Taste berühren.

9. Tippen Sie zum Starten der Funktion noch einmal auf ⏯.

10. Beim Entkalken löst sich die Tablette im Wasser auf, die entstandene Lösung entfernt die Kalkablagerungen, die sich im Dampfsystem des Ofens gesammelt haben. Der Ofen führt alle nötigen Schritte automatisch aus, Sie müssen nichts weiter unternehmen, bis die Meldung **„Tank leeren, dann 250 ml Wasser einfüllen“** erscheint.
11. Tippen Sie auf . Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite, Sie können den Tank entnehmen.
12. Leeren Sie den Tank, spülen Sie den Tank aus. Füllen Sie dann 250 ml Trinkwasser ein. Setzen Sie den Tank wieder ein, schließen Sie die Abdeckung mit der Taste . Die Funktion wird fortgesetzt.
13. Zum Abschluss des Entkalkens erscheint die Meldung **„Abgeschlossen“**.

Die erste Phase der Entkalkung dauert knapp 90, die zweite Phase ca. 20 Minuten.

» Öffnen Sie die Ofentür, lassen Sie den Dampf entweichen, gießen Sie dann das restliche Wasser aus dem Wassertank.

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

Diese Funktion trocknet den Ofeninnenraum nach dem Dampfgaren. Wir empfehlen, diese Funktion aus hygienischen Gründen nach jedem Dampfgaren zu nutzen.

Nehmen Sie sämtliche Speisen und Zubehör (Bleche, Roste etc.) aus dem Ofen, bevor Sie die Trocknungsfunktion starten.

Nehmen Sie vor dem Starten der Trocknungsfunktion einen trockenen Lappen zur Hand, wischen Sie damit größere Pfützen am Ofenboden auf.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option **„Extras“** mit den Tasten .
3. Tippen Sie auf ✓.
4. Wählen Sie die Option **„Trocknen“** mit den Tasten .
5. Tippen Sie auf ✓.
6. Starten Sie das Trocknen mit der Taste .
7. Nach 10 Minuten (diese Zeit wird automatisch vorgegeben) erscheint die Meldung **„Ofentür öffnen“** im Display.

» Öffnen Sie die Ofentür, lassen Sie den Dampf entweichen.

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

Mit dieser Funktion wärmen Sie zuvor zubereitete Speisen auf. Dampf sorgt dafür, dass die Speisen nicht austrocknen.

- Verwenden Sie hitzebeständige Gefäße.
- Benutzen Sie beim Dampfgaren am besten ein Lochblech.
- Decken Sie die Speisen beim Aufwärmen nicht ab.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option **„Extras“** mit den Tasten .
3. Tippen Sie auf ✓.

4. Wählen Sie die Option **„Aufwärmen“** mit den Tasten ∧∨.
5. Tippen Sie auf ⊘. Starten Sie die Funktion mit der Taste ⏯. Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter **„So benutzen Sie die Dampffunktion“** im Abschnitt **„Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“**.

Bei dieser Funktion werden empfohlene Temperatur und Zeit im Display angezeigt. Sie können Temperatur und Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

Teig aufgehen lassen (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Sehr praktisch, damit z. B. Brot- oder Pizzateig optimal aufgeht. Der Dampf sorgt dafür, dass der Teig nicht austrocknet, sich keine harten Stellen an der Oberfläche bilden.

- Benutzen Sie hitzebeständige Gefäße.
- Decken Sie den Teig beim Aufgehen nicht ab.
- Verzichten Sie auf jedes Öffnen der Ofentür, während der Teig aufgeht – andernfalls geht Feuchtigkeit verloren, der Teig kann wieder zusammenfallen.
- Achten Sie vor dem Einsatz der Teig-aufgehen-lassen-Funktion darauf, dass der Ofeninnenraum nicht heiß ist (Zimmertemperatur).
- Die Aufgehzeit hängt von Größe und Gewicht des Teiges ab.
- Wir empfehlen, zum Aufgehen ein großes, hitzebeständiges Gefäß auf den Rost zu stellen.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option **„Extras“** mit den Tasten ∧∨.
3. Tippen Sie auf ⊘.
4. Wählen Sie die Option **„Teig aufgehen lassen“** mit den Tasten ∧∨.
5. Tippen Sie auf ⊘. Starten Sie die Funktion mit der Taste ⏯. Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter **„So benutzen Sie die Dampffunktion“** im Abschnitt **„Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“**.

Bei dieser Funktion werden empfohlene Temperatur und Zeit im Display angezeigt. Sie können Temperatur und Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

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

Praktisch zum Auftauen gefrorener Speisen wie Früchte, Gemüse und Gebäck. Benutzen Sie beim Auftauen am besten ein Lochblech. Schieben Sie ein normales Blech in den unteren Einschub (Einschub 1); so wird das Schmelzwasser aufgefangen, das beim Auftauen durch das Lochblech tropft.

ⓘ Aus hygienischen Gründen empfehlen wir, Fleisch, Geflügel, Fisch und andere tierische Erzeugnisse im Kühlschrank aufzutauen.

ⓘ Geben Sie gefrorene Lebensmittel nur komplett ausgepackt in den Ofen.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option **„Extras“** mit den Tasten ∧∨.
3. Tippen Sie auf ⊘.
4. Wählen Sie die Option **„Auftauen“** mit den Tasten ∧∨.

5. Tippen Sie auf ⊘. Starten Sie die Funktion mit der Taste ⏯. Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter **„So benutzen Sie die Dampffunktion“** im Abschnitt **„Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“**.

Bei dieser Funktion werden empfohlene Temperatur und Zeit im Display angezeigt. Sie können Temperatur und Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

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

Sinnvoll zum Blanchieren (kurz Angaren) von Früchten und Gemüse vor dem Einfrieren oder Einmachen.

Benutzen Sie beim Blanchieren am besten ein Lochblech. Schieben Sie ein normales Blech in den unteren Einschub (Einschub 1); so wird das Schmelzwasser aufgefangen, das beim Blanchieren durch das Lochblech tropft.

ⓘ Damit die gesunde Farbe blanchierter Lebensmittel möglichst erhalten bleibt, legen Sie die Speisen nach dem Blanchieren zum Abkühlen in Eiswasser, anschließend gießen Sie das Wasser weg.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option **„Extras“** mit den Tasten ∧∨.
3. Tippen Sie auf ⊘.
4. Wählen Sie die Option **„Blanchieren“** mit den Tasten ∧∨.
5. Tippen Sie auf ⊘. Starten Sie die Funktion mit der Taste ⏯. Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter **„So benutzen Sie die Dampffunktion“** im Abschnitt **„Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“**.

Bei dieser Funktion wird die empfohlene Zeit angezeigt. Sie können die Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

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

Zum Hygienisieren von Einmachgläsern und deren Deckeln. So werden Keime abgetötet, die eingemachte Lebensmittel schneller verderben lassen.

Benutzen Sie den Rost zum Hygienisieren. Schieben Sie ein normales Blech in den unteren Einschub (Einschub 1); so wird das Wasser aufgefangen, das sich durch den Dampf niederschlägt. Die Deckel müssen von den Behältern abgenommen werden. Stellen Sie die Behälter kopfüber auf den Rost, so dass die Öffnung nach unten zeigt. Legen Sie auch die Deckel mit der Öffnung nach unten auf den Rost.

ⓘ Benutzen Sie Behälter aus hitze- und dampfbeständigem Glas.

ⓘ Wenn Sie mehrere Behälter oder Deckel auf einmal hygienisieren, achten Sie darauf, dass sich diese nicht berühren.

ⓘ Achten Sie darauf, möglichst nur Behälter ähnlicher Größe gemeinsam zu hygienisieren.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option **„Extras“** mit den Tasten ∧∨.
3. Tippen Sie auf ⊘.

4. Wählen Sie die Option **„Hygienisieren“** mit den Tasten ∧ /∨.
5. Tippen Sie auf ⊘. Starten Sie die Funktion mit der Taste ⏯. Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter **„So benutzen Sie die Dampffunktion“** im Abschnitt **„Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“**.

Bei dieser Funktion wird die empfohlene Zeit angezeigt. Sie können die Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

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

Zum Erhitzen blanchierter Speisen (z. B. Früchte oder Gemüse), nachdem diese in hygienisierte Einmachgläser gefüllt wurden.

Füllen Sie die Einmachgläser mit Flüssigkeit (Wasser, Zuckerwasser, Salzwasser etc.) auf, setzen Sie dann den Deckel auf. Füllen Sie die Gläser so weit auf, dass nur noch maximal 3 cm „Luft“ bis zur oberen Kante verbleibt, setzen Sie dann den hygienisierten Deckel auf.

Benutzen Sie beim Einmachen am besten ein Lochblech. Schieben Sie ein normales Blech in den unteren Einschub (Einschub 1); so wird das Wasser aufgefangen, das sich durch den Dampf niederschlägt und durch das Lochblech tropft. Nehmen Sie die Einmachgläser aus dem Garraum heraus, wenn sie etwas abgekühlt sind. Lassen Sie die Gläser anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen.

- Wenn Sie mehrere Gläser zum Einmachen verwenden, achten Sie darauf, dass sich diese nicht berühren.
- Achten Sie darauf, beim Einmachen möglichst Gläser ähnlicher Größe zu verwenden.
- Die zum Einmachen benötigte Zeit hängt von der Speisemenge in den Gläsern und der Anzahl der Gläser ab.

Benutzen Sie Behälter aus hitze- und dampfbeständigem Glas.

Behälter aus echtem Glas können beim Einmachen springen. Achten Sie darauf, dass die Behälter und ihre Deckel unbeschädigt und nicht verformt sind.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option **„Extras“** mit den Tasten ∧∨.
3. Tippen Sie auf ⊘.
4. Wählen Sie die Option **„Einmachen“** mit den Tasten ∧∨.
5. Tippen Sie auf ⊘. Starten Sie die Funktion mit der Taste ⏯. Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter **„So benutzen Sie die Dampffunktion“** im Abschnitt **„Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“**.

Bei dieser Funktion werden empfohlene Temperatur und Zeit im Display angezeigt. Sie können Temperatur und Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

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

Praktisch zum Schmelzen von Schokolade, ohne dass diese hart wird. Legen Sie normal verpackte Schokolade zum Schmelzen auf das Lochblech. Unverpackte Schokolade geben Sie in einen hitzebeständigen Behälter, setzen

den Deckel auf und stellen den Behälter auf das Lochblech.

Die zum Schmelzen gebrauchte Zeit hängt von der Menge ab.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option **„Extras“** mit den Tasten ∧∨.
3. Tippen Sie auf ⊘.
4. Wählen Sie die Option **„Schokolade schmelzen“** mit den Tasten ∧∨.
5. Tippen Sie auf ⊘. Starten Sie die Funktion mit der Taste ⏯. Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter **„So benutzen Sie die Dampffunktion“** im Abschnitt **„Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“**.

Bei dieser Funktion wird die empfohlene Zeit angezeigt. Sie können die Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

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

Für leckeren Joghurt aus pasteurisierter Milch aus „Eigenproduktion“.
Mischen Sie 100 g (3 – 4 Esslöffel) Joghurt und 1 Liter pasteurisierte Milch (Zimmertemperatur), mengen Sie alles gut durch. Geben Sie die Mischung in einen hitzebeständigen Glasbehälter, setzen Sie den Deckel auf. Stellen Sie Ihr Joghurtgefäß auf den Rost.

- Wenn Sie süßen, etwas flüssigeren Joghurt mögen, halten Sie die Zubereitungszeit etwas kürzer. Wenn Ihnen eher nach säuerlichem, dickerem Joghurt ist, geben Sie etwas Zeit hinzu.
- Wir empfehlen, den fertigen Joghurt im Kühlschrank aufzubewahren (4 °C) und innerhalb 12 Stunden zu verbrauchen.
- Sterilisierte haltbare Milch (H-Milch) eignet sich nicht zur Joghurtherstellung; darum sollten Sie darauf verzichten.
- Der mit der Milch vermischte Joghurt (dessen Mikroorganismen die Fermentierung der Milch anregen) sollte ganz frisch sein.

Sie können auch Rohmilch und nicht pasteurisierte (nicht wärmebehandelte) Milch zur Joghurtherstellung verwenden. Allerdings sollten Sie diese vorher abkochen, damit Bakterien und andere schädliche Mikroorganismen abgetötet werden. Lassen Sie die abgekochte Milch auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor es an die Joghurtzubereitung geht.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option **„Extras“** mit den Tasten ∧∨.
3. Tippen Sie auf ⊘.
4. Wählen Sie die Option **„Joghurt“** mit den Tasten ∧∨.
5. Tippen Sie auf ⊘. Starten Sie die Funktion mit der Taste ⏯. Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter **„So benutzen Sie die Dampffunktion“** im Abschnitt **„Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“**.

Bei dieser Funktion wird die empfohlene Zeit angezeigt. Sie können die Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

Ei – Hart gekocht, gekocht, weich gekocht (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Zum perfekten Kochen von Eiern ganz nach Ihrem Geschmack. Im Ofen können Sie auch viele Eier auf einmal kochen.

Benutzen Sie beim Eierkochen am besten ein Lochblech. Schieben Sie ein normales Blech in den unteren Einschub (Einschub 1); so wird das Schmelzwasser aufgefangen, das beim Kochen durch das Lochblech tropft.

Stechen Sie die Eier vor dem Kochen mit z. B. einer Nadel an ein paar Stellen leicht (nicht tief!) ein. Andernfalls können die Eier beim Kochen platzen. – Über Sinn und Unsinn streiten sich die Gelehrten … Tatsächlich ist es so, dass manche Eier zum Platzen neigen, manche nicht.

Die Kochzeit hängt von der Größe und der Anzahl der Eier ab.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option **„Extras“** mit den Tasten ∧∨.
3. Tippen Sie auf ⊘.
4. Wählen Sie mit den Tasten ∧∨ unter den Optionen **„Hart gekochtes Ei“**,**„Gekochtes Ei“** und **„Weichgekochtes Ei“**.
5. Tippen Sie auf ⊘. Starten Sie die Funktion mit der Taste ⏯. Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter **„So benutzen Sie die Dampffunktion“** im Abschnitt **„Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“**.

Bei dieser Funktion wird die empfohlene Zeit angezeigt. Sie können die Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

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

Diese Funktion sorgt für einfaches Reinigen (sofern nicht zu lange mit dem Reinigen gewartet wird): Dabei werden Verschmutzungen durch Dampfabgabe und kondensierende Wassertröpfchen aufgeweicht.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option **„Extras“** mit den Tasten ∧∨.
3. Tippen Sie auf ⊘.
4. Wählen Sie die Option **„Dampfreinigung“** mit den Tasten ∧ ∨.
5. Tippen Sie auf ⊘. Starten Sie die Funktion mit der Taste ⏯. Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter **„So benutzen Sie die Dampffunktion“** im Abschnitt **„Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“**.

Bei dieser Funktion wird die empfohlene Zeit angezeigt. Sie können die Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

6. Nach Ablauf der Zeit erscheint die Meldung **„Flächen abwischen“** im Display. Öffnen Sie die Gerätetür, wischen Sie die Innenflächen mit einem trockenen Schwamm oder Lappen ab.

Reinigung (pyrolytische Selbstreinigung) (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem

Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

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 Backofen ist mit einer pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion ausgestattet. Bei der Selbstreinigung erhitzt sich der Innenraum auf 430 – 480 °C, dabei werden Speisereste zu Asche verbrannt. Dabei kann natürlich eine Menge Rauch entstehen. Sorgen Sie für gute Belüftung. Der Ofen muss alle 10 Einsätze mit hoher Hitze gereinigt werden.

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum. Denken Sie bei Modellen mit Gitterrost daran, den Rost herauszunehmen. Vergessen Sie nicht, zuvor den Wasserbehälter zu entnehmen.

Falls Ihr Gerät mit pyrosicherem Zubehör (dem die Selbstreinigung bei hohen Temperaturen nichts ausmacht) ausgestattet ist, müssen Sie dieses Zubehör nicht aus dem Ofen nehmen.

2. Vor der Reinigung reinigen Sie die Außenflächen des Ofens und entfernen grobe Speisereste im Garraum mit einem nassen Lappen und etwas Seife.

Verzichten Sie auf das Reinigen der Türdichtung. Die Dichtung enthält Glasfasern, sie ist daher empfindlich und kann leicht beschädigt werden. Wenden Sie sich an einen autorisierten Serviceanbieter, falls die Türdichtung beschädigt wird.

3. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
4. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option **„Extras“** mit den Tasten ∿∿.
5. Tippen Sie auf ⊘.
6. Wählen Sie die Option **„Reinigen“** mit den Tasten ∿∿.
7. Tippen Sie auf ⊘.
8. Starten Sie die Reinigung mit der Taste ⏯. Die Selbstreinigungszeit erscheint im Display. Die Dauer kann nicht geändert werden. Allerdings können Sie die Endzeit der Selbstreinigungsfunktion festlegen.
9. Während der Selbstreinigung lässt sich die Ofentür nicht öffnen; das Sperrsymbol 🔒 erscheint im Display. Versuchen Sie nicht, die Tür mit Gewalt zu öffnen, solange die Reinigung noch läuft 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.)

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.

Sofern Ihr Ofen nicht stark verschmutzt ist, empfehlen wir die Öko-Reinigungsfunktion. Falls Ihr Ofen jedoch stark verschmutzt ist, reicht die Öko-Reinigungsfunktion gewöhnlich nicht aus.

Nutzen Sie in diesem Fall die reguläre „Reinigung“.

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum. Denken Sie bei Modellen mit Gitterrost daran, den Rost herauszunehmen. Vergessen Sie nicht, zuvor den Wasserbehälter zu entnehmen.

Falls Ihr Gerät mit pyrosicherem Zubehör (dem die Selbstreinigung bei hohen Temperaturen nichts ausmacht) ausgestattet ist, müssen Sie dieses Zubehör nicht aus dem Ofen nehmen.

2. Vor der Reinigung reinigen Sie die Außenflächen des Ofens und entfernen grobe Speisereste im Garraum mit einem nassen Lappen und etwas Seife.

   Verzichten Sie auf das Reinigen der Türdichtung. Die Dichtung enthält Glasfasern, sie ist daher empfindlich und kann leicht beschädigt werden. Wenden Sie sich an einen autorisierten Serviceanbieter, falls die Türdichtung beschädigt wird.

3. Schalten Sie den Ofen mit der Taste ⏻ ein.
4. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option **„Extras“** mit den Tasten ∧∨.
5. Tippen Sie auf ⊘.
6. Wählen Sie die Option **„Öko-Reinigen“** mit den Tasten ∧∨.
7. Tippen Sie auf ⊘.
8. Starten Sie die Reinigung mit der Taste ⏯. Die Selbstreinigungszeit erscheint im Display. Die Dauer kann nicht geändert werden. Allerdings können Sie die Endzeit der Selbstreinigungsfunktion festlegen.
9. Während der Selbstreinigung lässt sich die Ofentür nicht öffnen; das Sperrsymbol 🔒 erscheint im Display. Versuchen Sie nicht, die Tür mit Gewalt zu öffnen, solange die Reinigung noch läuft 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 **„00:00“** 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.

Garzeitentabelle

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

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

Der Ofen verbraucht bei einer Stunde Garen im Durchschnitt etwa einen Liter Wasser; dies entspricht dem Wassertankvolumen. Wenn Sie mehr als eine Stunde garen, muss eventuell Wasser nachgefüllt werden. Beachten Sie bei längerem Garen (mehr als 1 Stunde) die im Display angezeigten Hinweise.

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	175	20 ... 30
	Zwei Bleche		1 - 3	165	35 ... 45
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Biskuitkuchen*	Ein Blech		3	175	10 ... 20
	Zwei Bleche		2 - 4	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	40 ... 50
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	200	30 ... 40
Pizza	Ein Blech		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ein Blech		3	200	10 ... 15
Pizza**	Ein Blech		1 - 2	310	4 ... 7
	Ein Blech		3	310	4 ... 7
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech		3	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	100 ... 120

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Garfunktion	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
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	60 ... 70
	Ein Blech		2	15 Minute 250/max dann 180 ... 190	70 ... 80
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 gleichzeitig mit dem 1. und 3. Einschub arbeiten, wählen Sie den unteren Einschub für das tiefe, den oberen Einschub für das flachere Blech.
Wenn Sie gleichzeitig mit dem 1. und 5. Einschub arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das flachere Blech.
Wenn Sie mit drei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech.
Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.
* Bei Biskuit wird eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 26 cm empfohlen.
** (310 °C) Wenn Pizzastein/-schaufel verwendet wird

Dampfgaren

Gericht	Lebensmittelgewicht (g)	Backblech	Einschubposition	Garfunktion	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Gefrorene Erbsen	2600	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

Gericht	Lebensmittelgewicht (g)	Backblech	Einschubposition	Garfunktion	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
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.
* Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

Öko-Heißluft

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

Öffnen Sie die Ofentür im Modus Öko-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

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

Falls die Ofentür während des Garens geöffnet wird, erscheint das Symbol 🚪 im Display.

» **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, (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)** 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. Tippen Sie auf ⊘. Stellen Sie die Dampfstufe mit den Tasten ∧∨ ein. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung noch einmal auf ⊘.
6. 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.

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.

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

8. **Zum Einstellen der Garendzeit auf einen späteren Zeitpunkt (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**, 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. **So benutzen Sie die Dampffunktion:**
Falls Sie längere Zeit nicht mehr mit Dampf gegart haben, erscheint die Meldung **„Sauberes Wasser einfüllen“** im Display.

12. Tippen Sie auf . Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite.

En algunos modelos, la tapa del contenedor de agua se abrirá de frente..

13. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, gießen Sie darin verbliebenes Wasser aus, füllen Sie den Tank dann mit frischem Wasser – maximal bis zur „Max“-Markierung.

Gesundheitliches Risiko! Verwenden Sie im Dampfsystem nichts anderes als Trinkwasser.

Verwenden Sie kein destilliertes oder gefilterte Wasser. Verwenden Sie nur reines Leitungswasser. Geben Sie nichts in den Wasserbehälter, was sich entzünden kann, Alkohol oder Schwebeteilchen enthält.

Sie können den Behälter dank des Deckels auch nachfüllen, ohne ihn herauszunehmen.

14. Setzen Sie den Behälter wieder ein, schließen Sie die Abdeckung mit der Taste . Starten Sie das Garen mit der Taste ⏯.

Bei einigen Modellen, bei denen sich der Deckel des Wasserbehälters nach vorne öffnet, muss der Wasserbehälter manuell geschlossen werden. Es wird nicht geschlossen, wenn Sie die Taste berühren.

» Wenn der Wasserpegel stimmt, beginnt das Garen.

Falls die Ofentür während des Garens geöffnet wird, erscheint das Symbol im Display.

Sofern das Wasser beim Garen ausgehen sollte, erscheint die Meldung **„Wasser nachfüllen“** im Display, zusätzlich erklingt ein Signalton. Das Garen stoppt. Das Garen wird fortgesetzt, nachdem Sie den Behälter mit Wasser nachgefüllt und wieder eingesetzt haben.

» **» Falls lediglich die Garzeit eingestellt wurde:** Der Ofen beendet das Garen zum Ablauf der Garzeit. Das Display zeigt die jeweilige Ofenfunktion und die Meldung **„Garen abgeschlossen“**. Sie hören einen Signalton. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.
» **» Wenn Garzeit und Garzeitende eingestellt wurden: (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)** Der Ofen berechnet den Garzeitbeginn, indem er die Garzeit vom Garzeitende abzieht. Wenn der Garzeitbeginn erreicht ist, schaltet sich der Ofen mit der ausgewählten Funktion ein und heizt sich auf die voreingestellte Temperatur auf. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Der Ofen

schaltet sich ab, sobald das Garzeitende erreicht ist. Das Display zeigt die jeweilige Ofenfunktion und die Meldung **„Garen abgeschlossen“**. Sie hören einen Signalton. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.

15. Gießen Sie aus hygienischen Gründen nach dem Garen das restliche Wasser aus dem Behälter ab.

Das im Dampfsystem des Ofens verbliebene Wasser wird etwa 15 Minuten nach Garzeitende wieder zurück in den Wasserbehälter geleitet. Gießen Sie dieses Wasser aus hygienischen Gründen aus dem Behälter ab.

16. Nutzen Sie die Trocknungsfunktion, um im Ofen verbliebene Wasserreste zu entfernen. Siehe „Extras-Menü“.

Sofern die automatische Trocknungsfunktion aktiv ist, schaltet sich diese nach jedem Dampfgaren automatisch ein.

17. **So setzen Sie das Garen fort:** **5 Minuten nach dem Garen** können Sie die Dampfgaren- und dampfunterstützten Funktionen des Ofens wieder nutzen. Dazu tippen Sie auf ⏯.

» Der Ofen arbeitet dann mit der zuvor eingestellten Garfunktion und Temperatur.

18. Falls Sie versuchen, den Ofen **innerhalb 5 Minuten nach Abschluss des Garens wieder zu verwenden**, erscheint die Meldung **„Ofen wird vorbereitet“**, da das im Dampfsystem verbliebene Wasser erst zurück in den Wasserbehälter geleitet werden muss. Wenn diese Meldung verschwindet, können Sie das Garen wieder mit der Taste ⏯ starten. Sobald das Wasser aus dem Dampfsystem zurück in den Behälter geleitet wurde, erscheint die Meldung **„Sauberes Wasser einfüllen“**.

19. Tippen Sie auf 💧. Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite.

En algunos modelos, la tapa del contenedor de agua se abrirá de frente..

20. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, gießen Sie darin verbliebenes Wasser aus, füllen Sie den Tank dann mit frischem Wasser – maximal bis zur „Max“-Markierung.

21. Setzen Sie den Behälter wieder ein, schließen Sie die Abdeckung mit der Taste 💧. Starten Sie das Garen mit der Taste ⏯.

Bei einigen Modellen, bei denen sich der Deckel des Wasserbehälters nach vorne öffnet, muss der Wasserbehälter manuell geschlossen werden. Es wird nicht geschlossen, wenn Sie die Taste berühren.

» Wenn der Wasserpegel stimmt, beginnt das Garen.

Falls Sie die Ofentür bei aktiver Dampffunktion öffnen, läuft der Lüfter mit hoher Drehzahl an, bildet dadurch einen wärmeisolierenden Luftvorhang.

In den letzten 3 Minuten des Dampfgarens arbeitet der Lüfter mit hoher Drehzahl, damit die Dampfdichte im Ofeninnenraum abnimmt.

22. Gießen Sie aus hygienischen Gründen nach dem Garen das restliche Wasser aus dem Behälter ab.

Das im Dampfsystem des Ofens verbliebene Wasser wird etwa 15 Minuten nach Garzeitende wieder zurück in den Wasserbehälter geleitet. Gießen Sie dieses Wasser aus hygienischen Gründen aus dem Behälter ab.

23. Nutzen Sie die Trocknungsfunktion, um im Ofen verbliebene Wasserreste zu entfernen. Siehe „Menü Extras“.

Sofern die automatische Trocknungsfunktion aktiv ist, wird diese nach dem Dampfgaren im Display angezeigt. Zum Starten tippen Sie auf ⏯.

Nehmen Sie sämtliche Speisen und Zubehör wie Bleche, Roste und dergleichen aus dem Ofen, bevor Sie die Trocknungsfunktion starten.

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	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Empfohlene Temperatur (°C)**	Grilldauer (ca.)
Fisch	Rost	4...5	250	20...25 Min. #
Hühnerklein	Rost	4...5	250	25...35 Min.
Lammkoteletts	Rost	4...5	250	20...25 Min.
Rinderbraten	Rost	4...5	250	25...30 Min. #
Kalbskoteletts	Rost	4...5	250	25...30 Min. #
Toastbrot *	Rost	4	250	1...3 min.

je nach Dicke
*5 Minuten vorheizen
**Wenn die Grilltemperatur Ihres Produkts nicht eingestellt werden kann, arbeitet der Grill mit der empfohlenen Temperatur.

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle werden entsprechend EN 60350-1 zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das Gerät leichter testen können.

Speise	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Toast	Rost	4	250	1...3 Minute
Frikadellen (Rindfleisch) - 12 Stücke	Rost	4	250	25...35 Minute

Wenden Sie die Speise nach 2/3 der gesamten Grillzeit.
Wir empfehlen, das Gerät bei allen Lebensmitteln 5 Minuten lang vorheizen zu lassen.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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

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

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

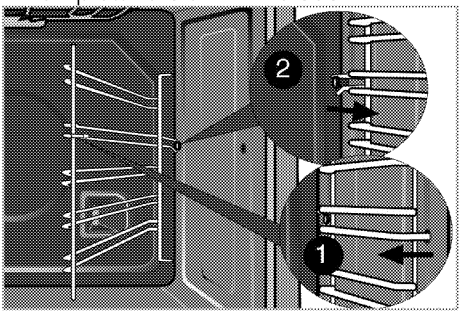
Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab.
Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

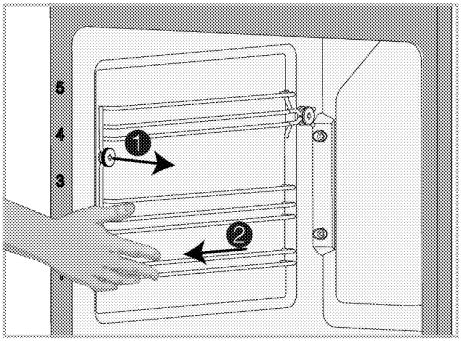
So reinigen Sie die Seitenwand(Variiert je nach Produktmodell.)
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

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.

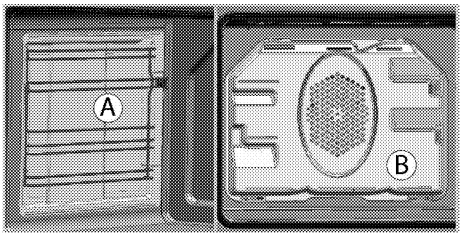


So reinigen Sie die Seitenwand(Variiert je nach Produktmodell.)
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

1. Entfernen Sie die Schraube am vorderen Teil des Seitenständers wie in der Abbildung unten gezeigt.
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.)
Die Innenwände (A) und/oder Rückwand (B) des Gerätes können mit katalytischem Emaille beschichtet sein. Katalytische Wände erkennen Sie an der matten Farbe und porösen Oberfläche. Die katalytischen Ofenwände sollten nicht gereinigt werden. Dank ihrer porösen Struktur absorbieren katalytische Oberflächen Fett. Sobald diese Flächen mit Fett gefüllt sind, beginnen sie zu glänzen. Dann sollten sie ersetzt werden.



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. Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

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.

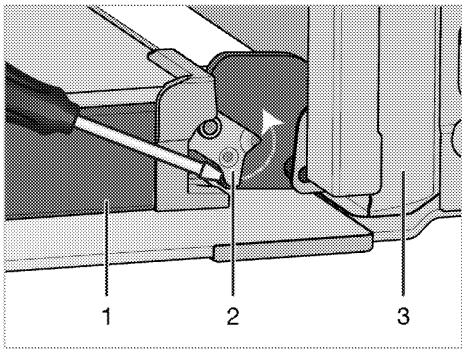
Reinigung der Ofentür

Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel.

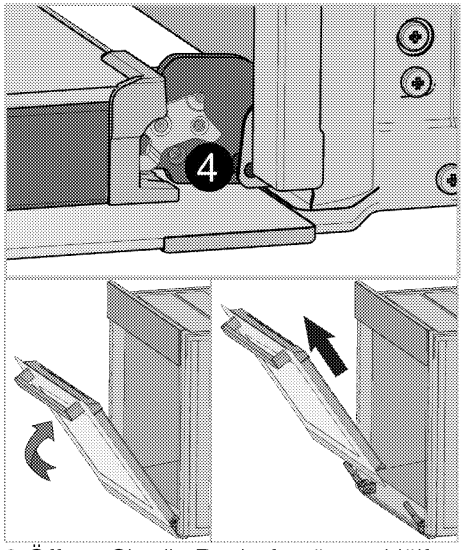
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

Backofentür ausbauen

1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse (2) auf der rechten und linken Seite der Vordertür, indem Sie den Haken wie in der Abbildung gezeigt drücken. Das Schloss sollte (4) aussehen, wenn es geöffnet ist.



1 Tür
2 Scharniersperre (geschlossene Position)
3 Ofen
4 Scharniersperre(geöffnete Position)



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.

Soft Open & Soft Close Funktion

Einige Modelle verfügen möglicherweise über eine Soft Open & Soft Close Funktion. Die Soft-Close-Funktion ermöglicht es dem Benutzer, die Ofentür sanft zu schließen, indem sie von der geschlossenen Position auf etwa 15 cm gebracht und leicht gedrückt wird. Das automatische Dämpfersystem hilft, die Tür sanft zu schließen. Eine ähnliche Funktion wird beobachtet, wenn die Ofentür vollständig geöffnet ist. Etwa 9 cm von der vollständig geöffneten Position tritt das Dämpfersystem in ein sanftes Öffnen ein.

Beleuchtung des Backofens auswechseln

Aus Gründen der Produktsicherheit darf die Beleuchtung des Backofens vom Benutzer nicht entfernt werden. Bei einem Beleuchtungsausfall benachrichtigen Sie den autorisierten Service und lassen Sie ihn ersetzen.

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.*

Wenn das Dampfgaren abgeschlossen ist, kommt das Geräusch der Wasserpumpe vom Produkt.

- Die Wasserpumpe kann ein Geräusch machen, wenn der Ofen das Wasser im Tank zurücknimmt. >>> *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.

- Passende Garfunktion und/oder Temperatur nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie den Ofen auf die richtige Garfunktion und/oder Temperatur 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.

Beko Grundig Österreich AG
Pfarrgasse 77, A-1230 Wien
Webseite : www.elektrabregenz.com

Kundendienst
Call Center : 01 / 26 76 001 und 0664 814 44 44
Email : support@elektrabregenz.com