

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	280
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	280
1.2 Zweck des Gerätes	284
1.3 Haftung des Herstellers	284
1.4 Dieses Bedienungshandbuch	284
1.5 Typenschild	284
1.6 Entsorgung	284
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	285
2 Beschreibung	286
2.1 Allgemeine Beschreibung	286
2.2 Bedienblende	287
2.3 Weitere Teile	288
2.4 Vorteile des Dampfgarens	288
2.5 Verfügbares Zubehör	289
2.6 Sonstige Garbehälter	290
3 Gebrauch	291
3.1 Hinweise	291
3.2 Vorhergehende Eingriffe	292
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	292
3.4 Gebrauch des Backofens	293
3.5 Ratschläge zum Garen	318
3.6 Sonderprogramme	319
3.7 Programme	330
3.8 Eigene Programme	339
3.9 Einstellungen	344
4 Reinigung und Wartung	351
4.1 Hinweise	351
4.2 Reinigung der Oberflächen	351
4.3 Reinigung der Backofentür	352
4.4 Reinigung des Backraums	354
4.5 Reinigung des Behälters	361
4.6 Außergewöhnliche Wartung	364
5 Installation	366
5.1 Elektrischer Anschluss	366
5.2 Positionierung	367

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können.

Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite www.smeg.com.



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Während des Verstellens von Speisen im Innern des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Fette und Öle können Feuer fangen, wenn sie überhitzt werden. Sich während der Zubereitung von öl- oder fetthaltigen Speisen nicht entfernen. Brennende Öle oder Fette niemals mit Wasser löschen. Den Deckel auf den Topf setzen und die entsprechende Kochzone ausschalten.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Keine Speisen mit einer übermäßigen Menge an Getränken mit einem hohen Alkoholgehalt garen. Die Alkoholdämpfe im Backraum könnten Feuer fangen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.



- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Nicht unverzüglich nach dem Ausschalten reinigen, sondern abwarten, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AM GERÄT VORNEHMEN.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.

Schäden am Gerät

- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum vollständigen Einrasten eingefügt werden. Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.



Hinweise

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- **DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.**
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Den Backofenboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backofenboden stellen.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Die an der Frontseite des Backraums angebrachte Dichtung nicht entfernen.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.
- Den Griff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.



Installation

- DIESES GERÄT **DARF NICHT AUF** BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.

Für dieses Gerät

- Vorsicht ist geboten, da sehr heißer Dampf nicht sichtbar ist.
- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während und nach dem Garvorgang die Tür des Gerätes langsam und vorsichtig öffnen.
- Beim Dampfgaren das Backblech immer unter dem gelochten Backblech anordnen, um die tropfenden Flüssigkeiten aufzufangen.
- Den Backofenboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Der Backofenboden und die Verdampf-Schale müssen immer frei liegen.
- Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.
- Beim Dampfgaren keine Silikonformen verwenden.
- Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Es ist verboten, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.



Hinweise

1.2 Zweck des Gerätes

- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

1.3 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

1.4 Dieses Bedienungshandbuch

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.5 Typenschild

Das Typenschild enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

1.6 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden (Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und es zusammen mit dem Stecker entfernen.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.



- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise



Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch



Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile, Ratschläge zum Garen.

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

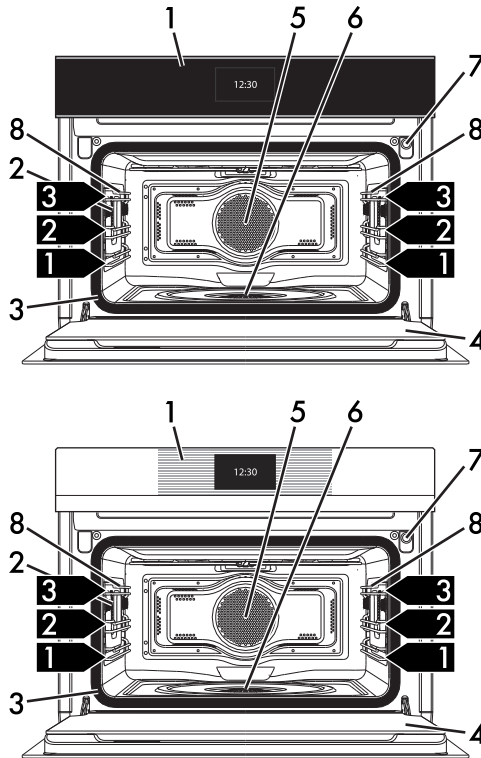
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.
- Einzelne Bedienungsanweisung.



Beschreibung

2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Bedienblende

2 Lampe

3 Dichtung

4 Tür

5 Lüfter

6 Verdampf-Schale

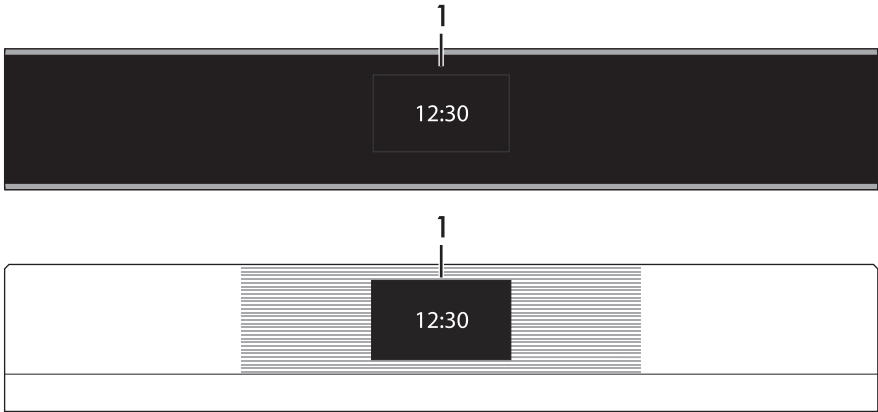
7 Wasserzufuhrleitung

8 Halterahmen für Roste

1,2,3... Schiene des Rahmens





2.2 Bedienblende




DE

1 Display

Mittels des Touchscreen-Displays ist es möglich, mit dem Gerät zu interagieren. Die Symbole drücken, um auf die verfügbaren Funktionen zuzugreifen. Das Display zeigt alle dem Betrieb entsprechenden Parameter an, wie ausgewählte Funktion, Zeit-/Temperatureinstellungen oder die Einstellungen der vorgespeicherten Garprogramme.

Um auf das vorherige Menü zurückzukehren oder eine Funktion zu beenden, muss im Allgemeinen das Symbol  gedrückt werden. Zur Bestätigung der ausgewählten Optionen das Symbol  drücken.








Das Zurück-Symbol  einige Sekunden lang drücken, um die laufende Funktion zu unterbrechen und das Gerät abzuschalten.



2.3 Weitere Teile

Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

- wenn die Tür geöffnet wird;
- wenn eine beliebige Funktion, mit Ausnahme der Funktionen Entkalkung , Sabbath  und Vapor Clean  ausgewählt wird;
- wenn keine Funktion ausgewählt ist oder während einer Garfunktion, das Symbol  drücken, um per Hand die Innenbeleuchtung zu aktivieren oder  zu deaktivieren.

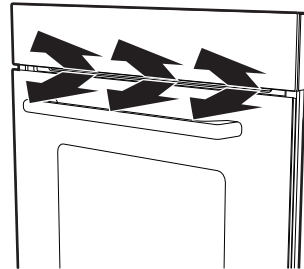
i Zur Stromersparung schaltet sich die Lampe eine Minute nach jedem Garbeginn aus (diese Funktion kann über das Untermenü deaktiviert werden).

i Wenn die Tür offen steht, kann die Innenbeleuchtung nicht ausgeschaltet werden (nur bei einigen Modellen).

Schienen zur Positionierung

Das Gerät verfügt über Schienen zur Positionierung von Backblechen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe 2.1 Allgemeine Beschreibung).

Lüfter



Der Lüfter kühlt das Gerät ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

Der Lüfterbetrieb erzeugt einen normalen Luftstrom, der über der Tür austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.

2.4 Vorteile des Dampfgarens

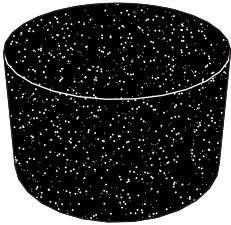
Das System des Dampfgarens gart jede Art von Lebensmittel auf sanftere Weise.

Es eignet sich zum schnellen Auftauen, zum Erwärmen von Speisen, ohne diese hart werden zu lassen oder sie auszutrocknen und zum natürlichen Entsalzen von in Salz eingelegten Lebensmitteln.



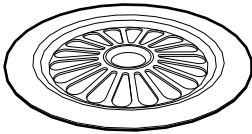
2.5 Verfügbares Zubehör

Schwamm



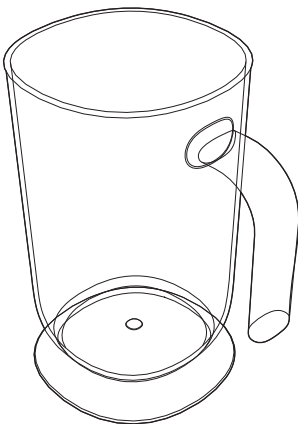
Für die Beseitigung des Kondenswassers im Inneren des Backraums.

Deckel der Verdampf-Schale



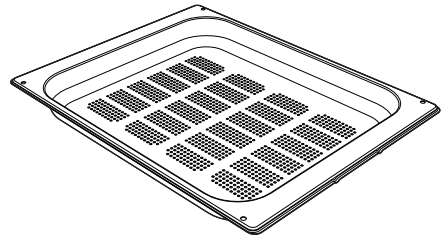
Für die gleichmäßige Verteilung des Dampfes im Inneren des Backraums.

Karaffe



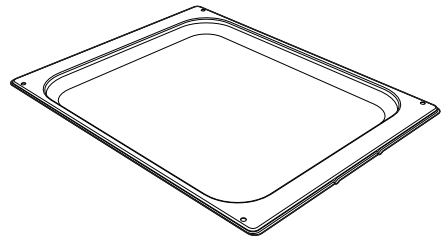
Für die Aufnahme von Flüssigkeiten während der Befüllung und Entleerung des Behälters.

Gelochtes Backblech



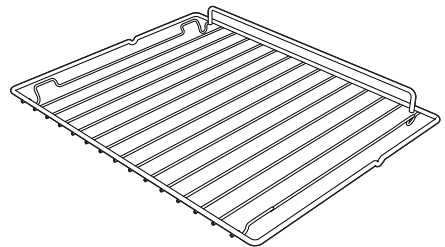
Für das Dampfgaren von Fisch und Gemüse.

Backblech



Zum Backen von Kuchen und Gebäck (mit einer Dauer von weniger als 25 Minuten oder Dampfgaren), Reis, Hülsenfrüchten und Getreide. Es ist zudem notwendig für das Auffangen von Flüssigkeiten, die sich beim Dampfgaren oder beim Auftauen von Lebensmitteln auf den darüber liegenden gelochten Backblechen bilden.

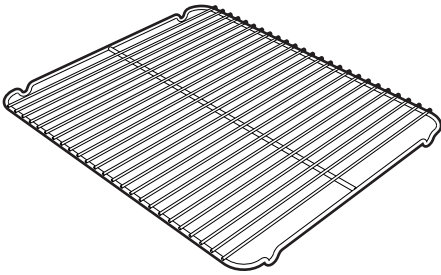
Rost



Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

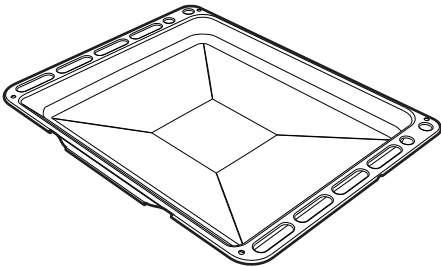


Rost für Backblech



Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.

Tiefes Backblech



Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber liegenden Rost befinden und zum Backen von Kuchen, Pizza und Gebäck im Allgemeinen.

i Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

i Das Zubehör des Gerätes, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

i Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

2.6 Sonstige Garbehälter

- Bei Garvorgängen im Backofen können andere hochtemperaturbeständige Behälter verwendet werden.
- Für das Dampfgaren werden hingegen Metallbehälter empfohlen. Das Metall begünstigt eine bessere Wärmeverteilung auf alle Speisen.
- Eine Verformung der Metallbehälter während der Garvorgänge bei hoher Temperatur ist normal, doch sie nehmen nach Abkühlung wieder ihre ursprüngliche Form an.
- Dickere Keramikteller erfordern mehr Wärme als andere Behälter. Daher könnte eine längere Garzeit erforderlich sein.



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs
Verbrennungsgefahr

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Während und nach dem Garvorgang die Tür des Gerätes langsam und vorsichtig öffnen.
- Vorsicht ist geboten, da sehr heißer Dampf nicht sichtbar ist.
- Keine Speisen mit einer übermäßigen Menge an Getränken mit einem hohen Alkoholgehalt garen. Die Alkoholdämpfe im Backraum könnten Feuer fangen.
- Die Heizwiderstände im Inneren des Backraums nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Betriebs Kinder vom Gerät fernhalten.



Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an der emaillierten Beschichtung

- Beim Dampfgaren das Backblech immer unter dem gelochten Backblech anordnen, um die tropfenden Flüssigkeiten aufzufangen.
- Den Backofenboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Der Backofenboden und die Verdampfschale müssen immer frei liegen.
- Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.
- Beim Dampfgaren keine Silikonformen verwenden.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backraums nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backofenboden stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.



Hohe Temperatur im Inneren des Backraums während des Gebrauchs

Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes aufbewahren bzw. benutzen.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Das Gerät während der Garvorgänge, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.

3.2 Vorhergehende Eingriffe

1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Backraum selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).

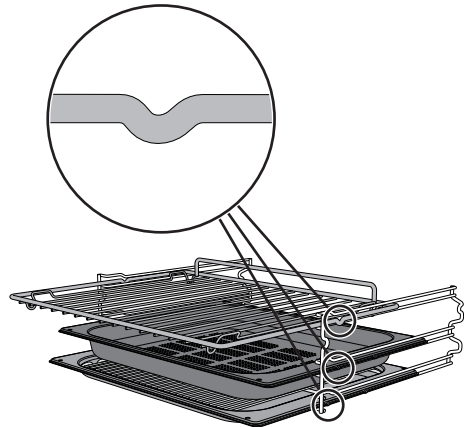
4. Zum Entfernen eventueller Rückstände des Herstellungsprozesses muss ein Garvorgang von mindestens 20 Minuten bei Höchsttemperatur eingestellt werden (siehe 3.3 Gebrauch der Zubehörteile).
5. Bei der ersten Verwendung des Gerätes muss die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden (siehe „Erster Gebrauch“).

3.3 Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche

Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden.

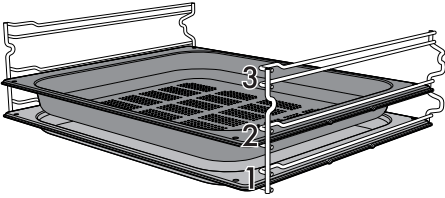
- Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen der Roste und Backbleche und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Backraums gerichtet sein.





Konfiguration 2+1

Wenn das gelochte Backblech für das Dampfzaren verwendet werden soll, muss es in die zweite Schiene eingesetzt werden, während das Backblech in die erste Schiene eingeführt werden muss. Auf diese Weise können die Flüssigkeiten getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden (Konfiguration 2+1, siehe „Tabelle der vorgegebenen Programme“).



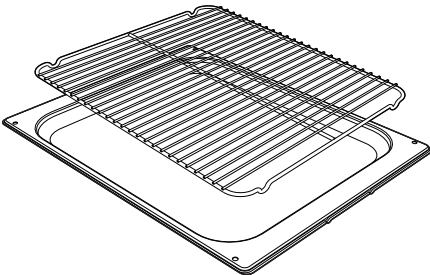
Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Backraum einschieben.



Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

Rost für Backblech

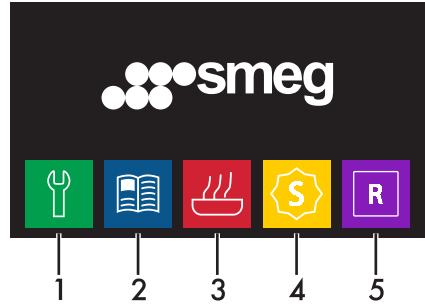
Der Rost für Backblech wird in das Backblech gesetzt. Auf diese Weise kann das Fett getrennt von den zu garenden Speisen aufgefangen werden.



3.4 Gebrauch des Backofens

Homescreen

Auf die angezeigte Uhrzeit im Display drücken. Über das „Homescreen“ des Gerätes können nun die verschiedenen verfügbaren Funktionen ausgewählt werden.

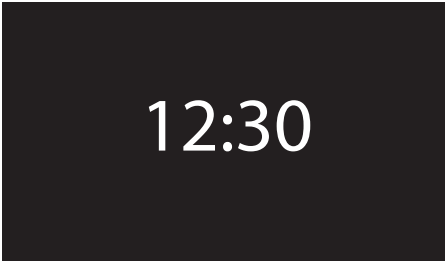


- 1 Einstellungen
- 2 Programme
- 3 Backofenfunktionen
- 4 Sonderprogramme
- 5 Eigene Programme



Gebrauch

Erster Gebrauch



Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Zeichen **00:00**. Vor dem Beginn eines beliebigen Garvorgangs muss die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden (bei der ersten Inbetriebnahme wird empfohlen, auch die gewünschte Sprache einzustellen).



Bei der ersten Inbetriebnahme ist das Gerät auf die Standard-Sprache „English“ eingestellt.



Beim ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall einige Sekunden abwarten, bevor mit der Bedienung des Gerätes fortgefahren wird.

Im „Homescreen“ das Symbol

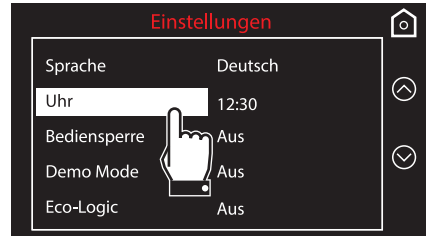
Einstellungen



auswählen.



1. Die Symbole  oder  drücken und **Uhr** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. Die aktuelle Uhrzeit eingeben.



3. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.



Aus Sicherheitsgründen erscheint im Display, beim ersten Stromanschluss oder nach einem Stromausfall, die Anzeige zur Entleerung des Behälters, wenn am Ende der ersten eingestellten Funktion (auch ohne Dampf-Verwendung) auch nur eine minimale Menge an Wasser im Behälter vorhanden ist.



- Mit der Entleerung des Behälters fortfahren, wie im Kapitel „Beseitigung des Restwassers“ beschrieben.

Einstellung des Dampfgarens

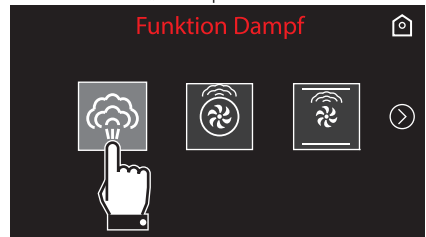
i Keine Gegenstände oder Speisen auf den Backofenboden stellen. Der Backofenboden und die Verdampf-Schale müssen immer frei liegen.

1. Die Speise in den Backraum einfügen.
2. Auf die angezeigte Uhrzeit im Display drücken, um das Gerät zu starten.
3. Im „Homescreen“ das Symbol

Backofenfunktionen  auswählen.



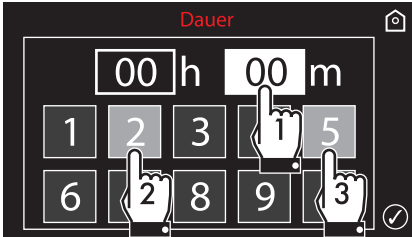
4. Die Funktion „Dampf“ auswählen.




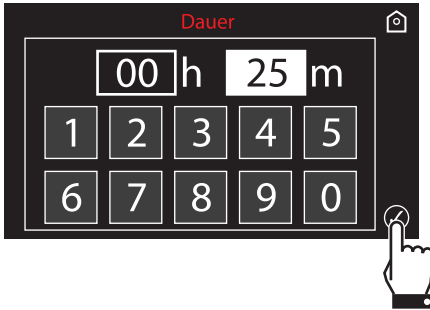


Gebrauch

5. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 25 Minuten: zuerst das Feld der Minuten drücken, dann die Nummern 2 und 5).

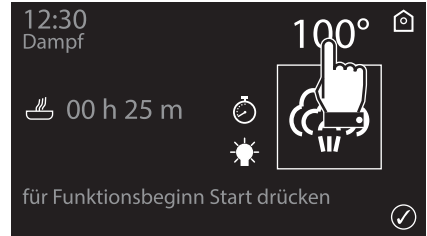


6. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.

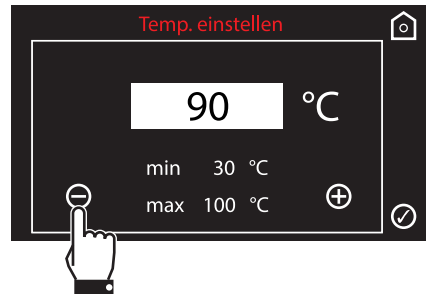


Im Display erscheint die Bildschirmseite zur Einstellung der Parameter des Dampfgeräts.

7. Den Temperaturwert drücken, um diesen abzuändern.





8. Die Symbole  und  drücken, um den Wert der gewünschten Temperatur einzustellen.




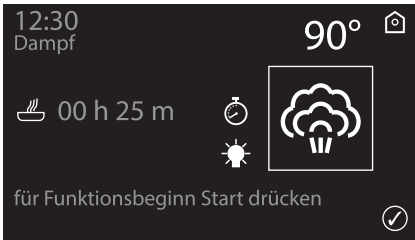
Auch bei Einstellung einer längeren Zeit stellt das Gerät die Gardauer auf den zugelassenen Höchstwert ein.




Die einstellbare Mindesttemperatur liegt bei 30°C. Bei jedem Drücken der Symbole  und  verändert sich der Wert um 5°C.



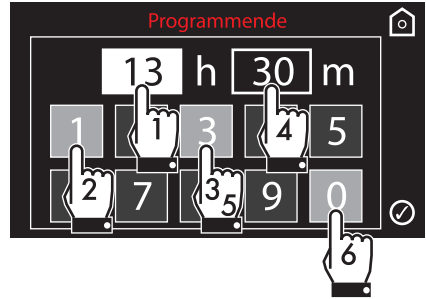
9. Das Symbol  drücken, um die eingestellte Gartemperatur zu bestätigen (z.B. 90°C).



10. Wenn die Uhrzeit für das Garzeitende eingestellt werden soll, das Symbol  drücken und „Startzeitverzög“ auswählen.



11. Die gewünschte Uhrzeit für das Garzeitende eingeben (zum Beispiel 13:30 Uhr: zuerst das Feld der Stunden drücken, dann die Nummern 1 und 3; das Feld der Minuten drücken und dann die Nummern 3 und 0).

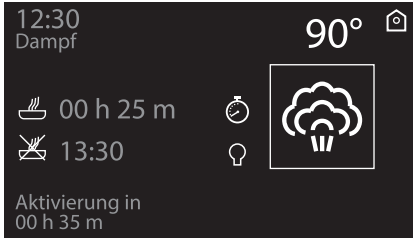


12. Das Symbol  drücken, um die Uhrzeit für das Garzeitende zu bestätigen (zum Beispiel auf 13:30 Uhr).



Gebrauch

Das Gerät ist im Wartezustand bis zur Uhrzeit der Startverzögerung.



Befüllung des Behälters




- Frisches, nicht zu kalkhaltiges Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.
- Kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chloridgehalt (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.



Wenn ein programmierter Garvorgang eingestellt wurde (in unserem Beispiel mit Garzeitende um 13:30 Uhr), startet der Garvorgang, je nach eingestellten Parametern, um eine bestimmte Uhrzeit.



Durch einige Sekunden langes Drücken des Zurück-Symbols  wird ein Garvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt unterbrochen.



Bei jedem Öffnen der Tür wird die laufende Funktion unterbrochen und nimmt ihren Betrieb nach Schließen der Tür automatisch wieder auf.

13. Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder einen Behälter) mit einer für die Garzeit ausreichenden Wassermenge füllen.

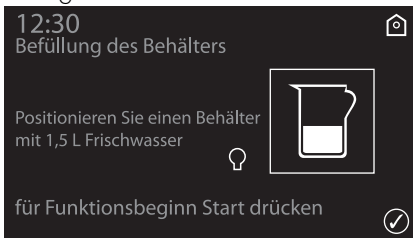
14. Die Gerätetür öffnen.

15. Die Karaffe (oder den Behälter) auf die offene Tür stellen.



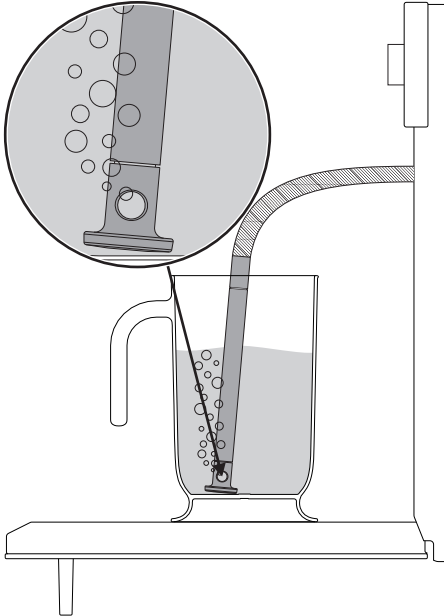
Hinweis: Die Karaffe (oder der Behälter) darf nicht mehr als 5 kg wiegen.

Im Display erscheint die Anzeige zur Befüllung des Wasserbehälters.

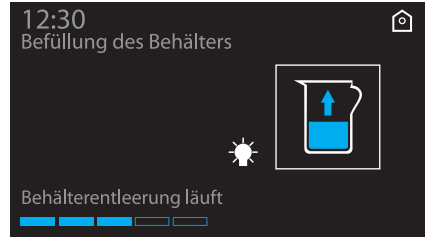






16. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende bis auf den Boden der Karaffe (oder des Behälters) einfügen.



17. Das Symbol  drücken, um die Befüllung des Gerätebehälters mit Wasser zu starten.



-  Das Gerät lädt automatisch die für die Gardauer erforderliche Wassermenge.

-  Bei Wassermangel unterbricht das Gerät automatisch den laufenden Garvorgang, ein akustisches Signal ertönt und im Display erscheint die Anzeige zur Wasserbefüllung des Behälters.

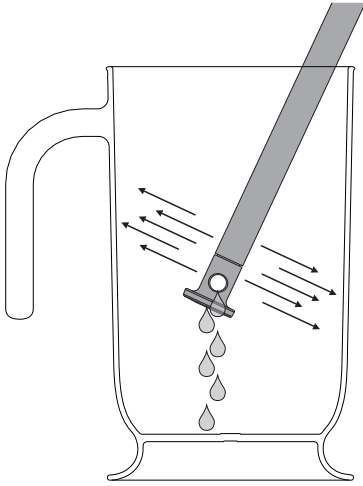
18. Nach Beendigung „Ok“ drücken, um das Ende der Befüllung des Behälters zu bestätigen.





Gebrauch

19. Den Schlauch schütteln, um eventuelle Wasserreste zu beseitigen.



20. Den Schlauch erneut in seine Aufnahme setzen und die Karaffe (oder den Behälter) entfernen.


i Nach dem Schließen der Tür saugt ein automatisches System die eventuell im Schlauch verbliebenen Wasserrückstände auf, um Tropfen zu vermeiden. Es kann ein normales Brodelgeräusch vernommen werden.

21. Die Tür schließen. Das Gerät startet automatisch die Funktion mit den eingestellten Parametern.



Wenn ein programmierter Garvorgang eingestellt wurde (in unserem Beispiel mit Garzeitende um 13:30 Uhr), startet der Garvorgang, je nach eingestellten Parametern, um eine bestimmte Uhrzeit.



Durch einige Sekunden langes Drücken des Zurück-Symbols  wird ein Garvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt unterbrochen.



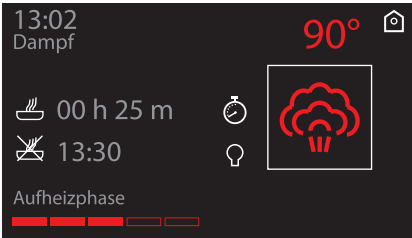
Bei jedem Öffnen der Tür wird die laufende Funktion unterbrochen und nimmt ihren Betrieb nach Schließen der Tür automatisch wieder auf.



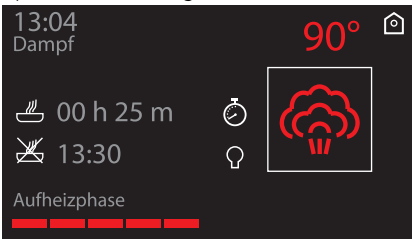
Vorheizphase

Dem Dampfgaren geht eine Vorheizphase voraus, die dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur zu erreichen.

Diese Phase wird durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.



Nach Ablauf der Vorheizphase erreicht die Temperatur den eingestellten Höchststand.



Wenn zuvor ein Garvorgang bei Temperaturen von über 100°C durchgeführt worden ist, muss sich der Backraum zunächst abkühlen, damit ein Dampfgarvorgang gestartet werden kann.

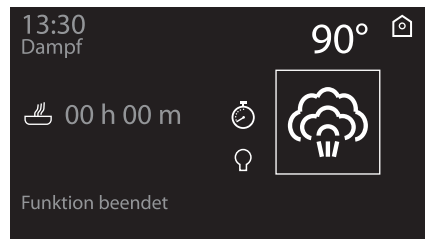
Ein akustisches Signal wird ausgelöst und zeigt an, dass der Garvorgang automatisch gestartet wurde.



Ende des Dampfgarens

Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige „Dampffunktion beendet“ und es wird ein akustisches Signal ausgelöst, das durch Drücken einer der abänderbaren Zonen im Display

(Temperatur, Funktion,  und ) oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.





Gebrauch

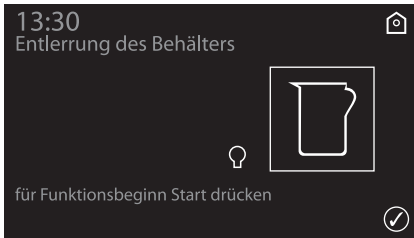
Beseitigung des Restwassers

Nach Ablauf des Dampfgarens kann der Behälter entleert werden.



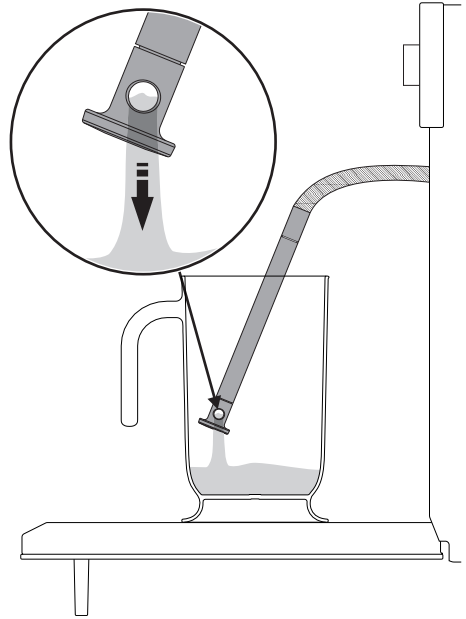
Es empfiehlt sich, den Behälter nach jedem Garvorgang zu leeren, um eventuelle Kalkablagerungen zu vermeiden.

22. Nach Ablauf des Dampfgarens das Zurück-Symbol drücken : Das Gerät empfiehlt die Entleerung des Wasserbehälters.



23. Sich seitlich neben das Gerät stellen und die Tür einige Zentimeter öffnen, um einige Sekunden lang den überschüssigen Dampf austreten zu lassen.
24. Die Tür vollständig öffnen und die Speise vorsichtig aus dem Backraum nehmen.
25. Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder den Behälter) auf die offene Tür stellen.


26. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende in die Karaffe (oder den Behälter) einfügen.



27. Das Symbol  drücken, um die Entleerung des Wassers in die Karaffe (oder den Behälter) zu starten.





Die Wasserentleerung des Behälters ist nur bei offener Tür möglich. Vor dem Drücken des Symbols  zum Starten der Entleerung sollte immer sichergestellt werden, dass der Schlauch aus seiner Aufnahme genommen und in die Karaffe (oder den Behälter) eingefügt wurde.

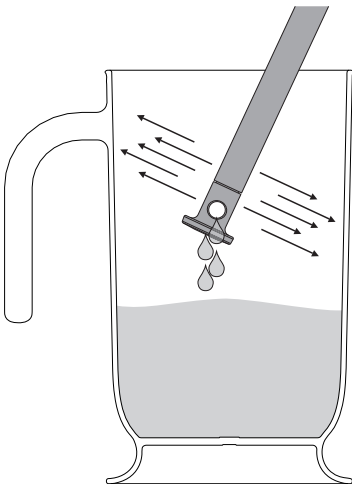
Nach erfolgreichem Vorgang wird im Display das Ende der Restwasser-Entleerung angezeigt.

Behälterentleerung
beendet

ok

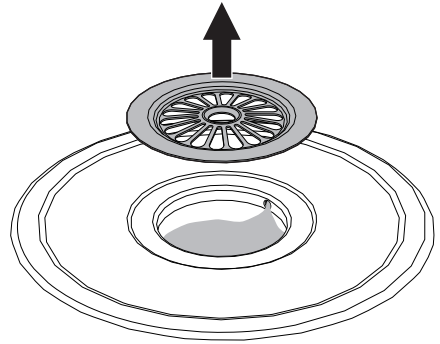
28. Zur Bestätigung „Ok“ drücken.

29. Den Schlauch schütteln, um eventuelle Wasserreste zu beseitigen.



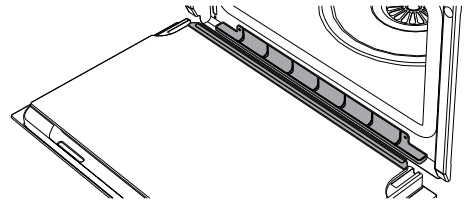
30. Den Schlauch erneut in seine Aufnahme setzen und die Karaffe entfernen.

31. Den Deckel der Verdampf-Schale im Backraum abnehmen und mit dem mitgelieferten Schwamm abtrocknen.



Hinweis: Der Deckel der Verdampf-Schale könnte sehr heiß sein: angemessene Schutzvorrichtungen bereit legen.

32. Mit einem Schwamm auch das Kondenswasser auf dem Backraumboden, an den Wänden, an der Türverglasung und auf dem Tropfenfänger der Tür und der Vorderseite des Gerätes beseitigen.



Achtung: Das Wasser kann sehr heiß sein.



Ratschläge zum Dampfgaren

- **Teigwaren und Reis:** Nach Erreichen einer Temperatur von 100°C, entspricht die Garzeit der für einen Garvorgang auf einem Kochfeld vorgesehenen Garzeit. Die Teigwaren oder den Reis in eine Metallform geben und mit etwa einem Zentimeter Wasser bedecken. Für ein optimales Ergebnis während des Reisgarens sollte der Behälter mit einem Deckel oder Alufolie abgedeckt werden. Dieser Vorgang ermöglicht, dass der Reis das gesamte Wasser aufsaugt und direkt serviert werden kann.
- **Eier:** Für **hartgekochte Eier**, **Rührei** oder **pochierte Eier** mit der Dampffunktion bei 100°C. Um perfekte **hartgekochte Eier** zu erhalten, diese auf das gelochte Backblech legen und für weiche Eier 4-6 Minuten und für harte Eier 8-10 Minuten kochen lassen. Zum Garen von **Rühreiern** die gerührten Eier zusammen mit Milch, Butter und Gewürzen in die Metallform gießen. Das Ganze mit Alufolie abdecken. Alle zwei Minuten die Eiermasse mit einer Gabel umrühren. Zum Garen von **pochierten Eiern** kochendes, mit einem Tropfen Essig vermisches Wasser in die Metallform gießen und 4-5 Minuten lang Dampfgaren lassen.
- **Gemüse:** mit Dampf wird es perfekt gegart. Es bewahrt die Farbe, den Geschmack und die Nährwerte. Festes Gemüse wie Kartoffeln, Rüben und Pastinake bei 100°C so lange wie beim Kochen auf einem Kochfeld garen. Brokkoli und Karotten 6 Minuten lang garen, um ein bissfestes Ergebnis zu erhalten, und 10 Minuten, um sie weich zu kochen.
- **Fisch:** Aufgrund seiner Zartheit wird das Dampfgaren empfohlen. Fette Fische, wie Lachs oder Forelle, 5 Minuten bei 100°C garen. Weißfische, wie Kabeljau oder Schellfisch, 5 Minuten bei 80°C garen. Beim Garen von mehreren Fischen müssen diese auf das gelochte Backblech auf der unteren Schiene des Backraums gelegt werden, um zu vermeiden, dass die Flüssigkeiten des Fisches auf andere Speisen fallen.
- **Fleisch:** Schmorfleisch und Curry sind für einen Dampfvorgang perfekt. Das Schmorfleisch wie für einen normalen Garvorgang im Backofen vorbereiten. In eine Metallform geben; mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und, je nach Fleischdicke, zwischen 45 Minuten und 3 Stunden lang garen.
- **Eintöpfe:** Das Dampfgaren begünstigt einen intensiven Geschmack und garantiert eine Mindestkontrolle für ein eventuelles Überlaufen der Flüssigkeiten. Für einen Eintopf von richtiger Konsistenz das Gemüse zuerst dampfgaren, dann Brühe hinzugeben und das Ganze bei 100°C dampfgaren. Die Dampffunktion ist auch für die Zubereitung von Vorräten geeignet.
- **Suppen:** einfach und schnell zuzubereiten. Die Suppe in eine Metallform geben, mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und bei 100°C für die in einer Mikrowelle vorgesehenen Zeit dampfgaren. Um eine cremige Suppe zu erhalten, diese bei halber Garzeit umrühren.



- **Aufgewärmte Speisen:** Die Dampffunktion trocknet die Speisen nicht aus und kann deren Feuchtigkeitsgrad verbessern. Ein zuvor zubereitetes und mit Alufolie abgedecktes Gericht erfordert circa 10-12 Minuten Garzeit. Bei Fertiggerichten muss die auf der Verpackung angegebene Garzeit etwa verdoppelt werden.
- **Auftauen:** Die Dampffunktion kann auch zum Auftauen von Speisen verwendet werden. Die Zeiten sind unterschiedlich, doch das Auftauen mit Dampf nimmt circa die Hälfte der Zeit in Anspruch, die für das Auftauen von abgedeckten und an einem Platz in der Küche aufbewahrten Speisen benötigt wird.
- **Enthäuten von Tomaten und Paprika:** Durch die Verwendung der Dampffunktion erweist sich dieser Vorgang als besonders einfach. Mit einem Messer ein kleines Kreuz in die Tomatenhaut ritzen und 1 Minute lang dampfgaren. Paprikas haben eine dickere Haut und demnach sind bis zu 4 Minuten nötig, um sie ausreichend weich für das Enthäuten zu bekommen.
- **Schokolade:** Kann mit der Dampffunktion geschmolzen werden. Die Schokolade in einen Metallbehälter geben, mit Alufolie abdecken und 1 Minute lang dampfgaren. Es besteht kaum eine Möglichkeit, die Schokolade anbrennen zu lassen.
- **Warme Handtücher:** Die für die Gesichtspflege, als Vorbehandlung für das Rasieren oder nach dem Essen nützlichen Handtücher können mit der Dampf-Funktion einfach vorbereitet werden. Ein Handtuch mit Wasser befeuchten, aufrollen und mit Dampf 1 Minute lang aufwärmen.

Kombi-Programme



Die kombinierten Garvorgänge eignen sich besonders zur Vorbereitung von saftigen Kuchen, Brot und zarten Braten.

Liste der kombinierten Programme



Dampf + Heißluft

Die Kombination aus Lüfter, Heißluftbeheizung und Dampf eignet sich insbesondere zum Garen von Braten, Huhn und Backwaren, wie Hefekuchen und Brot.



Dampf + Statisch + Umluft

Der Betrieb des Lüfters in Verbindung mit dem traditionellen Garvorgang und Dampf versichert auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Backen. Ideal für Kalbsbraten, Bratente und das Garen von ganzen Fischen.



Gebrauch

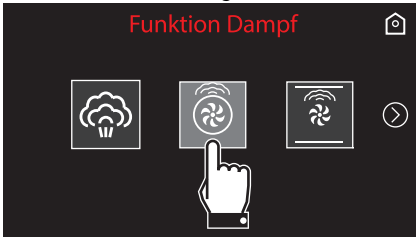
Kombinierte Garfunktionen

1. Auf die angezeigte Uhrzeit im Display drücken, um das Gerät zu starten.
2. Im „Homescreen“ das Symbol

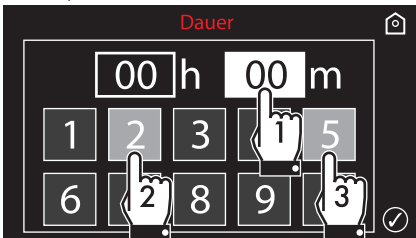
Backofenfunktionen  auswählen.




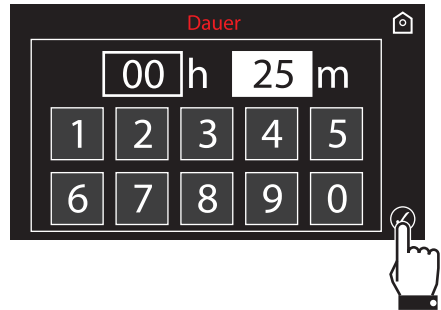
3. Ein kombiniertes Programm auswählen.



4. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 25 Minuten: zuerst das Feld der Minuten drücken, dann die Nummern 2 und 5).

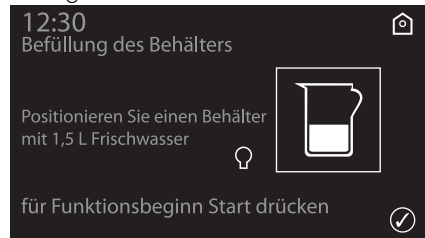


5. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.

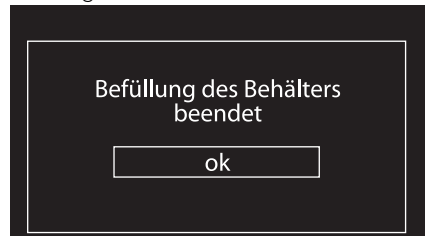


i Auch bei Einstellung einer längeren Zeit stellt das Gerät die Gardauer auf den zugelassenen Höchstwert ein.

Im Display erscheint die Anzeige zur Befüllung des Wasserbehälters.



6. Mit der Befüllung des Behälters fortfahren, wie im Kapitel „Befüllung des Behälters“ beschrieben.
7. Nach Beendigung „Ok“ drücken, um das Ende der Befüllung des Behälters zu bestätigen.



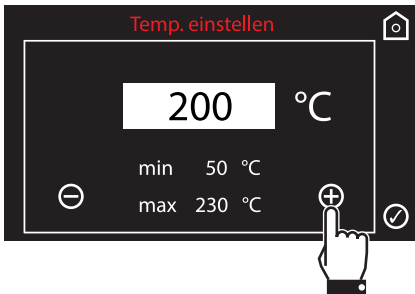


Im Display erscheint die Bildschirmseite zur Einstellung der Parameter des ausgewählten kombinierten Programms.

8. Den Temperaturwert drücken, um diesen abzuändern.



9. Die Symbole **+** und **-** drücken, um den Wert der gewünschten Temperatur einzustellen.



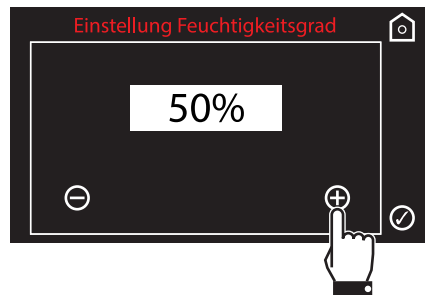
i Die einstellbare Mindesttemperatur liegt bei 50°C. Bei jedem Drücken der Symbole **+** und **-** verändert sich der Wert um 5°C.

10. Das Symbol **✓** drücken, um die eingestellte Gartemperatur zu bestätigen (z.B. 200°C).

11. Das Symbol **☰** drücken, um den Dampfgehalt für den Garvorgang zu ändern.



12. Die Symbole **+** und **-** drücken, um den Dampfgehalt für den Garvorgang zu ändern.

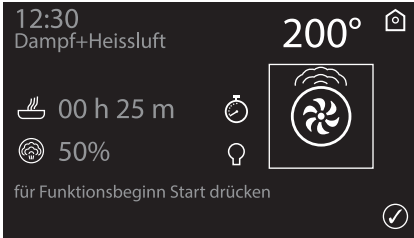



i Der einstellbare Mindestdampfgehalt beträgt 20%. Bei jedem Drücken der Symbole **+** und **-** verändert sich der Wert um 5%.



Gebrauch

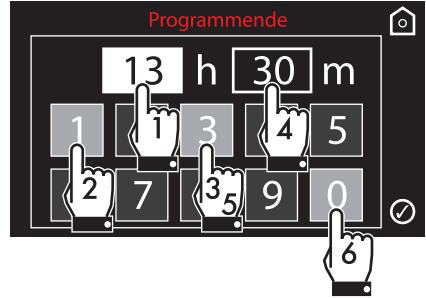
13. Das Symbol  drücken, um den eingestellten Dampfgehalt zu bestätigen (z.B. 50%).



14. Wenn die Uhrzeit für das Garzeitende eingestellt werden soll, das Symbol  drücken und „Startzeitverzög“ auswählen.

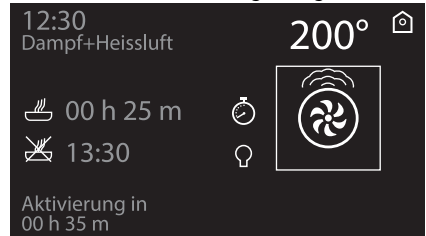


15. Die gewünschte Uhrzeit für das Garzeitende eingeben (zum Beispiel 13:30 Uhr: zuerst das Feld der Stunden drücken, dann die Nummern 1 und 3; das Feld der Minuten drücken und dann die Nummern 3 und 0).



16. Das Symbol  drücken, um die Uhrzeit für das Garzeitende zu bestätigen (zum Beispiel auf 13:30 Uhr).

17. Das Gerät ist im Wartezustand bis zur Uhrzeit der Startverzögerung.





Vorheizphase

Bei den kombinierten Programmen geht dem Garvorgang eine Vorheizphase voraus, die dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur zu erreichen.


Diese Phase wird ohne Verwendung von Dampf ausgeführt und durch die progressive Erhöhung der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.



Nach Ablauf der Vorheizphase erreicht die Temperatur den eingestellten Höchststand. Ein akustisches Signal ertönt, um zu signalisieren, dass die zu garende Speise nun in den Backraum gegeben werden kann.

- Das Symbol  drücken, um den Garvorgang zu starten.



Das Zurück-Symbol  einige Sekunden lang gedrückt halten, um den Garvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt unverzüglich zu unterbrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren.

Dampfgehalt	Lebensmittelart
25%	Torten und Brot
30%	Ente
40%	Rind-, Kalbs- und Lammfleisch
50%	Huhn und Koteletts
70%	Ganzer Fisch

Ende des kombinierten Garvorgangs

Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es wird ein akustisches Signal ausgelöst, das durch Drücken einer der abänderbaren Zonen im Display (Temperatur, Funktion,  und ) oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



18. Mit der Entleerung des Behälters fortfahren, wie im Kapitel „Beseitigung des Restwassers“ beschrieben.




Gebrauch

Traditionelle Funktionen

1. Im „Homescreen“ das Symbol

Backofenfunktionen  auswählen.



2. Das Symbol  drücken, um auf das Menü der traditionellen Funktionen zuzugreifen.



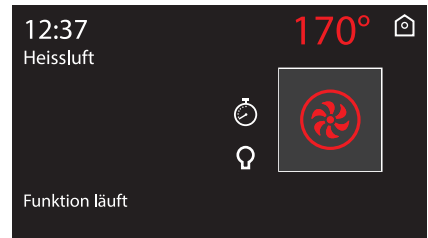
3. Die gewünschte Funktion auswählen.



4. Das Gerät beginnt die Vorheizphase. Im Display wird die gewählte Funktion, die voreingestellte Temperatur, die Uhrzeit und der Verlauf bis zum Erreichen der Temperatur (Vorheizphase) angezeigt.



5. Am Ende der Vorheizphase wird ein akustisches Signal ausgelöst, um zu signalisieren, dass die Speisen nun in den Backraum gegeben werden können.



Das Zurück-Symbol  einige Sekunden lang gedrückt halten, um den Garvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt unverzüglich zu unterbrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren.



Bei den traditionellen Garvorgängen können die Speisen, je nach Ermessen des Benutzers, sofort oder am Ende der Vorheizphase in den Backraum eingefügt werden.



Liste der traditionellen Backofenfunktionen



Heißluft

Die Kombination aus Lüfter und Heißluftbeheizung (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Stufen, insofern sie die gleichen Temperaturen und die gleiche Backart erfordern. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Man kann zum Beispiel gleichzeitig (auf verschiedenen Ebenen) Fisch, Gemüse und Kekse backen, ohne, dass sich Gerüche und Geschmücke vermischen.



Grill

Die von der Grillheizung stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Zusammen mit dem Drehspieß (wo vorgesehen) ermöglicht er am Ende des Grillvorgangs den Speisen eine gleichmäßige Bräunung zu verleihen. Ideal für Toasts oder Käse-Toppings. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders Fleisch.

ECO

Eco

Diese Funktion eignet sich insbesondere für Garvorgänge auf einer einzigen Schienenhöhe und verbraucht wenig Strom.

Ideal für das Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Nicht geeignet zum Backen von Hefeprodukten.

Um eine maximale Stromeinsparung zu erzielen und die Garzeit zu verringern, empfiehlt es sich, die Speisen in den nicht vorgeheizten Backraum einzufügen.



Das Öffnen der Tür während eines Garvorgangs in der ECO-Funktion sollte vermieden werden.



Bei der ECO-Funktion ist die Garzeit (und ein eventuelles Vorheizen) länger.



Statisch

Die Wärme kommt gleichzeitig von oben und von unten, weshalb sich dieser Vorgang für das Garen von Speisen besonderer Art eignet. Der traditionelle Garvorgang, auch als statisches Backen bekannt, eignet sich zum Garen von jeweils nur einem Gericht. Ideal für gefüllte Torten, Brot und Speisen im Schmortopf. Auch geeignet für fettes Fleisch, wie Gans oder Ente.



Statisch + Umluft

Der Betrieb des Lüfters in Verbindung mit dem traditionellen Garvorgang versichert auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Backen. Ideal für Braten.



Gebrauch



Grill + Umluft

Die vom Lüfter produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom und ermöglicht so, auch dickere Fleischstücke, wie Steaks, Schweinekoteletts usw. optimal zu grillen.



Heißluft + Unterhitze + Umluft

Der Garvorgang mit Umluft wird mit der Unterhitze kombiniert und verleiht den Speisen so eine leichte Bräunung. Ideal für Aufläufe, Quiche und Pizza.



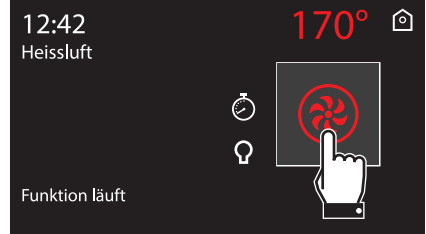
Turbo-Heißluft

Die Kombination aus Garen mit Umluft und traditionellem Garen ermöglicht es, Speisen auf mehreren Ebenen extrem schnell und wirkungsvoll zu backen, ohne Gerüche oder Geschmäcke zu übertragen. Ideal für große Speisemengen, die einen intensiven Garvorgang benötigen.

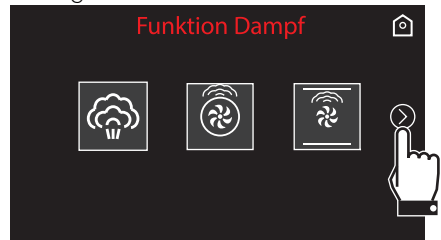
Um einen Grilleffekt zu erhalten, die Temperatur auf den Höchstwert einstellen. Nach Erreichen der Höchsttemperatur das Gerät auf die normale Temperatur zurückstellen. Dieser Vorgang ermöglicht, alle im Fleisch enthaltenen Flüssigkeiten zu versiegeln und das Schrumpfen des Fleisches zu vermeiden.

Änderung eines Programms während des Garvorgangs

1. Zur Änderung des Programms das entsprechende Symbol drücken.

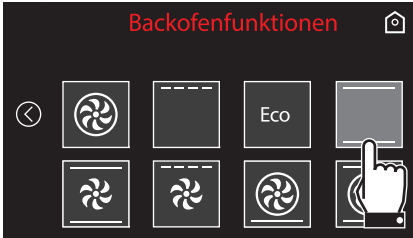


2. Das Symbol  drücken, um auf das Menü der traditionellen Funktionen zuzugreifen.





3. Das Symbol des neuen gewünschten Programms drücken.

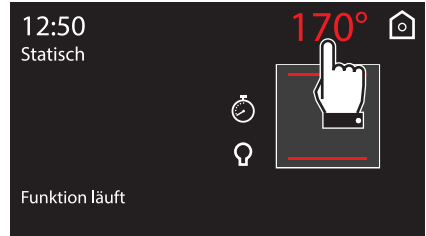


4. Im Display wird das gewählte Programm, die voreingestellte Temperatur, die aktuelle Uhrzeit und der Verlauf bis zum Erreichen der voreingestellten Temperatur angezeigt.

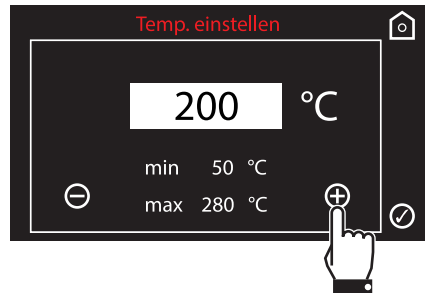


Abänderung der voreingestellten Temperatur

1. Den Temperaturwert drücken, um diesen abzuändern.



2. Die Symbole  und  drücken, um den Wert der gewünschten Temperatur einzustellen.



3. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.





Gebrauch

Minutenzähler während des Betriebs

i Diese Funktion unterbricht den Garvorgang nicht, sondern schaltet nur den Signalgeber ein.


1. Das Symbol  während einer Backofenfunktion drücken.
2. Die Anzeige **Minutenzähler** drücken.



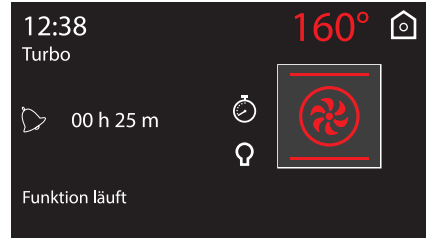
i Die Dauer des Minutenzählers liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 4 Stunden.

3. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 25 Minuten: zuerst das Feld der Minuten drücken, dann die Nummern 2 und 5).







4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.

5. Die Rückwärtszählung beginnt.



6. Abwarten, dass der akustische Signalgeber den Benutzer darauf hinweist, dass die Zeit abgelaufen ist.

Das Symbol  blinkt.

 Das Symbol  oder  drücken, um das akustische Signal zu deaktivieren. Zum Einstellen eines weiteren Minutenzählers, erneut das Symbol  drücken.



Zeitgesteuerter Garvorgang

i Der zeitgesteuerte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Gardauer wieder zu beenden.

i Die Aktivierung eines zeitgesteuerten Garvorgangs löscht eine eventuell zuvor vorgenommene Einstellung des Minutenzählers.


1. Das Symbol  während einer Backofenfunktion drücken.
2. Die Anzeige **Dauer** drücken.

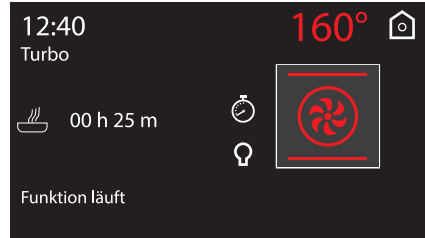


i Die Dauer des Minutenzählers liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 13 Stunden.

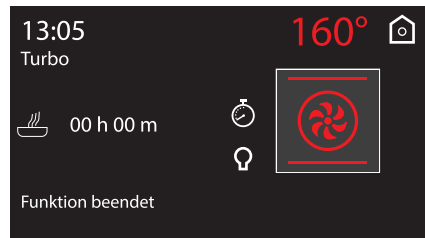
3. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 25 Minuten: zuerst das Feld der Minuten drücken, dann die Nummern 2 und 5).





4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.
5. Der zeitgesteuerte Garvorgang beginnt.



6. Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es wird ein akustisches Signal ausgelöst, das durch Drücken einer der abänderbaren Zonen im Display (Temperatur, Funktion,  und ) oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



Um den Garvorgang in manuellem Modus zu verlängern, muss erneut das Symbol  und dann das Symbol  gedrückt werden. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.




Gebrauch

Änderung der beim zeitgesteuerten Garvorgang eingestellten Werte


Während des Betriebs ist es möglich, die Dauer des zeitgesteuerten Garvorgangs zu ändern:

1. Das Symbol  drücken.
2. Die Anzeige **Dauer** drücken.



3. Die neue Dauer eingeben und zur Bestätigung das Symbol  drücken.

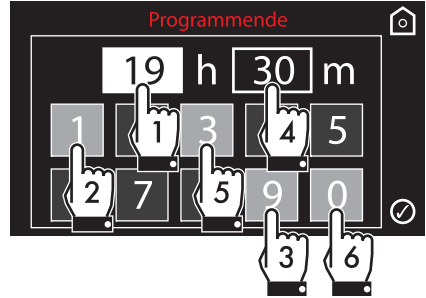
Garzeitverzögerung


 Die Garzeitverzögerung ermöglicht einen Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit zu beenden und den Ofen anschließend automatisch auszuschalten.

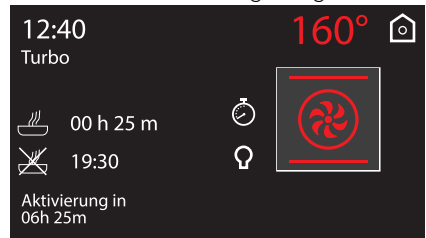
1. Nach Auswahl einer Garzeit das Symbol  drücken.
2. Die Anzeige **Startzeitverzögerung** drücken.



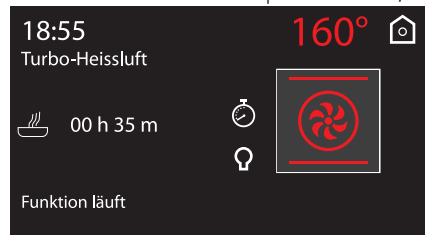
3. Die gewünschte Uhrzeit für das Garzeitende eingeben (zum Beispiel 19:30 Uhr: zuerst das Feld der Stunden drücken, dann die Nummern 1 und 9; das Feld der Minuten drücken und dann die Nummern 3 und 0).



4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.
5. Das Gerät ist im Wartezustand bis zur Uhrzeit der Startverzögerung.

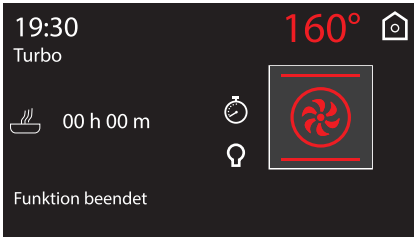




6. Je nach eingestellten Werten startet das Gerät das eingestellte Programm, um es zur voreingestellten Uhrzeit zu beenden (es fügt automatisch eine Zeit von 10 Minuten für die Vorheizphase hinzu).





7. Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es wird ein akustisches Signal ausgelöst, das durch Drücken einer der abänderbaren Zonen im Display (Temperatur, Funktion,  und ) oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



Um den Garvorgang in manuellem Modus zu verlängern, muss erneut das Symbol  und dann das Symbol  gedrückt werden. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.





Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, nur die Uhrzeit für das Garzeitende ohne die Gardauer einzustellen.

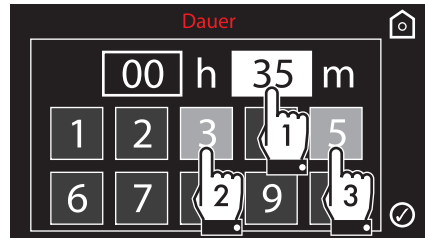
Änderung der eingestellten Werte bei Garzeitverzögerung





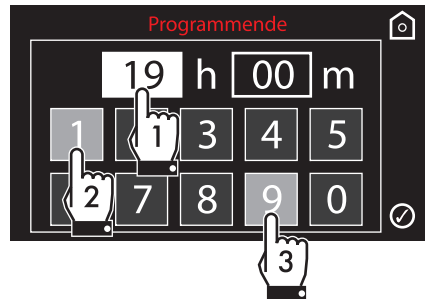
Nach Abänderung der Gardauer muss die Uhrzeit für das Garzeitende eingestellt werden.

Während des Betriebs ist es möglich, die Dauer der Garzeitverzögerung zu ändern:

1. Das Symbol  drücken.
2. Die neue Dauer eingeben (zum Beispiel 35 Minuten) und zur Bestätigung das Symbol  drücken.



3. Erneut das Symbol  drücken.
4. Die neue Uhrzeit für das Garzeitende eingeben (zum Beispiel um 19:00 Uhr) und zur Bestätigung das Symbol  drücken.





3.5 Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

- Die Garzeiten können nicht verkürzt werden, indem die Temperatur erhöht wird (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).
- Die Garzeiten richten sich nach der Dicke und der Qualität der Speisen und nach dem individuellen Geschmack.
- Bei den ersten Verwendungen des Gerätes und so lange man sich noch nicht mit den Garzeiten für das Garen der gewünschten Speisen vertraut gemacht hat, wird empfohlen, etwas längere Garzeiten einzustellen und die Speisen kurz vor dem Garzeitende zu kosten. Sollten die Speisen noch nicht fertig gegart sein, kann der Garvorgang, dank der Restzeit und ohne eine erneute Befüllung des Behälters vorzunehmen, fortgesetzt werden. Sollten die Speisen hingegen fertig gegart sein, kann der Garvorgang unverzüglich unterbrochen und das Restwasser aus dem Behälter entleert werden.

Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten hängen von der Dicke und der Qualität der Speisen sowie vom individuellen Geschmack ab.
- Bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

Ratschläge zum Dampfgaren

- Die Garzeiten sind von der Konsistenz der Lebensmittel abhängig und nicht von ihrer Qualität. Zum Beispiel, ein Brokkolistumpf erfordert dieselbe Garzeit von 20 Blüten. Je größer die Menge an Schmorfleisch, desto mehr erhöht sich die Konsistenz und demnach die Garzeit.
- Sofern möglich, sollte ein gelochter Behälter verwendet werden, um dem Dampf zu ermöglichen, die Speisen von allen Seiten zu umgeben.
- Das Dampfgaren verringert auf beachtliche Weise die Geschmacksübertragung von einer Speise auf die andere. Trotz allem sollte immer sichergestellt werden, dass Speisen, wie der in einem gelochten Behälter gegarte Fisch, immer auf dem Boden des Backraums angeordnet sind.
- Wenn der Dampf die Konsistenz der zu garenden Speisen verändern kann (z.B. Schmor Gemüse, Pudding...), sollten diese immer mit Alufolie abgedeckt werden.

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Gardauer hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Überprüfen, ob das Gebäck innen ausreichend durchgebacken ist: am Ende des Garvorgangs ein Holzstäbchen in den höchsten Punkt des Gebäckes stecken. Wenn der Teig nicht am Holzstäbchen kleben bleibt, ist das Gebäck fertig.
- Wenn der Kuchen zusammenfällt, sobald er aus dem Ofen genommen wird, muss beim nächsten Backen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10°C gesenkt und eventuell eine längere Garzeit gewählt werden.



Ratschläge für das Auftauen

- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Backraums stellen.
- Die Speisen nicht übereinander legen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der Auftauflüssigkeit in Berührung.

So können Sie Energie sparen

- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Geräteinnere immer sauber halten.

3.6 Sonderprogramme

Im Menü der Sonderprogramme sind einige Funktionen, wie der Minutenzähler bei ausgeschaltetem Backofen, Auftaufunktionen oder Reinigungsfunktionen zusammengefasst.

Im „Homescreen“ das Symbol

Sonderprogramme  auswählen.



DE

Für die Sonderprogramme

Vapor Clean 

Entkalkung 

Reinigung des Behälters 

siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“ dieses Handbuchs.



Liste der Sonderprogramme



Minutenzähler

Diese Funktion löst nach Ablauf der eingestellten Minuten einen Signalton aus.



Auftauen nach Zeit

Dieses Programm ermöglicht, die Speisen nach einstellbarer Zeit aufzutauen.



Hefestufe

Die von oben kommende Hitze begünstigt das Aufgehen von Teigen jeder Art und garantiert ein ausgezeichnetes Ergebnis in kurzer Zeit.



Beheizung (Aufwärmen mit Dampf)

Dieses Funktion ermöglicht, vorgekochte und im Kühlschrank aufbewahrte Speisen aufzuwärmen.



Sabbath-Funktion

Diese Funktion ermöglicht es, die Speisen zu garen und die Vorschriften für das Ruhfest der jüdischen Religion dabei einzuhalten.



Vapor Clean

Diese Funktion vereinfacht die Reinigung, dank der Verwendung von Dampf, der aus einer kleinen Menge Wasser erzeugt wird, das auf den Backofenboden gegossen wird. (Siehe „Reinigung und Wartung“).



Entkalkung

Diese Funktion ermöglicht die Entkalkung des Backraums. (Siehe „Reinigung und Wartung“).



Reinigung des Behälters

Diese Funktion ermöglicht die Reinigung des Behälters. (Siehe „Reinigung und Wartung“).



Befüllung des Behälters

Diese Funktion ermöglicht die Befüllung des Behälters.



Entleerung des Behälters

Diese Funktion ermöglicht die Entleerung des Behälters.



Minutenzähler


i Die Dauer des Minutenzählers liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 4 Stunden.

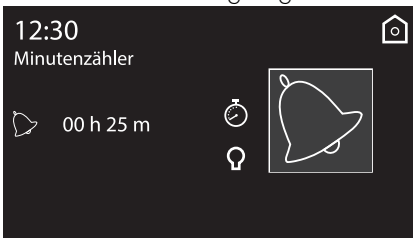
1. **Minutenzähler** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



2. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 25 Minuten: zuerst das Feld der Minuten drücken, dann die Nummern 2 und 5).








3. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.
4. Die Rückwärtszählung beginnt.

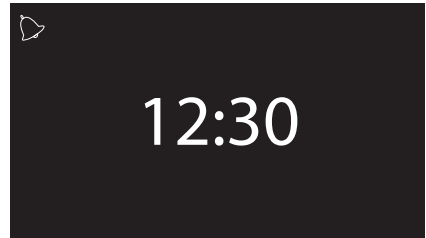



5. Abwarten, dass der akustische Signalgeber den Benutzer darauf hinweist, dass die Zeit abgelaufen ist.

Das Symbol  blinkt.

 Das Symbol  oder  drücken, um das akustische Signal zu deaktivieren. Zum Einstellen eines weiteren Minutenzählers, erneut das Symbol  drücken.

6. Wenn man die Anzeige der Minutenzähler-Einstellungen verlässt, erscheint oben links das Symbol , das anzeigt, dass ein Minutenzähler aktiv ist.



 Um den Sonder-Minutenzähler zu löschen, muss die Zählung auf Null gestellt werden.

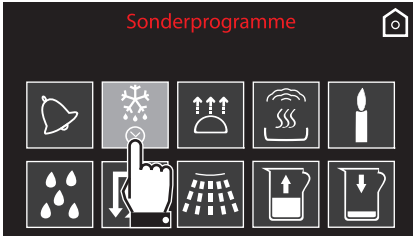
i Wenn nach Einstellung der Dauer des Minutenzählers eine Funktion aktiviert wird, wird diese Zeit, mit Ausnahme einiger Sonderprogramme, automatisch als Minutenzähler der Automatikprogramme und der eigenen Rezepte angeführt.

i Diese Funktion unterbricht den Garvorgang nicht, sondern schaltet nur den Signalgeber ein.

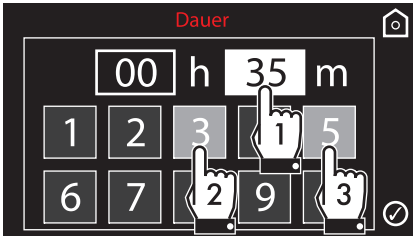



Auftauen nach Zeit

1. Die Speise in den Backofen geben.
2. **Auftauen nach Zeit** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.




3. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 35 Minuten).



4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken. Im Display erscheint die Hauptbildschirmseite mit der eingestellten Dauer.




5. Zur Bestätigung das Symbol  drücken. Im Display erscheint die Anzeige zur Befüllung des Wasserbehälters.



6. Mit der Befüllung des Behälters fortfahren, wie im Kapitel „Befüllung des Behälters“ beschrieben.
7. Nach erfolgter Befüllung des Behälters die Tür schließen. Das Gerät beginnt mit dem Auftauen nach Zeit.



8. Bei laufendem Programm kann die Dauer der Auftaustufe geändert werden (siehe „Zeitgesteuerter Garvorgang“). Das Symbol  drücken, um die gewünschten Abänderungen vorzunehmen.



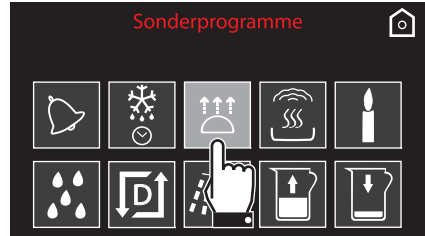
Am Ende erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es wird ein akustisches Signal ausgelöst, das durch Drücken einer der abänderbaren Zonen im Display (**Funktion**,  und ) oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



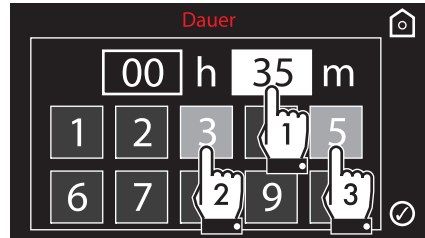
i Die Dauer der Funktion „Auftauen nach Zeit“ liegt zwischen einem Minimum von 1 Minute und einem Maximum von 13 Stunden.


Hefestufe

1. Den aufzugehenden Teig auf die zweite Schiene positionieren.
2. **Hefestufe** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



3. Die gewünschte Dauer eingeben (zum Beispiel 35 Minuten).




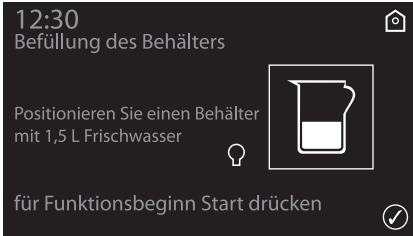
4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken. Im Display erscheint die Hauptbildschirmseite mit der eingestellten Dauer.





Gebrauch

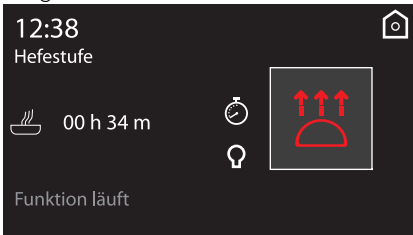
5. Das Symbol  drücken, um die Hefestufe zu starten. Im Display erscheint die Anzeige zur Befüllung des Wasserbehälters.





6. Mit der Befüllung des Behälters fortfahren, wie im Kapitel „Befüllung des Behälters“ beschrieben.
7. Nach erfolgter Befüllung des Behälters die Tür schließen. Das Gerät beginnt die Vorheizphase...





8. ...um dann mit dem ausgewählten Programm fortzufahren.

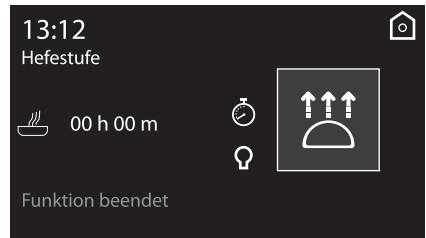



9. Bei laufendem Programm kann ein Minutenzähler bis zu maximal 4 Stunden (siehe „Minutenzähler während des Betriebs“), die Dauer der Hefestufe (siehe „Zeitgesteuerter Garvorgang“) oder eine verzögerte Hefestufe (siehe „Garzeitverzögerung“) eingestellt werden. Das Symbol  drücken, um die gewünschten Abänderungen vorzunehmen.

 Sofern nicht anders eingestellt, liegt die Höchstdauer der Hefestufe bei 13 Stunden.

 Für ein optimales Aufgehen bleibt die Innenbeleuchtung des Backofens ausgeschaltet, doch kann sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt durch Drücken des Symbols  eingeschaltet werden.

Am Ende erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es wird ein akustisches Signal ausgelöst, das durch Drücken einer der abänderbaren Zonen im Display (**Funktion**,  und ) oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



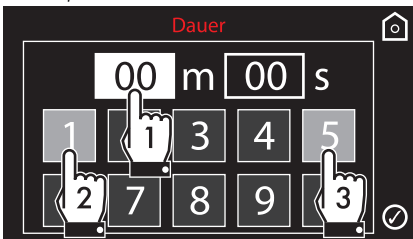
 Bei der Hefestufe ist die Temperatur nicht veränderbar (40 °C).




Beheizung (Aufwärmen mit Dampf)


i Diese Funktion ermöglicht, die vorgekochten und im Kühlschrank aufbewahrten Speisen aufzuwärmen.

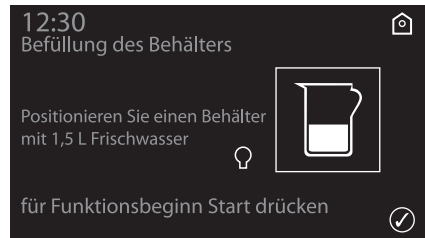
1. Die aufzuwärmende Speise in den Backraum geben.
2. **Beheizung** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.
3. Die gewünschte Dauer eingeben (von **30 Sekunden** bis **99 Minuten**). Zum Beispiel 15 Minuten: zuerst das Feld der Minuten berühren, dann die Nummern 1 und 5).



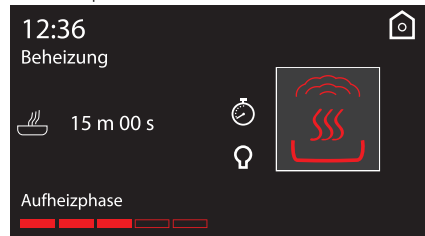
4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken. Im Display erscheint die Hauptbildschirmseite mit der eingestellten Dauer.



5. Zur Bestätigung das Symbol  drücken. Im Display erscheint die Bildschirmseite für die Wasserbefüllung des Behälters.



6. Mit der Befüllung des Behälters fortfahren, wie im Kapitel „Befüllung des Behälters“ beschrieben.
7. Nach erfolgter Befüllung des Behälters die Tür schließen. Das Gerät beginnt die Vorheizphase...



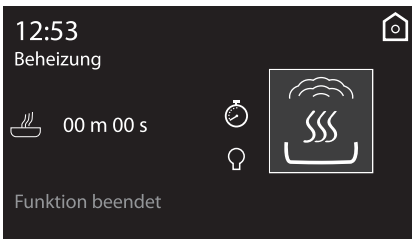


Gebrauch

8. ...um dann mit dem ausgewählten Programm fortzufahren.



Am Ende der Beheizung erscheint im Display die Anzeige „Funktion beendet“ und es wird ein akustisches Signal ausgelöst, das durch Drücken einer der abänderbaren Zonen im Display (**Temperatur**, **Funktion**,  und ) oder durch Öffnen der Tür deaktiviert werden kann.



Bei der Beheizung ist die Temperatur nicht veränderbar.

Sabbath-Funktion



Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

- Der Garvorgang kann über eine unbestimmte Zeit fortgesetzt werden; eine Gardauer kann nicht eingestellt werden.
- Es wird keine Vorheizphase ausgeführt.
- Die einstellbare Gartemperatur liegt zwischen 60-100 °C.
- Backofenlampe ausgeschaltet, jeder beliebige Eingriff, wie das Öffnen der Tür oder die manuelle Aktivierung schaltet die Lampe nicht ein.
- Interner Lüfter deaktiviert.
- Die akustischen Anzeigen sind deaktiviert.




Nach Aktivierung der Sabbath-Funktion können keine Parameter verändert werden.

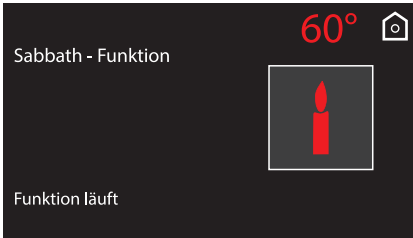
Die Betätigung eines beliebigen Knebels ist wirkungslos. Nur das Zurück-Symbol  bleibt aktiv, um auf das Hauptmenü zurückkehren zu können.




1. **Sabbath-Funktion** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



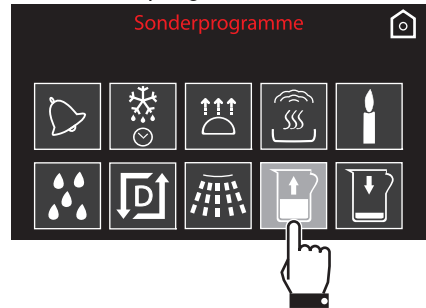
2. Das Symbol  drücken, um die Sabbath-Funktion zu starten oder den voreingestellten Temperaturwert drücken, um diesen abzuändern (von 60° auf 100°).



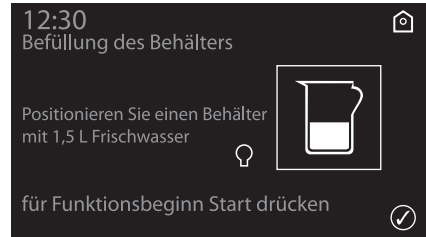
3. Am Ende das Zurück-Symbol  gedrückt halten, um zum Hauptmenü zurückzukehren.

Befüllung des Behälters

1. **Befüllung des Behälters** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



Im Display erscheint die Bildschirmseite für die Wasserbefüllung des Behälters.



2. Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder einen Behälter) mit einer für die Anzahl der Garvorgänge ausreichenden Wassermenge füllen.
3. Die Gerätetür öffnen.
4. Die Karaffe (oder den Behälter) auf die offene Tür stellen.

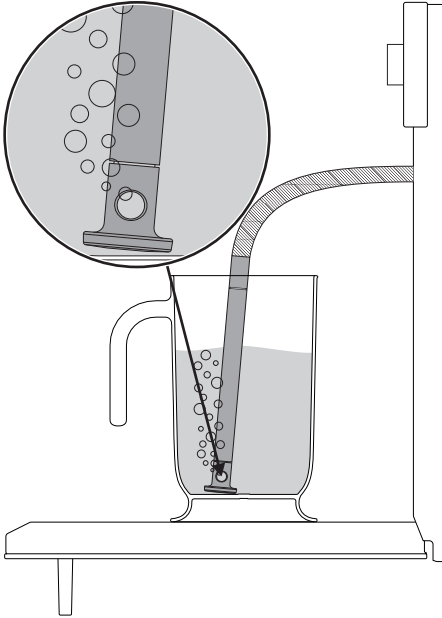


Hinweis: Die Karaffe (oder der Behälter) darf nicht mehr als 5 kg wiegen.



Gebrauch

5. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende bis auf den Boden der Karaffe (oder des Behälters) einfügen.

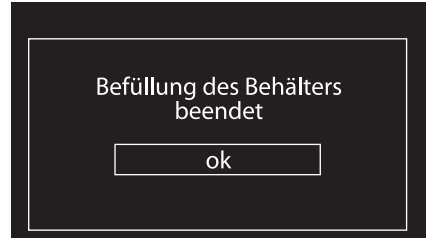


6. Das Symbol  drücken, um die Befüllung des Gerätebehälters mit Wasser zu starten.

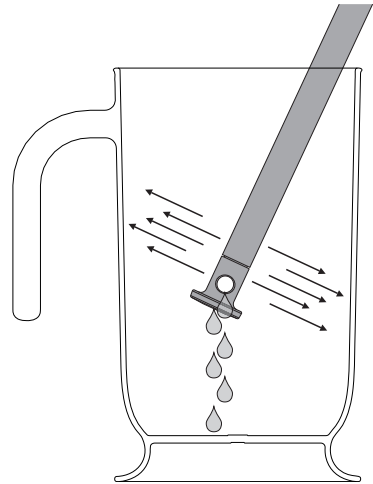


Das Gerät lädt bis zur Befüllung des Behälters die erforderliche Wassermenge.

7. Nach Beendigung „Ok“ drücken, um das Ende der Befüllung des Behälters zu bestätigen.



8. Den Schlauch schütteln, um eventuelle Wasserreste zu beseitigen.



9. Den Schlauch erneut in seine Aufnahme legen, die Karaffe (oder den Behälter) entfernen und die Tür schließen.

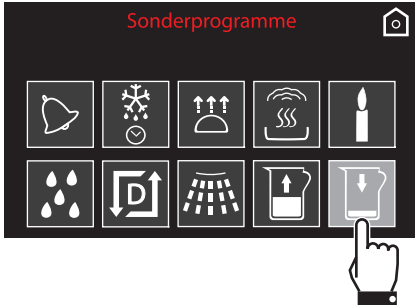


Nach dem Schließen der Tür saugt ein automatisches System die eventuell im Schlauch verbliebenen Wasserrückstände auf, um Tropfen zu vermeiden. Es kann ein normales Brodelgeräusch vernommen werden.

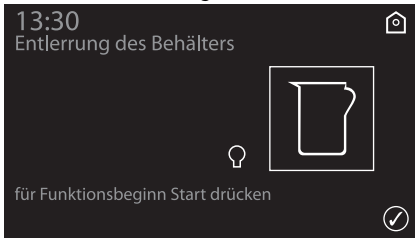


Entleerung des Behälters

1. **Entleerung des Behälters** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.

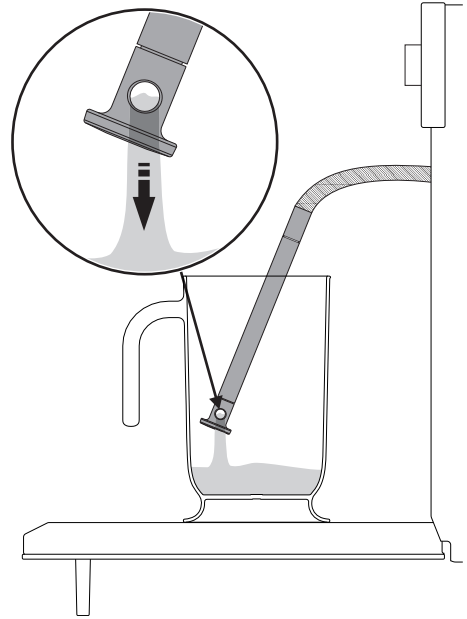


Im Display erscheint die Bildschirmseite für die Wasserentleerung des Behälters.



2. Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder den Behälter) auf die offene Tür stellen.

3. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende in die Karaffe (oder den Behälter) einfügen.



DE


4. Das Symbol  drücken, um die Entleerung des Wassers in die Karaffe (oder den Behälter) zu starten.



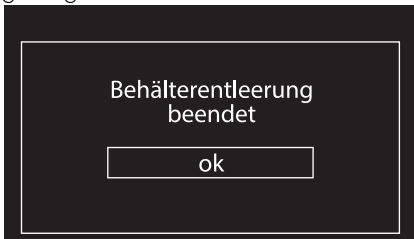


Gebrauch

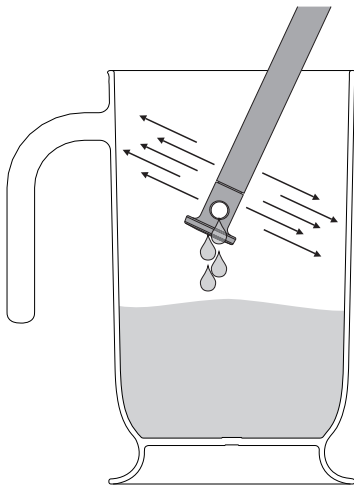


Die Wasserentleerung des Behälters ist nur bei offener Tür möglich. Vor dem Drücken des Symbols  zum Starten der Entleerung sollte immer sichergestellt werden, dass der Schlauch aus seiner Aufnahme genommen und in die Karaffe (oder den Behälter) eingefügt wurde.

Nach erfolgtem Vorgang wird im Display das Ende der Restwasser-Entleerung angezeigt.



5. Zur Bestätigung „Ok“ drücken.
6. Den Schlauch schütteln, um eventuelle Wasserreste zu beseitigen.



7. Den Schlauch erneut in seine Aufnahme legen, die Karaffe entfernen und die Tür schließen.

3.7 Programme


In diesem Modus kann ein vorgeschichtetes Programm für das Garen von Speisen ausgewählt werden. Je nach ausgewähltem Gewicht berechnet das Gerät automatisch die optimalen Garparameter.

Im „Homescreen“ das Symbol

Programme  auswählen.



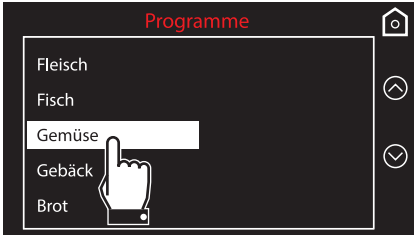
In dieser Funktion geht dem Garvorgang eine Vorheizphase voran, durch die der Backofen die Gartemperatur schneller erreichen kann.

Am Ende der Vorheizphase wird ein akustisches Signal ausgelöst, um zu signalisieren, dass die Speisen nun in den Backofen gegeben werden können. Die zu garende Speise einfügen und das Symbol  drücken, um mit dem Garvorgang fortzufahren.

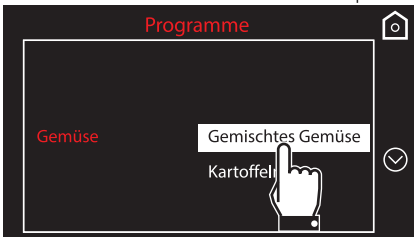


Aktivierung eines Programms

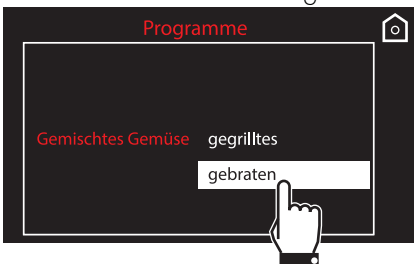
1. Die Symbole und drücken, um die Art der gewünschten Speise aus dem Menü „Programme“ auszuwählen. Zur Bestätigung dann die Namen der Speise drücken.



2. Den Untertyp der zu garenden Speise auswählen und zur Bestätigung der Auswahl den Namen der Unterspeise drücken.



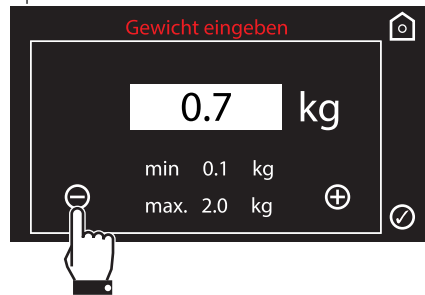
3. Die Art der Behandlung auswählen (sofern möglich, je nach ausgewählter Speise) und zur Bestätigung der Auswahl den Namen der Behandlung drücken.



4. Das Symbol drücken, um das Gewicht der Speise auszuwählen.



5. Die Symbole und verwenden, um das Gewicht (in Kilogrammen) der Speise einzustellen.

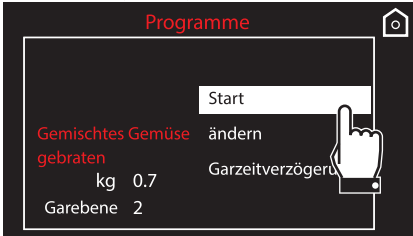


6. Erneut das Symbol drücken, um zur nächsten Bildschirmseite überzugehen.



Gebrauch

Nun kann das ausgewählte Programm gestartet werden, die Einstellungen auf permanente Weise abgeändert oder eine Garzeitverzögerung ausgeführt werden.



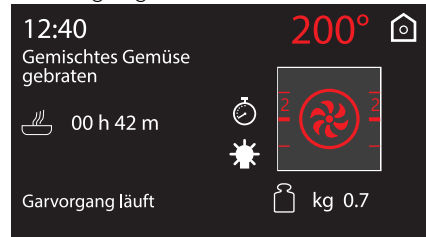
7. Wird die Option **Start** ausgewählt, beginnt der Garvorgang mit den vom Programm vorgesehenen Einstellungen und im Display werden alle eingestellten Parameter angezeigt.





8. Eine akustisches Signal sowie eine Anzeige signalisieren den Moment, in dem die Speisen in den Ofen eingefügt und der Garvorgang aktiviert werden sollen.



9. Das Symbol  drücken, um den Garvorgang zu starten.



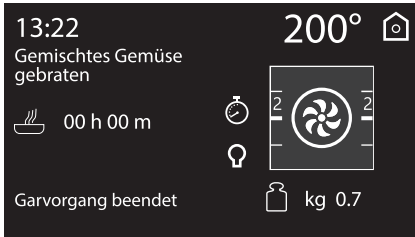
 Die angeführte Zeit beinhaltet nicht die Zeit der Aufheizphase.

 Man kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt, auch bei laufendem Garvorgang, einige voreingestellten Garparameter abändern.



Beendigung eines Programms

1. Nach Beendigung des Programms macht das Gerät den Benutzer durch akustische Signale darauf aufmerksam und das Symbol blinkt.



2. Um einen erneuten Garvorgang mit den voreingestellten Parametern auszuführen, muss das Symbol gedrückt werden (bei Aktivierung des akustischen Signals das Symbol zweimal drücken). Das Gerät nimmt, sofern es noch heiß ist, den Garvorgang automatisch wieder auf, andernfalls setzt sich erneut die Vorheizphase in Betrieb.

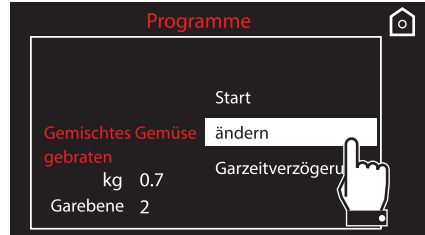
i Der aufeinanderfolgende Garvorgang ist nützlich, um mehrere Speisen derselben Art zu backen. Zum Beispiel zum Backen von mehreren, aufeinanderfolgenden Pizzen.

Es wird empfohlen, während der Aufheizphase keine Speisen in den Backofen einzufügen. Die entsprechende Mitteilung abwarten.

3. Zum Abbrechen und Beenden des Programms das Zurück-Symbol drücken.

Permanente Änderung eines Programms

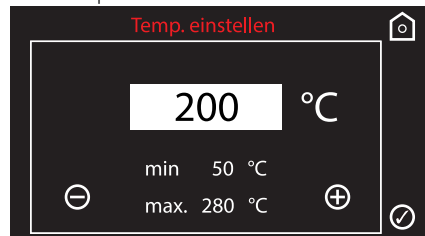
1. Im ausgewählten Programm **ändern** aus dem Menü der ausgewählten Speise auswählen.



Auf der Hauptbildschirmseite sind alle abänderbaren Parameter gelb markiert.



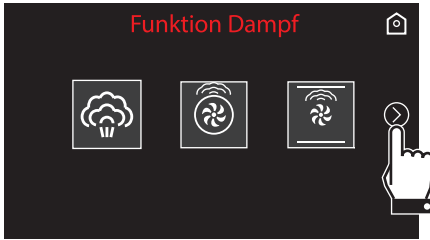
2. Den abzuändernden Parameter drücken.
 - Gartemperatur




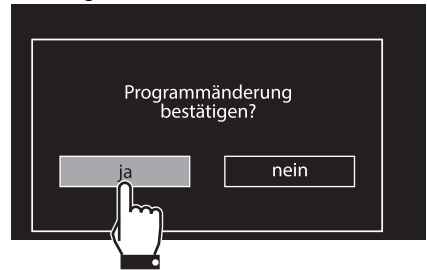


Gebrauch

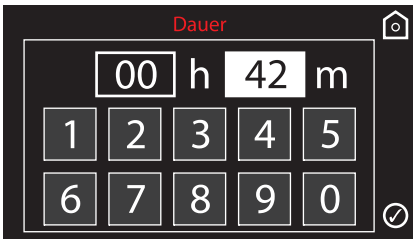
- Backofenfunktion



3. Die gewünschten Abänderungen vornehmen.
4. Zum Speichern des Programms das Symbol  drücken. Die eben ausgewählten Änderungen müssen bestätigt werden.



- Gardauer



i Wird die Abänderung nicht bestätigt, bleibt das Programm unverändert.

- Ebene des Rahmens



5. Wird die Abänderung bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.



- Gewicht der Speise

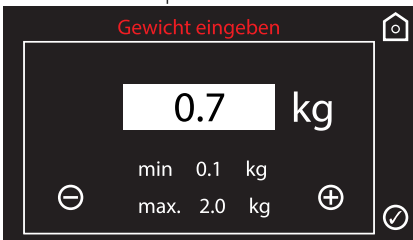




Tabelle der vorgegebenen Programme

FLEISCH

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	% Dampf	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Roastbeef	blutig	1		40	2	180	60
	medium	1		40	2	180	80
	durchgebraten	1		40	2	180	90
Schweinerippchen	frisch	1		50	2	150	140
Schweinekotelett	frisch	1		-	3	250	15
Bratwurst	frisch	1		-	3	250	12
Schweinebauch	frisch	0,5		-	3	250	7
Hühnerbrust-Filet	frisch	0,5		100	2 + 1	100	18
Würstel	Fertiggericht	0,5		100	2 + 1	100	3
Schweinskarree	frisch	1		50	2	180	95
Kalbsbraten	frisch	1		40	2	170	70
Brathähnchen (ganz)	frisch	1		50	2	200	40
Bratente (ganz)	frisch	2		30	2	150	120

DE



Gebrauch

FISCH

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	% Dampf	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Fisch in Folie	frisch	0,5		-	1	160	35
Seebrassen-Filet	frisch	0,5		100	2 + 1	85	5
Kabeljau-Filet	frisch	1		100	2 + 1	100	6
Lachs-Filet	frisch	0,8		100	2 + 1	100	5
Krabben	frisch	1		100	2 + 1	90	5
Fisch (ganz)	frisch	1		70	2 + 1	200	25

GEMÜSE

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	% Dampf	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Pommes frites	gefroren	0,5		-	2	220	13
Röstkartoffeln	frisch	1		-	2	220	40
Karotten	frisch	0,5		100	2 + 1	220	6
Kartoffeln	frisch	0,5		100	2 + 1	100	25
Blumenkohl	frisch	0,5		100	2 + 1	100	12
Brokkoli/Fenchel	frisch	0,5		100	2 + 1	100	6
Spargel	frisch	0,5		100	2 + 1	100	6
Spinat	frisch	0,3		100	2 + 1	100	2
Gratinierte Kartoffeln	frisch	0,5		50	2	200	60

Gebrauch



GEBÄCK

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	% Dampf	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Rührteigkuchen	frisch	1		-	1	160	60
Gebäck/Muffin	frisch	0,6		-	1	160	18
Windbeutel	frisch	0,5		-	1	180	70
Meringen	frisch	0,3		-	1	120	90
Mürbeteigkuchen	frisch	0,8		-	1	170	40
Croissant	frisch	0,6		-	1	160	30
Apfelmus	frisch	0,5		100	2 + 1	100	8
Syrup Pudding	frisch	0,2		100	1	100	50
Strudel	frisch	1		25	1	200	40
Biskuitgebäck	frisch	1		25	1	165	35

DE

BROT

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	% Dampf	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Focaccia	frisch	0,5		25	2	190	20
Weißes Hefebrot	frisch	2		25	2	180	30



Gebrauch

PIZZA

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	% Dampf	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Pizza auf Blech	frisch	1		-	1	250	9

TEIGWAREN/REIS

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	% Dampf	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Nudeln überbacken/ Lasagne	frisch	2		-	1	220	40
Paella	frisch	2		100	2	100	35
Quiche Lorraine	frisch	0,5		-	1	200	40
Soufflé	frisch	0,5		-	1	180	25
Basmati-Reis	frisch	0,5		100	2 + 1	100	12

NIEDRIGTEMP. GAREN

Untertyp	Behandlung	Gewicht (Kg)	Funktion	% Dampf	Schiene	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Kalb	frisch	1		-	1	90	360
Rindfleisch	Halb durch	1		-	1	90	240
Schweinefilet	frisch	1		-	1	90	330
Lamm	frisch	1		-	1	90	360



3.8 Eigene Programme

Über dieses Menü kann ein eigenes Programm mit den gewünschten Parametern eingegeben werden. Nur bei der ersten Inbetriebnahme wird empfohlen, ein neues Rezept einzugeben. Nach Speicherung der eigenen Rezepte werden diese in dem entsprechenden Menü angeführt.

Im „Homescreen“ das Symbol **Eigene**

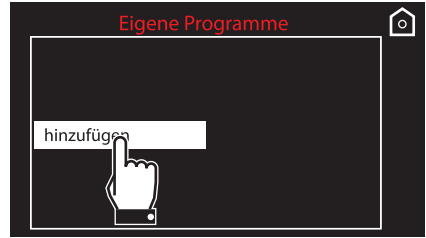
Programme **R** auswählen.



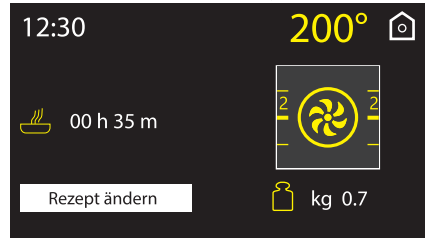
Es können bis zu circa 10 eigene Rezepte gespeichert werden.

Ein Rezept hinzufügen

1. **Hinzufügen** aus dem Menü „Eigene Programme“ auswählen.

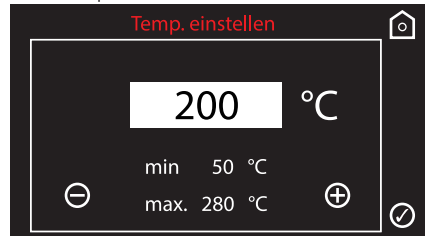


Auf der Hauptbildschirmseite sind alle abänderbaren Parameter gelb markiert.



2. Den abzuändernden Parameter drücken.

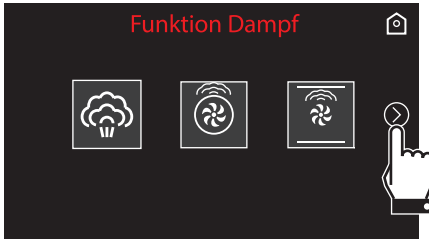
- Gartemperatur



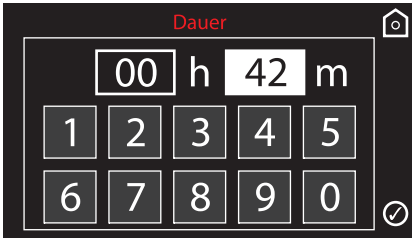


Gebrauch

- Backofenfunktion



- Gardauer




- Ebene des Rahmens





- Gewicht der Speise





3. Die gewünschten Abänderungen vornehmen.
4. Zum Speichern des Programms das Symbol  drücken. Nun muss der Name des zuvor erstellten Rezeptes eingegeben werden.



5. Den Namen des Rezeptes eingeben. Das Zeichen  löscht den vorherigen Buchstaben (im Beispiel wurde das Rezept, **Rezept 1** gespeichert).

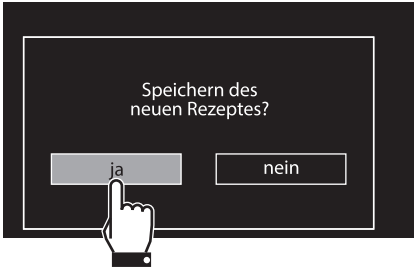
 Der Rezeptname darf höchstens 10 Zeichen einschließlich Leerzeichen aufweisen.

 Zur Speicherung des Rezeptes muss der Name mindestens ein Zeichen enthalten.

6. Nach Eingabe des neuen Rezeptnamens das Symbol  zur Bestätigung drücken.



7. Die eben ausgewählten Änderungen müssen bestätigt werden. **Ja** auswählen, wenn das Rezept gespeichert werden soll.



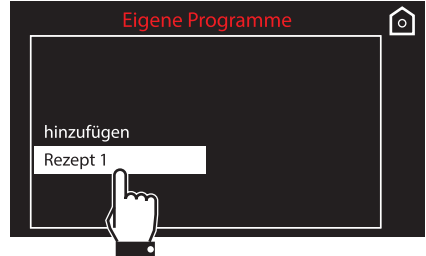
Wird **Nein** ausgewählt, wird die erfolgte Abänderung nicht gespeichert.

8. Wird die Speicherung bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.

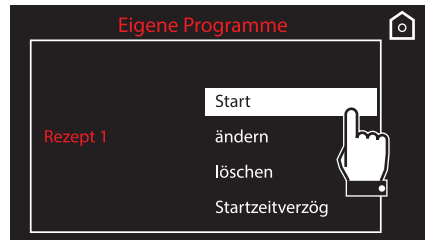


Aktivierung eines eigenen Rezeptes

1. Ein zuvor gespeichertes **eigenes Rezept** aus dem Menü „Eigene Programme“ auswählen (im dargestellten Beispiel wurde das Rezept, **Rezept 1** gespeichert).



2. **Start** auswählen.



3. Der Garvorgang startet mit den Parametern, die zuvor für das Rezept eingegeben wurden.

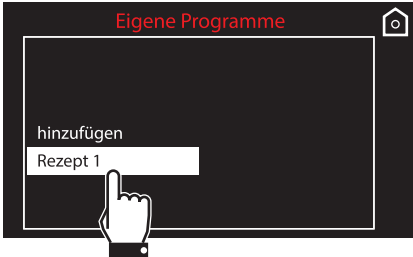


Es besteht immer die Möglichkeit, die Temperatur und die Gardauer während des Garvorgangs abzuändern, doch diese Änderungen werden nicht für spätere Verwendungen des Rezeptes gespeichert.

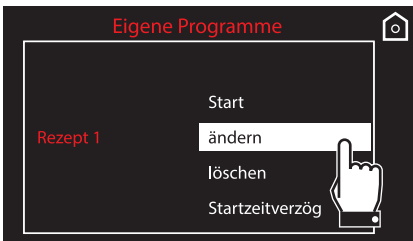


Änderung eines eigenen Rezeptes

1. Ein zuvor gespeichertes **eigenes Rezept** aus dem Menü „Eigene Programme“ auswählen (im dargestellten Beispiel wurde das Rezept, **Rezept 1** gespeichert).



2. **Ändern** auswählen.



3. Dieselben Schritte ab Punkt 2 des Abschnittes „Ein Rezept hinzufügen“ wiederholen.

Löschen eines eigenen Rezeptes

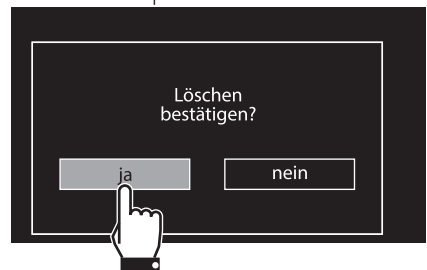
1. Ein zuvor gespeichertes **eigenes Rezept** aus dem Menü „Eigene Programme“ auswählen (in dem dargestellten Beispiel wurde das **Rezept 1** gespeichert).



2. **Löschen** auswählen.



3. Das Löschen bestätigen. **Ja** auswählen, um das Rezept definitiv zu löschen.



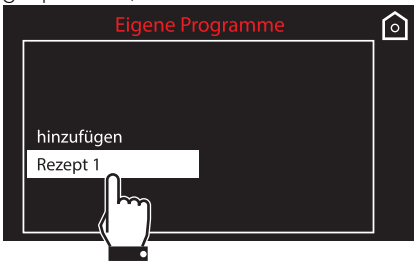


4. Wird das Löschen bestätigt, erscheint im Display eine Bestätigung.

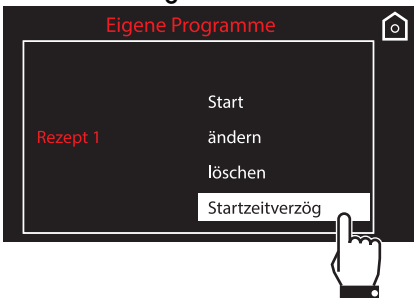


Garzeitverzögerung

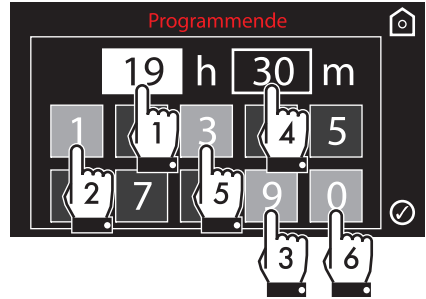
1. Ein zuvor gespeichertes **eigenes Rezept** aus dem Menü „Eigene Programme“ auswählen (im dargestellten Beispiel wurde das Rezept, **Rezept 1** gespeichert).




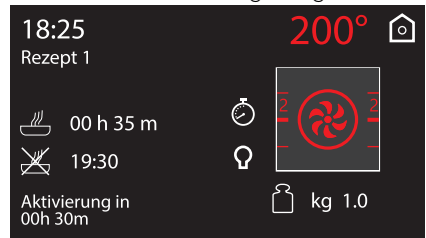
2. **Startzeitverzög** auswählen.



3. Die gewünschte Uhrzeit für das Garzeitende eingeben (zum Beispiel 19:30 Uhr: zuerst das Feld der Stunden drücken, dann die Nummern 1 und 9; das Feld der Minuten drücken und dann die Nummern 3 und 0).



4. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.
5. Das Gerät ist im Wartezustand bis zur Uhrzeit der Startverzögerung.





Gebrauch

3.9 Einstellungen

Über dieses Menü kann die Konfiguration des Produktes eingestellt werden.

Im „Homescreen“ das Symbol

Einstellungen  auswählen.



i Bei Stromausfall bleiben alle persönlichen Einstellungen aktiv.

Sprache

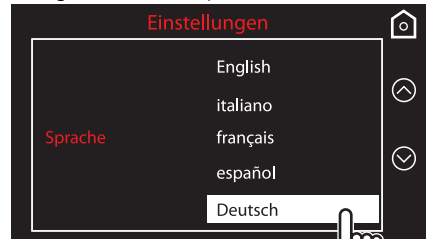
i Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Sprache unter den verfügbaren Sprachen.

1. **Sprache** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.

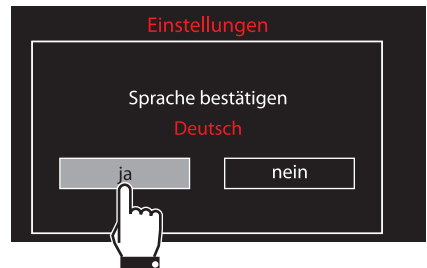


2. Die Symbole  und  drücken, um die verfügbaren Sprachen durchzulaufen.

3. Die gewünschte Sprache auswählen.



4. Zur Bestätigung die Anzeige **Ja** auswählen.





Uhr

i Ermöglicht die Änderung der angezeigten Uhrzeit.

1. Die Symbole oder drücken und **Uhr** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. Die aktuelle Uhrzeit eingeben.



3. Zur Bestätigung das Symbol drücken.

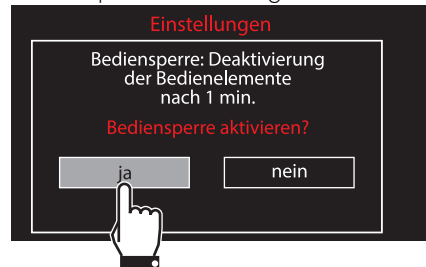
Bediensperre

i Wenn der Benutzer nach der Aktivierung dieses Modus eine Minute lang nicht auf den Betrieb einwirkt, blockieren sich die Bedienelemente automatisch.

1. Die Symbole oder drücken und **Bediensperre** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung der Bediensperre zu bestätigen.



Während des normalen Betriebs wird dieser Modus durch die Aktivierung der Kontrolllampe angezeigt.

Um die Sperre während eines Garvorgangs kurzfristig auszusetzen, muss das Symbol mindestens 3 Sekunden lang gedrückt werden. Eine Minute nach der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiviert.

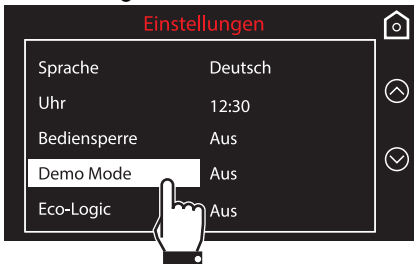


Gebrauch

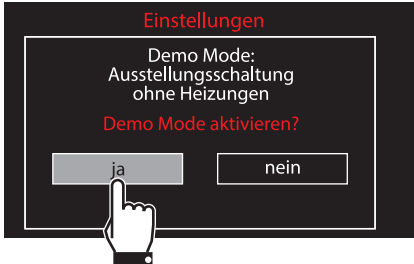
Demo Mode (nur für Aussteller)

i Ermöglicht, alle Heizelemente des Backofens zu deaktivieren, während die Bedienblende aktiv bleibt.


1. Die Symbole  oder  drücken und **Demo Mode** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.




2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung des Demo Mode zu bestätigen.



i Ist dieser Modus aktiviert, wird im Display die Anzeige „Demo Mode“ angezeigt.

 Um das Gerät für den normalen Betrieb zu verwenden, muss dieser Modus auf **AUS** gestellt werden.

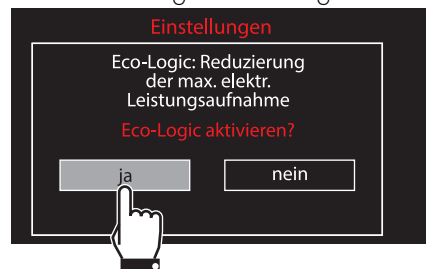
Eco-Logic


i Bei Aktivierung dieses Modus vermindert das Gerät die genutzte Leistung. Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung mehrerer Haushaltsgeräte. Wird diese Option aktiviert, wird das Symbol  neben der Funktion im Display angezeigt.

1. Die Symbole  oder  drücken und **Eco-logic** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung des Modus Eco-Logic zu bestätigen.



 Bei Aktivierung des Modus Eco-Logic können sich die Vorheizzeiten und die Garzeiten verlängern.



Bedientöne

i Bei jedem Drücken eines Symbols löst das Gerät einen Ton aus. Mithilfe dieser Einstellung kann er ausgeschaltet werden.

- Die Symbole  oder  drücken und **Bedientöne** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



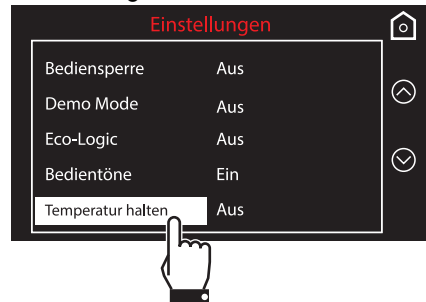
- Nein** auswählen, um den Ton, der beim Drücken der Symbole im Display ertönt, zu deaktivieren.



Temperatur halten

i Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, nach Ablauf der zuvor eingestellten Garzeit (sofern diese nicht per Hand unterbrochen wird) die zuvor gegarte Speise etwa 1 Stunde lang warm zu halten (bei niedrigen Temperaturen), ohne die organoleptischen Eigenschaften und den während des Garens erzielten Duft zu verändern.

- Die Symbole  oder  drücken und **Temperatur halten** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.

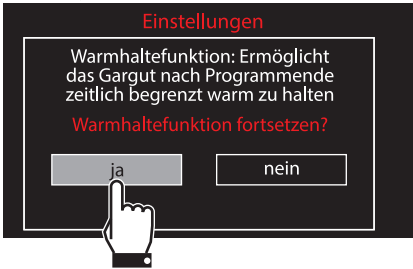


i Diese Einstellung ist nur für die kombinierten und traditionellen Programme verfügbar.



Gebrauch

2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung der Funktion „Temperatur halten“ zu bestätigen.



Die Funktion „Temperatur halten“ wird nach Beendigung des Garvorgangs aktiviert und durch eine Reihe von akustischen Signalen angezeigt (siehe Garvorgang oder Anzeige „Funktion beendet“). Nach einigen Minuten wird die unten angeführte Bildschirmseite im Display angezeigt.

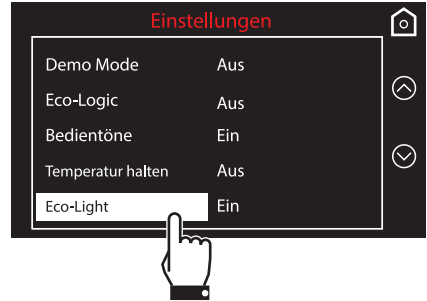


Eco-Light



Für eine größere Stromersparung wird die Lampe eine Minute nach Garbeginn automatisch ausgeschaltet.

1. Die Symbole  oder  drücken und **Eco-Light** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.





2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung des Modus Eco-Light zu bestätigen.



Um zu verhindern, dass das Gerät die Lampe eine Minute nach Garbeginn automatisch ausschaltet, muss dieser Modus auf AUS gestellt werden.



Die manuelle Ein- und Ausschaltkontrolle ist immer verfügbar. Sofern vorhanden, das Symbol  drücken, um die Innenbeleuchtung manuell zu aktivieren oder , um sie zu deaktivieren.



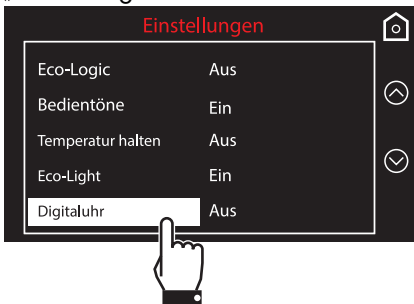
Die Funktion Eco-light ist werkseitig auf „EIN“ eingestellt.

Digitaluhr

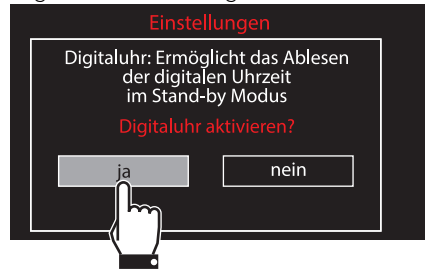


Zeigt die Uhrzeit im digitalen Format an.

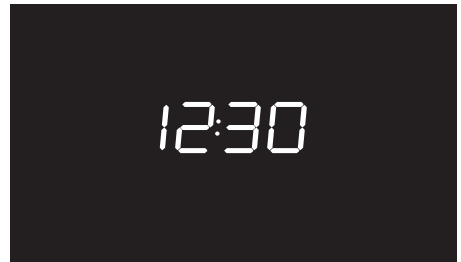
1. Die Symbole  oder  drücken und **Digitaluhr** aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.



2. **Ja** auswählen, um die Aktivierung der Digitaluhr zu bestätigen.



3. Wenn keine Funktion des Gerätes aktiv ist, wird die Uhrzeit im Display im digitalen Format angezeigt.



Bei kurzfristigem Stromausfall bleibt die digitale Ausführung aktiv.



Wasserhärtegrad



Das Gerät wird werkseitig auf einen der mittleren Wasserhärte (3) eingestellt.



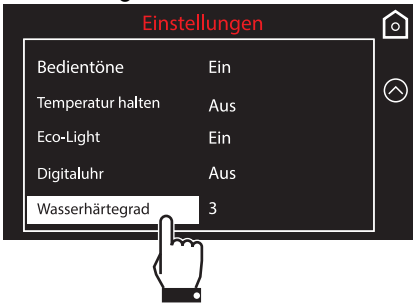
Ist das Leitungswasser zu kalkhaltig, wird die Verwendung von enthärtetem Wasser empfohlen.



Informieren Sie sich bitte bei Ihrem Wasserwerk über den Wasserhärtegrad.

Dieser Modus ermöglicht es, den Wasserhärtegrad um das Verfahren der Entkalkung zu optimieren.

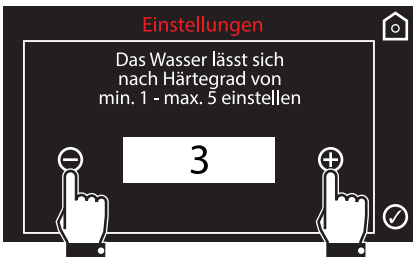
1. Die Symbole  oder  drücken und den Wasserhärtegrad aus dem Menü „Einstellungen“ auswählen.




Je nach eingestelltem Wasserhärtegrad, erscheint im Display die Anzeige, die Entkalkung nach einer bestimmten Stundenanzahl der Dampffunktion durchzuführen (siehe „Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche“).

Je nach Verwendung des Gerätes, sind folgend die Betriebsstunden als Richtwert angezeigt:

2. Die Symbole  und  betätigen, um den Wert des Wasserhärtegrads einzustellen.



3. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.

Wert des Wasserhärtegrads	°dH	°dF	Stunden
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	35 - 40
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	25 - 30
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	15 - 20
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	12 - 15
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	8 - 10



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuermittel, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden am Gerät

- Die an der Frontseite des Backraums angebrachte Dichtung nicht entfernen.

4.2 Reinigung der Oberflächen

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, da sie die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z. B. Marmelade), da sie die emaillierte Beschichtung im Inneren des Gerätes beschädigen können.



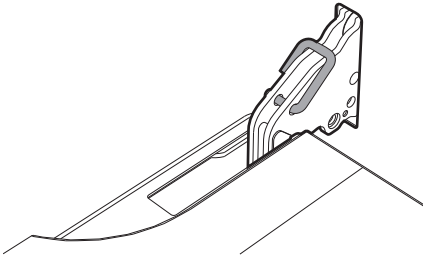
4.3 Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

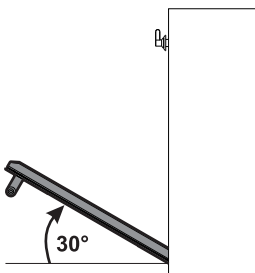
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

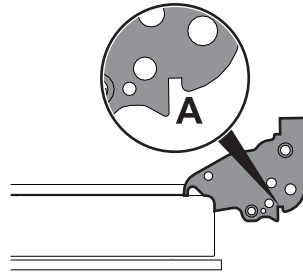
1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.



2. Fassen Sie die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen in der Nähe der Scharniere, heben Sie sie bei einem Winkel von etwa 30° an und ziehen Sie sie heraus.



3. Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitzte am Backofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **A** fest auf den Schlitzten aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen aus den Scharnieröffnungen herausziehen.



Reinigung der Türverglasung

Es empfiehlt sich, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.



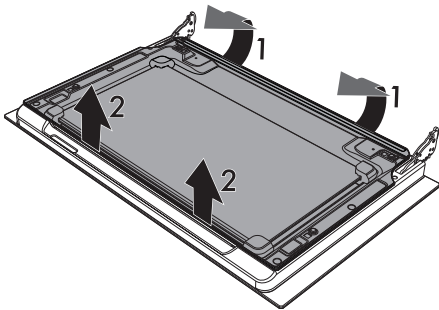
Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.



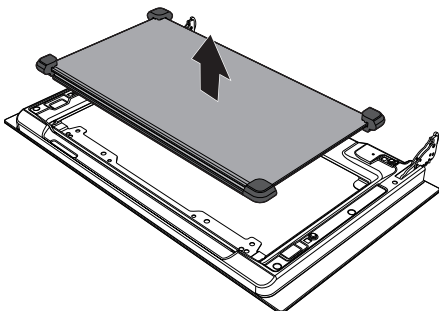
Ausbau der Innenverglasung

Die Glasscheiben, aus denen die Tür besteht, können komplett entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

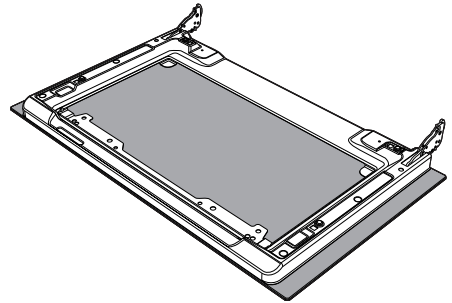
1. Die Tür öffnen.
2. Die Innenverglasung entfernen, indem sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung (1) vorsichtig nach oben hin gezogen wird.
3. Die Scheibe durch Anheben der Vorderkante entfernen (2). Dadurch lösen sich die 4 an der Glasscheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.



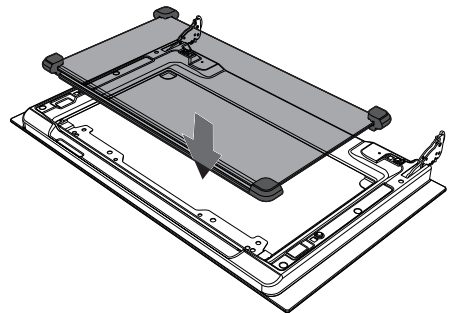
4. Die Gruppe der Zwischenverglasung anheben.



5. Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



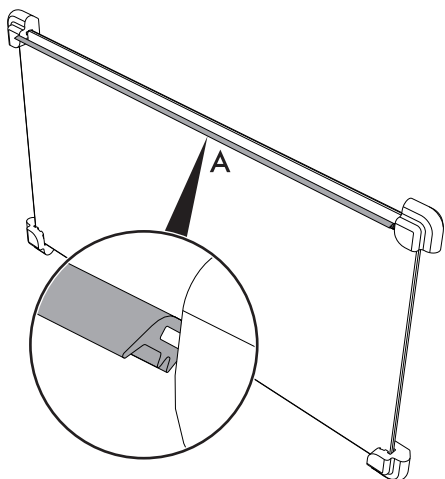
6. Die Zwischenverglasung erneut einsetzen.



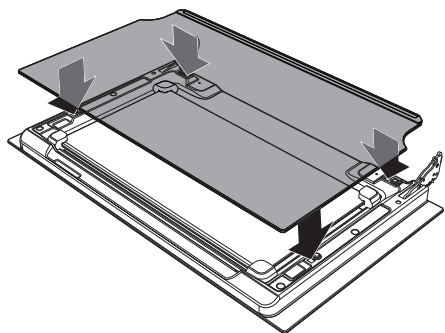


Reinigung und Wartung

7. Die Gummileisten **A**, **B** und **C** der Zwischenverglasung müssen zur Außenseite hin ausgerichtet sein.



8. Die 4 Zapfen auf ihre Aufnahmen in der Tür ausrichten und durch leichten Druck einrasten lassen.

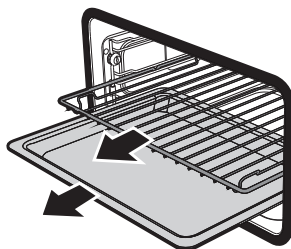


4.4 Reinigung des Backraums

Der Backofen wird optimal erhalten, wenn er bei abgekühltem Gerät regelmäßig gereinigt wird.

Alle abnehmbaren Teile entfernen.

Die Roste mit warmem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen. Die feuchten Teile sorgfältig spülen und trocknen.



Es empfiehlt sich, den Backofen nach der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.



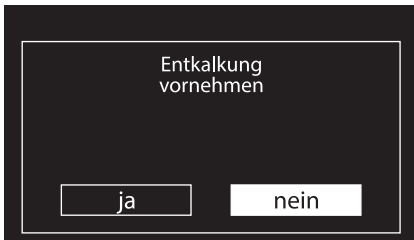
Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern.



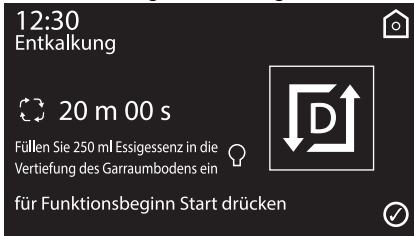
Entkalkung

i Das Vorkommen von Kalk, das auf eine nicht durchgeführte Entkalkung zurückzuführen ist, kann im Laufe der Zeit den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

Im Display erscheint regelmäßig die folgende Anzeige, die darauf hinweist, dass eine Entkalkung der Verdampf-Schale am Backraumboden vorgenommen werden muss.

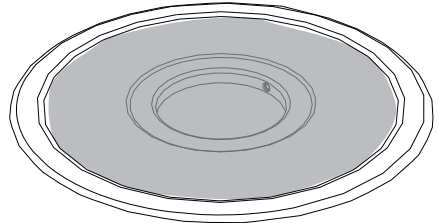


1. Die Anzeige **Ja** drücken, um die Anfrage auf Entkalkung zu bestätigen.

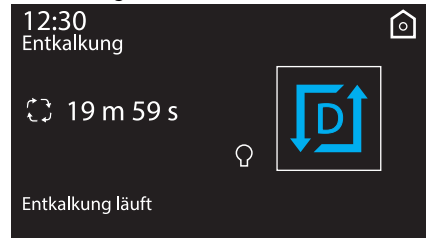


2. Die Tür ganz öffnen.

3. Circa 250 ml reinen Weißweinessig in die Verdampf-Schale gießen, so dass auch die Teile am Backraumboden bedeckt sind.



4. Das Symbol  drücken, um die Entkalkungsfunktion zu starten.



5. Am Ende des Entkalkungsvorgangs die Taste **ok** drücken.



6. Den Essig auf dem Backraumboden mit dem mitgelieferten Schwamm beseitigen.
7. Mit einem Spülschwamm auf die aufgeweichten Verkrustungen einwirken, um die größtmögliche Menge an Kalkablagerungen zu beseitigen.



Reinigung und Wartung

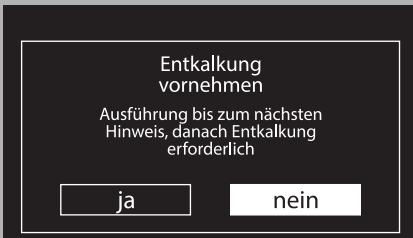
8. Am Ende der Reinigung die Tür schließen.



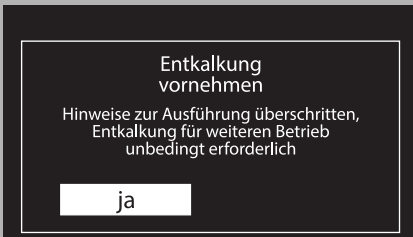
Es wird empfohlen, die Entkalkung bei jeder Anzeige im Display vorzunehmen, um den Kessel in bestem Betriebszustand zu erhalten.



Hinweis: Der Entkalkungsvorgang kann 3 Mal hintereinander gelöscht werden.



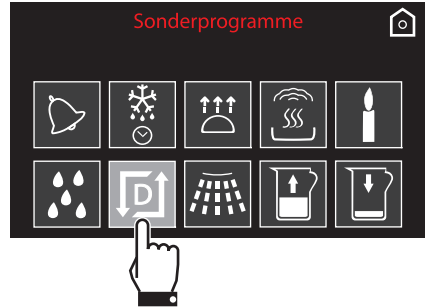
Das Gerät unterbindet die Ausführung eines jeden Programms, so lange der Entkalkungsvorgang nicht vorgenommen wird.



Manuelle Entkalkung

Wenn die Entkalkung vorzeitig durchgeführt werden soll, kann diese Funktion manuell vorgenommen werden:

1. **Manuelle Entkalkung** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



2. Den im Kapitel „Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche“ dargestellten Vorgang ab Punkt 2 durchführen.

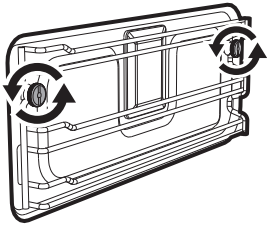


Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

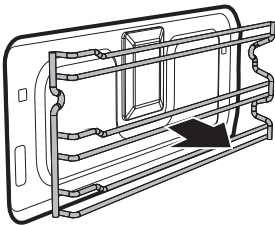
Das Entfernen der Schienenrahmen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr.

Für den Ausbau der Schienenrahmen:

1. Die Befestigungszapfen des Rahmens lösen:



2. Den Rahmen zum Ofeninneren ziehen, so dass er sich von den Befestigungszapfen löst.



3. Nach Abschluss der Reinigung die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen.

Vapor Clean

i Vapor Clean ist ein unterstützter Reinigungsvorgang, der das Entfernen von Schmutz erleichtert. Dank dieses Vorgangs kann das Ofeninnere extrem einfach gereinigt werden. Die Schmutzreste werden durch die Wärme und den Wasserdampf aufgeweicht und können somit leichter entfernt werden.

! **Unsachgemäßer Gebrauch**
Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen aus dem Ofeninneren entfernen.
- Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Ofen ausgeführt werden.

Vorhergehende Eingriffe

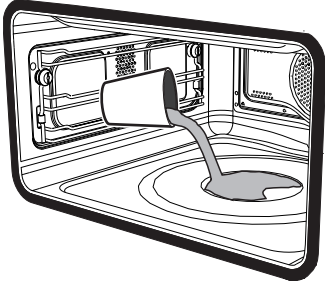
Vor dem Einschalten des Vapor Clean Reinigungszyklus:

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.

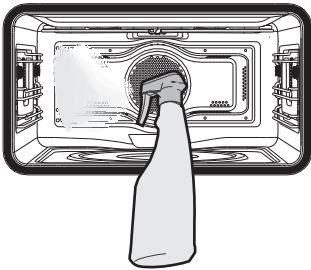


Reinigung und Wartung

- Rund 40ml Wasser auf den Backraumboden gießen. Darauf achten, dass das Wasser nicht aus der Vertiefung herausfließt.



- Mittels eines Zerstäubers eine Lösung aus Wasser und Spülmittel in den Backraum sprühen. Den Zerstäuber auf die Seitenwände, die Oberseite, den Boden und die Umlenplatte richten.



- Die Tür schließen.



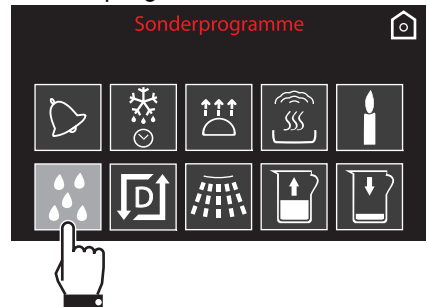
Es wird empfohlen, nicht mehr als 20 Mal zu sprühen.

Einstellung des Vapor Clean Reinigungszyklus



Liegt die Innentemperatur höher als die für den Reinigungszyklus Vapor Clean vorgesehene, kommt der Zyklus unverzüglich zum Stillstand und im Display erscheint die Anzeige „Temperatur im Backraum zu hoch: Abkühlen lassen“. Vor Aktivierung des unterstützten Reinigungszyklus das Gerät abkühlen lassen.

1. Die Funktion des Reinigungszyklus **Vapor Clean** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.




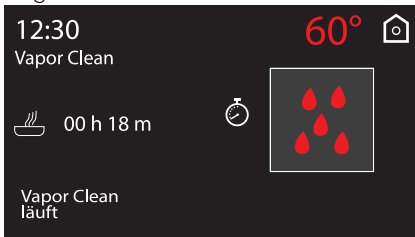


2. Auf dem Display erscheint die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus.



i Die Parameter der Dauer und Temperatur können vom Benutzer nicht abgeändert werden.

3. Zur Bestätigung das Symbol  drücken. Die unterstützte Reinigung beginnt.



4. Bei zu hoher Temperatur im Innern des Backraum weisen ein akustisches Signal und eine Meldung im Display darauf hin, dass die Abkühlung desselben abgewartet werden muss.



5. Am Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean ertönt ein akustisches Signal.





Reinigung und Wartung

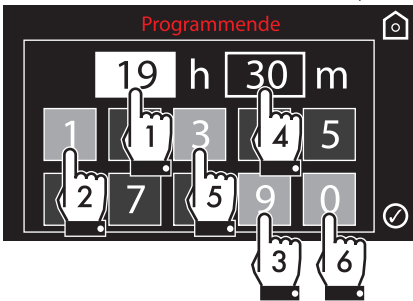
Einstellung der programmierten Vapor Clean


Man kann die Uhrzeit für den Beginn der Vapor Clean wie die anderen Backofenfunktionen einstellen.

1. Nach Auswahl des Sonderprogramms Vapor Clean das Symbol  drücken.



2. Die gewünschte Uhrzeit für das Ende der Funktion Vapor Clean eingeben (zum Beispiel 19:30 Uhr; zuerst das Feld der Stunden drücken, dann die Nummern 1 und 9; das Feld der Minuten drücken und dann die Nummern 3 und 0).



3. Zur Bestätigung das Symbol  drücken.

Das Gerät bleibt bis zur eingestellten Startzeit im Wartezustand und startet erst dann den Reinigungszyklus.

Ende des Vapor Clean Reinigungszyklus

1. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
2. Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
3. Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
4. Das restliche Wasser im Inneren des Backraums entfernen.

Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen, wird empfohlen, den Backraum mittels einer Umlufffunktion bei 160°C circa 10 Minuten trocknen zu lassen.



Es empfiehlt sich, während dieser Vorgänge Gummihandschuhe zu tragen.



Die Ofentür kann ausgebaut werden, um die manuelle Reinigung der schwer erreichbaren Teile zu erleichtern.

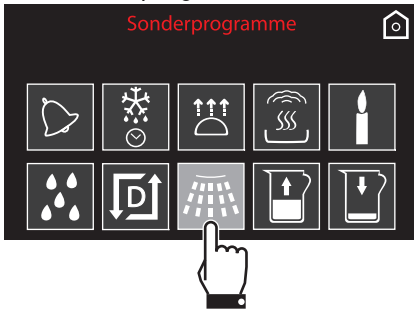


4.5 Reinigung des Behälters



Um einen optimalen Betrieb des Gerätes zu garantieren, wird empfohlen, den Behälter alle 2-3 Monate zu reinigen.

1. **Reinigung des Behälters** aus dem Menü der „Sonderprogramme“ auswählen.



Wenn Restwasser im Behälter bleibt, startet das Gerät den Vorgang zur Entleerung des Behälters.

Im Display erscheint die Anzeige zur Befüllung des Behälters.



2. Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder einen Behälter) mit einer Wasser- und Zitronensäurelösung füllen.



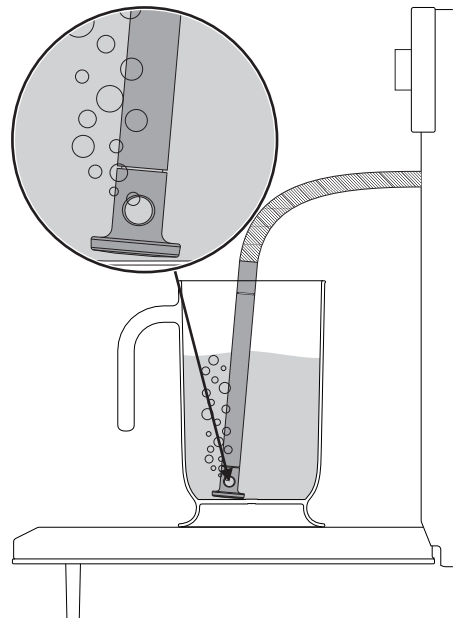
Es wird empfohlen, 30 g Zitronensäure in anderthalb Liter Wasser zu geben.

3. Die Gerätetür öffnen.
4. Die Karaffe (oder den Behälter) auf die offene Tür stellen.



Hinweis: Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder der Behälter) mit der Lösung darf nicht mehr als 5 kg wiegen.

5. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende bis auf den Boden der Karaffe (oder des Behälters) einfügen.







Reinigung und Wartung

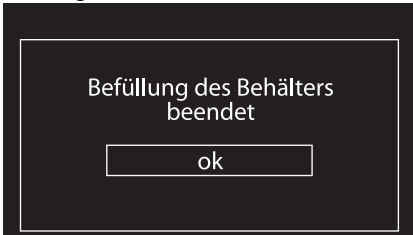
6. Das Symbol  drücken, um die Befüllung des Gerätebehälters mit der Lösung zu starten.



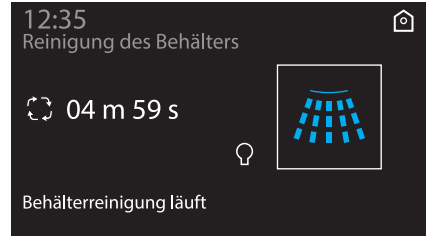
 Das Gerät lädt automatisch die zur Befüllung des Behälters erforderliche Menge an Lösung.

 Wenn Restwasser länger als 24 Stunden im Behälter bleibt, erscheint im Display die Anzeige zur Entleerung des Behälters

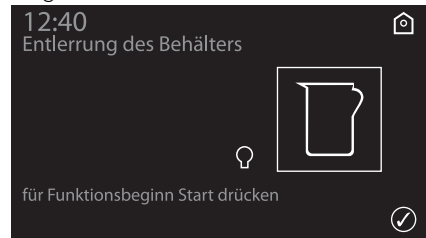
7. Nach Beendigung „Ok“ drücken, um das Ende der Befüllung des Behälters zu bestätigen.




Im Display erscheint die bis zum Ende des Reinigungszyklus verbleibende Zeit.

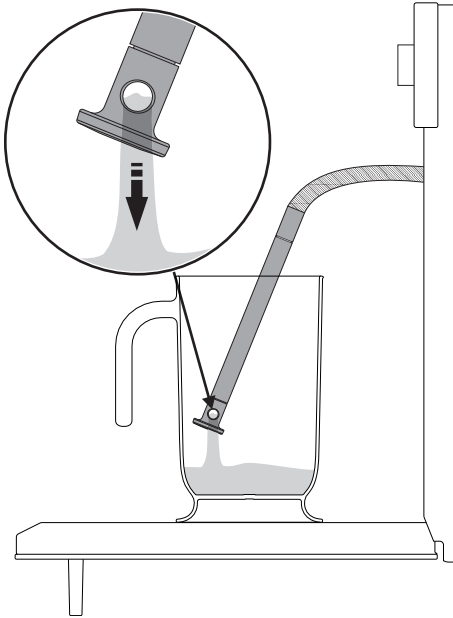


Am Ende des Reinigungszyklus ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheint die Bildschirmseite für den Ablass der Lösung.

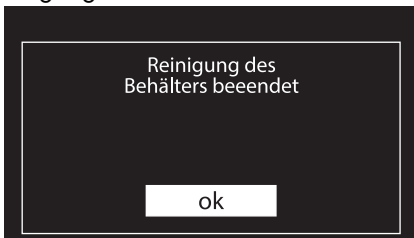




8. Das Symbol  drücken, um die Entleerung der Lösung in die Karaffe (oder den Behälter) zu starten.

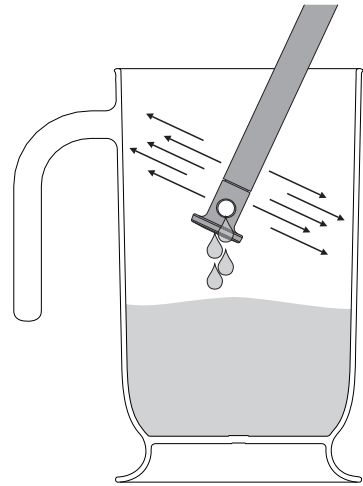


Nach Abschluss erscheint die Anzeige „Reinigung des Behälters beendet“.



9. „Ok“ drücken, um das Ende der Reinigung des Behälters zu bestätigen.

10. Den Schlauch schütteln, um eventuelle Lösungsreste zu beseitigen.



11. Den Schlauch erneut in seine Aufnahme legen, die Karaffe (oder den Behälter) entfernen und die Tür schließen.



Nach der Reinigung des Behälters mit der Wasser-/ Zitronensäurelösung sollte mindestens ein zweiter Zyklus für die „**Reinigung des Behälters**“ mit normalem Leitungswasser durchgeführt werden, um den Behälter von eventuellen Rückständen zu reinigen.



Reinigung und Wartung

4.6 Außergewöhnliche Wartung



Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

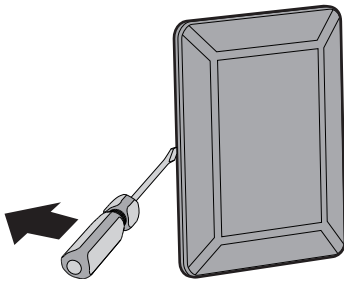
- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.

Auswechseln der Backofenlampe

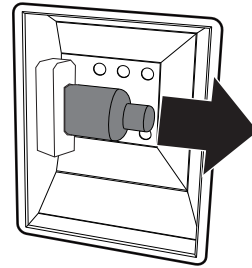
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Backraumwand nicht zu verkratzen.

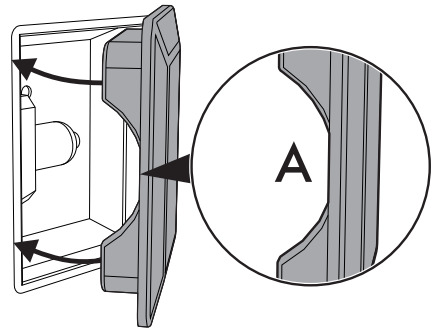


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



Die Halogenlampe darf nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden, sondern nur mithilfe einer Isolierabdeckung.

5. Die defekte Lampe gegen eine gleichartige (40W) austauschen.
6. Die Abdeckung erneut aufsetzen. Die geformte Seite des Glaselements (**A**) zur Ofentür ausrichten.



7. Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.



Was tun, wenn...

Das Display komplett erloschen ist:

- Die Stromversorgung überprüfen.
- Überprüfen, ob der eventuell in der Stromversorgung des Gerätes eingebaute allpolige Schalter auf „On“ gestellt ist.

Das Gerät sich nicht erhitzt:

- Überprüfen, ob der Modus „Demo“ eingestellt wurde (nähere Details finden Sie im Abschnitt „Demo Mode (nur für Aussteller)“).

Die Bedienelemente nicht reagieren:

- Überprüfen, ob der Modus „Bediensperre“ eingestellt wurde (Nähere Details finden Sie im Abschnitt „Bediensperre“).



Falls das Problem nicht behoben wurde, oder andersartige Defekte auftreten, den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.



Bei Anzeige anderer Fehlermeldungen ERRx:

Die Fehlermeldung, die Funktion und die eingestellte Temperatur aufschreiben und den nächstgelegenen Kundendienst verständigen.



5 Installation

5.1 Elektrischer Anschluss



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Allgemeine Informationen

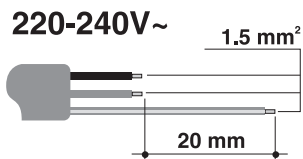
Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen.

Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen. Betrieb des Gerätes mit 220-240 V \sim .

Ein dreipoliges Kabel (3 x 1,5 mm²-Kabel, in Bezug auf den Querschnitt des Innenleiters) verwenden.

Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20mm länger als die anderen Kabel ist.



Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

Der allpolige Trennschalter muss sich, gemäß den Anschlussvorschriften, an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe befinden.

Anschluss über Stecker und Steckdose

Beim Anschluss sicherstellen, dass der Stecker und die Steckdose der gleichen Ausführung sind.

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.

Austausch des Kabels



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
1. Für den Zugriff auf die Klemmleiste das hintere Gehäuse des Gerätes abnehmen. Hierzu die Befestigungsschrauben lösen.
 2. Das Netzkabel austauschen.
 3. Sicherstellen, dass die Kabel (Ofen oder eventuell Kochfeld) so angeordnet sind, dass jeglicher Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.



5.2 Positionierung



Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.



Druck auf die offene Backofentür
Gefahr von Schäden am Gerät

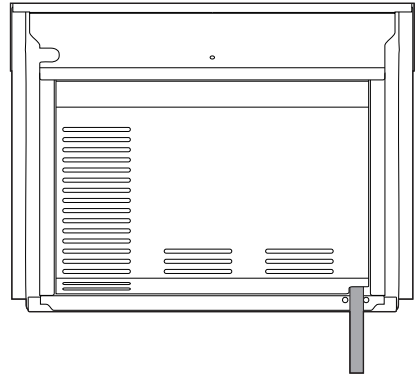
- Die offene Backofentür beim Einschleiben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr

- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Das Gerät nicht in einer mit einer Klappe verschlossenen Nische oder in einem Schrank einbauen.

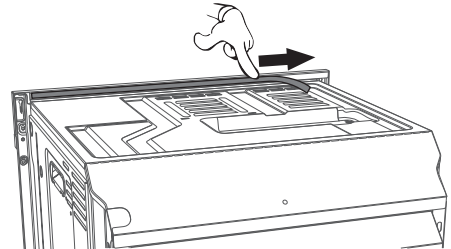
Anordnung des Versorgungskabels



(Rückansicht)

Dichtung der Bedienblende

Die in der Lieferung enthaltene Dichtung auf die Rückseite der Bedienblende kleben, um ein eventuelles Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu vermeiden.

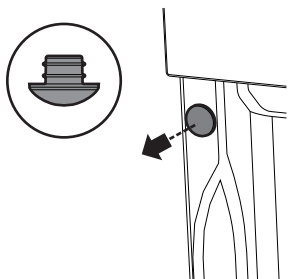




Installation

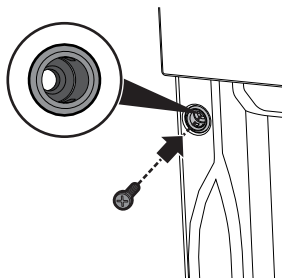
Befestigungsbuchsen

Die Stöpsel der Buchsen, die sich in der Backofenfront befinden, entfernen.

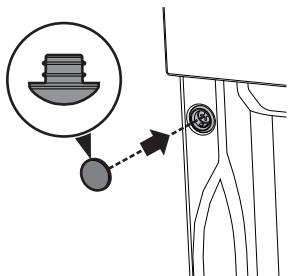


Das Gerät einbauen.

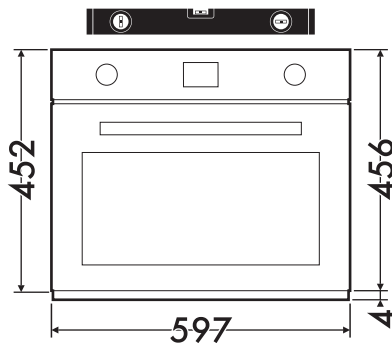
Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



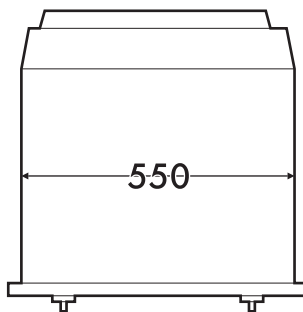
Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.



Abmessungen des Gerätes (mm)



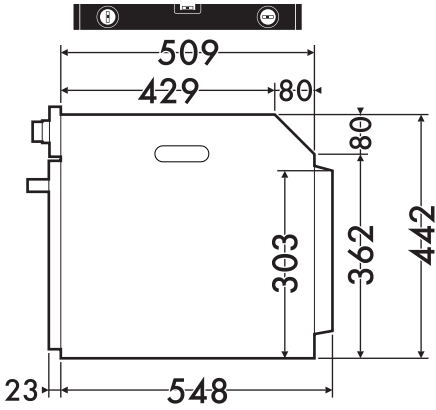
(Vorderansicht)



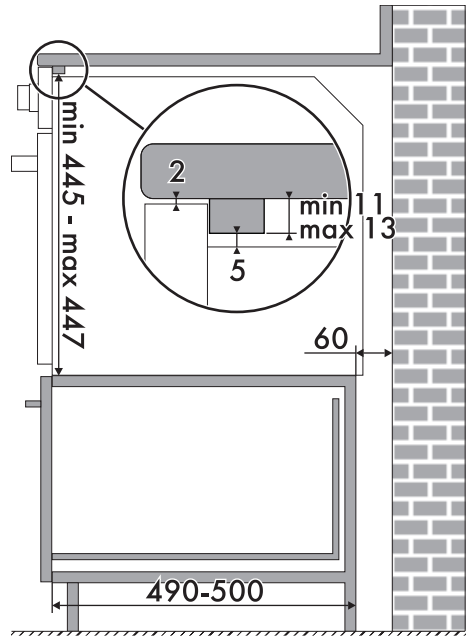
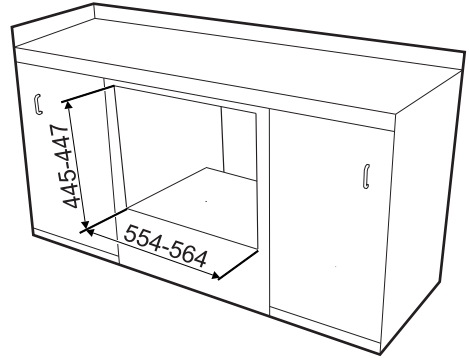
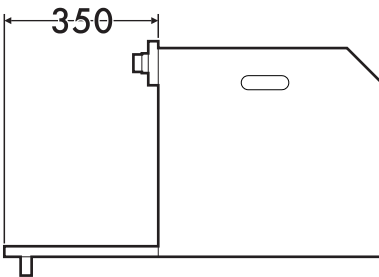
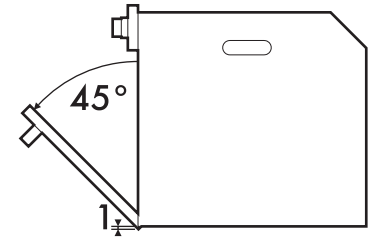
(Ansicht von oben)



Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



(Seitenansicht)

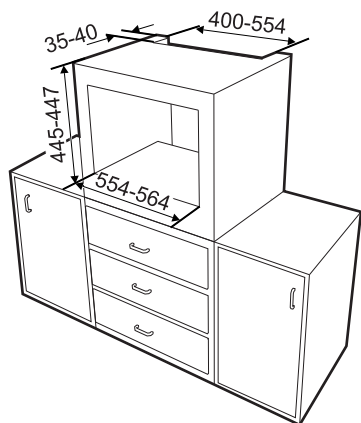


Sicherstellen, dass die Rück-/ Unterseite des Möbelstücks eine Öffnung von mindestens 60 mm aufweist.



Installation

Einbau in einen Hochschrank (mm)



Prüfen, ob die Ober-/Rückseite des Möbelstücks eine Öffnung mit einer Tiefe von 35-40 mm aufweist.

