

Inhaltsverzeichnis

DE

1 Hinweise	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Zweck des Gerätes	8
1.3 Haftung des Herstellers	8
1.4 Dieses Bedienungshandbuch	8
1.5 Typenschild	8
1.6 Entsorgung	8
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	9
2 Beschreibung	10
2.1 Allgemeine Beschreibung	10
2.2 Bedienblende	11
2.3 Vorteile des Dampfgarens	11
2.4 Weitere Teile	12
2.5 Verfügbares Zubehör	13
2.6 Sonstige Garbehälter	14
3 Gebrauch	15
3.1 Hinweise	15
3.2 Erster Gebrauch	16
3.3 Gebrauch der Zubehörteile	16
3.4 Gebrauch des Backofens	17
3.5 Ratschläge zum Garen	37
3.6 Sonderprogramme	38
3.7 Hilfsfunktionen	40
3.8 Untermenü	44
4 Reinigung und Wartung	46
4.1 Hinweise	46
4.2 Reinigung der Oberflächen	46
4.3 Reinigung der Backofentür	47
4.4 Reinigung des Ofeninneren	49
4.5 Außergewöhnliche Wartung	56
5 Installation	58
5.1 Elektrischer Anschluss	58
5.2 Austausch des Kabels	58
5.3 Positionierung	59

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 Wärmeauslasse 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

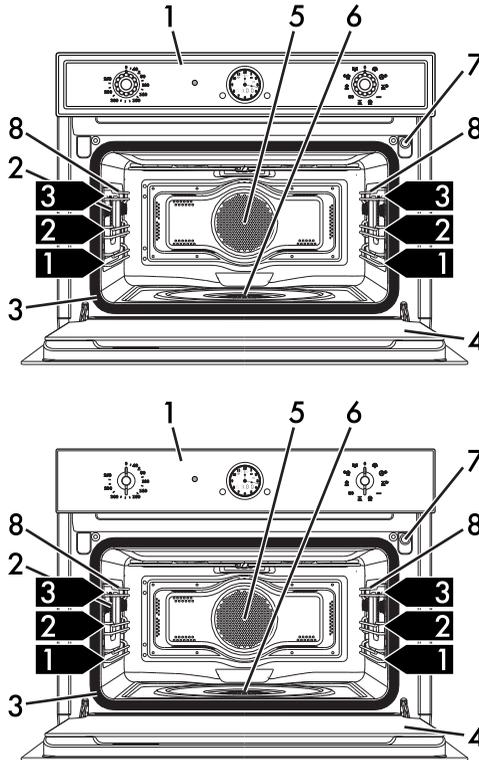
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.
- Einzelne Bedienungsanweisung.



Beschreibung

2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Bedienblende

2 Lampe

3 Dichtung

4 Tür

5 Lüfter

6 Verdampf-Schale

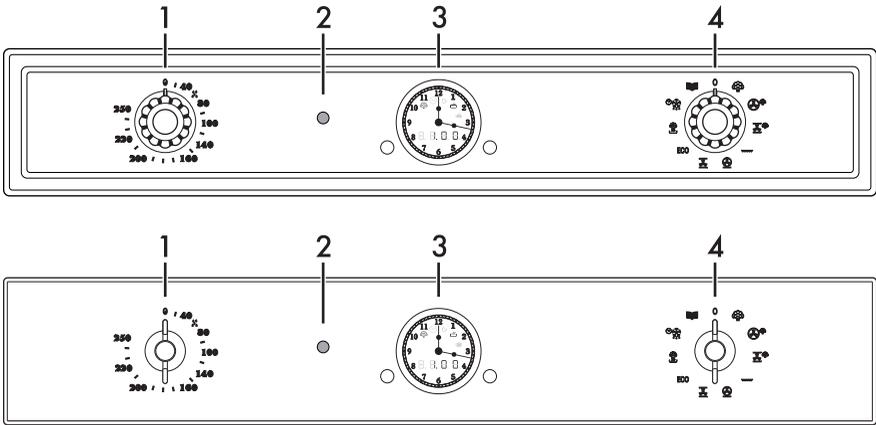
7 Wasserzufuhrleitung

8 Halterahmen für Roste

1,2,3... Schiene des Rahmens



2.2 Bedienblende



1 Temperaturknebel

Mit diesem Drehknebel kann die Gartemperatur ausgewählt werden.

2 Thermostat-Kontrolllampe

Die blinkende Kontrolllampe zeigt an, dass das Gerät sich erwärmt, um die eingestellte Temperatur zu erreichen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, bleibt die Thermostat-Kontrolllampe eingeschaltet, bis das Gerät ausgeschaltet wird.

3 Uhr

Anzeige der aktuellen Uhrzeit und der ausgewählten Gartemperatur sowie der eventuell zugeordneten Garzeit.

4 Funktionsknebel

Mithilfe dieses Drehknebels kann man:

- das Gerät ein- und ausschalten;
- eine Funktion auswählen.



Nach jeder Verwendung oder zur Unterbrechung der laufenden Funktion den Funktionsknebel immer in Position **0** stellen.

2.3 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.



2.4 Weitere Teile

Backofenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes setzt sich in Betrieb:

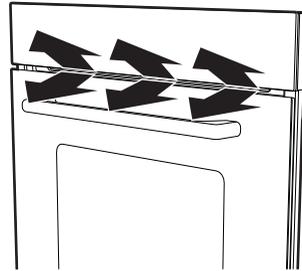
- wenn die Tür geöffnet wird (nur bei einigen Modellen);
- wenn eine beliebige Funktion ausgewählt wird;

i Wenn die Tür offen steht, kann die Innenbeleuchtung nicht ausgeschaltet werden.

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



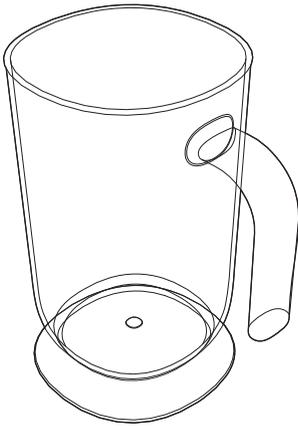
Der Lüfter kühlt das Gerät ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

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



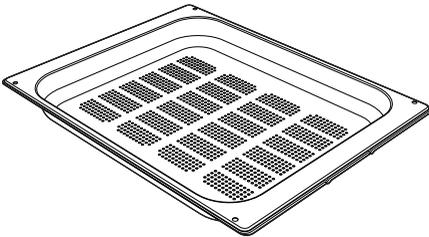
2.5 Verfügbares Zubehör

Karaffe



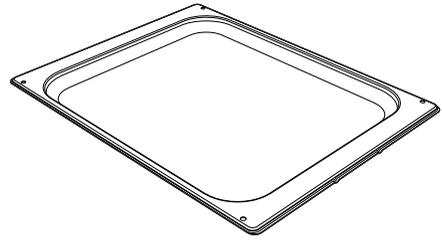
Für die Aufnahme von Flüssigkeiten während der Befüllung und Entleerung des Behälters.

Gelochtes Backblech



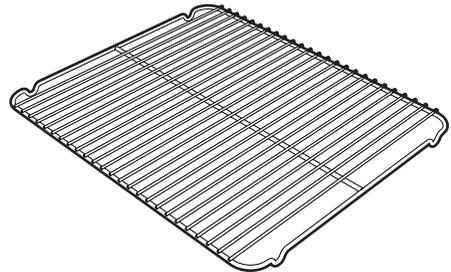
Für das Dampfgaren von Fisch und Gemüse.

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 für Backblech

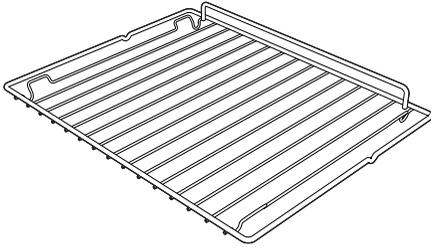


Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.



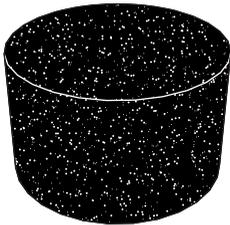
Beschreibung

Rost



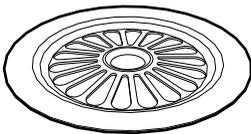
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Schwamm



Für die Beseitigung des Kondenswassers im Inneren des Backraums.

Deckel der Verdampf-Schale



Für die gleichmäßige Verteilung des Dampfes im Inneren des Backraums.

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

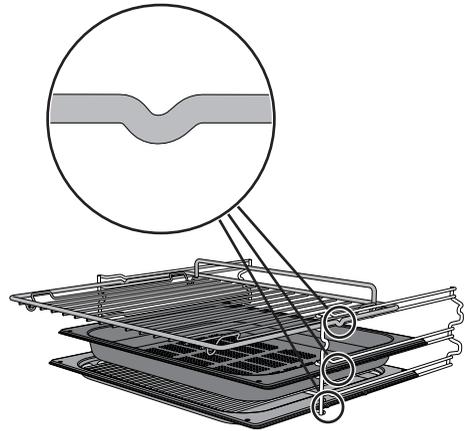
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes aufbewahren bzw. benutzen.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.
- Das Gerät während 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.

3.3 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.



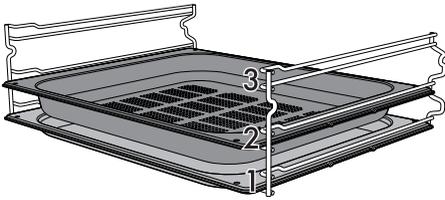
3.2 Erster Gebrauch

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 3.4 Gebrauch des Backofens).



Konfiguration 2+1

Wenn das gelochte Backblech für das Dampfbacken 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 Garvorgänge“).



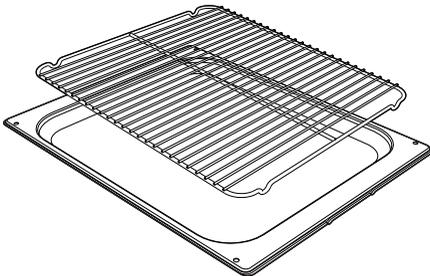
Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Backraum einschieben.



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

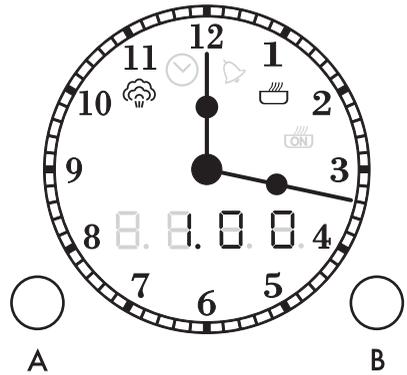
Rost für Backblech

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

Uhr



Kontrolllampe Dampf



Kontrolllampe Uhr



Kontrolllampe Minutenzähler



Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs



Kontrolllampe der Garzeitverzögerung

A Einstellknopf

B Bestätigungsknopf



Gebrauch

Einstellung der Uhrzeit

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall blinkt in der Uhr die

Kontrolllampe der Uhr .

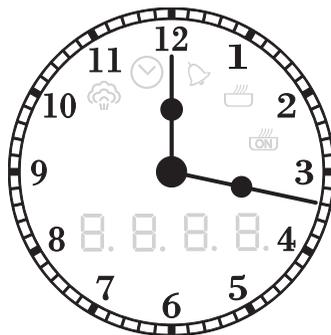
1. Den Einstellknopf bis zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit im/gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Nach circa 5 Sekunden schaltet sich die Kontrolllampe der Uhr  aus und die Uhr beginnt ihren regulären Betrieb.

Es kann erforderlich sein, die Uhrzeit z.B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/Winterzeit neu einzustellen.

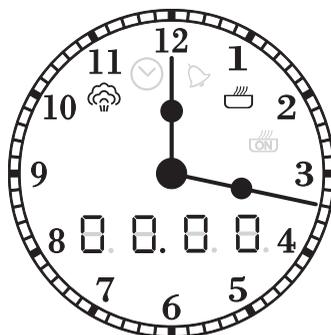
3. Zur weiteren Einstellung der Uhr muss sichergestellt werden, dass keine Funktion aktiv ist (der Temperaturknebel und der Funktionsknebel müssen auf **0** gestellt sein).
4. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Betriebsarten

Stand-by: Wenn keine Funktion ausgewählt ist, zeigt die Uhr die aktuelle Uhrzeit an.



ON: Der Funktionswahlschalter muss auf eine beliebige Funktion, mit Ausnahme von der Position **0** gestellt werden, um eine beliebige Funktion zu starten. Die Uhr zeigt die eingestellten Parameter, wie Temperatur, Garzeit und das Erreichen der eingestellten Temperatur, an.





Einstellung des Dampfgarens



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. Den Temperaturknebel auf die gewünschte Temperatur drehen (zwischen 30°C und 100°C).



Beim Dampfgaren ist es nicht möglich, eine Temperatur von über 100°C einzustellen. Wird der Temperaturknebel über diesen Wert gedreht, stellt sich das Gerät automatisch auf die Temperatur von 100°C ein.

3. Den Funktionsknebel auf das Symbol Dampf  drehen. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und das Display zeigt die Standard-Zeit an  (Stunden/Minuten).
4. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Gardauer einzustellen (max. 2 Stunden).



Es ist nicht möglich, einen Garvorgang mit Dampf zu starten, wenn keine Gardauer eingestellt wurde.

Nun kann eine Garzeitverzögerung eingestellt werden.



Die Garzeitverzögerung ermöglicht den Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Gerätes zu beenden.

5. Wenn keine Garzeitverzögerung eingestellt werden soll, muss zweimal hintereinander der Einstellknopf gedrückt oder einige Sekunden lang abgewartet werden.
6. Direkt zum Punkt 10 übergehen.

Zum Einstellen einer Garzeitverzögerung wie folgt vorgehen:

7. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt das Symbol  und das Display zeigt die Standard-Verzögerungszeit an  (Stunden/Minuten).
8. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Gardauer einzustellen (max. 2 Stunden).
9. Den Einstellknopf drücken oder nach der letzten Einstellung 5 Sekunden lang abwarten.
10. In der Uhr blinken die Kontrolllampen des zeitgesteuerten Garvorgangs  und des Dampfs . Den Bestätigungsknopf drücken.



Gebrauch

In der Uhr hören die Kontrolllampen des zeitgesteuerten Garvorgangs  und des Dampfes  auf zu blinken und im Display erscheinen die blinkenden Anzeigen  und , um die Anforderung auf Wasserbefüllung des Behälters anzuzeigen.

Befüllung des Behälters



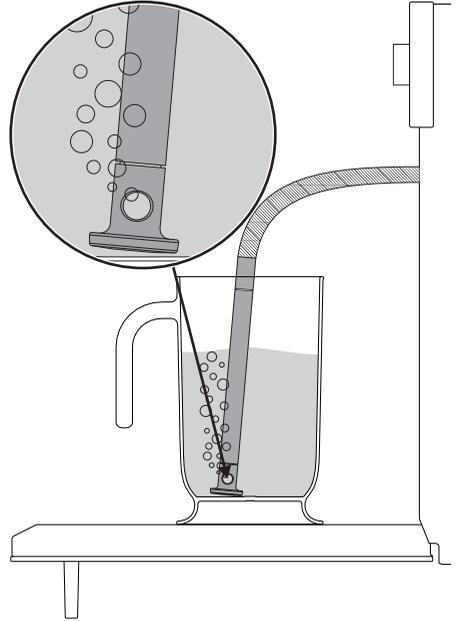
- Frisches, nicht zu kalkhaltiges Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.
- Kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chloridgehalt (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.

11. Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder einen Behälter) mit einer für die Garzeit ausreichenden Wassermenge füllen.
12. Die Gerätetür öffnen.
13. Die Karaffe (oder den Behälter) auf die offene Tür stellen.



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

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



15. Den Bestätigungsknopf drücken, um die Befüllung des Gerätebehälters mit Wasser zu starten.



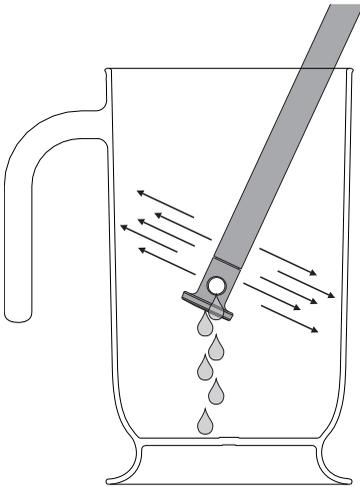
Das Gerät lädt automatisch die für die Gardauer erforderliche Wassermenge.



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



16. Nach erfolgter Befüllung den Schlauch schütteln, um eventuelle Wasserreste zu beseitigen.



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

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.

18. Den Bestätigungsknopf drücken, um das Dampfgeräusch zu starten.

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

 Zur Unterbrechung eines Garvorgangs zu jedem beliebigen Zeitpunkt den Bestätigungsknopf einige Sekunden lang gedrückt halten, und den Funktionsknebel und den Temperaturknebel auf Position **0** stellen.

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

Vorheizphase

Dem Dampfgeräusch geht eine Vorheizphase voraus, die dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur zu erreichen. Diese Phase wird durch die blinkende Thermostat-Kontrolllampe signalisiert. Am Ende der Vorheizphase leuchtet die Thermostat-Kontrolllampe dauerhaft auf, es ertönt ein akustisches Signal und der Garvorgang setzt seinen Betrieb automatisch fort.



Gebrauch

Änderung der eingestellten Werte

Während des Betriebs ist es möglich, die Gardauer abzuändern:

19. Wenn das Gerät in Garphase ist, den Einstellknopf drücken: die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  beginnt zu blinken.
20. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Gardauer einzustellen (max. 2 Stunden).
21. Den Einstellknopf drücken, um die eingestellten Daten zu bestätigen.



Wenn eine längere Zeit als die vorherige eingestellt wird, für die die eingefüllte Wassermenge unzureichend ist, wird der Garvorgang dennoch fortgesetzt. Sobald der Behälter leer ist, erscheinen im Display die blinkenden Anzeigen

 und 
zur Wasserbefüllung des Behälters.



Am Ende deaktiviert das Gerät automatisch die Heizelemente, um den Garvorgang mit der Restwärme im Inneren des Backraums zu beenden.

Änderung der Garzeitverzögerung



Nach Änderung der Gardauer, sofern eine Garzeitverzögerung eingestellt ist, muss die Uhrzeit für das Garzeitende erneut eingestellt werden.

22. Wenn die Kontrolllampen des zeitgesteuerten Garvorgangs  und der Garzeitverzögerung  durchgehend aufleuchten und das Gerät im Wartezustand bis zum Beginn des Garvorgangs steht, den Einstellknopf drücken. Die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  beginnt zu blinken.
23. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die zuvor eingestellte Gardauer zu ändern (max. 2 Stunden).
24. Den Einstellknopf erneut drücken. Die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  erlischt und die Kontrolllampe der Garzeitverzögerung  beginnt zu blinken.
25. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Uhrzeit für das Garzeitende zu verschieben.
26. Nach einigen Sekunden hören die Kontrolllampen des zeitgesteuerten Garvorgangs  und der Garzeitverzögerung  auf zu blinken und der programmierte Garvorgang nimmt seinen Betrieb mit den neuen Einstellungen auf.



Ende des Dampfgarens

Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die blinkende Anzeige

Stop und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Einstellknopf abgeschaltet werden kann.

27. Den Einstellknopf drücken, um das akustische Signal zu deaktivieren.
28. Sich seitlich neben das Gerät stellen und die Tür einige Zentimeter öffnen, um einige Sekunden lang den überschüssigen Dampf austreten zu lassen.
29. Die Tür vollständig öffnen und die Speise vorsichtig aus dem Backraum nehmen.

Beseitigung des Restwassers

Nach jedem Dampfgaren, nachdem das akustische Signal ausgeschaltet wurde, erscheinen im Display die blinkenden

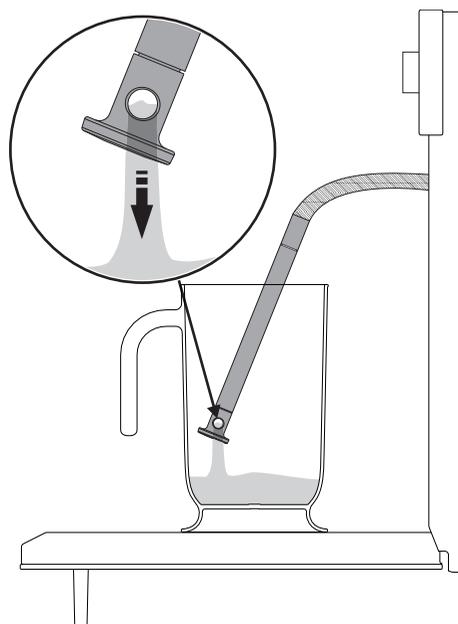
Anzeigen **H2O** und **Out**, dies bedeutet, dass mit der Entleerung des Behälters fortgefahren werden kann.



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

30. Sich seitlich neben das Gerät stellen und die Tür einige Zentimeter öffnen, um einige Sekunden lang den überschüssigen Dampf austreten zu lassen.
31. Die Tür vollständig öffnen und die Speise vorsichtig aus dem Backraum nehmen.

32. Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder den Behälter) auf die offene Tür stellen.
33. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende in die Karaffe (oder den Behälter) einfügen.
34. Den Bestätigungsknopf 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 Bestätigungsknopfs zum Starten der Entleerung sollte immer sichergestellt werden, dass der Schlauch aus seiner Aufnahme genommen und in die Karaffe (oder den Behälter) eingefügt wurde.



Gebrauch

Das Display zeigt, je nach der im Behälter enthaltenen Wassermenge, den Entleerungsstand an.

L5

Behälter voll

L3

Behälter halb voll

L1

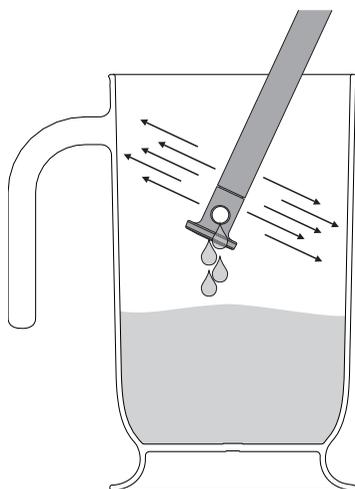
Behälter auf Mindeststand

L0

Behälter leer

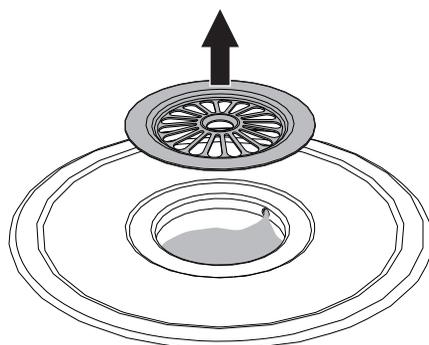
Nach Beendigung erscheint im Display die Anzeige **End**, die das Ende der Restwasser-Entleerung anzeigt.

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



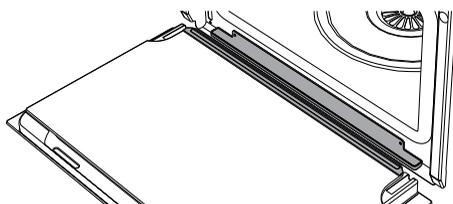
36. Den Schlauch erneut in seine Aufnahme setzen und die Karaffe (oder den Behälter) entfernen.

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



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

38. 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.

Kombinierte Garfunktionen



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.

1. Den Funktionsknebel nach rechts oder nach links drehen, um eine kombinierte Funktion auszuwählen.
2. Den Temperaturknebel drehen, um die Gartemperatur einzustellen (von **60°C** bis **230°C**).



- Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Gardauer einzustellen (max. 13 Stunden).



Es ist nicht möglich, einen Garvorgang mit Dampf zu starten, wenn keine Gardauer eingestellt wurde.

- Den Einstellknopf drücken, um die Gardauer zu bestätigen.
- Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Dampfgehalt abzuändern (**25%** Standardwert bis zu einem Höchstwert **70%**).

Nun kann eine Garzeitverzögerung eingestellt werden.



Die Garzeitverzögerung ermöglicht den Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Gerätes zu beenden.

Wenn keine Garzeitverzögerung eingestellt werden soll, muss lediglich einige Sekunden lang abgewartet oder der Einstellknopf gedrückt werden, bis die Kontrolllampen des zeitgesteuerten Garvorgangs  und des Dampfs  zu blinken beginnen, andernfalls muss mit Punkt 6 fortgefahren werden.

- Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt das Symbol  und das Display zeigt die Standard-Verzögerungszeit an  (Stunden/Minuten).

- Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Gardauer einzustellen (max. 2 Stunden).
- Den Einstellknopf drücken oder nach der letzten Einstellung 5 Sekunden lang abwarten: In der Uhr blinken die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und des Dampfs .
- Den Bestätigungsknopf drücken: In der Uhr hören die Kontrolllampen des zeitgesteuerten Garvorgangs  und des Dampfs  auf zu blinken, und im Display erscheinen die blinkenden Anzeigen  und , dies bedeutet, dass mit der Wasserbefüllung des Behälters fortgefahren werden kann (siehe „Befüllung des Behälters“).



Gebrauch

Vorheizphase

Den kombinierten Garvorgängen geht eine Vorheizphase voraus, die dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur zu erreichen.

Diese Phase wird durch die blinkende Thermostat-Kontrolllampe signalisiert.

Am Ende der Vorheizphase bleibt die Thermostat-Kontrolllampe eingeschaltet und ein akustisches Signal ertönt, um zu signalisieren, dass die zu garende Speise nun in den Backraum gegeben werden kann.

Diese Phase wird ohne Verwendung von Dampf ausgeführt.

Den Bestätigungsschalter drücken, um den Garvorgang zu starten.

Empfohlene Bezugsparameter

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

Traditionelle Backofenfunktionen

1. Den Funktionsknebel nach rechts oder nach links drehen, um ein traditionelles Programm auszuwählen.
2. Den Temperaturknebel drehen, um die gewünschte Temperatur (zwischen 60°C und 250°C) einzustellen. Im Display erscheint die eingestellte Temperatur.

Vorheizphase

Den traditionellen Garvorgängen geht immer eine Vorheizphase voraus, die dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur zu erreichen.

Diese Phase wird durch die blinkende Thermostat-Kontrolllampe signalisiert.

Am Ende der Vorheizphase leuchtet die Thermostat-Kontrolllampe dauerhaft auf, es ertönt ein akustisches Signal und der Garvorgang setzt seinen Betrieb automatisch fort.



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



Zur Unterbrechung eines Garvorgangs zu jedem beliebigen Zeitpunkt den Bestätigungsknopf einige Sekunden lang gedrückt halten, und den Funktionsknebel und den Temperaturknebel auf Position **0** stellen.



Liste der traditionellen Backofenfunktionen

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.

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.

Statisch + Umluft

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

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 Stromersparung 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.



Minutenzähler



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



Der Minutenzähler kann sowohl in der Garphase als auch bei im Standby stehenden Gerät aktiviert werden.

1. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des Minutenzählers  und das Display zeigt die Standard-Zeit an  (Stunden/Minuten).
2. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Gardauer einzustellen (max. 4 Stunden).
3. Den Einstellknopf erneut drücken oder nach der letzten Einstellung 5 Sekunden lang abwarten: Die Kontrolllampe des Minutenzählers  leuchtet dauerhaft auf und der Minutenzähler beginnt zu laufen.

Bei laufendem Minutenzähler kann seine Dauer erneut geändert werden.

4. Den Einstellknopf drücken.
5. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den neuen Wert der Gardauer einzustellen.
6. Den Einstellknopf erneut drücken oder nach der letzten Einstellung 5 Sekunden lang abwarten.
7. Nach Ablauf des Minutenzählers beginnen Kontrolllampe des Minutenzählers  und die Anzeige  zu blinken und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Einstellknopf abgeschaltet werden kann.



Zum Löschen eines Minutenzählers zu jedem beliebigen Zeitpunkt den Einstellknopf etwa 3 Sekunden lang drücken.



Zeitgesteuerter Garvorgang



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

Nach Einstellung einer traditionellen Funktion:

1. Den Einstellknopf 2 Mal drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und das Display zeigt die Standard-Zeit an **00.00** (Stunden/Minuten).
2. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Gardauer einzustellen (max. 13 Stunden).
3. Den Einstellknopf 2 Mal drücken (in der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs ) oder nach der letzten Einstellung 5 Sekunden lang abwarten: Die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  leuchtet dauerhaft auf und der zeitgesteuerte Garvorgang beginnt.

Bei laufendem zeitgesteuertem Garvorgang kann die Dauer desselben abgeändert werden.

4. Den Einstellknopf drücken.
5. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den neuen Wert der Gardauer einzustellen.
6. Den Einstellknopf 2 Mal drücken oder nach der letzten Einstellung 5 Sekunden lang abwarten.
7. Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die blinkende Anzeige **STOP** und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Einstellknopf abgeschaltet werden kann.



Zum Löschen eines zeitgesteuerten Garvorgangs zu jedem beliebigen Zeitpunkt den Einstellknopf etwa 3 Sekunden lang drücken.



Gebrauch

Garzeitverzögerung



Unter Garzeitverzögerung versteht man die Funktion, die einen Garvorgang zu einer vom Benutzer voreingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Ofens ermöglicht.

Nach Einstellung einer traditionellen Funktion:

1. Den Einstellknopf 2 Mal drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und das Display zeigt die Standard-Zeit an **00.00** (Stunden/Minuten).
2. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Gardauer einzustellen (max. 13 Stunden). Z.B. **0 1.00**
3. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt die Kontrolllampe der Garzeitverzögerung  und das Display zeigt die Standard-Zeit an **00.00** (Stunden/Minuten).
4. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Startzeitverzögerung einzustellen (max. 24 Stunden). Z.B. **00.30**

5. Den Einstellknopf drücken oder nach der letzten Einstellung 5 Sekunden lang abwarten: die Funktion beginnt.
6. Im Display wird die eingestellten Verzögerung angezeigt (in unserem Beispiel **00.30**).
7. Nach Ablauf dieser Zeit beginnt der Garvorgang und im Display wird die abgelaufene Garzeit angezeigt (in unserem Beispiel **0 1.00**).
8. Am Ende des Garvorgangs erscheint im Display die blinkende Anzeige **STOP** und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Einstellknopf abgeschaltet werden kann.



Zum Löschen einer Garzeitverzögerung zu jedem beliebigen Zeitpunkt den Einstellknopf etwa 3 Sekunden lang drücken.



Tabelle der Garvorgänge

FLEISCH

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



Gebrauch

FISCH

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

GEMÜSE

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

Gebrauch



GEBÄCK

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

BROT

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

PIZZA

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



Gebrauch

TEIGWAREN/REIS

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

NIEDRIGTEMP. GAREN

Untertyp	Gewicht (Kg)	Funktion	% Dampf	Stufe	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
Kalb	1	ECO	-	1	90	360
Rind (halb durch)	1		-	1	90	240
Schweinefilet	1	ECO	-	1	90	330
Lamm	1	ECO	-	1	90	360



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 Minuten. 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

Aufwärmen



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

1. Die Speise in den Backraum geben.
2. Den Funktionsknebel auf das Symbol

Aufwärmen  drehen. In der Uhr blinken die Kontrolllampen des zeitgesteuerten Garvorgangs  und des Dampfs  und das Display zeigt die Standard-Temperatur an



3. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Gardauer einzustellen (max. 99 Minuten).
4. Den Einstellknopf drücken.
5. Den Bestätigungsknopf drücken: In der Uhr hören die Kontrolllampen des zeitgesteuerten Garvorgangs  und des Dampfs  auf zu blinken, und im Display erscheinen die blinkenden Anzeigen  und , dies bedeutet, dass mit der Wasserbefüllung des Behälters fortgefahren werden kann (siehe „Befüllung des Behälters“).



Auftauen nach Zeit



Diese Funktion ermöglicht die Speisen nach einer einstellbaren Zeit mittels der Dampffunktion aufzutauen.

1. Die Speise in den Backraum geben.
2. Den Funktionsknebel auf das Symbol

Auftauen nach Zeit  drehen. In der Uhr blinken die Kontrolllampen des zeitgesteuerten Garvorgangs  und des Dampfs  und das Display zeigt die Standard-Temperatur an

30°.

3. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Gardauer einzustellen (max. 13 Stunden).
4. Den Einstellknopf drücken.

5. Den Bestätigungsknopf drücken: In der Uhr hören die Kontrolllampen des zeitgesteuerten Garvorgangs  und des Dampfs  auf zu blinken, und im Display erscheinen die blinkenden

Anzeigen **H20** und

In,

dies bedeutet, dass mit der Wasserbefüllung des Behälters fortgefahren werden kann (siehe „Befüllung des Behälters“).

Empfohlene Bezugsparameter

Typologie	Gewicht (g)	Zeit (Min.)
Fleisch	500	20
Fisch	400	17
Obst	300	15
Brot	300	5



3.7 Hilfsfunktionen



Der Funktionsknebel in dieser Position ermöglicht den Zugriff auf die Hilfsfunktionen des Gerätes.

Hefestufe



Bei der Hefestufe ist die Temperatur nicht veränderbar.

1. Den aufzugehenden Teig in den Backraum geben.
2. Den Funktionsknebel auf das Symbol **Hilfsfunktionen**  drehen.
3. Den Einstellknopf bis auf die Auswahl der Funktion **Hefestufe**  drehen.
4. Den Bestätigungsknopf drücken, um die ausgewählte Funktion zu bestätigen.
5. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Gardauer einzustellen (max. 13 Stunden).
6. Den Einstellknopf drücken.

Nun kann eine verzögerte Hefestufe eingestellt werden.



Die verzögerte Hefestufe ermöglicht, diesen Vorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Gerätes zu beenden.

Wenn keine verzögerte Hefestufe eingestellt werden soll, muss lediglich einige Sekunden lang abgewartet oder der Einstellknopf gedrückt werden, bis die Kontrolllampen des zeitgesteuerten

Garvorgangs  und des Dampfs  zu blinken beginnen, andernfalls muss mit Punkt 7 fortgefahren werden.

7. Den Einstellknopf drücken. In der Uhr blinkt das Symbol  und das Display zeigt die Standard-Verzögerungszeit an  (Stunden/Minuten).
8. Den Einstellknopf innerhalb von 5 Sekunden im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert der Gardauer einzustellen (max. 2 Stunden).
9. Den Einstellknopf drücken oder nach der letzten Einstellung 5 Sekunden lang abwarten: In der Uhr blinken die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  und des Dampfs .
10. Den Bestätigungsknopf drücken: In der Uhr hören die Kontrolllampen des zeitgesteuerten Garvorgangs  und des Dampfs  auf zu blinken, und im Display erscheinen die blinkenden Anzeigen  und , dies bedeutet, dass mit der Wasserbefüllung des Behälters fortgefahren werden kann (siehe „Befüllung des Behälters“).



Zur Unterbrechung der laufenden Funktion in jedem beliebigen Moment den Funktionsknebel auf **0** stellen.



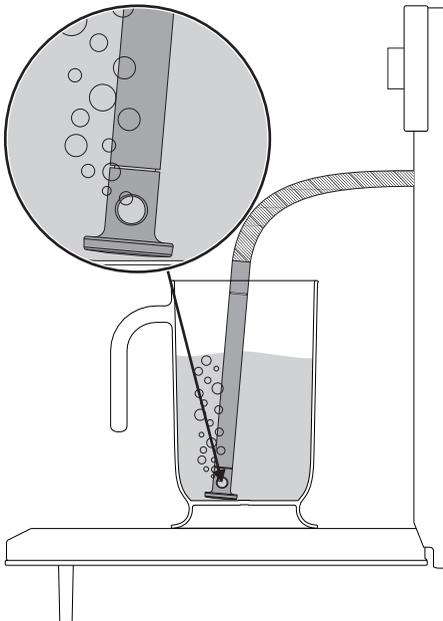
H2O In: Manuelle Wasserbefüllung

i Diese Funktion ermöglicht die manuelle Befüllung des Behälters, wenn mehrere Dampfgarvorgänge beabsichtigt werden.

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

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

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



5. Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder einen Behälter) mit einer für die Anzahl der Garvorgänge ausreichenden Wassermenge füllen.

6. Den Funktionsknebel auf das Symbol

Hilfsfunktionen drehen.

7. Den Einstellkopf bis auf die Auswahl der Funktion **H2O In** drehen.

8. Den Bestätigungsknopf drücken, um die ausgewählte Funktion zu bestätigen: Im Display erscheinen die blinkenden

Anzeigen und

zur Wasserbefüllung des Behälters.

9. Den Bestätigungsknopf drücken, um die Befüllung des Gerätebehälters mit Wasser zu starten.

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

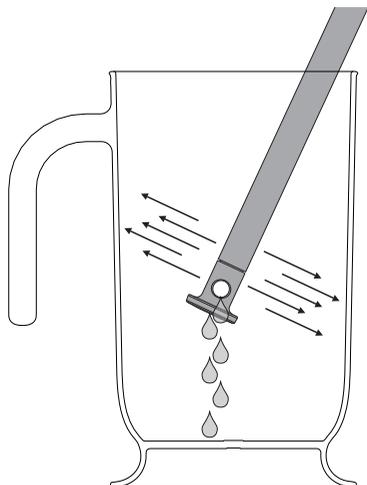
Zur Unterbrechung der laufenden Funktion in jedem beliebigen Moment den Funktionsknebel auf **0** stellen.



Gebrauch

Nach Beendung erscheinen im Display die Anzeigen **H2O** und **End**, die das Ende der Wasserbefüllung anzeigen.

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



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

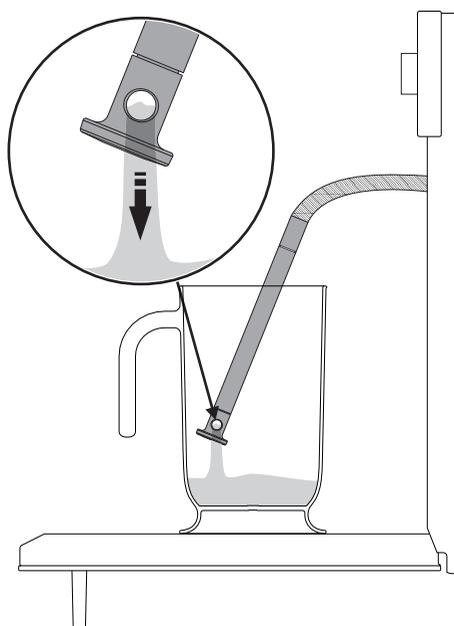
i Nach dem Schließen der Tür saugt ein automatisches System die eventuell im Schlauch verbliebenen Wasserrückstände auf, um Tropfen zu vermeiden. Es kann ein normales Brodelgeräusch vernommen werden.

12. Den Bestätigungsknopf drücken, um die Funktion abzubrechen.
13. Den Funktionsknebel auf die Position **0** drehen.

H2O Out: Manuelle Wasserentleerung

i Diese Funktion ermöglicht die manuelle Entleerung des Behälters.

1. Die Gerätetür öffnen.
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.
4. Den Bestätigungsknopf drücken, um die Entleerung des Wassers in die Karaffe (oder den Behälter) zu starten.





- Den Funktionsknebel auf das Symbol **Hilfsfunktionen**  drehen.
- Den Einstellknopf bis auf die Auswahl der Funktion **H2O Out**  drehen.

Den Bestätigungsknopf drücken, um die ausgewählte Funktion zu bestätigen: Das Display zeigt, je nach der im Behälter enthaltenen Wassermenge, den Entleerungsstand an.

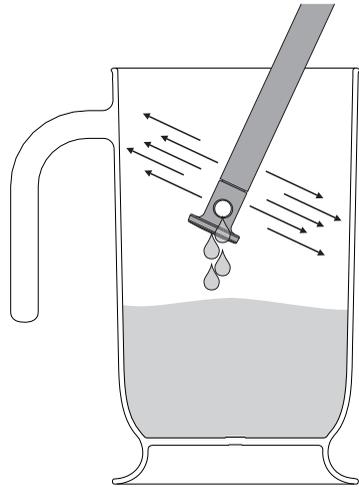
-  Behälter voll
-  Behälter halb voll
-  Behälter auf Mindeststand
-  Behälter leer



Die Wasserentleerung des Behälters ist nur bei offener Tür möglich. Vor dem Drücken des Bestätigungsknopfs 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 Beendung erscheinen im Display die Anzeigen  und , die das Ende der Wasserentleerung anzeigen.

- Den Schlauch schütteln, um eventuelle Wasserreste zu beseitigen.



- Den Schlauch erneut in seine Aufnahme legen, die Karaffe (oder den Behälter) entfernen und die Tür schließen.
- Den Bestätigungsknopf drücken, um die Funktion abzubrechen.
- Den Funktionsknebel auf die Position **0** drehen.

Für die Hilfsfunktionen
CLEAN: Reinigung des Behälters



DEC: Entkalkung 

Vapor Clean 

siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“ dieses Handbuchs.



3.8 Untermenü

Das Gerät verfügt auch über ein Abrollmenü, das folgende Möglichkeiten bietet:

- Aktivierung oder Deaktivierung der Kindersperre.
- Aktivierung oder Deaktivierung des Show Room Modus (alle Heizelemente sind ausgeschaltet und nur die Bedienblende ist eingeschaltet).
- Aktivierung oder Deaktivierung des Modus Niedrige Leistung (Eco-Logic).
- Aktivierung oder Deaktivierung des Modus Temperatur halten (Keep warm).
- Einstellung des Grads der Wasserhärte.

Beim Gerät in Stand-by-Schaltung (Temperatur- und Funktionsknebel auf **0**):

1. Den Einstell- und den Bestätigungsknopf 5 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt halten.
2. Den Einstellknopf im/gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den eingestellten Zustand zu ändern (**ON/OFF**).
3. Den Einstellknopf drücken, um zur nächsten Betriebsart überzugehen.

P1: Kindersperre

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

P 1.0 F

P 1.0 n

Eine Minute nach der letzten Einstellung wird die Sperre aktiviert.

Um die Sperre während eines Garvorgangs kurzfristig auszusetzen, muss der Einstellknopf 5 Sekunden lang gedrückt werden. Eine Minute nach der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiviert.



Werden die Temperatur- oder Funktionsknebel berührt oder wird ihre Position verändert, erscheint auf dem Display zwei Sekunden lang die Anzeige **bloC**.



Auch bei aktivierter Kindersperre kann das Gerät unverzüglich ausgeschaltet werden: den Funktionsknebel auf Position **0** stellen.



P2: Show Room (nur für Aussteller)

Bei Aktivierung dieses Modus deaktiviert das Gerät alle Heizelemente, während die Bedienblende aktiv bleibt.

P2.0F **P2.0n**

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



Ist der Modus aktiv, erscheint jede Minute 3 Sekunden lang die Anzeige **SHO** im Display.

P3: Niedrige Leistung (ECO-Logic) (nur bei einigen Modellen)

Bei Aktivierung dieses Modus reduziert das Gerät die genutzte Leistung.

Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung mehrerer Haushaltsgeräte.

P3.H I **P3.L o**

HI: normale Leistung.

LO: niedrige Leistung.



Bei Aktivierung des Modus „Niedrige Leistung“ können sich die Vorheizzeiten und die Garzeiten verlängern.

P4: Temperatur halten (Keep Warm) (nur bei einigen Modellen)

Dieser Modus ermöglicht dem Gerät, nach Ablauf der zuvor eingestellten Gardauer (sofern diese nicht manuell unterbrochen wird) die zuvor gegarte Speise etwa 1 Stunde lang warm zu halten (bei niedrigen Temperaturen).

P4.0F **P4.0n**



Ist der Modus aktiv, erscheint am Ende eines traditionellen Garvorgangs die Anzeige **Hold** im Display.

P5: Wasserhärte



Das Gerät wird werkseitig auf einen Wert mittlerer Wasserhärte eingestellt.

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

Es besteht die Möglichkeit, die Einstellung der Wasserhärte von einem Mindestwert

P5. = 1 auf einen Höchstwert **P5. = 5** zu ändern.



Informieren Sie sich bitte bei Ihrem Wasserwerk über die Wasserhärte.



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



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. Scheuerpulver, Fleckentferner 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.



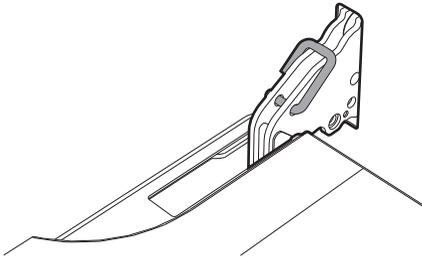
4.3 Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

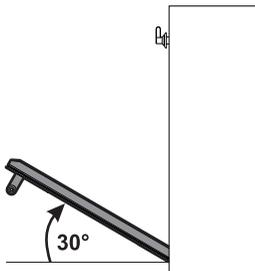
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

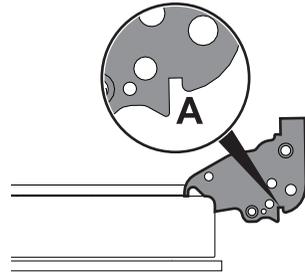
1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.



2. Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen in der Nähe der Scharniere anfassen, bei einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.



3. Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitze am Backofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **A** fest auf den Schlitzen 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.

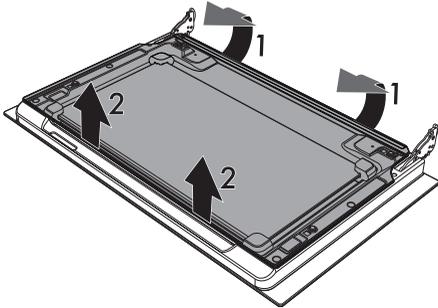


Reinigung und Wartung

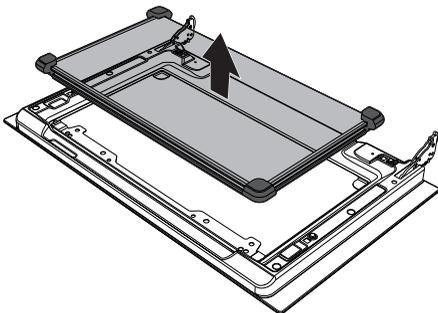
Ausbau der Innenverglasung

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

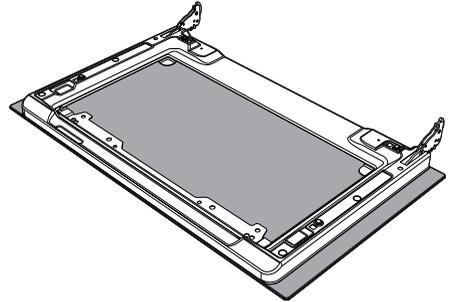
1. Die Tür öffnen.
2. Die Innenverglasung entfernen, indem sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung **(1)** vorsichtig nach oben hin gezogen wird.
3. Die Scheibe durch Anheben der Vorderkante entfernen **(2)**. Dadurch lösen sich die 4 an der Glasscheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.



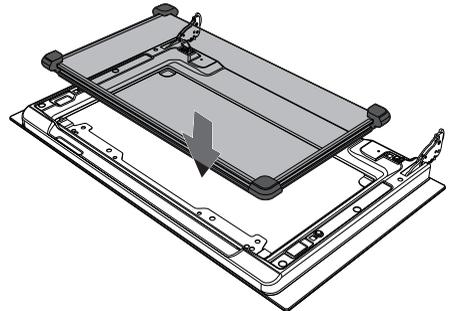
4. Die Gruppe der Zwischenverglasung anheben.



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.

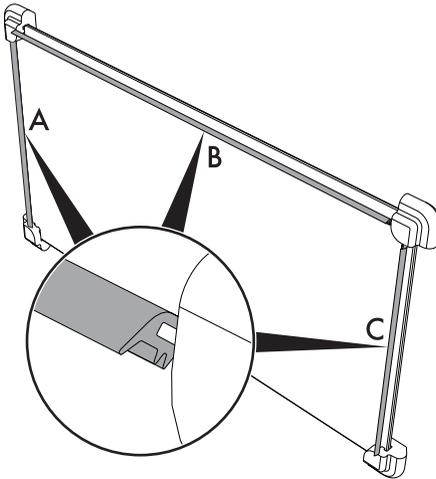


6. Die Zwischenverglasung erneut einsetzen.

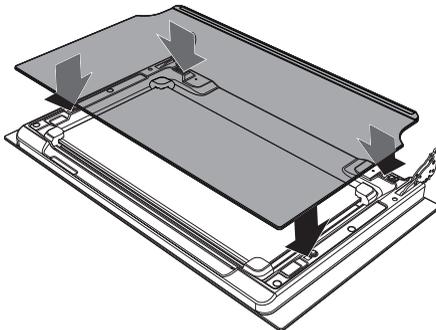




7. Die Gummileisten **A**, **B** und **C** der Zwischenverglasung müssen zur Außenscheibe hin ausgerichtet sein.



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

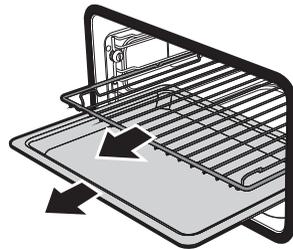


4.4 Reinigung des Ofeninneren

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.



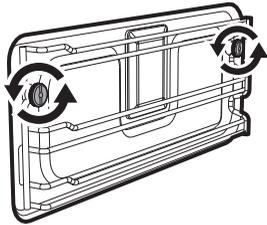
Reinigung und Wartung

Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

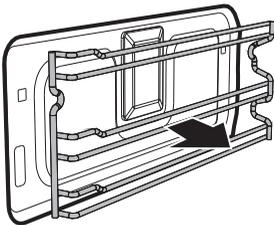
Das Entfernen der Schienenrahmen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr.

Für den Ausbau der Schienenrahmen:

1. Die Befestigungszapfen des Rahmens lösen:



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



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

CLEAN: Reinigung des Behälters



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



Wenn im Behälter Restwasser vorhanden ist, stellt das Gerät automatisch die Entleerung ein (siehe „Beseitigung des Restwassers“).

Nach Beendigung den Funktionsknebel auf Position **0** stellen und die Funktion **CLEAN** erneut starten.

1. 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.

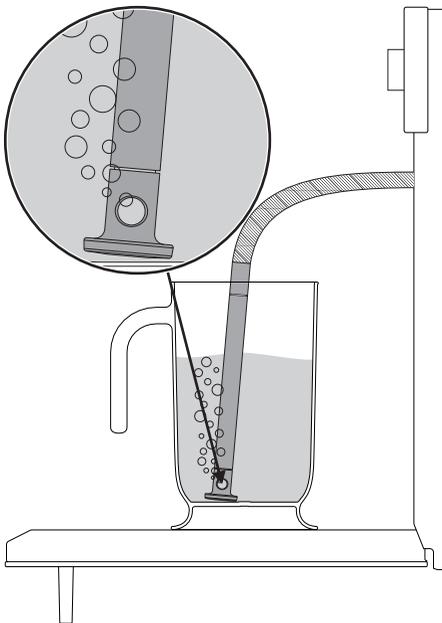
2. Die Gerätetür öffnen.
3. Die Karaffe (oder den Behälter) auf die offene Tür stellen.



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



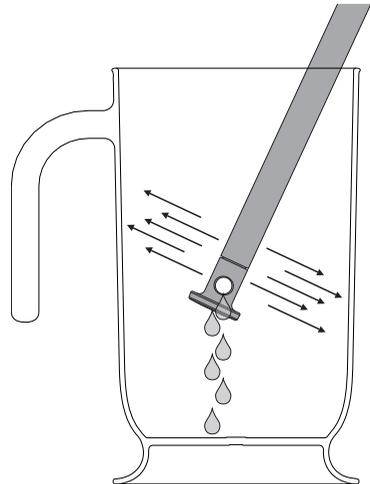
- Den Funktionsknebel auf das Symbol **Hilfsfunktionen**  drehen.
- Den Einstellknopf bis auf die Auswahl der Funktion **CLEAN**  drehen.
- Den Bestätigungsknopf drücken, um die ausgewählte Funktion zu bestätigen: Im Display erscheinen die blinkenden Anzeigen  und  zur Befüllung des Behälters.
- Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende bis auf den Boden der Karaffe (oder des Behälters) einfügen.



- Den Bestätigungsknopf drücken, um den Behälter des Gerätes mit der Lösung zu füllen.

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

- Nach erfolgter Befüllung den Schlauch schütteln, um eventuelle Wasserreste zu beseitigen.



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

i Nach dem Schließen der Tür saugt ein automatisches System die eventuell im Schlauch verbliebenen Lösungsrückstände auf, um Tropfen zu vermeiden.

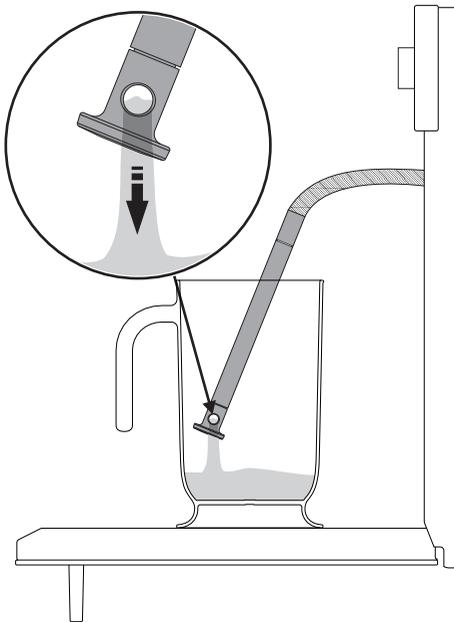


Reinigung und Wartung

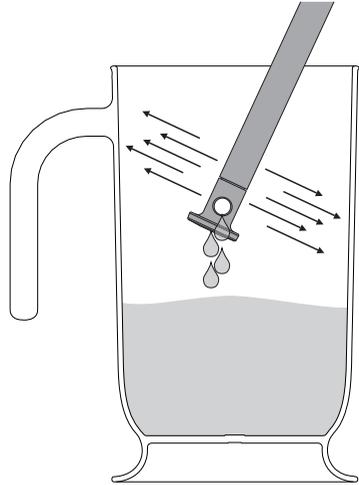
Der Vorgang zur Reinigung des Behälters startet automatisch. Im Display erscheinen abwechselnd die bis zum Ende des Reinigungszyklus verbleibende Zeit und die Anzeige **CLEAR**.

Am Ende des Reinigungszyklus ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheinen die blinkenden Anzeigen **H2O** und **Out** für den Ablass der Lösung.

11. Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder den Behälter) auf die offene Tür stellen.
12. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende in die Karaffe (oder den Behälter) einfügen.
13. Den Bestätigungsknopf drücken, um die Entleerung der Lösung in die Karaffe (oder den Behälter) zu starten.



14. Nach Beendigung erscheinen die Anzeigen **H2O** und **End**, den Schlauch schütteln, um eventuelle Lösungsreste zu beseitigen.



15. 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- und Zitronensäurelösung sollte mindestens ein zweiter Zyklus der Funktion **CLEAN** mit normalem Leitungswasser durchgeführt werden, um den Behälter von eventuellen Rückständen zu befreien.

16. Den Bestätigungsknopf drücken, um die Funktion abzubrechen.
17. Den Funktionsknebel auf die Position **0** drehen.



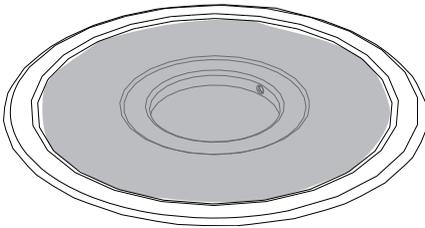
DEC: Entkalkung



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

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

1. Die Tür ganz öffnen.
2. Circa 250 ml reinen Weißweinessig in die Verdampf-Schale gießen, sodass auch eine Teile des Backraumbodens bedeckt ist.



3. Den Einstellknopf bis auf die Auswahl der Funktion **DEC** **A05** drehen.
4. Den Bestätigungsknopf drücken, um die ausgewählte Funktion zu bestätigen: Im Display erscheinen abwechselnd die Anzeige **DEC** und die verbleibende Zeit bis zum Ende der Funktion.

5. Nach erfolgter Entkalkung den Bestätigungsknopf drücken, um die Funktion abzubrechen.
6. Den Funktionsknebel auf die Position **0** drehen.
7. Den Essig auf dem Backraumboden mit dem mitgelieferten Schwamm beseitigen.
8. Mit einem Spülschwamm auf die aufgeweichten Verkrustungen einwirken, um die größtmögliche Menge an Kalkablagerungen zu beseitigen.
9. Am Ende der Reinigung die Tür schließen.



Reinigung und Wartung

Vapor Clean

i Vapor Clean ist ein unterstützter Reinigungsvorgang, der das Entfernen von Schmutz erleichtert. Dank dieses Vorgangs kann der Backraum 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

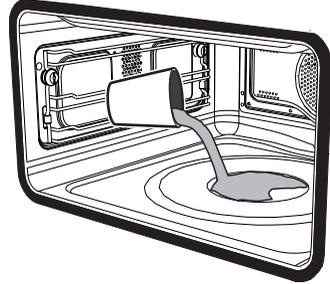
- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Die Vorgänge der unterstützten Reinigung dürfen ausschließlich bei kaltem Ofen ausgeführt werden.

Vorhergehende Eingriffe

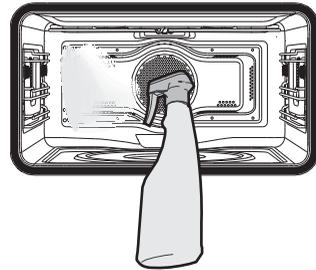
Vor dem Einschalten des Vapor Clean Reinigungszyklus:

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.

- 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 Umlenkplatte richten.



- Die Tür schließen.



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



Einstellung des Vapor Clean Reinigungszyklus

i Wenn die Innentemperatur höher als die für den Reinigungszyklus Vapor Clean vorgesehene liegt, kommt der Zyklus unverzüglich zum Stillstand und im Display erscheint die Anzeige **STOP**. Das Gerät vor der Aktivierung des unterstützten Reinigungszyklus auskühlen lassen.

1. Den Funktionsknebel auf das Symbol **Hilfsfunktionen**  drehen.
2. Den Einstellknopf bis auf die Auswahl der Funktion **Vapor Clean** **Au06** drehen.
3. Den Bestätigungsknopf drücken, um die ausgewählte Funktion zu bestätigen.
4. Auf dem Display erscheint die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus.
5. Den Bestätigungsknopf drücken, um die Funktion Vapor Clean zu starten: Im Display erscheinen abwechselnd die Anzeige **UPC** und die verbleibende Zeit.
6. Am Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken des Einstellknopfs abgeschaltet werden kann.

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

Ende des Vapor Clean Reinigungszyklus

7. Den Funktionsknebel auf die Position **0** drehen.
8. Die Tür öffnen und mit einem Mikrofasertuch den weniger hartnäckigen Schmutz entfernen.
9. Bei Verkrustungen einen kratzfesten Schwamm aus Messingfaser verwenden.
10. Ein für Backöfen geeignetes Reinigungsmittel verwenden, um fettige Rückstände zu entfernen.
11. Das restliche Wasser im Inneren des Backraums entfernen.
12. Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen, wird empfohlen, den Backraum mittels einer Umluftfunktion 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.



Reinigung und Wartung

4.5 Außergewöhnliche Wartung



Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

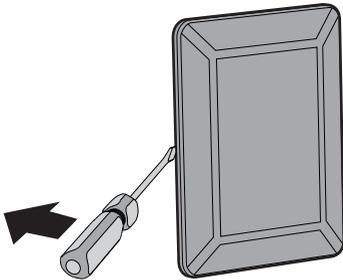
- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.

Auswechseln der Backofenlampe

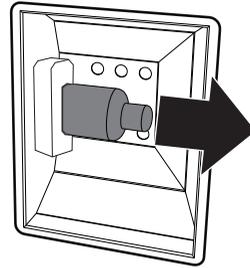
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



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

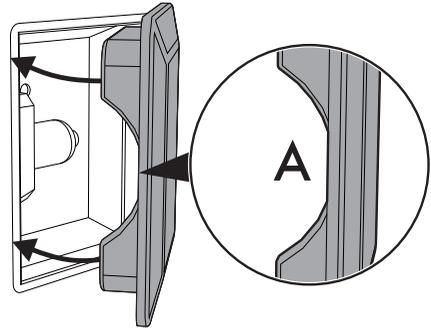


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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 „Show Room“ eingestellt wurde (nähere Details finden Sie im Abschnitt „Untermenü“).

Die Bedienelemente nicht reagieren:

- Überprüfen, ob der Modus „Kindersperre“ eingestellt wurde (nähere Informationen finden Sie im Abschnitt „Untermenü“).



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

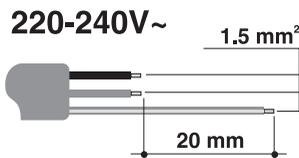
Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen.

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 20 mm 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.

5.2 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.



5.3 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

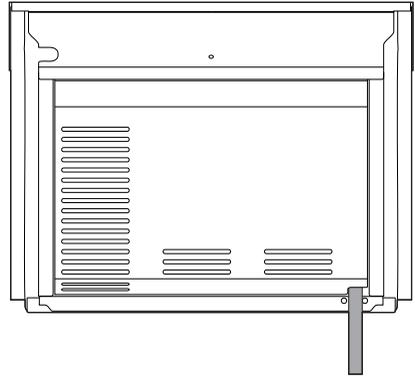
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



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.

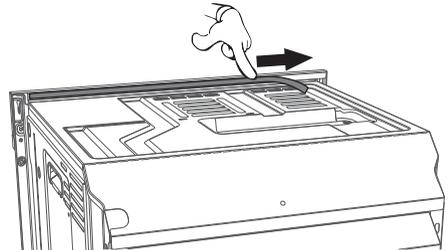
Anordnung des Versorgungskabels



(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.

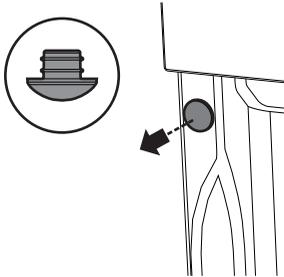




Installation

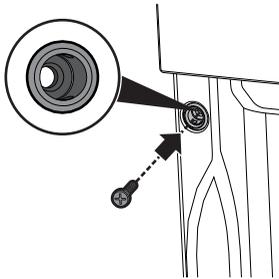
Befestigungsbuchsen

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

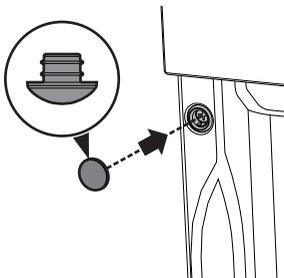


Das Gerät einbauen.

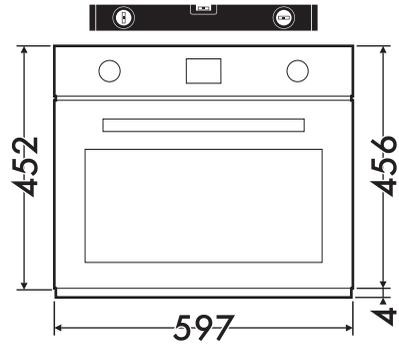
Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



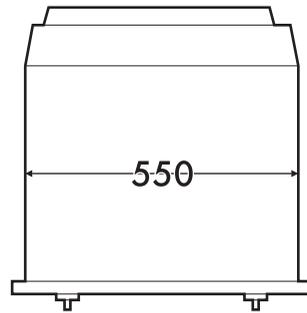
Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.



Abmessungen des Gerätes (mm)



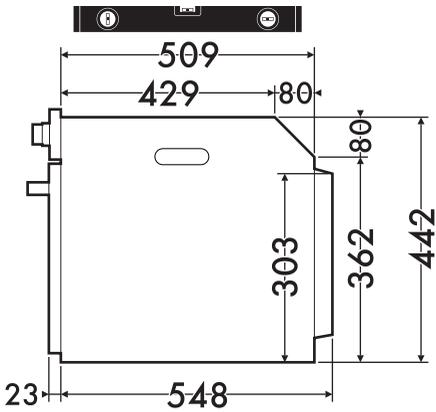
(Vorderansicht)



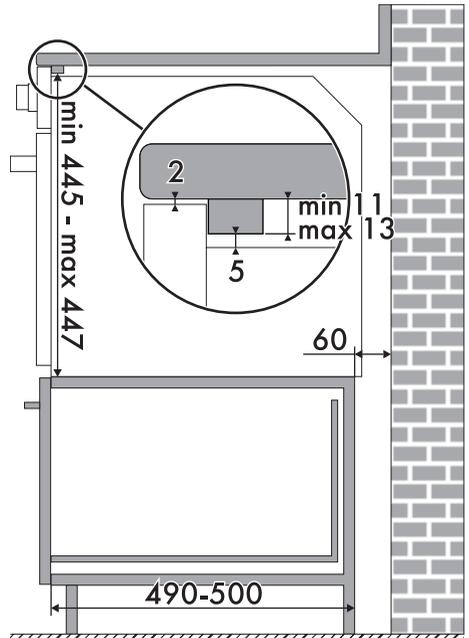
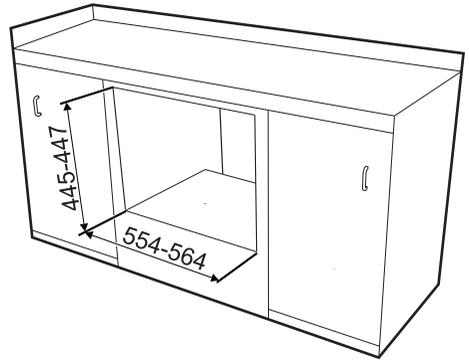
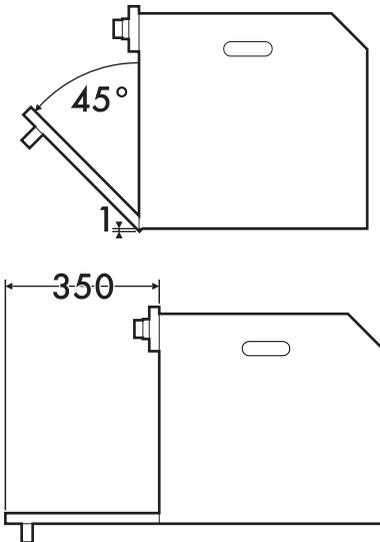
(Ansicht von oben)



Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



(Seitenansicht)

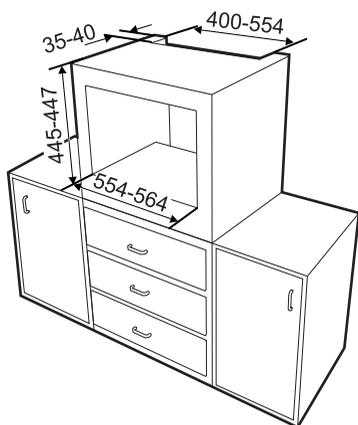


Sicherstellen, dass die Rück-/ Unterseite des Möbelstücks eine Öffnung von mindestens 60 mm aufweist.



Installation

Einbau in einen Hochschrank (mm)



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

