

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 Weitere Teile	12
2.4 Vorteile des Dampfgarens	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	39
3.7 Untermenü	47
4 Reinigung und Wartung	50
4.1 Hinweise	50
4.2 Reinigung der Oberflächen	50
4.3 Reinigung der Backofentür	51
4.4 Reinigung des Ofeninneren	53
4.5 Außergewöhnliche Wartung	61
5 Installation	62
5.1 Elektrischer Anschluss	62
5.2 Austausch des Kabels	62
5.3 Positionierung	63

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

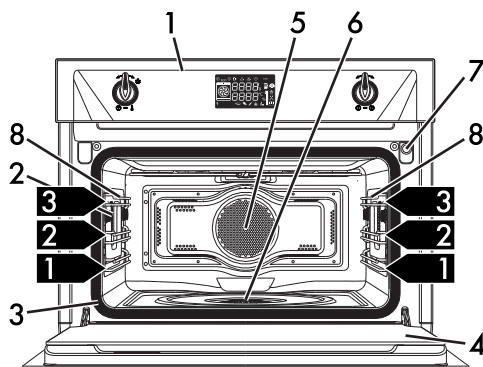
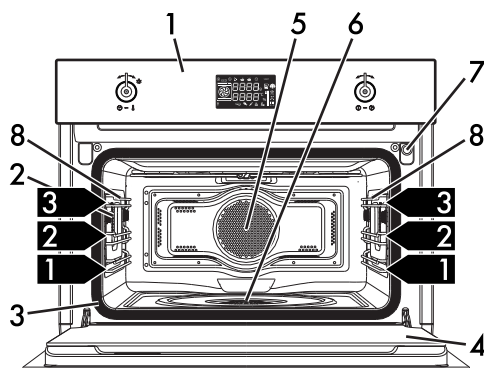
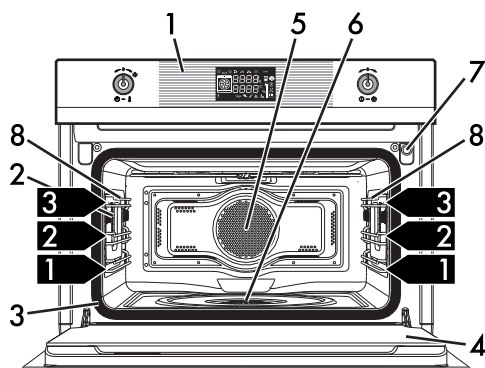
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Bedienblende

2 Lampe

3 Dichtung

4 Tür

5 Lüfter

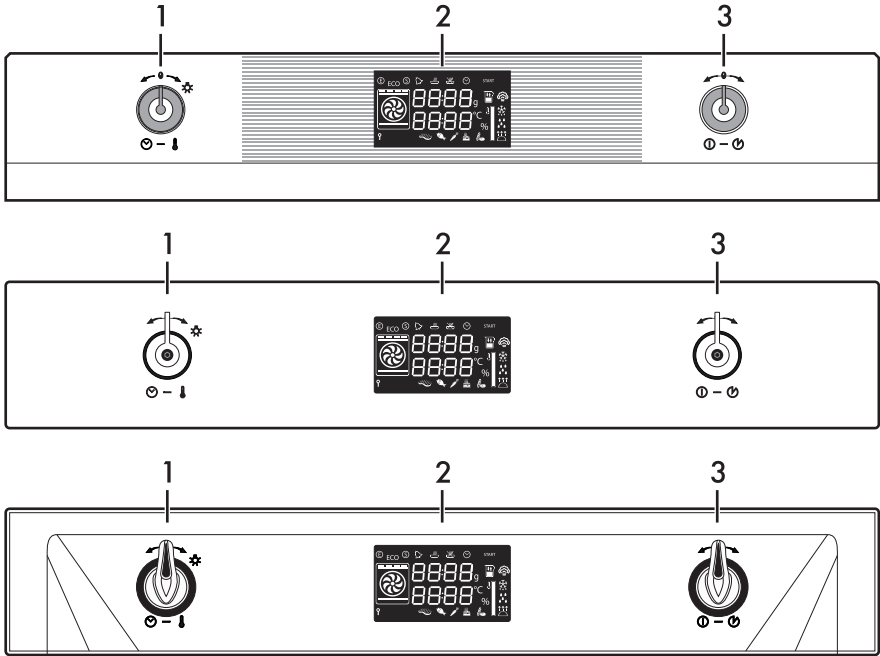
6 Verdampf-Schale

7 Wasserzufuhrleitung

8 Halterahmen für Roste

1,2,3... Schiene des Rahmens

2.2 Bedienblende



1 Temperaturknebel

Mithilfe dieses Drehknebels kann man:

- die Gartemperatur,
- die Programmdauer,
- programmierte Garvorgänge,
- die aktuelle Uhrzeit,
- das Ein- und Ausschalten der Innenbeleuchtung des Gerätes einstellen.

2 Display

Zeigt die aktuelle Uhrzeit, die ausgewählte Funktion und Gartemperatur sowie die eventuell zugeordnete Garzeit an.

3 Funktionsknebel

Mithilfe dieses Drehknebels kann man:

- das Gerät ein- und ausschalten;
- eine Funktion auswählen,
- eine Funktion vorläufig aktivieren oder ausschalten.



Den Funktionsknebel 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 (nur bei einigen Modellen);
- wenn eine beliebige Funktion, mit Ausnahme der Funktion Vapor Clean  ausgewählt wird;
- wenn keine Funktion ausgewählt ist oder während einer Garfunktion, den Temperaturknebel kurz nach rechts auf das Symbol  drehen, um per Hand die Innenbeleuchtung zu aktivieren oder zu deaktivieren.

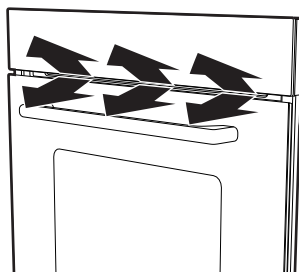
i Zur Strom einsparung schaltet sich die Lampe eine Minute nach jedem Garbeginn aus (diese Funktion kann über das Untermenü deaktiviert werden).

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.

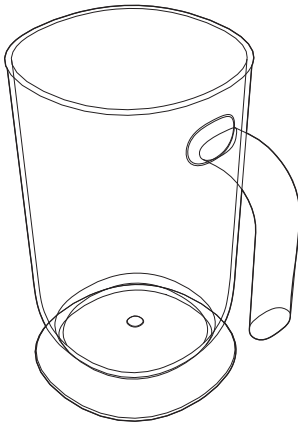
2.4 Vorteile des Dampfgarens

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.

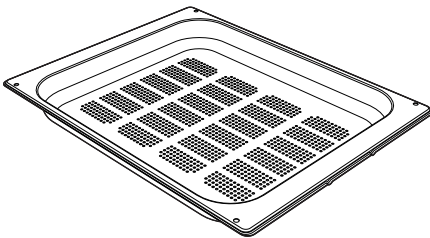
2.5 Verfügbares Zubehör

Karaffe



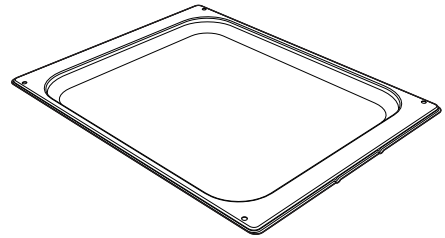
Für die Aufnahme von Flüssigkeiten während der Befüllung und Entleerung des Behälters.

Gelochtes Backblech



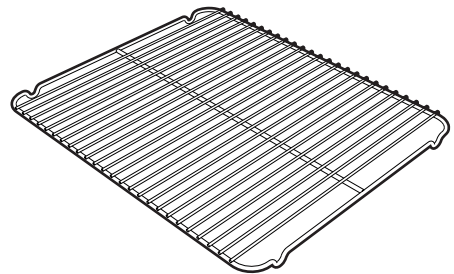
Für das Dampfgaren von Fisch und Gemüse.

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

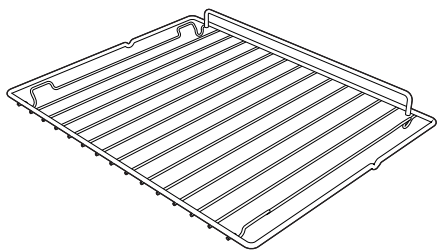


Er kann zum Garen von Speisen, die tropfen können, über dem Backblech angeordnet werden.



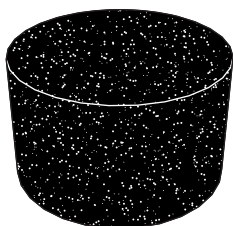
Beschreibung

Rost



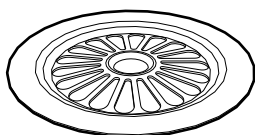
Zur Ablage von Kochgefäßen mit den zu garenden Speisen.

Schwamm



Für die Beseitigung des Kondenswassers im Inneren des Backraums.

Deckel der Verdampf-Schale



Für die gleichmäßige Verteilung des Dampfes im Inneren des Backraums.



Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.



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



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.

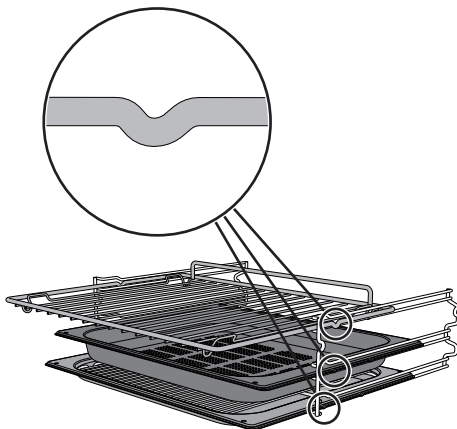
4. Zum Entfernen eventueller Rückstände des Herstellungsprozesses muss ein Garvorgang von mindestens 20 Minuten bei Höchsttemperatur eingestellt werden (siehe 3.4 Gebrauch des Backofens).
5. Bei der ersten Verwendung des Gerätes muss die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden (siehe „Einstellung der Uhrzeit“).

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.



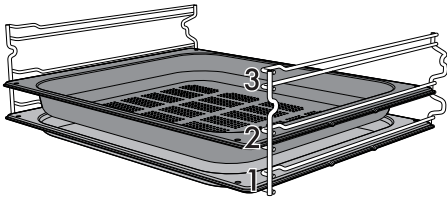
3.2 Erster Gebrauch

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).



Konfiguration 2+1

Wenn das gelochte Backblech für das Dampfgaren 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 Automatikprogramme“).



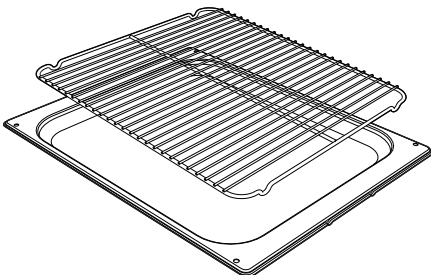
Die Roste und Backbleche bis zum Anschlag in den Backraum einschieben.



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

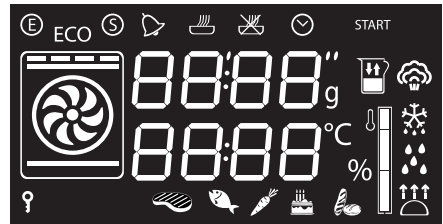
Rost für Backblech

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

Display



-  Kontrolllampe Eco-logic
-  Kontrolllampe Show Room
-  Kontrolllampe Minutenzähler
-  Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs
-  Kontrolllampe des programmierten Garvorgangs
-  Kontrolllampe Uhr
-  Kontrolllampe Kindersperre
-  Kontrolllampe Temperaturstufe
-  Kontrolllampe Behälterfüllstand
-  Kontrolllampe Dampf
-  Kontrolllampe Auftaustufe
-  Kontrolllampe Vapor Clean
-  Kontrolllampe Hefestufe



Gebrauch

Einstellung der Uhrzeit

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Zeichen **00:00**. Um einen beliebigen Garvorgang starten zu können, muss zunächst die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Den Temperaturnebel drehen, um die angezeigte Uhrzeit einzustellen (den Drehknebel gedreht halten, um ein schnelleres Erhöhen oder Senken zu erzielen).
2. Den Temperaturnebel drücken.
3. Den Temperaturnebel drehen, um die Minuten einzustellen (den Drehknebel gedreht halten, um ein schnelleres Erhöhen oder Senken zu erzielen).
4. Den Temperaturnebel drücken, um die Einstellung zu beenden.

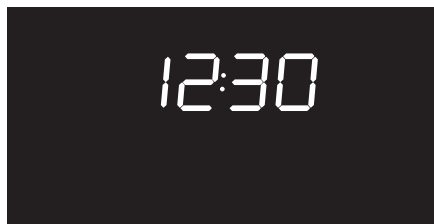


Es kann erforderlich sein, die Uhrzeit z.B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/Winterzeit neu einzustellen. Im Standby-Modus den Temperaturnebel so weit nach rechts gedreht halten, bis der Wert der Stunden blinkt.

Wenn eine beliebige Funktion in Betrieb ist, kann die Uhrzeit nicht abgeändert werden.

Betriebsarten

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



ON: Wenn eine beliebige Funktion gestartet wurde, zeigt das Display die eingestellten Parameter, wie Temperatur, Gardauer und Aufheizphase an.



Dampfgaren

Bei jeder Betätigung des Temperaturnebels während einer Funktion geht man zyklisch, in der folgenden Reihenfolge, auf den Zustand der einzelnen Parameter über.



Dauer des zeitgesteuerten Garvorgangs



Temperatur



Uhrzeit des programmierten Garvorgangs



Traditioneller Garvorgang

Bei jeder Betätigung des Temperaturknebels während einer Funktion geht man zyklisch, in der folgenden Reihenfolge, auf den Zustand der einzelnen Parameter über.



Temperatur



Minutenzähler



Dauer des zeitgesteuerten Garvorgangs



Uhrzeit des programmierten

Garvorgangs (wenn ein zeitgesteuerter Garvorgang eingestellt ist)

Kombi-Garvorgänge

Bei jeder Betätigung des Temperaturknebels während einer Funktion geht man zyklisch, in der folgenden Reihenfolge, auf den Zustand der einzelnen Parameter über.



Dauer des zeitgesteuerten Garvorgangs



Temperatur



Dampfgehalt



Uhrzeit des programmierten

Garvorgangs

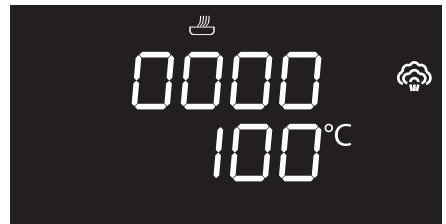
In jedem Zustand ist es möglich, den Wert durch Drehen des Temperaturknebels nach rechts oder links abzuändern. Wenn man den Drehknebel gedreht hält, erfolgt das Erhöhen bzw. Senken des Wertes schneller.

Einstellung des Dampfgarens

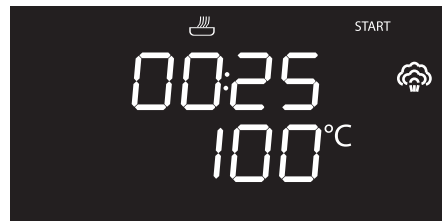


Keine Gegenstände oder Speisen auf den Backofenboden stellen. Der Backofenboden und die Verdampf-Schale müssen immer frei liegen.

1. Die Speise in den Backraum einfügen.
2. Den Funktionsknebel drücken, um das Gerät zu aktivieren. Die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  blinkt.



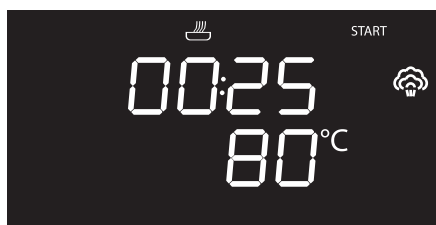
3. Den Temperaturknebel nach rechts oder nach links drehen, um die Dauer des Dampfgarens von 00:01 bis 02:00 einzustellen. Den Drehknebel gedreht halten, um eine schnellere Werterhöhung bzw. -verminderung zu erzielen.





Gebrauch

4. Den Temperaturknebel drücken, um die gewünschte Gardauer zu bestätigen. Die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  leuchtet dauerhaft auf, während die Temperaturanzeige **100°C** zu blinken beginnt.
5. Wenn die Standard-Temperatur (100°C) abgeändert werden soll, muss der Temperaturknebel nach rechts oder links auf den gewünschten Wert gedreht werden.



Nun kann ein programmierter Garvorgang eingestellt werden.

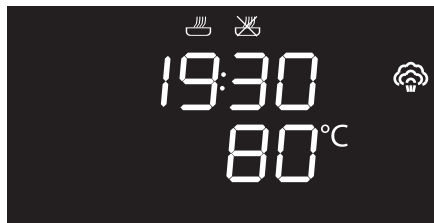


Der programmierte Garvorgang ermöglicht, einen Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Gerätes zu beenden.

Wenn kein zeitgesteuerter Garvorgang eingestellt werden soll, muss lediglich einige Sekunden lang abgewartet werden, bis die Kontrolllampe **START** zu blinken beginnt, andernfalls muss mit Punkt 10 fortgefahren werden.

Wenn ein zeitgesteuerter Garvorgang eingestellt werden soll, muss folgendermaßen vorgegangen werden:

7. Während die Kontrolllampe des programmierten Garvorgangs  blinkt, den Temperaturknebel bis zur Einstellung einer Uhrzeit für das Garzeitende nach rechts oder links drehen.



6. Den Temperaturknebel drücken, um die gewünschte Gartemperatur zu bestätigen. Die Temperaturanzeige leuchtet dauerhaft auf, während die Kontrolllampe des programmierten Garvorgangs  zu blinken beginnt.



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.

8. Den Temperaturknebel drehen, um die Uhrzeit für das Garzeitende zu bestätigen. Die Kontrolllampe des programmierten Garvorgangs  leuchtet dauerhaft auf.



9. Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe **START** im Display.

10. Den Funktionsknebel drücken. Im Display erscheint die Anzeige zur Wasserbefüllung des Behälters.



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.

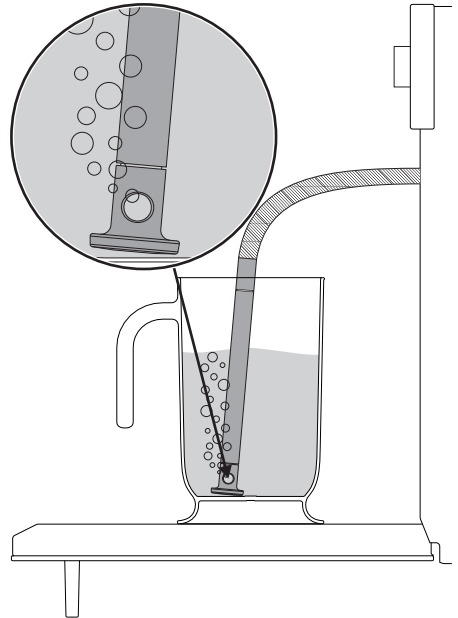
12. Die Gerätetür öffnen.

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 Funktionsknebel drücken, um die Wasser-Befüllung des Gerätebehälters zu starten.





Gebrauch



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.

17. 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.

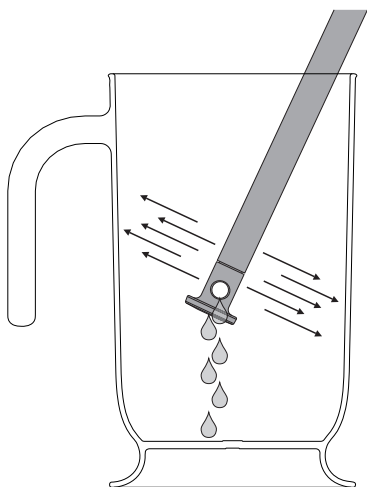
18. Den Funktionsknebel drücken, um das Dampfgaren zu starten.



Durch einige Sekunden langes Drücken des Funktionsknebels kann ein Garvorgang zu jedem beliebigen Moment unterbrochen werden.



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 blinkende Kontrolllampe der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.



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



Änderung der eingestellten Werte

Während des Betriebs ist es möglich, die Gardauer abzuändern:

19. Wenn die Kontrolllampe des

zeitgesteuerten Garvorgangs  dauerhaft aufleuchtet und das Gerät in Garphase ist, den Temperaturknebel drücken. Die Kontrolllampe des

zeitgesteuerten Garvorgangs  beginnt zu blinken.

i Wird eine längere Zeit als die zuvor eingestellte Wassermenge unzureichend ist, erscheint im Display einige Sekunden lang die blinkende Kontrolllampe ; der Garvorgang wird dennoch fortgesetzt, doch sobald der Behälter leer ist, erscheint die Anzeige zur Wasserbefüllung.



20. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die voreingestellte Gardauer zu ändern.

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



Änderung des programmierten Garvorgangs



Nach Änderung der Gardauer, sofern ein programmierter Garvorgang eingestellt ist, muss die Uhrzeit für das Garzeitende erneut eingestellt werden.

21. Wenn die Kontrolllampen des zeitgesteuerten Garvorgangs  und des programmierten Garvorgangs  durchgehend aufleuchten und das Gerät im Wartezustand bis zum Beginn des Garvorgangs steht, den Temperaturknebel drücken. Die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  beginnt zu blinken.
22. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die voreingestellte Gardauer zu ändern.
23. Den Temperaturknebel erneut drücken. Die Kontrolllampe des zeitgesteuerten Garvorgangs  erlischt und die Kontrolllampe des programmierten Garvorgangs  beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Uhrzeit für das Garzeitende an.
24. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs zu verschieben.
25. Nach einigen Sekunden hören die Kontrolllampen des zeitgesteuerten Garvorgangs  und des programmierten Garvorgangs  auf zu blinken und der programmierte Garvorgang nimmt seinen Betrieb mit den neuen Einstellungen auf.

Ende des Dampfgarens

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheinen abwechselnd die folgenden Bildschirmseiten.



26. Zum Ausschalten des akustischen Signals einen der zwei Drehknebel drücken oder drehen oder die Tür öffnen (siehe Punkt 27 und 28).



Um einen weiteren zeitgesteuerten Garvorgang auszuwählen, den Temperaturknebel erneut nach rechts oder links drehen.



Am Ende eines Garvorgangs kann mittels Drehen des Funktionsknebels ein neues Programm ausgewählt werden.



Den Funktionsknebel einige Sekunden lang drücken, um die laufende Funktion zu unterbrechen und das Gerät abzuschalten.



Beseitigung des Restwassers

Nach Ablauf des Dampfgarens kann der Behälter entleert werden.



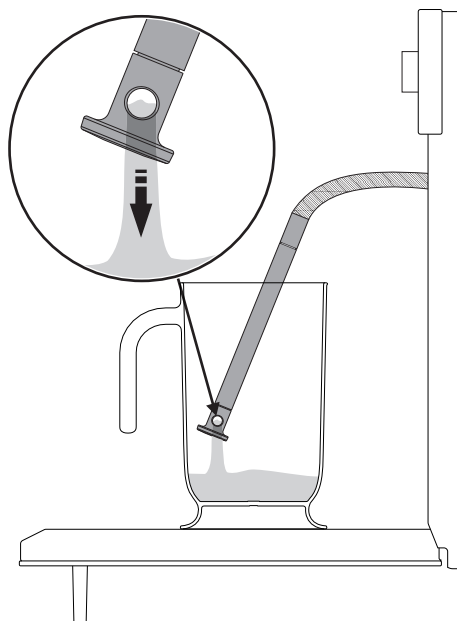
Es empfiehlt sich, den Behälter nach jedem Garvorgang zu leeren, um eventuelle Kalkablagerungen zu vermeiden.

27. Den Funktionsknebel einige Sekunden lang drücken. Im Display erscheint die Bildschirmseite für die Wasserentleerung des Behälters.



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.
30. Die im Lieferumfang enthaltene Karaffe (oder den Behälter) auf die offene Tür stellen.
31. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende in die Karaffe (oder den Behälter) einfügen.

32. Den Funktionsknebel 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 Funktionsknebels zum Starten der Entleerung sollte immer sichergestellt werden, dass der Schlauch aus seiner Aufnahme genommen und in die Karaffe (oder den Behälter) eingefügt wurde.

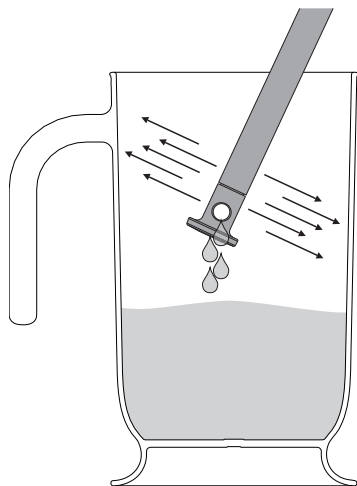


Gebrauch

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

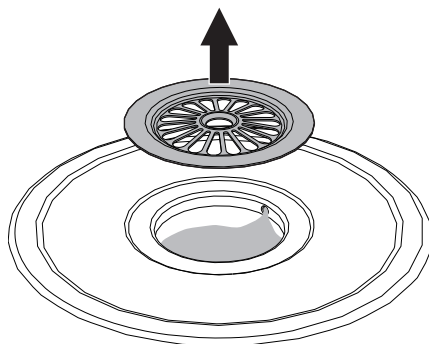


33. Den Schlauch schütteln, um eventuelle Wasserreste zu beseitigen.



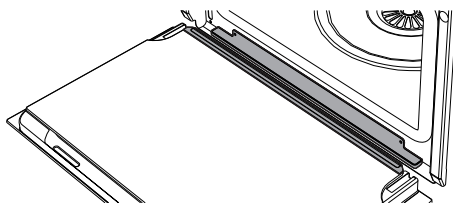
34. Den Schlauch erneut in seine Aufnahme setzen und die Karaffe entfernen.

35. 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.

36. 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 aufsaugen 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.



Gebrauch

- **Aufgewärmte Speisen:** Die Dampf-Funktion 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

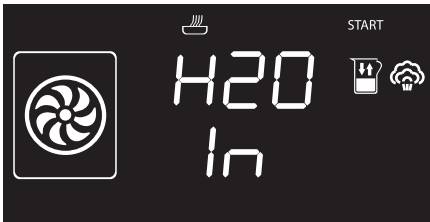
Der Betrieb des Lüfters in Verbindung mit dem traditionellen Garvorgang und Dampf versichert auch bei komplizierten Rezepten ein gleichmäßiges Backen. Ideal für Kalbsbraten, Bratente und das Garen von ganzen Fischen.



1. Den Funktionsknebel drücken, um das Gerät zu aktivieren.
2. Den Funktionsknebel nach rechts oder nach links drehen, um eine kombinierte Funktion auszuwählen.
3. Den Temperaturknebel drehen, um die Gardauer des kombinierten Garvorgangs  einzustellen.
4. Den Temperaturknebel drücken, um den Standard-Temperaturwert  abzuändern.



5. Den Temperaturknebel nach rechts oder nach links drehen, um die gewünschte Temperatur **°C** einzustellen.
6. Den Temperaturknebel drücken, um den Dampfgehalt **%** (Standardwert 25%) abzuändern.
7. Den Temperaturknebel nach rechts oder nach links drehen, um den gewünschten Dampfgehalt **%** einzustellen.
8. Den Funktionsknebel drücken. Im Display erscheint die Anzeige zur Wasserbefüllung des Behälters.



9. Mit der Befüllung des Behälters fortfahren, wie im Kapitel „Befüllung des Behälters“ beschrieben.
10. Den Funktionsknebel drücken, um den kombinierten Garvorgang zu starten.



Vorheizphase

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

Diese Phase wird durch die blinkende Kontrolllampe der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.



Am Ende der Vorheizphase leuchtet die Kontrolllampe der Aufheizphasen-Anzeige dauerhaft auf und ein akustisches Signal ertönt, um zu signalisieren, dass die zu garenden Speisen nun in den Backraum gegeben werden können.



Diese Phase wird ohne Verwendung von Dampf ausgeführt.

Den Funktionsknebel drücken, um den Garvorgang zu starten.



Durch einige Sekunden langes Drücken des Funktionsknobels oder durch Öffnen der Tür kann eine Funktion zu jedem beliebigen Moment unterbrochen werden.

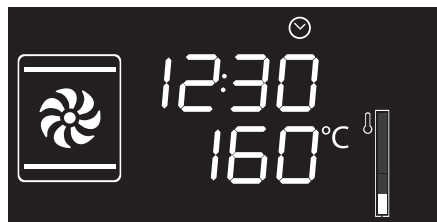
Dampfgehalt	Lebensmittelart
25%	Torten und Brot
30%	Ente
40%	Rind-, Kalbs- und Lammfleisch
50%	Huhn und Koteletts
70%	Ganzer Fisch



Gebrauch

Traditionelle Backofenfunktionen

1. Den Funktionsknebel drücken, um das Gerät zu aktivieren.
2. Den Funktionsknebel nach rechts oder nach links drehen, um ein traditionelles Programm auszuwählen.
3. Den Temperaturknebel drücken, um den Standard-Temperaturwert **°C** abzuändern.
4. Den Temperaturknebel nach rechts oder nach links drehen, um die gewünschte Temperatur **°C** einzustellen.
5. Den Funktionsknebel drücken, um den traditionellen Garvorgang zu starten.



Vorheizphase

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

Diese Phase wird durch die blinkende Kontrolllampe der Aufheizphasen-Anzeige angezeigt.



Am Ende der Vorheizphase leuchtet die Aufheizphasen-Anzeige 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.



Durch mindestens 3 Sekunden langes Drücken des Funktionswahlknebels oder durch Öffnen der Tür kann ein Garvorgang zu jedem beliebigen Moment unterbrochen werden.



Liste der traditionellen Backofenfunktionen



Heißluft

Die Kombination aus Lüfter und Heißluftbeheizung (im hinteren Ofenteil eingebaut) ermöglicht das Garen von verschiedenen Speisen auf mehreren Ebenen, vorausgesetzt sie benötigen die gleichen Temperaturen und dieselbe Garart. 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 Geschmäcke 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 Schmorfleisch. 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.



Grill + Umluft

Die vom Lüfter produzierte Luft mildert den starken, vom Grill erzeugten Hitzestrom und ermöglicht so, auch dickere Fleischstücke, wie Steaks, Schweinekotelett 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.



Minutenzähler



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

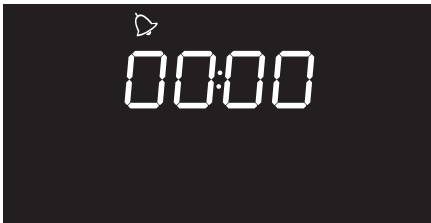


Der Minutenzähler kann sowohl in der Garphase als auch bei im Standby stehenden Gerät aktiviert werden.

1. Den Temperaturknebel einmal drücken (2 Mal bei laufendem Garvorgang). Auf dem Display erscheinen die Ziffern

00:00

und die Kontrolllampe  blinkt.



2. Zum Einstellen der Gardauer den Temperaturknebel drehen (von 1 Minute bis 4 Stunden). Nach einigen Sekunden hört die Kontrolllampe  auf zu blinken und die Rückwärtszählung beginnt.
3. Die gewünschte Garfunktion wählen. Anschließend abwarten, bis das akustische Signal dem Benutzer das Ende der Garzeit ankündigt. Die Kontrolllampe  blinkt.

4. Den Temperaturknebel drehen, um einen weiteren Minutenzähler auszuwählen, oder den Temperaturknebel drücken, um den akustischen Signalgeber abzustellen.



Um den Minutenzähler zu löschen, muss der Zählwert auf Null gestellt werden.

Zeitgesteuerter Garvorgang

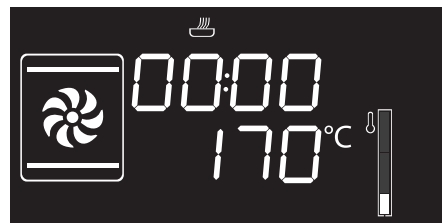


Der zeitgesteuerte Garvorgang ermöglicht einen Garvorgang zu starten und nach einer vom Benutzer eingestellten Gardauer wieder zu beenden.



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

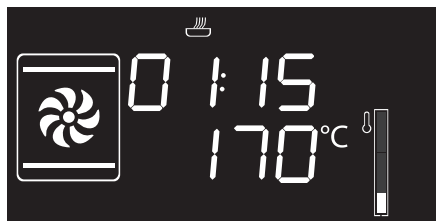
1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den Temperaturknebel dreimal drücken. Auf dem Display erscheinen die Ziffern **00:00** und die Kontrolllampe  blinkt.





Gebrauch

2. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die Garminuten von 00:01 bis 12:59 einzustellen. Den Drehknebel gedreht halten, um eine schnellere Werterhöhung bzw. -verminderung zu erzielen.



3. Einige Sekunden nach Wahl der gewünschten Gardauer hört die Kontrolllampe  auf zu blinken und der zeitgesteuerte Garvorgang beginnt.
4. Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display STOP an und es ertönt ein akustisches Signal, das mit dem Temperaturknebel abgeschaltet werden kann.



Um den Garvorgang im manuellen Betrieb zu verlängern, muss erneut der Temperaturknebel gedrückt werden. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.



Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionsknebel gedrückt halten.

Änderung der beim zeitgesteuerten Garvorgang eingestellten Werte

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

1. Wenn die Kontrolllampe  durchgehend aufleuchtet und das Gerät in Betrieb ist, den Temperaturknebel zweimal drücken. Die Kontrolllampe  beginnt zu blinken.
2. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um die voreingestellte Gardauer zu ändern.



Um einen weiteren zeitgesteuerten Garvorgang auszuwählen, den Temperaturknebel erneut nach rechts oder links drehen.

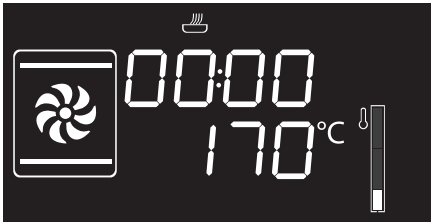


Programmierter Garvorgang

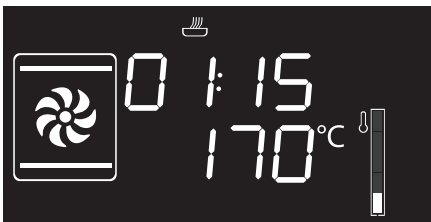


Der programmierte Garvorgang ermöglicht, einen Garvorgang zu einer vom Benutzer vorher eingestellten Uhrzeit mit automatischer Ausschaltung des Ofens zu beenden.

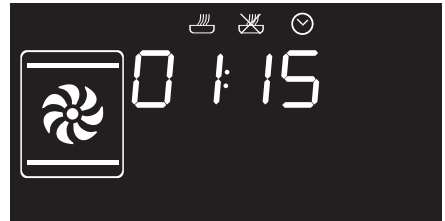
1. Nach Auswahl einer Funktion und einer Gartemperatur den Temperaturknebel dreimal drücken. Auf dem Display erscheinen die Ziffern **00:00** und die Kontrolllampe  blinkt.



2. Den Drehknebel nach rechts oder links drehen, um die Gardauer von 00:01 bis 12:59 einzustellen. Den Drehknebel gedreht halten, um eine schnellere Werterhöhung bzw. -verminderung zu erzielen.



3. Den Temperaturknebel ein viertes Mal drücken. Die Kontrolllampe  blinkt. Den Drehknebel nach rechts oder links drehen, um die Uhrzeit für das Garzeitende einzustellen.
4. Nach einigen Sekunden hören die Kontrolllampen  und  auf zu blinken. Das Gerät ist im Wartezustand bis zur voreingestellten Uhrzeit des Beginns des Garvorgangs.





Gebrauch

5. Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display STOP an und es ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken des Temperaturknobels abgeschaltet werden kann.



Um den Garvorgang im manuellen Betrieb zu verlängern, muss erneut der Temperaturknobel gedrückt werden. Das Gerät nimmt seinen normalen Betrieb mit der zuvor gewählten Einstellung wieder auf.



Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionsknobel gedrückt halten.



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

Änderung der eingestellten Werte beim programmierten Garvorgang



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

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

1. Wenn die Kontrolllampen  und  durchgehend aufleuchten und sich das Gerät im Wartezustand bis zum Beginn des Garvorgangs befindet, den Temperaturknobel zweimal drücken. Die Kontrolllampe  beginnt zu blinken.
2. Den Temperaturknobel nach rechts oder links drehen, um die voreingestellte Gardauer zu ändern.
3. Den Temperaturknobel erneut drücken. Die Kontrolllampe  erlischt und die Kontrolllampe  beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Uhrzeit für das Garzeitende an.
4. Den Temperaturknobel nach rechts oder links drehen, um die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs zu verschieben.
5. Nach einigen Sekunden hören die Kontrolllampen  und  auf zu blinken und der programmierte Garvorgang nimmt seinen Betrieb mit den neuen Einstellungen auf.



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. Schmorgemüse, 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.

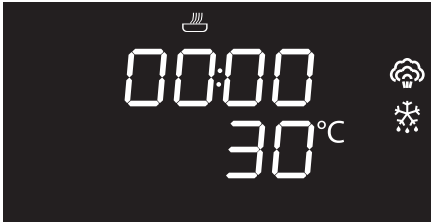
So können Sie Energie sparen

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



3.6 Sonderprogramme

Auftauen nach Zeit



Bei der Funktion Auftauen nach Zeit ist die Temperatur nicht abänderbar.

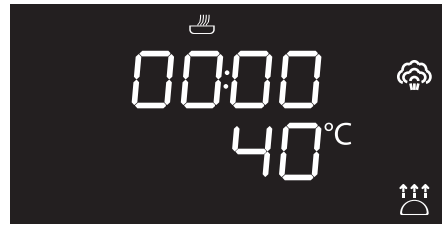
1. Die aufzutauende Speise in den Backraum geben.
2. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um die Funktion Auftauen nach Zeit auszuwählen, die mit den Kontrolllampen  und  gekennzeichnet ist.
3. Den Funktionsknebel drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
4. Zum Einstellen der Dauer der Auftaustufe den Temperaturknebel drehen (von **00:00** bis **13:00**).
5. Den Funktionsknebel drücken, um das Auftauen zu starten.
6. Am Ende erscheint die Anzeige

STOP.



WICHTIG: Die Speisen erst nach vollständigem Auftauen garen.

Hefestufe



Bei der Hefestufe ist die Temperatur nicht veränderbar.

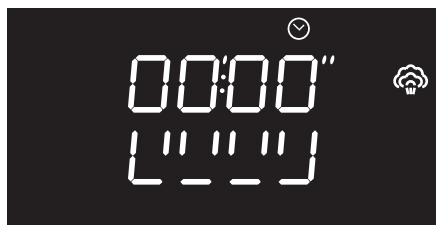
1. Den aufzugehenden Teig in den Backraum geben.
2. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um die Hefestufe auszuwählen, die mit den Kontrolllampen  und  gekennzeichnet ist.
3. Den Funktionsknebel drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
4. Zum Einstellen der Dauer der Hefestufe den Temperaturknebel drehen (von **00:00** bis **13:00**).
5. Den Funktionsknebel drücken, um die Hefestufe zu starten.
6. Am Ende erscheint die Anzeige

STOP.



Gebrauch

Aufwärmen



Sabbath-Funktion



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



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

1. Die aufzuwärmende Speise in den Backraum geben.
2. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um die Aufwärmstufe auszuwählen.
3. Den Temperaturknebel drehen, um die Aufwärmzeit abzuändern.
4. Den Funktionsknebel drücken, um die eingestellten Parameter zu bestätigen und die Aufwärmstufe zu starten.



Bei dieser Funktion sieht das Gerät einige besondere Betriebsverhalten vor:

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

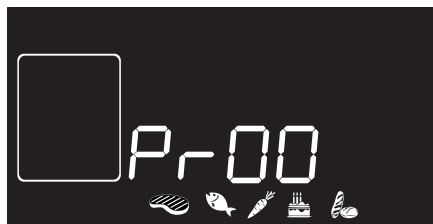


Nach Aktivierung der Sabbath-Funktion können keine Parameter verändert werden.

Die Betätigung eines beliebigen Drehknebels ist wirkungslos. Nur der Funktionsknebel bleibt aktiv, um das Gerät ausschalten zu können.

1. Den Funktionsknebel drücken, um die Sabbath-Funktion auszuwählen.
2. Den Temperaturknebel drücken.
3. Den Temperaturknebel drehen, um die Aufwärmzeit abzuändern.
4. Den Funktionsknebel drücken, um die Parameter zu bestätigen und die Sabbath-Funktion zu starten.
5. Nach Beendigung den Drehknebel mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten.

Automatikprogramme



Die Automatikprogramme sind je nach Typologie der zu garenden Speisen unterteilt.

1. Die Speise in den Backraum geben.
2. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um das automatische Programm auszuwählen, das mit der Anzeige **P-00** und den beleuchteten Symbolen der Speisen  gekennzeichnet ist.
3. Den Funktionsknebel drehen, um das gewünschte Programm auszuwählen (siehe Manuelle Wasserentleerung).
4. Den Funktionsknebel drücken, um den Garvorgang zu starten.



Gebrauch

Tabelle der Automatikprogramme



FLEISCH (01 - 04)

Pr	Untertyp	Funktion	% Dampf	Gewicht (g)	Stufe	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
01	Schweinskarree		50	1000	2	180	95
02	Kalbsbraten		40	1000	2	170	70
03	Brathähnchen		50	1000	2	200	40
04	Entenbraten		30	1000	2	150	105



FISCH (05 - 08)

Pr	Untertyp	Funktion	% Dampf	Gewicht (g)	Stufe	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
05	Kabeljau-Filet (Stücke von 150 g)		100	200	2+1	100	6
06	Lachs-Filet (Stücke von 150 g)		100	200	2+1	100	5
07	Krabben		100	500	2+1	90	5
08	Ganzer Fisch		70	500	2+1	200	25



GEMÜSE (09 - 12)

Pr	Untertyp	Funktion	% Dampf	Gewicht (g)	Stufe	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
09	Karotten (runde Scheiben von circa 3 cm)		100	500	2+1	100	6
10	Kartoffeln (in 4-6 Stücken) (Durchmesser 4-5 cm)		100	500	2+1	100	25
11	Blumenkohl (in Stücken)		100	500	2+1	100	12
12	Spargel		100	500	2+1	100	6



GEBÄCK (13 - 16)

Pr	Untertyp	Funktion	% Dampf	Gewicht (g)	Stufe	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
13	Kekse/Muffin		0	600	1	160	18
14	Mürbeteigkuchen		0	800	1	170	40
15	Pudding (300 g in Förmchen) (300 g in der Schüssel)		100	200	1	100	50
16	Biskuitgebäck Paradiestorte	 + 	25	1000	1	165	35



TEIGWAREN (17 - 20)

Pr	Untertyp	Funktion	% Dampf	Gewicht (g)	Stufe	Temp. (°C)	Zeit (Minuten)
17	Weißes Hefebrot	 + 	25	400	2	180	50
18	Nudeln überbacken/ Lasagne		0	2000	1	220	40
19	Quiche Lorraine		0	1000	1	200	40
20	Basmati-Reis		100	200	2+1	100	12



Gebrauch

Manuelle Wasserentleerung

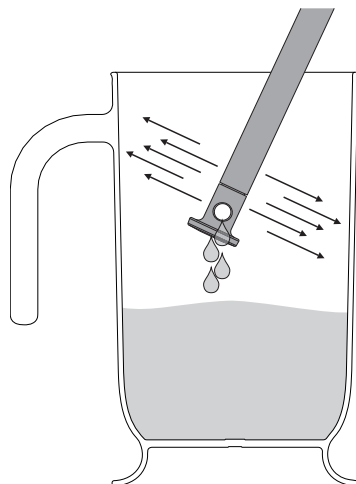


Nach erfolgtem Vorgang wird im Display das Ende der Restwasser-Entleerung angezeigt.



i Diese Funktion ermöglicht die manuelle Entleerung des Behälters.

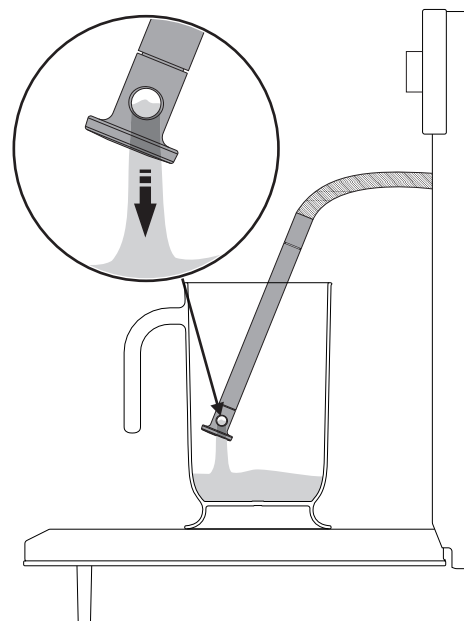
4. Den Schlauch schütteln, um eventuelle Wasserreste zu beseitigen.



5. Den Schlauch erneut in seine Aufnahme legen, die Karaffe (oder den Behälter) entfernen und die Tür schließen.
6. Den Funktionsknebel drücken, um die Funktion abzubrechen.



Den Funktionsknebel einige Sekunden lang drücken, um die laufende Funktion zu unterbrechen und das Gerät abzuschalten.

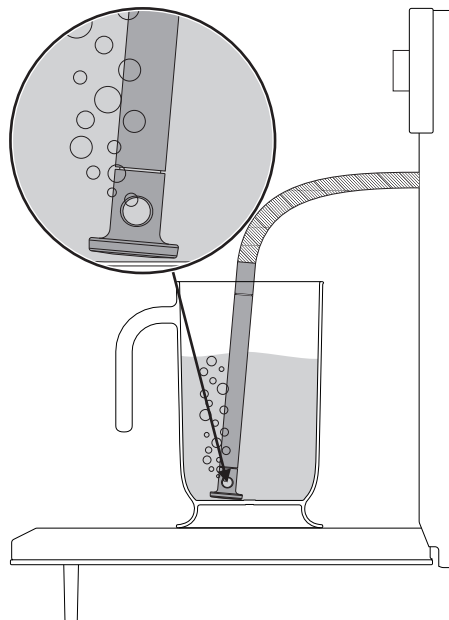




Manuelle Wasserbefüllung



den Boden der Karaffe (oder des Behälters) einfügen.



Diese Funktion ermöglicht die manuelle Befüllung des Behälters, wenn mehrere Dampfgar-Vorgänge beabsichtigt werden.

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



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

5. Den Funktionsknebel drücken, um die Wasser-Befüllung des Gerätebehälters zu starten.



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



Den Funktionsknebel einige Sekunden lang drücken, um die laufende Funktion zu unterbrechen und das Gerät abzuschalten.

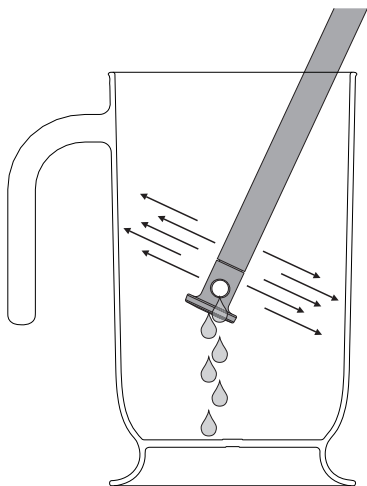


Gebrauch

Nach erfolgtem Vorgang wird im Display das Ende der Wasserbefüllung angezeigt.



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



7. 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.

8. Den Funktionsknebel drücken, um die Funktion abzubrechen.

Für die Sonderprogramme

Vapor Clean

Reinigung des Behälters **CLEAR**

Manuelle Entkalkung **DEC**

siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“ dieses Handbuchs.



3.7 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 der Zeitsteuerung der Lampe
- Einstellung des Wertes der Wasserhärte.

Beim Gerät in Stand-By-Schaltung

1. Durch schnelles Drehen des Temperaturknebel wird die Innenbeleuchtung aktiviert.
2. Den Temperaturknebel mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten.
3. Den Temperaturknebel nach rechts oder links drehen, um den eingestellten Zustand (**ON/OFF**) abzuändern, oder nach rechts, um den einzustellenden Wert zu erhöhen, oder nach links, um ihn zu verringern.
4. Den Temperaturknebel drücken, um zum nächsten Modus überzugehen.

Modus Kindersperre

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



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

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



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



Auch bei aktivierter Kindersperre kann das Gerät durch 3 Sekunden langes Drücken des Funktionsknebels unverzüglich ausgeschaltet werden.



Gebrauch

Modus Show Room (nur für Aussteller)

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



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



Ist dieser Modus aktiviert, leuchtet im Display die Kontrolllampe  auf.

Modus Niedrige Leistung

Bei Aktivierung dieses Modus reduziert das Gerät die genutzte Leistung.

Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung mehrerer Haushaltsgeräte.

HI: Normale Leistung.

LO: Niedrige Leistung.



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



Ist dieser Modus aktiviert, leuchtet im Display die Kontrolllampe  auf.



Modus Temperatur halten

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).



Modus Zeitsteuerung der Lampe

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



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



Die manuelle Ein- und Ausschaltkontrolle ist in beiden Einstellungen durch Drehen des Temperaturknebels nach rechts immer möglich.

Modus zur Einstellung der Wasserhärte



Das Gerät wird werkseitig auf einen Wert mittlerer Wasserhärte eingestellt.



Dieser Modus ermöglicht die Einstellung des Wasserhärtegrads, um das Verfahren der Entkalkung zu optimieren.



Es besteht die Möglichkeit, die Einstellung der Wasserhärte von einem Mindestwert (eine Kerbe)...



... bis zu einem Höchstwert (fünf Kerben) abzuändern.



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.

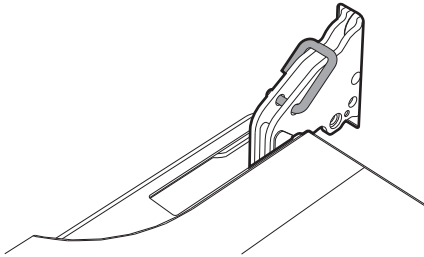
4.3 Reinigung der Backofentür

Ausbau der Backofentür

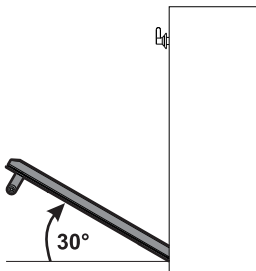
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

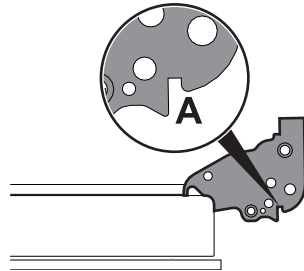
1. Die Tür komplett öffnen und die zwei Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, wie in der Abbildung angezeigt wird.



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 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.

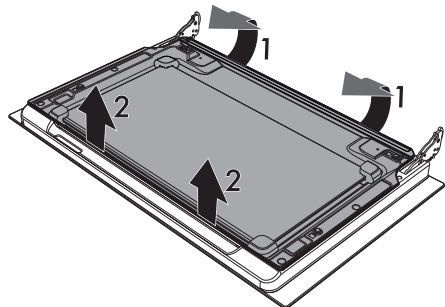


Reinigung und Wartung

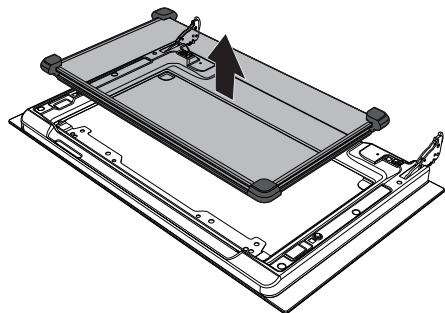
Ausbau der Innenverglasung

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

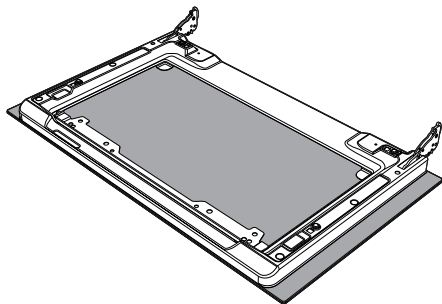
1. Die Tür öffnen.
2. Die Innenverglasung entfernen, indem sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung **(1)** vorsichtig nach oben hin gezogen wird.
3. Die Scheibe durch Anheben der Vorderkante entfernen **(2)**. Dadurch lösen sich die 4 an der Glasscheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.



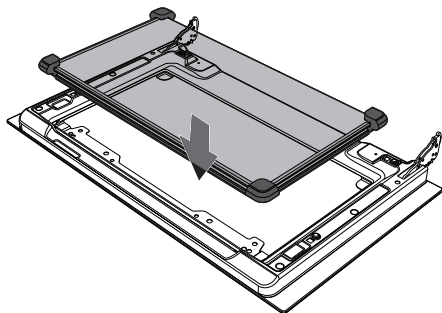
4. Die Gruppe der Zwischenverglasung anheben.



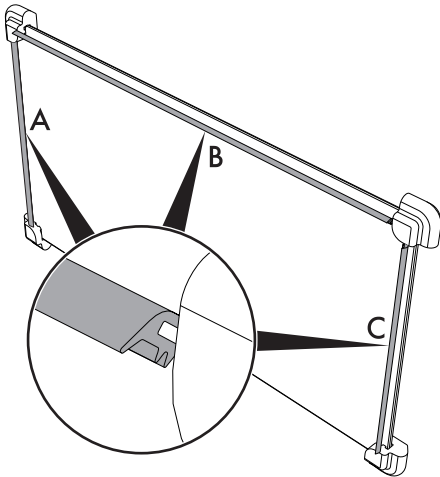
5. Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



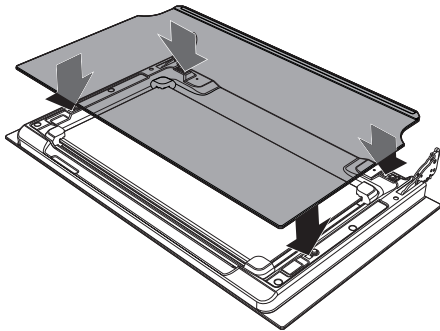
6. Die Zwischenverglasung erneut einsetzen.



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.

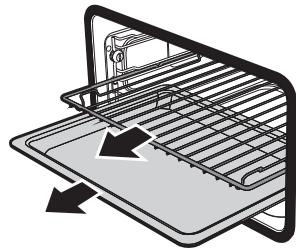


4.4 Reinigung des Ofeninneren

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.



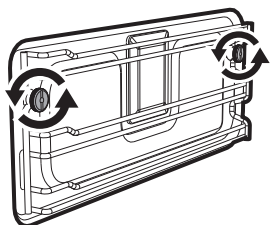
Reinigung und Wartung

Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche

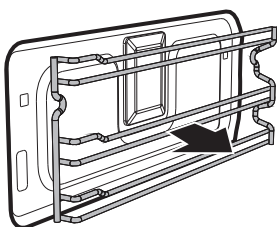
Das Entfernen der Schienenrahmen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr.

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.

Vapor Clean



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.



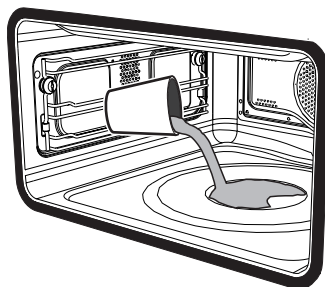
Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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

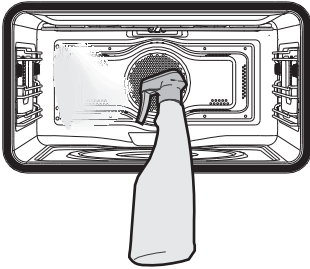
Vorhergehende Eingriffe

Vor dem Einschalten des Vapor Clean Reinigungszyklus:

- Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
- 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.

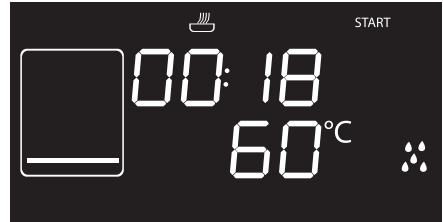


- Die Tür schließen.



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 drücken, um das Gerät zu aktivieren.
2. Den Funktionsknebel nach rechts oder nach links drehen, um die Funktion Vapor Clean  auszuwählen.
3. Auf dem Display erscheint die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus.
4. Den Temperaturknebel drücken, um den Reinigungszyklus Vapor Clean zu starten.
5. Am Ende des Reinigungszyklus Vapor Clean ertönt ein akustisches Signal.

i

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



Reinigung und Wartung

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 Ofeninneren entfernen.
5. Für eine bessere Hygiene und um zu vermeiden, dass die Speisen einen unangenehmen Geruch annehmen, wird empfohlen, den Ofen 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.

CLEAN: Reinigung des Behälters



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

1. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um die Funktion **CLEAN** auszuwählen.



2. Den Funktionsknebel drücken, um die Auswahl zu bestätigen. Im Display erscheint die Anzeige zur Wasserbefüllung des Behälters.



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

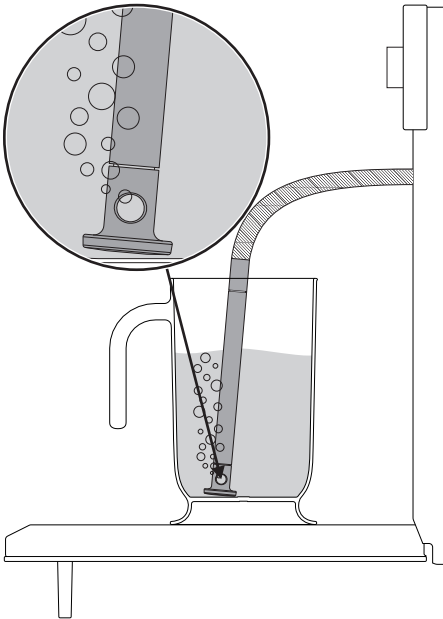


Es wird empfohlen, 30 g Zitronensäure in anderthalb Liter Wasser zu geben.

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

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

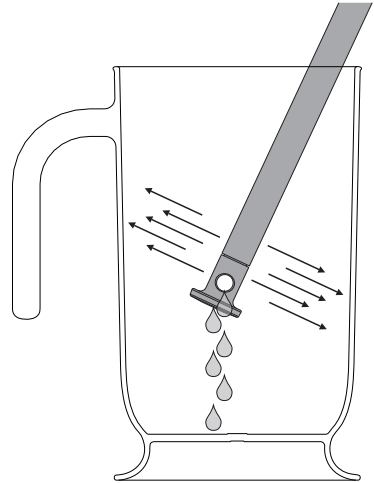
6. Den Schlauch aus seiner Aufnahme ziehen und das Schlauchende bis auf den Boden der Karaffe (oder des Behälters) einfügen.



7. Den Funktionsknebel 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.

8. Nach erfolgter Befüllung 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.

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

10. Den Funktionsknebel drücken, um die Reinigung des Behälters zu starten. Im Display erscheint die bis zum Ende des Reinigungszyklus verbleibende Zeit.

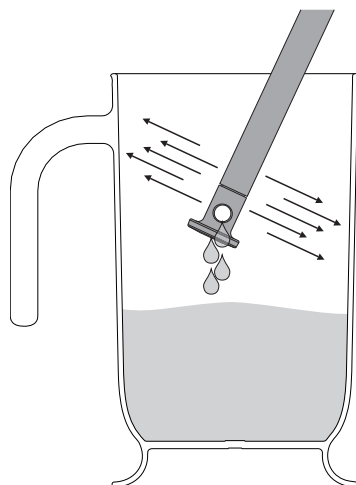


Reinigung und Wartung

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



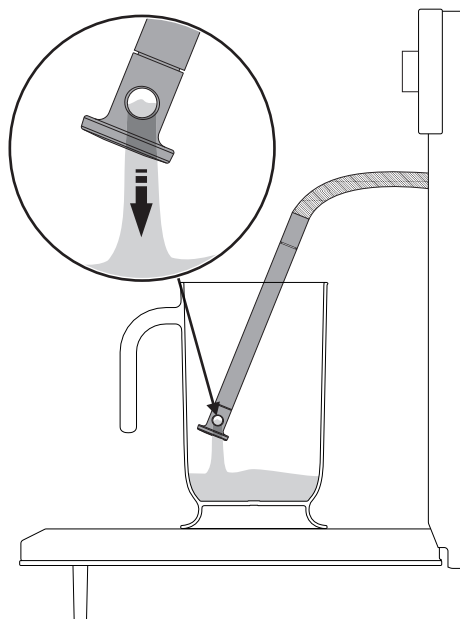
14. Nach erfolgter Befüllung den Schlauch schütteln, um eventuelle Lösungsreste zu beseitigen.



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.



Entkalkung

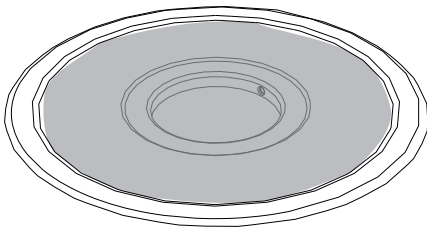


Das Vorkommen von Kalk, das auf eine nicht durchgeführte Entkalkung zurückzuführen ist, kann im Laufe der Zeit den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

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



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



3. Den Funktionsknebel drücken, um die Funktion Entkalkung zu starten.



4. Am Ende der Entkalkung den Essig auf dem Backraumboden mit dem mitgelieferten Schwamm beseitigen.
5. Mit einem Spülschwamm auf die aufgeweichten Verkrustungen einwirken, um die größtmögliche Menge an Kalkablagerungen zu beseitigen.
6. 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.



Wenn die Entkalkung nicht durchgeführt werden soll, muss der Funktionsknebel einige Sekunden lang gedrückt werden.



Hinweis: Der Entkalkungsvorgang kann 3 Mal hintereinander gelöscht werden. Das Gerät unterbindet die Ausführung eines jeden Programms, so lange der Entkalkungsvorgang nicht vorgenommen wird.

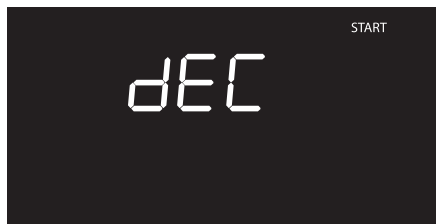


Reinigung und Wartung

Manuelle Entkalkung

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

7. Den Funktionsknebel drücken und drehen, um die Funktion **dec** Entkalkung auszuwählen.



8. Den im Kapitel „Ausbau der Halterahmen für Roste/Backbleche“ dargestellten Vorgang ab Punkt 1 durchführen.

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.

4.5 Außergewöhnliche Wartung



Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

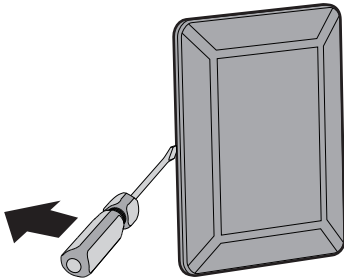
- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.

Auswechseln der Backofenlampe

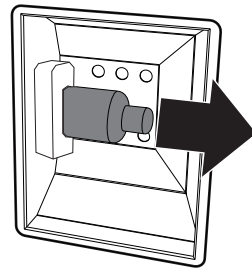
1. Alle Zubehörteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



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

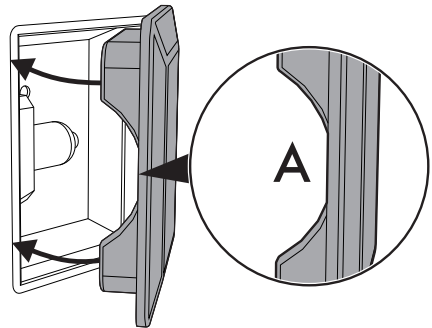


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



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.



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.

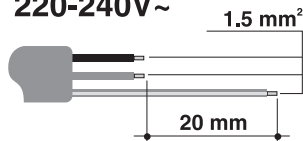
Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

Betrieb des Gerätes mit 220-240 V~.

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.

220-240V~



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

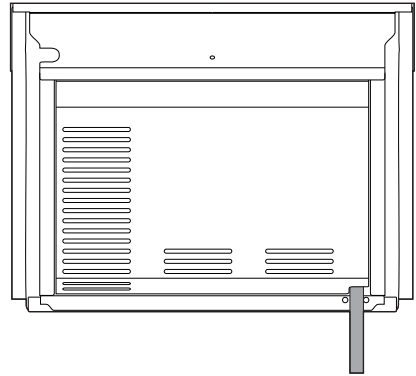
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr

- Sicherstellen, dass das Material des Schranks 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.

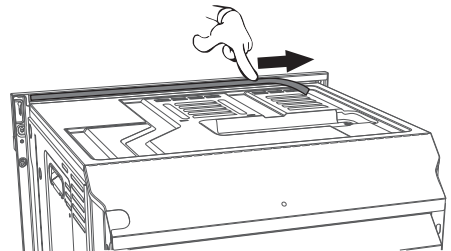
Anordnung des Versorgungskabels



(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.

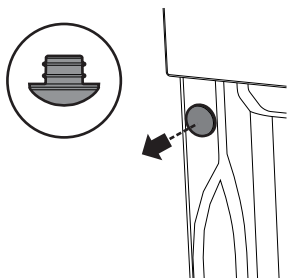




Installation

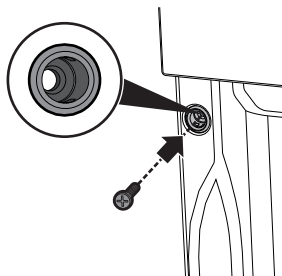
Befestigungsbuchsen

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

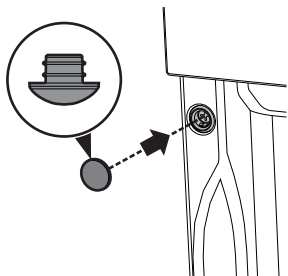


Das Gerät einbauen.

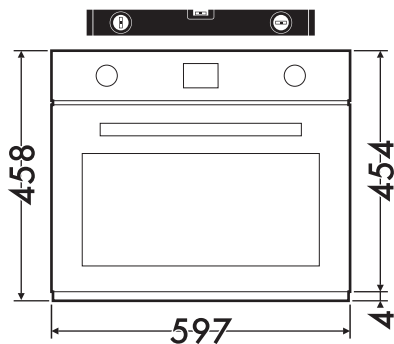
Das Gerät mit den Schrauben am Möbelstück befestigen.



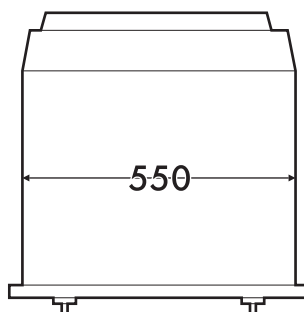
Die Buchsen mit den vorher ausgebauten Stöpseln abdecken.



Abmessungen des Gerätes (mm)



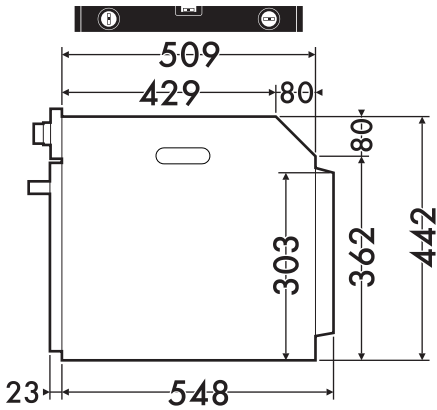
(Vorderansicht)



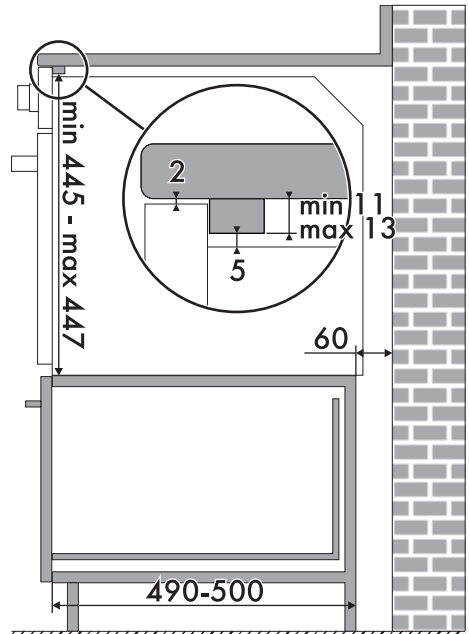
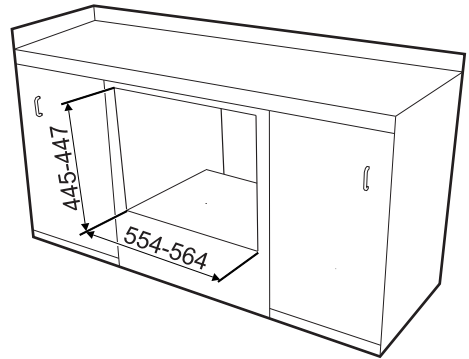
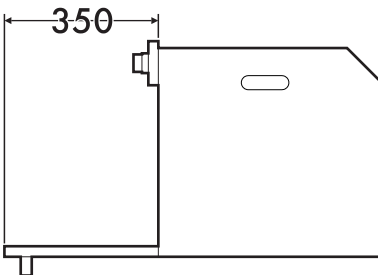
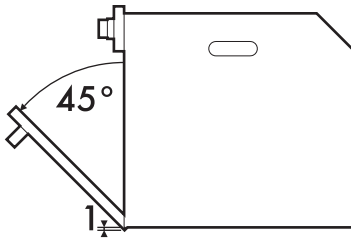
(Ansicht von oben)



Einbau unter der Arbeitsfläche (mm)



(Seitenansicht)

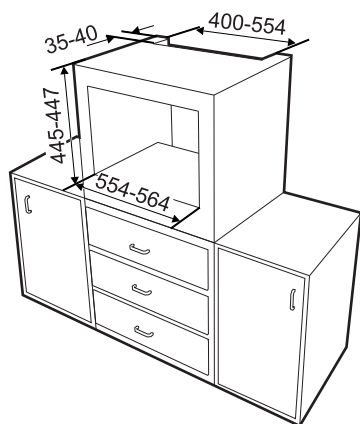


Sicherstellen, dass die Rück-/ Unterseite des Möbelstücks eine Öffnung von mindestens 60 mm aufweist.



Installation

Einbau in einen Hochschrank (mm)



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

