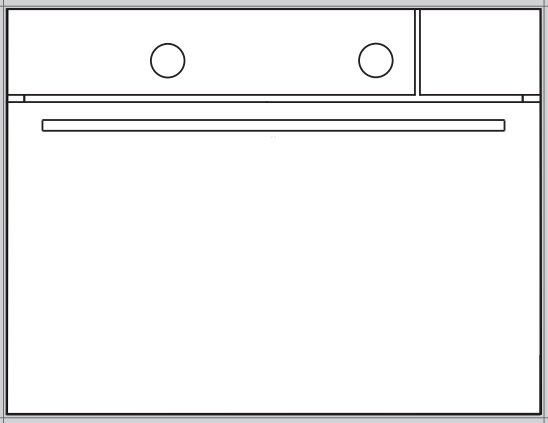
DE AT

DETAILLIERTE GEBRAUCHSAN-WEISUNG

FÜR KOMBI-DAMPF-BACKÖFEN

gorenje



www.gorenje.com

Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Geräts erwiesen haben.

Um Ihnen den Gebrauch des Geräts zu vereinfachen, haben wir eine umfassende Gebrauchsanweisung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden.

Überprüfen Sie zuerst, ob Sie dasGerät in unbeschädigtem Zustand erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte mit der Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde, in Verbindung.
Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Die Aufstellungs- und Anschlussanleitung sind auf einem gesonderten Blatt beigefügt.

Die Gebrauchsanweisung für das Gerät finden Sie auch auf unserer Internetseite:
www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

Wichtige Informationen

Tipp, Hinweis

INHALT

EINLEITUNG

4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

7 VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES:

8 KOMBI-DAMPFBACKÖFEN

12 BEDIENEINHEIT
14 TECHNISCHE ANGABEN

ERSTE VORBEREITUNG DES GERÄTS

15 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

15 GAREN MIT DAMPF
16 FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

BACKEN/ BRATEN IN SCHRITTEN

17 GARVERFAHREN IN SCHRITTEN (1–6)

17 1. SCHRITT: EINSCHALTEN UND EINSTELLEN
21 2. SCHRITT: AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART
23 3. SCHRITT: EINSTELLUNGEN AUSWÄHLEN
27 4. SCHRITT: AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN
28 5. SCHRITT: GARVORGANG STARTEN
28 6. SCHRITT: GERÄT AUSSCHALTEN

29 BESCHREIBUNG DER BETRIEBSARTEN UND TABELLEN FÜR DIE ZUBEREITUNG VON SPEISEN

REINIGUNG UND PFLEGE

50 REINIGUNG UND PFLEGE

51 KLASSISCHE REINIGUNG
52 REINIGUNG DES GARRAUMS MIT DER FUNKTION STEAM CLEAN
53 RENIGUNG DES DAMPFSYSTEMS
54 REINIGUNG DES FILTERSCHAUMS
55 DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHTFÜHRUNGEN
56 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GERÄTETÜR
59 DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE (ABHÄNGIG VOM MODELL)
60 AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS

BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN

61 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

SONSTIGES

62 ENTSORGUNG

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung durchführen.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente nicht berühren. Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie deshalb Kinder vom Backofen fern.

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente im Garraum nicht berühren.

Verwenden Sie ausschließlich die zum Gebrauch mit diesem Backofen empfohlene Temperatursonde.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch des Leuchtmittels im Garraum, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

Verwenden Sie für die Reinigung der Glasscheibe der Backofentür keine groben oder spitzen Metallschaber, weil damit das Glas beschädigt werden und bersten kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da diese einen Stromschlag verursachen können.

Die Abschaltvorrichtung ist in Einklang mit den Vorschriften für elektrische Verbindungen in die feste Installation einzubauen.

Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, von einem autorisierten Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, da ein solcher Eingriff für Laien sehr gefährlich sein kann (gilt nur für Geräte mit biegelegtem Anschlusskabel).

Auf das Gerät darf keine Dekorblende montiert werden, da es zur Überhitzung des Geräts kommen kann.

Das Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von nassen Haustieren, Papier, Stoffen oder Kräutern, da es zu Beschädigungen oder zu Brand kommen kann.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Geräts besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts.

Anschlusskabel von anderen Geräten, die sich in der Nähe dieses Geräts befinden, können, falls sie von der Backofentür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen. Sorgen Sie dafür, dass Anschlusskabel von anderen Geräten nicht in die Nähe des Geräts kommen.

Kleiden Sie den Garraum nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder Geschirr auf den Garraumboden, da dies die Luftzirkulation im Garraum verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.

Während des Betriebs des Backofens wird die Gerätetür sehr heiß. Deswegen ist als zusätzlicher Schutz bei einigen Modellen ein drittes Glas eingebaut, das die Temperatur des Sichtfensters der Backofentür reduziert (nur bei einigen Modellen).

Die Türscharniere der Backofentür können im Fall von Überlastung beschädigt werden. Stellen Sie keine schweren Kochtöpfe auf die geöffnete Gerätetür und lehnen Sie sich nicht an die Tür an während Sie den Garraum reinigen. Steigen Sie niemals auf die geöffnete Backofentür an und erlauben Sie Kindern nicht, auf der offenen Backofentür zu sitzen.

Heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.

Der Gebrauch des Backofens ist sicher, sowohl mit Führungen als auch ohne.

Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsöffnungen nicht bedeckt oder behindert sind.

Sicherer und fachgerechter Gebrauch des Dampfbackofens

Lassen Sie das Gerät eine Zeit lang bei Zimmertemperatur stehen, bis sich alle Komponenten an die Zimmertemperatur angepasst haben. Falls der Backofen bei niedrigen Temperaturen (um den Gefrierpunkt) gelagert wird, kann dies für einige Bauteile des Geräts gefährlich sein (insbesondere für Pumpen).

Das Gerät sollte nicht in Umgebungen mit Temperaturen unter 5°C betrieben werden, da die Möglichkeit besteht, dass das Gerät bei solchen Temperaturen nicht mehr ordnungsgemäß funktionieren kann! Beim Einschalten des Geräts unter solchen Bedingungen kann es zur Beschädigung der Pumpe kommen.

Falls das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, trennen Sie es umgehend vom Stromnetz.

Bewahren Sie im Backofen keine Gegenstände oder Stoffe auf, die beim Einschalten eine Gefahr verursachen könnten.

Wenn Sie die Backofentür (mit Dampfsystem) nach dem Ende oder während des Dampfgarens öffnen, sorgen Sie dafür, dass die Backofentür vollständig geöffnet ist; andernfalls könnte der Dampf aus dem Garraum den Betrieb des Bedienfelds beeinträchtigen.

Kein destilliertes Wasser für Autobatterien verwenden, da dieses einen Säurezusatz enthalten kann!

Nach Beendigung des Dampfgarens bleibt im Garraum noch etwas Dampf. Seien Sie beim Öffnen der Gerätetür vorsichtig, damit Sie sich nicht am heißen Wasserdampf verbrühen. Reinigen Sie den Garraum erst, wenn er sich abgekühlt hat.

Nach Beendigung des Dampfgarens wird das Restwasser aus dem Dampfsystem in den Wasserbehälter gepumpt. Dieses Wasser kann heiß sein! Seien Sie deshalb beim Entleeren des Wasserbehälters vorsichtig.

Um die Entstehung von Kalkstein zu vermeiden, lassen Sie nach dem Dampfgaren die Gerätetür offen, damit sich der Garraum auf Zimmertemperatur abkühlt.

Während des Dampfgarens sollte die Backofentür nicht geöffnet werden, da dadurch mehr Energie verbraucht wird und mehr Kondenswasser entsteht.

WARNUNG:
Gefahr von Verbrühungen und Schäden am Gerät.
- Freigesetzter Dampf kann Verbrühungen verursachen. Seien Sie beim Öffnen der Gerätetür vorsichtig, wenn das Gerät in Betrieb ist. Dampf kann entweichen.

WARNUNG:
Verwenden Sie als Flüssigkeit nur Wasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (demineralisiertes) oder destilliertes Wasser.

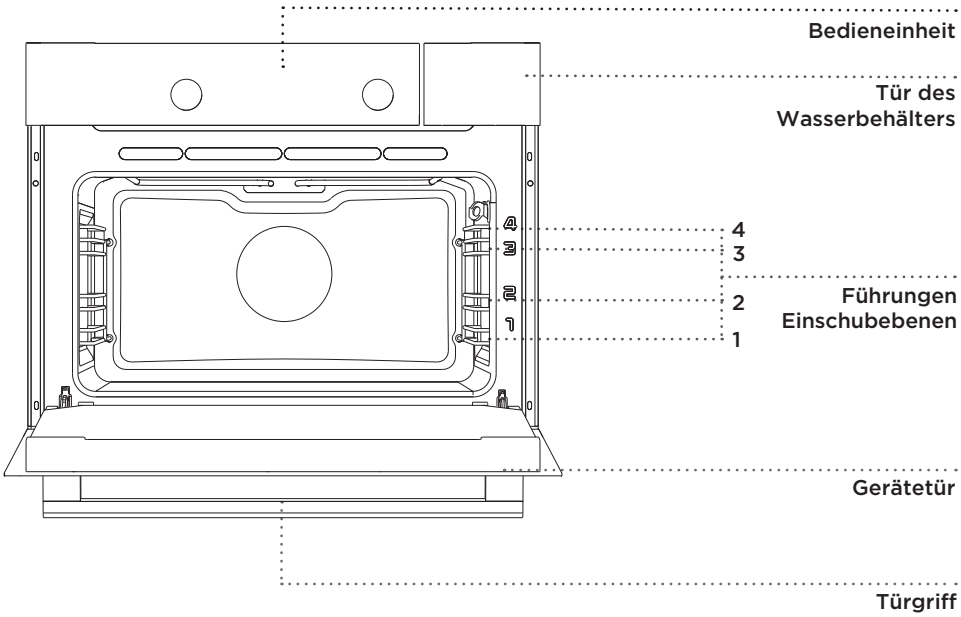
VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES:

Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie.

KOMBI-DAMPFBACKÖFEN

(BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND DER AUSRÜSTUNG - ABHÄNGIG VOM MODELL)

Auf der Abbildung ist eines der Einbaugeräte beschrieben. Da die Geräte, für die diese Anleitung angefertigt wurde, verschiedene Ausstattungen besitzen können, sind vielleicht auch Funktionen und Ausstattungen beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



DRAHTFÜHRUNGEN

Drahtführungen ermöglichen die Zubereitung von Speisen auf vier Einschubebenen (beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden). Die 3. und 4. Einschubebene sind zum Grillen von Fleisch bestimmt.

TELESKOPFÜHRUNGEN

Die Einschubebenen 2 und 3 können mit Teleskop-Ausziehführungen ausgerüstet sein. Die Einschubebenen können mit teilweise ausziehbaren oder vollständig ausziehbaren Führungen ausgerüstet sein.

TÜRKONTAKTSCHALTER

Der Schalter schaltet die Backofenbeheizung und das Gebläse aus, wenn die Gerätetür während des Betriebs geöffnet wird und schaltet die Beheizung wieder automatisch ein, wenn die Tür geschlossen wird.

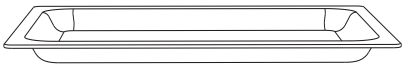
KÜHLGEBLÄSE

Das Gerät verfügt über ein Kühlgebläse, welches das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

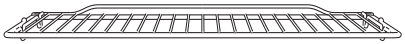
VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES

Nach dem Ausschalten des Geräts ist das Kühlgebläse noch für kurze Zeit in Betrieb um das Gerät zu kühlen. (Der verlängerte Betrieb des Kühlgebläses ist von der Temperatur im Garraum abhängig.)

ZUBEHÖR (abhängig vom modell)

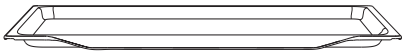


Der GLASBRÄTER wird zum Braten mit allen Betriebsarten verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Serviertablett verwenden.

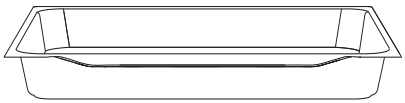


Der ROST wird zum Grillen verwendet; Sie können das Fleisch auch direkt auf den Rost legen.

Der Rost verfügt über eine Sicherheitsklinke, deswegen müssen Sie ihn beim Herausziehen leicht anheben.



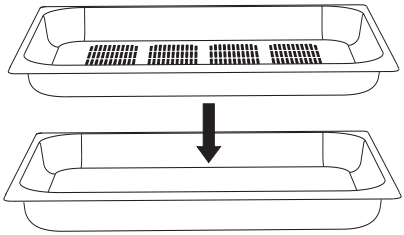
Das NIEDRIGE BACKBLECH wird zum Backen von Gebäck und Kuchen verwendet.



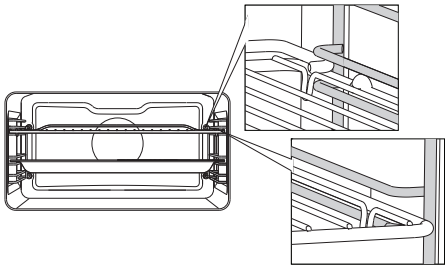
Das HOHE BACKBLECH wird zum Braten von Fleisch und Backen von feuchten Kuchen verwendet.Es wird auch als Fettpfanne zum Auffangen von Fett und Saft verwendet.

Während des Bratvorgangs dürfen Sie das hohe Backblech nicht auf die erste Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen oder den Grillspieß benutzen und das hohe Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.

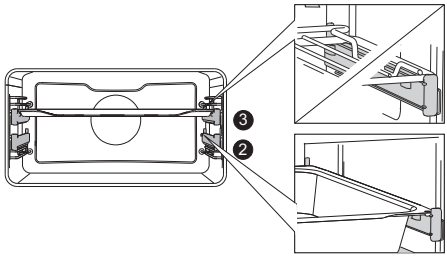
Das Zubehör kann beim Backen/ Braten seine Form ändern, was jedoch auf seine Funktionalität keinen Einfluss nimmt. Nach dem Abkühlen nimmt das Zubehör seine ursprüngliche Form an.



DAMPF-SET (INOX) Zum Backen/Braten mit Dampf. Stellen Sie das perforierte Tablett mit dem Gargut auf die mittlere Einschubebene und die Fettpfanne eine Ebene niedriger.

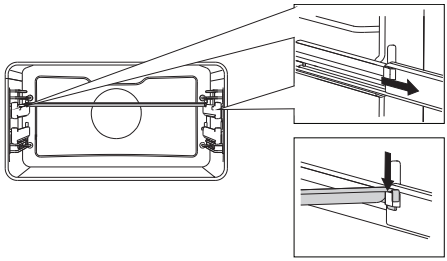


Wenn das Gerät Drahtführungen besitzt, müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.



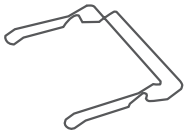
Ziehen Sie bei der Ausstattung mit Teleskopausziehführungen zuerst die Führungen einer Einschubebene heraus, stellen Sie den Rost oder ein Backblech darauf und schieben Sie sie wieder in den Garraum.

Schließen Sie die Gerätetür erst dann, wenn die Teleskopausziehführungen bis zum Anschlag eingeschoben sind.

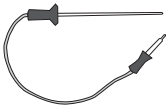


SYNCHRONISATIONSLEISTE

Sie können die Leiste auf die Teleskop-Ausziehführungen (Vollauszug) einsetzen oder demontieren, indem Sie zuerst die beiden Führungen einer Einschubebene herausziehen. Haken Sie die Leiste in beide Umstülpungen, die sich auf den Führungen befinden, ein und schieben Sie sie mit der Hand bis zum Anschlag.



Der **BACKBLECHTRÄGER** erleichtert das Herausnehmen der Backbleche aus dem Garraum, wenn diese noch heiß sind.



TEMPERATURSONDE zum Braten von größeren Fleischstücken

ENTKALKUNGSMITTEL zum Reinigen des Dampfsystems

MESSINDIKATOR zur Prüfung der Wasserhärte

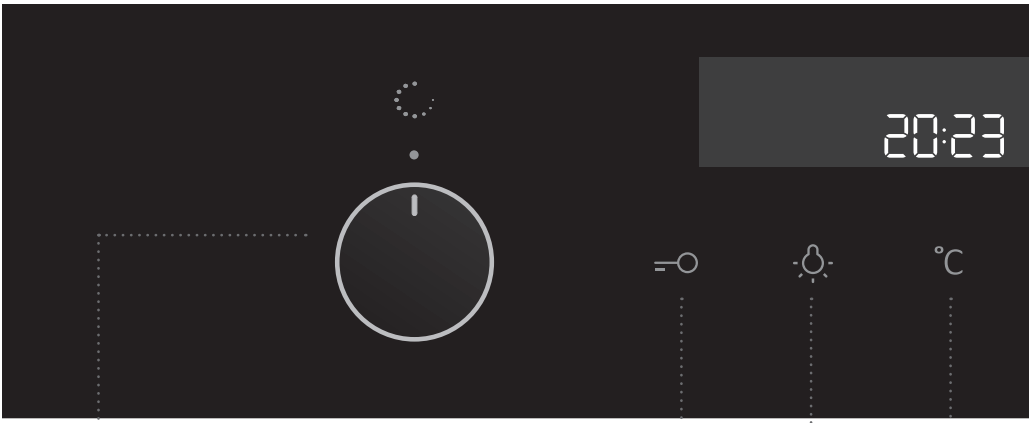
Die **MECHANISCHE TÜRVERRIEGELUNG** verhindert das Öffnen der Gerätetür, bis die Verriegelung entsichert wird.

Die Verriegelung wird entsichert, indem Sie sie mit dem Daumen leicht nach rechts drücken und gleichzeitig die Tür nach außen ziehen.

Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs heiß. Verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe.

BEDIENEINHEIT

(abhängig vom modell)



1 **AUSWAHLKNEBEL FÜR DIE BEHEIZUNGSART** (vom Modell abhängig)

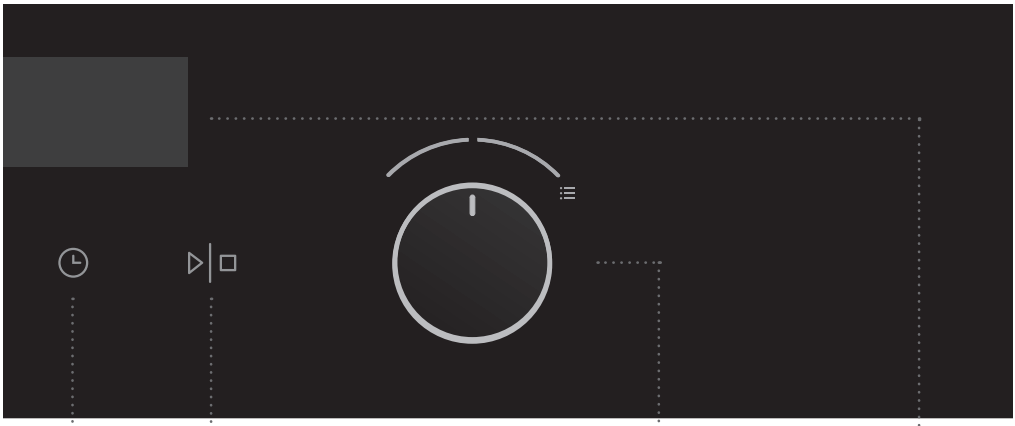
2 **IKONE KINDERSICHERUNG**

3 **IKONE GAR-RAUMBE-LEUCHTUNG**

4 **IKONE TEMPERATUR**

HINWEIS:

Die Symbole der Beheizungsarten befinden sich auf dem Bedienungsknebel oder auf der Frontplatte (je nach Modell).



5 ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR (TIMER)

Betriebsdauer

Betriebsende

Alarm

Uhr

6 TASTE START/ STOP

Benutzen Sie diese Taste zum Starten oder Anhalten des Programms.

7 EINSTELLKNEBEL (-/+)

Benutzen Sie diesen Bedienungsknebel, um die Zeit, Temperatur.

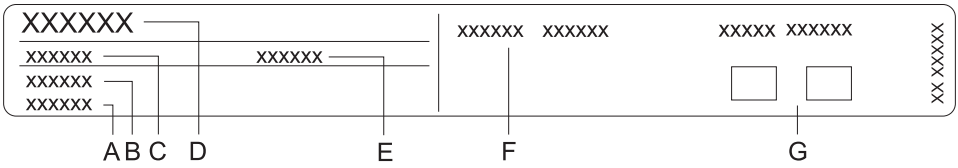
8 INFORMATION ÜBER DEN GARVORGANG UND ZEITANZEIGE

HINWEIS:
Damit die Sensortasten besser reagieren, berühren Sie diese immer mit der vollen Fingerfläche.
Bei jeder Berührung der Sensortaste ertönt ein kurzes akustisches Signal.

602837

TECHNISCHE ANGABEN

(ABHÄNGIG VOM MODELL)



A Seriennummer
B Bestellnummer
C Typ
D Warenzeichen
E Modell
F Technische Angaben
G Symbole für Konformität

Das Typenschild mit den Gerätedaten ist am Geräterand befestigt und wird sichtbar, wenn die Gerätetür geöffnet wird.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie nach der Lieferung des Geräts alle Zubehörteile, einschließlich der Transportausrüstung (Karton und Styroporeinlagen), aus dem Garraum.
Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!

Erhitzen Sie den Backofen vor dem ersten Gebrauch im leeren Zustand mit Ober- und Unterhitze bei 200°C ca. eine Stunde lang. Beim ersten Erhitzen des Geräts wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

GAREN MIT DAMPF

Dampfgaren ist eine gesunde und natürliche Art der Zubereitung von Speisen, die den vollen Geschmack der Lebensmittel bewahrt.
Beim Dampfgaren entstehen keine unangenehmen Gerüche. Das Kochwasser muss nicht gesalzen werden und Sie brauchen auch keine Gewürze und Kräuter.

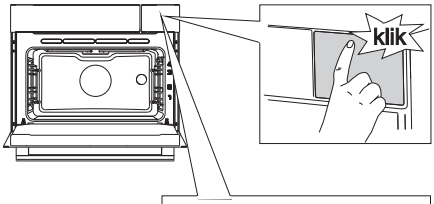
Vorteile des Dampfgarens:
Die thermische Behandlung der Lebensmittel setzt ein, bevor die Temperatur im Garraum 100°C erreicht. Möglich ist auch langsames Garen bzw. Dünsten oder Braten bei niedrigen Temperaturen im Garraum.
So werden Lebensmittel schonend zubereitet, wasserlösliche Vitamine und Minerale werden nicht zerstört, da nur ein geringer Teil im kondensierten Dampf, der mit dem Gargut in Kontakt ist, aufgelöst wird.
Zur Zubereitung brauchen Sie kein Fett. Dampfgaren bewahrt den Geschmack. Beim Dampfgaren entstehen keine unangenehmen Gerüche, kein Grillgeschmack oder Geschmack nach Kochtopf bzw. Bräter. Ebenso wird beim Dampfgaren der Geschmack nicht verändert, weil die Lebensmittel nicht im Wasser gegart werden.
Beim Dampfgaren werden Geschmack und Düfte zwischen den Lebensmitteln nicht übertragen, deswegen können Sie Fleisch, Fisch und Gemüse zusammen garen.
Dampf ist auch zum Blanchieren, Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln und zum Warmhalten von Gerichten geeignet.

FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

Der WASSERBEHÄLTER ermöglicht die unabhängige Zufuhr von Wasser in den Dampfbackofen. Das Volumen des Wasserbehälters beträgt ca. 1,3 l (siehe Markierung). Mit dieser Wassermenge können Sie beim max. Dampfzyklus (Heißluft + Dampf - max. Leistungsstufe) ca. 3 Stunden garen.

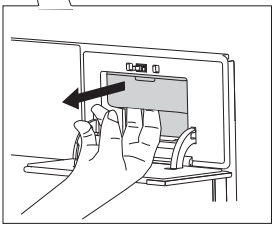
Reinigen Sie den Wasserbehälter vor dem ersten Gebrauch.

Füllen Sie den Wasserbehälter mit sauberem und kaltem Wasser aus der Wasserleitung, Tafelwasser (kein Mineralwasser) oder zum Kochen geeignetes destilliertes Wasser. Das Wasser muss beim Einfüllen Zimmertemperatur haben 20°C (± 10°C).

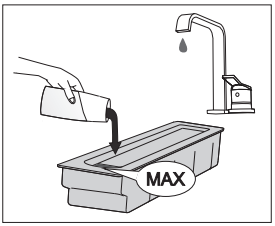


1 Öffnen Sie die Tür des Wasserbehälters durch Drücken der Stelle, an welcher der Aufkleber angebracht ist.

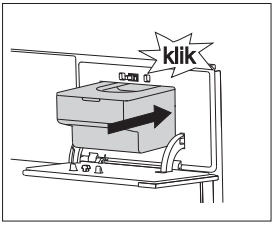
Sie können den Aufkleber später entfernen.



2 Ziehen Sie den Wasserbehälter aus dem Gehäuse, indem Sie ihn an der Nut anfassen.



3 Öffnen Sie die Abdeckung. Spülen Sie den Wasserbehälter mit Wasser aus. Setzen Sie den Wasserbehälter zusammen. Füllen Sie den Wasserbehälter vor dem Gebrauch bis zur Markierung MAX mit frischem Wasser.



4 Schieben Sie den Wasserbehälter in das Gehäuse zurück und zwar bis zur Endposition (es ist ein Klickgeräusch hörbar) und schließen Sie durch Drücken die Tür des Wasserbehälters.

Nach Beendigung des Dampfgarens wird das Restwasser aus dem Dampfsystem in den Wasserbehälter gepumpt. Sie können die Abdeckung und den Wasserbehälter mit üblichen Flüssigreinigern reinigen, die keine Scheuermittel enthalten, oder in der Geschirrspülmaschine.

GARVERFAHREN IN SCHRITTEN (1–6)

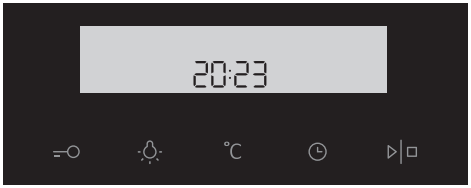
1. SCHRITT: EINSCHALTEN UND EINSTELLEN

Nach dem Anschluss Ihres Gerätes an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall blinkt auf dem Display 12:00 und das Symbol leuchtet auf. Einstellungen wie folgt:

EINSTELLUNG DER DIGITALUHR

1 Drehen Sie den EINSTELLKNEBEL (-/+) und stellen Sie zuerst die Minuten ein, danach geht der Kursorpfeil auf die Stunden. Nach drei Sekunden werden die Einstellungen gespeichert.

Wenn Sie den Drehknebel weiter nach rechts oder nach links drehen, laufen die Werte schneller durch.



2 Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Taste START/STOP. Wenn innerhalb der nächsten drei Sekunden keine Taste betätigen, wird die Einstellung automatisch gespeichert.

Das Gerät funktioniert auch, wenn die Uhr nicht eingestellt ist. Die Timer-Funktion steht in diesem Fall nicht zur Verfügung (siehe Kapitel: EINSTELUNG DER TIMER-FUNKTIONEN).

Nach ein paar Minuten Leerlauf schaltet sich das Gerät in den Standby-Modus um.

EINSTELLUNGEN

Um die Einstellungen zu ändern, drehen Sie den Einstellknebel nach rechts und halten Sie ihn drei Sekunden lang. Drücken Sie die Start/Stop-Ikone, um sich durch die jeweiligen Einstellungen oder Parameter zu bewegen. Drehen Sie den Einstellknebel nach rechts oder nach links, wenn Sie einen Parameter ändern möchten.

HELLIGKEITSSTUFE

Wählen Sie eine der drei verschiedenen Helligkeitsstufen. Die mittlere Helligkeitsstufe ist voreingestellt. Sie können die Helligkeitsstufen durch Drehen des Drehknebels einstellen.

Niedrige Helligkeitsstufe

Mittlere Helligkeitsstufe

Maximale Helligkeitsstufe

LAUTSTÄRKE DER AKUSTISCHEN SIGNALE

Mid level is pre-selected. Sound levels can be set by rotate knob.

Niedrige Lautstärke

Die mittlere Lautstärke ist voreingestellt.

Maximale Lautstärke

Lautstärke AUS

WASSERHÄRTE (nur bei Geräten mit Dampf)

Den Wasserhärtetest vor dem ersten Gebrauch des Geräts durchführen.
Den beigelegten Teststreifen 1 Sekunde lang in Wasser tauchen.
Geben Sie nach einer Minute die Anzahl der Striche in das Gerät ein. Drehen Sie den KNEBEL und bestätigen Sie die Einstellung mit dem HÄCKCHEN.

	4 grüne Striche	weich	Hrd 1
	1 roter Strich	leicht hart	Hrd 2
	2 rote Striche	mittel hart	Hrd 3
	3 rote Striche	hart	Hrd 4
	4 rote Striche	sehr hart	Hrd 5

Izbi
Sie können eine der fünf verschiedenen Wasserhärtestufen auswählen. Die Wasserhärte 5 ist voreingestellt, der Text ist sichtbar. Sie können die Wasserstärke durch Drehen des Drehknebels einstellen.

ENTKALKEN (nur bei Geräten mit Dampf)

Sie können den Entkalkungsvorgang durch Auswahl ON oder OFF mit Drehknebel auswählen und später durch Drücken der Start/Stop-Ikone bestätigen. Voreingestellt ist die Funktion „Entkalkung EIN“.

1. SCHRITT - Füllen Sie das Entkalkungsmittel in den Wasserbehälter.

2. SCHRITT - Der Entkalkungsvorgang ist beendet. Entleeren Sie die Flüssigkeit und füllen Sie frisches Wasser zum Ausspülen ein.

3. SCHRITT/Ende - Der Spülvorgang ist beendet. Reinigen Sie den Behälter und wischen Sie den Garraum ab. Reinigen Sie auch den Schaumfilter (siehe Kapitel REINIGUNG DES SCHAUMFILTERS)
ENDE

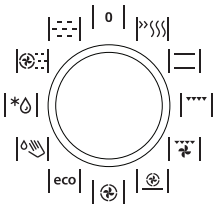
ENDE

Durch Drücken der Start/Stop-Ikone können Sie aus dem Menü „Einstellungen“ in den Standby-Modus umschalten. Sie können das Menü „Einstellungen“ auch verlassen, wenn Sie den Einstellknebel auf der linken Seite für 3 Sekunden gedrückt halten oder ihn drehen.

Um die Einstellungen zu ändern, drehen Sie den Einstellknebel nach rechts und halten Sie ihn drei Sekunden lang. Drücken Sie die Start/Stop-Ikone, um sich durch die jeweiligen Einstellungen oder Parameter zu bewegen. Drehen Sie den Einstellknebel nach rechts oder nach links, wenn Sie einen Parameter ändern möchten.

Nach einem Stromausfall oder nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde, bleiben die Einstellungen der Zusatzfunktionen nur ein paar Minuten lang gespeichert. Danach werden alle Einstellungen mit Ausnahme des akustischen Signals und der Kindersicherung auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

2. SCHRITT: AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART



Drehen Sie den Einstellknebel (nach links und rechts) um die BEHEIZUNGSART einzustellen (siehe Programmtabelle) . Die ausgewählte Ikone wird auf dem Display angezeigt.

Sie können die Einstellungen auch während des Betriebs ändern.

BETRIEB-SART	BESCHREIBUNG	VOREINGESTELLTE TEMPERATUR (°C)	MIN. – MAX. TEMPERATUR (°C)
	BETRIEBSARTEN		
	SCHNELLES VORHEIZEN Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist nicht zur Zubereitung von Speisen geeignet. Sobald der Garraum auf die gewünschte Temperatur erreicht hat, ist das Vorheizen beendet.	160	30-230
	OBER- UND UNTERHITZE Die im Ober- und Unterteil des Garraums eingebauten Heizelemente strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen bzw. Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	200	30-230
	GRILL In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement, das zum Großflächengrill gehört. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	230	30-230
	GRILL MIT GEBLÄSE Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.	170	30-230
	HEISSLUFT MIT UNTERHITZE Die Unterhitze und der Ringheizkörper mit Gebläse sind in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum Backen von Pizzas, feuchten Kuchen, Obsttorten, Hefe- und Mürbeteig verwendet.	200	30-230
	HEISSLUFT Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut. Diese Betriebsart ist besonders zum Braten/Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet.	180	30-230

BETRIEB-SART	BESCHREIBUNG	VOREINGESTELLTE TEMPERATUR (°C)	MIN. – MAX. TEMPERATUR (°C)
	BETRIEBSARTEN		
eco	**EKO (ÖKO) BACKEN/BRATEN** [1] Optimiert den Energieverbrauch während des Back-/Bratvorgangs. Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.	180	/
	REINIGUNG MIT DAMPF Dampf befeuchtet den Garraum. Verwenden Sie diese Funktion zum Entfernen von Flecken und Speiseresten aus dem Garraum.	70	/
	AUTOMATISCHE BEHEIZUNGSART		
	ABTAUEN Die Luft zirkuliert, alle Heizelemente sind abgeschaltet. Nur das Gebläse kann aktiviert werden. Diese Funktion wird zum langsamen Abtauen von Gefriergut verwendet.	/	/
	KOMBINIERTE BEHEIZUNGSARTEN/ BEHEIZUNGSARTEN MIT DAMP		
	KOMBI DAMPF+HEISSLUFT Diese Beheizungsart wird zum Backen und Abtauen von Gefriergut verwendet. Sie ermöglicht schnelles und effizientes Backen ohne die Farbe oder die Form des Backguts zu ändern. Es stehen drei Optionen zur Verfügung: HOCH: zur Zubereitung von Schnitzeln, Steaks und kleinerer Fleischstücke MITTEL: zum Aufwärmen von kalten/gefrorene Speisen, zum Braten von Fischfilets und zum Gratinieren von Gemüse NIEDRIG: zum Braten von größeren Fleischstücken (Braten, ganze Hühnchen), Backen von aufgegangenem Teig (Brot oder Brötchen), Braten von Lasagne usw.	160	30-230
	DAMPF [2]**/ SOUS VIDE** Diese Beheizungsart wird zur Zubereitung von Fleisch, Gemüse, Obst und Beilagen verwendet. SOUS VIDE Ist ein Verfahren zum langsamen Garen des Garguts im Vakuum, bei genau festgelegter Temperatur. Methode Die Sous vide-Methode ist zur Zubereitung von Fleisch, Fisch und allen Arten von Gemüse und Obst geeignet. Die so zubereitete Speise ist saftig und entwickelt einen volleren Geschmack.	50	30-95

[1] Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.
Bei dieser Funktion wird die aktuelle Temperatur im Garraum wegen eines besonderen Algorithmus des Betriebs des Geräts und der Restwärmenutzung nicht angezeigt.

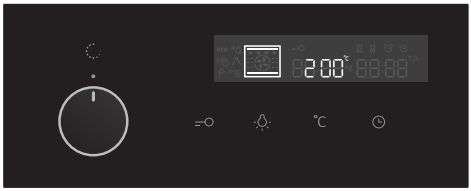
[2] Das Programm ermöglicht eine präzise Einstellung der Temperatur.

3. SCHRITT: EINSTELLUNGEN AUSWÄHLEN

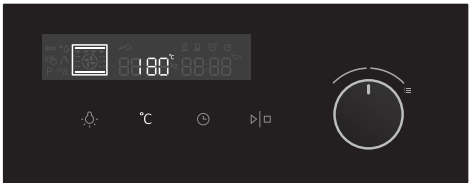
Jede Beheizungsart verfügt über grundlegende Systemfunktionen oder Standardeinstellungen, die eingestellt werden können.

Passen Sie die Einstellungen durch Drücken der entsprechenden Taste (bevor Sie die START/STOP-Taste drücken) an. Einige Einstellungen stehen bei einigen Programmen nicht zur Verfügung; in einem solchen Fall ertönt ein akustisches Signal.

ÄNDERN DER KOCHTEMPERATUR UND DER DAMPFFUNKTION



1 Wählen Sie die BEHEIZUNGSART aus. Die ausgewählte Ikone erscheint auf dem Display und die VOREINGESTELLTE TEMPERATUR blinkt.



2 Wählen Sie die BEHEIZUNGSART aus. Die ausgewählte Ikone erscheint auf dem Display und die VOREINGESTELLTE TEMPERATUR blinkt.

3 Drücken Sie die Taste für die TEMPERATUR und ZEIT und drehen Sie den Drehknebel, um die Parameter auszuwählen.

Die maximale Temperatur oder Leistung ist bei einigen Beheizungsarten begrenzt.

Wenn Sie das Kombi-Dampfprogramm einstellen möchten, wählen Sie zuerst die gewünschte Temperatur und Zeit.
Nach der Bestätigung mit der START-Taste erscheinen auf dem Display das Wort „int“ sowie ein Balken, welche die Einstellung der Dampfintensität anzeigen (Standardeinstellung ist „Mitte“).
Verwenden Sie den rechten Knebel, um zwischen drei verschiedenen Dampf-Intensitätsstufen zu wählen.
Drücken Sie erneut die START-Taste, um die ausgewählten Intensitätsstufe zu bestätigen und das Kombi-Dampfprogramm zu starten.

DAMPF-INTENSITÄTSSTUFEN

Niedrige Dampfintensität

Mittlere Dampfintensität

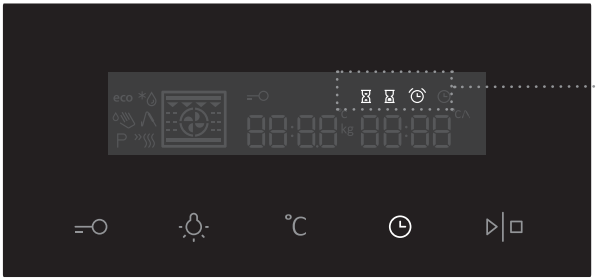
Hohe Dampfintensität

TIMER FUNKTIONEN

Drehen Sie zunächst den Einstellknebel für die BEHEIZUNGSART; stellen Sie danach die Temperatur ein. Berühren Sie mehrere Male die TIMER-Taste, um das Symbol auszuwählen.

Die Ikone für die ausgewählte Timer-Funktion leuchtet auf und die einstellbare Zeit für Start/Ende blinkt auf dem Display. Die anderen Ikonen sind schwach beleuchtet.

Drücken Sie die START-Taste, um den Garvorgang zu starten. Die VERSTRICHENE GARZEIT wird angezeigt.



Display der Timerfunktionen

Einstellung der Garzeit

In diesem Modus können Sie die Betriebsdauer des Geräts (Garzeit) definieren. Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten und danach die Stunden ein. Die Ikone und die Garzeit werden auf dem Display angezeigt.

Einstellung der Einschaltverzögerung

In diesem Modus können Sie die Dauer des Garvorgangs (Garzeit) und den Zeitpunkt, zu welchem der Garvorgang beendet wird (Endzeit), bestimmen. Überprüfen Sie, ob die Uhr auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt ist.

Beispiel:
Aktuelle Zeit: Mittag
Garzeit: 2 Stunden
Ende der Garzeit: 18 Uhr

Zuerst stellen Sie die BETRIEBSDAUER (2 Stunden) ein. Durch erneutes Drücken der Taste UHR, wählen Sie das BETRIEBSENDE. An der Anzeige wird automatisch die Summe von Tageszeit und Betriebsdauer des Backofens (14:00) blinkend angezeigt.
Stellen Sie das Ende der Backzeit (18:00) ein.
Drücken Sie die START-Taste, um den Garvorgang zu starten. Der Timer zählt die Zeit bis zum Start des Garvorgangs ab, das Symbol leuchtet auf. Das Gerät schaltet sich automatisch ein (um 16:00 Uhr) und stoppt den Betrieb zum ausgewählten Zeitpunkt (18:00 Uhr).

Einstellung des Kurzzeitweckers

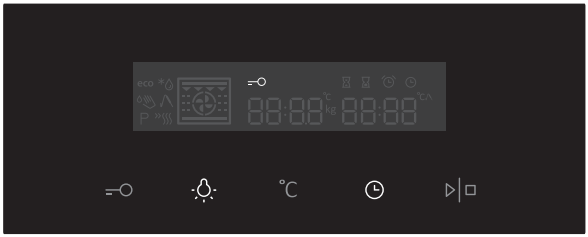
Der Kurzzeitwecker kann unabhängig vom Betrieb des Geräts verwendet werden.
Die maximale Dauer der Einstellung ist 24 Stunden.
Während der letzten Minute zählt der Kurzzeitwecker die Zeit in Sekunden ab.

Nach Ablauf die eingestellten Zeit wird der Betrieb des Geräts automatisch angehalten (Ende der Garzeit). Ein akustisches Signal ertönt, die Sie durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch abgeschaltet.

Alle Timer-Funktionen können durch das Einstellen der Zeit auf „0“ abgebrochen werden.

Nach ein paar Minuten Leerlauf schaltet sich das Gerät in den Standby-Modus um.

4. SCHRITT: AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN



Aktivieren bzw. deaktivieren Sie Funktionen durch Drücken der gewünschten Taste oder einer Tastenkombination.

Einige Einstellungen stehen bei einigen Programmen nicht zur Verfügung; in einem solchen Fall ertönt ein akustisches Signal.

KINDERSPERRE

Aktivieren Sie die Kindersperre durch Berühren der Taste CHILD LOCK. Die entsprechende Ikone leuchtet auf dem Display auf. Berühren Sie die Taste noch einmal, um die Kindersicherung zu deaktivieren. Die Ikone auf dem Display verschwindet.

Wenn die Kindersicherung ohne Timer-Funktion aktiviert ist (nur die Uhrzeit wird angezeigt), lässt sich das Gerät nicht bedienen. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, nachdem eine Timer-Funktion eingestellt wurde, wird das Gerät normal arbeiten; allerdings lassen sich die Einstellungen nicht ändern.
Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können die Beheizungsart oder die Zusatzfunktionen nicht geändert werden. Die einzige mögliche Änderung ist die Beendigung des Garvorgangs durch Drehen des Wahlknebels auf „0“. Die Kindersicherung bleibt aktiv, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde. Um eine neue Beheizungsart auszuwählen, muss zunächst die Kindersicherung deaktiviert werden.

GARRAUMBELEUCHTUNG

Die Garraumbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, sobald die Gerätetür geöffnet wird oder wenn das Gerät eingeschaltet wird.
Nach Beendigung des Garvorgangs bleibt dir Garraumbeleuchtung eine Minute lang eingeschaltet.
Die Garraumbeleuchtung können Sie durch Drücken der Taste LIGHT ein- bzw. ausschalten.

STANDBY-MODUS

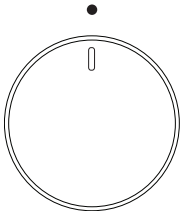
Die Displaybeleuchtung schaltet sich automatisch nach 10 Minuten aus, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
Drücken Sie die KEY + TIMER Taste, um die Anzeige auszuschalten. Falls eine Timerfunktion aktiviert wurde, drücken Sie die taste OFF und die TIMER Ikone erscheint auf dem Display und weist auf die aktivierte Funktion hin.

5. SCHRITT: GARVORGANG STARTEN

Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste START/STOP.

6. SCHRITT: GERÄT AUSSCHALTEN

Drehen Sie den EINSTELLKNEBEL für die BEHEIZUNGSART auf die Position „0“.



Nach Beendigung des Garvorgangs und nach Sie das Gerät abgeschaltet haben, wird die fallende Temperatur bis 50°C angezeigt.

Alle Timer-Einstellungen werden unterbrochen und widerrufen. Auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Nach ein paar Minuten Leerlauf schaltet sich das Gerät in den Standby-Modus um.

Nach dem Gebrauch des Backofens kann etwas Wasser im Kondenswasserkanal (unter der Backofentür) zurückbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder Lappen trocken.

BESCHREIBUNG DER BETRIEBSARTEN UND TABELLEN FÜR DIE ZUBEREITUNG VON SPEISEN

Wenn Sie die Werte für eine Speise in der Tabelle nicht finden, verwenden Sie die Werte für eine ähnliche Speise.

Die Angaben gelten für das Braten auf einer Einschubebene.

Bei den Temperaturen ist immer ein niedriger und ein höherer Wert angegeben. Stellen Sie zuerst die niedrigere Temperatur ein. Falls das Bratgut nicht genügend braun wird, erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur.

Die angeführten Zubereitungszeiten sind nur Richtwerte und können unter konkreten Bedingungen variieren.

Heizen Sie den Garraum nur vor, wenn dies ausdrücklich im Rezept oder in den Tabellen in dieser Gebrauchsanweisung angegeben ist. Beim Vorheizen des leeren Garraums wird viel Energie verbraucht, deswegen können Sie, wenn Sie mehrere Arten von Backgut oder Pizzas nacheinander backen, viel Energie sparen, weil der Garraum schon aufgeheizt ist.

Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle, schwarze, silikonbeschichtete oder emaillierte Backbleche, weil sie die Wärme besonders gut leiten.

Wenn Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie, ob es temperaturbeständig ist.

Wenn Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen oder größere Fleischstücke braten, entsteht im Garraum eine größere Dampfmenge, die an der Innenseite der Gerätetür Kondenswasser bilden kann. Das ist eine natürliche Erscheinung, welche die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt. Wischen Sie nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs die Gerätetür und das Sichtfenster mit einem Tuch trocken.

Gegen Ende der Zubereitungszeit können Sie das Gerät ungefähr 10 Minuten vor Beendigung der Zubereitungszeit abschalten und Energie sparen, indem Sie die Restwärme nutzen.

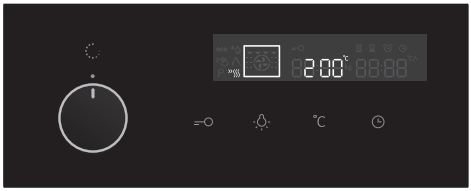
Lassen Sie heiße Speisen nicht im geschlossenen Garraum abkühlen, um die Bildung von Kondenswasser zu vermeiden.

Das Sternchen (*) bedeutet, dass Sie den Backofen bei der gewählten Betriebsart vorheizen sollten.

BETRIEBSARTEN

SCHNELLES VORHEIZEN

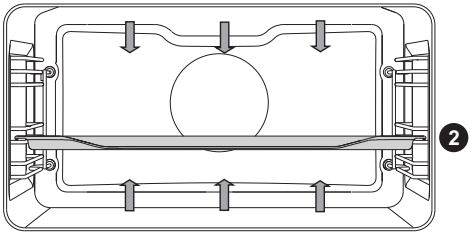
Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist nicht zur Zubereitung von Speisen geeignet.



Drehen Sie den WAHLKNEBEL der BEHEIZUNGSARTEN auf die Position „Schnelles Vorheizen“. Die VOREINGESTELLTE TEMPERATUR wird angezeigt. Diese Temperatureinstellungen können geändert werden.

Sobald das Gerät eingeschaltet wird, wird der Garraum vorgeheizt. Auf dem Display blinkt das Symbol °C. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ist das Vorheizen abgeschlossen und ein akustisches Signal ertönt. Das akustische Signal können Sie durch Drücken einer beliebigen Taste unterbrechen; nach einer Minute wird es automatisch abgeschaltet.

OBER- UND UNTERHITZE



Die im Ober- und Unterteil des Garraums eingebauten Heizelemente strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum.

Braten:
Verwenden Sie Bräter aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen. Bräter aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schweinebraten	1500	1	180-200	90-120
Schweineschulter	1500	1	180-200	110-140
Schweineroulade	1500	2	180-200	90-110
Rinderbraten	1500	1	170-190	120-150
Kalbsroulade	1500	2	180-200	80-100
Lammrücken	1500	1	180-200	60-80
Hasenrücken	1000	2	180-200	50-70
Rehkeule	1500	1	180-200	90-120
Fleischroulade	/	2	180-200	15-30
FISCH				
Fisch, gedünstet	1000 g/St.	2	190-210	40-50

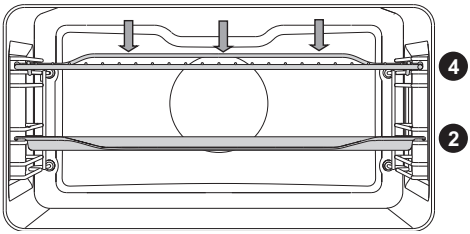
Backen:
Benutzen Sie nur eine Einschubebene und dunkle Backbleche. In hellen Backformen bräunt das Backgut schlechter, weil die Wärme reflektiert wird.
Stellen Sie die Backform immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
Wenn Sie den Garraum vorheizen, wird die Zubereitungszeit kürzer.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
GEBÄCK			
Weißbrot, 1 kg*	2	220	10-15
		180-190	30-40
Brot aus Buchweizenmehl, 1 kg*	2	180-190	50-60
Vollkornbrot, 1 kg*	2	180-190	50-60
Roggenbrot, 1 kg*	2	180-190	50-60
Dinkelbrot, 1 kg*	2	180-190	50-60
Auflauf, süß	2	170-190	40-50
Semmeln*	2	190-210	20-30
Walnusspotitze	1	170-180	50-60
Biskuittorte*	1	160-170	30-40
Macarons	2	130-150	15-25
Gemüseroulade	2	190-200	25-35
Obstroulade	2	190-200	25-35
Kleingebäck aus Blätterteig	2	200-210	20-30
Kohlpiroschka*	2	190-200	25-35
Obstkuchen	1	130-150	80-100
Windbeutel	2	80-90	110-130
Buchtel	2	170-180	30-40

Fehler beim Back-/ Bratvorgang	Tipp
Ist das Backgut durchgebacken?	• Stechen Sie das Backgut mit einem Holzstäbchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist das Backgut durchgebacken. • Sie können das Gerät ausschalten und die Restwärme nutzen.
Das Backgut ist zusammengesackt	• Überprüfen Sie das Rezept. • Verwenden Sie nächstes Mal weniger Flüssigkeit. • Wenn Sie Küchenmaschinen verwenden, berücksichtigen Sie die Rührzeiten.
Ist das Backgut unten zu hell?	• Verwenden Sie dunkle Backformen. • Stellen Sie die Backform eine Einschubebene tiefer und schalten Sie gegen Ende der Zubereitungszeit die Unterhitze ein.
Ist der Kuchen mit feuchter Füllung vollständig gebacken?	• Reduzieren Sie nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Zubereitungszeit.

Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht auf die 1. Einschubebene gestellt werden.

GRILL



Beim **Grill** sind die Oberhitze und das Infrarot-Heizelement, das auf der Garraumdecke befestigt ist, in Betrieb.

Die maximale Temperatur beim Grillen: 230°C.

Heizen Sie das Infrarot-Heizelement bzw. den Grill ungefähr 5 Minuten vor. Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!
Das Grillen mit dem Infrarot-Heizelement ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachsscheiben, usw.) oder Toasts geeignet.

Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie diesen mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt und schieben Sie den Rost in die 4. Einschubebene ein. Stellen Sie die Fettpfanne auf die 1. oder 2. Einschubebene, damit der Saft und das Fett eingefangen werden.

Sorgen Sie beim Braten dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Zubereitungszeit wenden.

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör nach jedem Grillvorgang.

Tabelle: Grillen mit dem Kleinflächengrill

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schnitzel aus Rinderfilet, rosa	180 g/St.	3	230	20-25
Schnitzel (Schweinenacken)	150 g/St.	3	230	25-30
Koteletts	280 g/St.	3	230	30-35
Grillwürste	70 g/St.	3	230	20-25
TOAST				
Toast	/	3	230	5-10
Belegte Brötchen	/	3	230	5-10

Tabelle: Grillen mit dem Großflächengrill

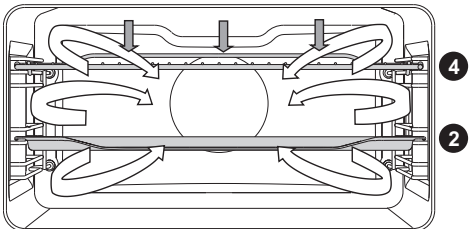
Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schnitzel aus Rinderfilet, rosa	180 g/St.	3	230	10-15
Schnitzel aus Rinderfilet, durch	180 g/St.	3	230	15-20
Schnitzel (Schweinenacken)	150 g/St.	3	230	15-20
Koteletts	280 g/St.	3	230	20-25
Kalbsschnitzel	140 g/St.	3	230	15-20
Grillwürste	70 g/St.	3	230	10-20
Leberkäse	150 g/St.	3	230	15-20
FISCH				
Lachsscheiben	200 g/St.	3	230	15-20
TOAST				
6 Schnitten Brot	/	3	230	1-4
Belegte Brötchen	/	3	230	2-5

Sorgen Sie beim Braten dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Zubereitungszeit wenden. Bevor Sie Forellen braten, trocknen Sie sie mit einem Papierküchentuch. Würzen Sie die Fische innen mit Petersilie, Salz und Knoblauch, bepinseln Sie sie außen mit Öl und legen Sie sie auf den Rost. Während des Grillens den Fisch nicht wenden.

Wenn Sie den Grill verwenden (Infrarot-Heizelement), muss die Gerätetür immer geschlossen sein.

Das Infrarot-Heizelement, der Rost und anderes Zubehör werden während des Grillvorgangs sehr heiß; verwenden Sie deswegen zum Herausnehmen des Bräters wärmeisolierende Schutzhandschuhe und Fleischzangen.

GRILL MIT GEBLÄSE

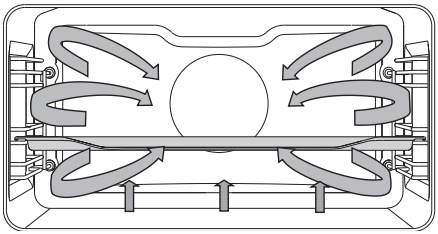


Bei dieser Betriebsart sind gleichzeitig das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Sie ist zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet.

(siehe Beschreibung und Tipps zum GRILLEN)

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Ente	2000	1	180-200	90-110
Schweinebraten	1500	1	170-190	90-120
Schweineschulter	1500	1	160-180	100-130
1/2 Hähnchen	700	1	190-210	50-60
Hähnchen	1500	1	200-220	60-80
Hackbraten	1500	1	160-180	70-90
FISCH				
Forellen	200 g/St.	2	200-220	20-30

HEISSLUFT MIT UNTERHITZE



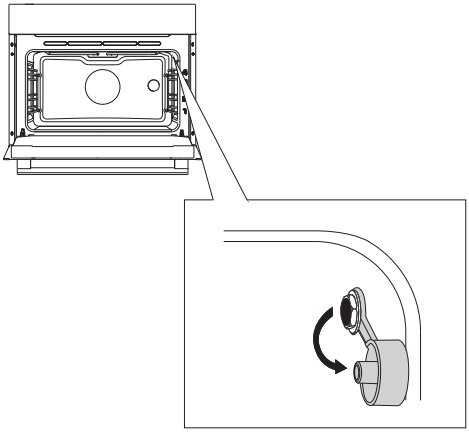
Die Unterhitze und der Ringheizkörper mit Gebläse sind in Betrieb. Zum Backen von Pizzas, Apfelstrudel und Obsttorten.

(siehe Beschreibung und Tipps zur Betriebsart UNTER- und OBERHITZE)

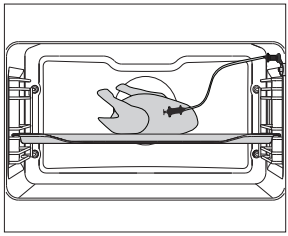
Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
Käsekuchen, Mürbeteig	2	160-170	60-70
Pizza*	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine, Mürbeteig	1	200-210	50-60
Apfelstrudel, ausgezogener Teig	2	180-190	50-60

Braten mit der Fleischsonde (abhängig vom Modell)

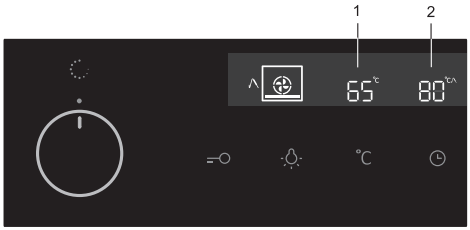
Bei dieser Betriebsart können Sie die gewünschte Temperatur des Fleischkerns einstellen. Der Backofen ist so lange in Betrieb, bis der Fleischkern die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Kerntemperatur wird von der Temperatursonde gemessen.



1 Entfernen Sie den Metallstopfen (die Steckdose befindet sich in der vorderen oberen Ecke der rechten Seite des Garraums).



2 Stecken Sie den Stecker der Fleischsonde in die Steckdose im Garraum und stechen Sie die Sonde in das Fleischstück. (Falls Sie vorher eine Zeitfunktion eingestellt haben, wird diese gelöscht).



3 Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die Auswahl BETRIEBSART und wählen Sie die Betriebsart „Heißluft“ und „Unterhitze“ aus. Auf dem Display werden das entsprechende Symbol, die eingestellte Temperatur im Garraum und die eingestellte Temperatur der Fleischsonde und angezeigt. Drücken Sie die Taste START.

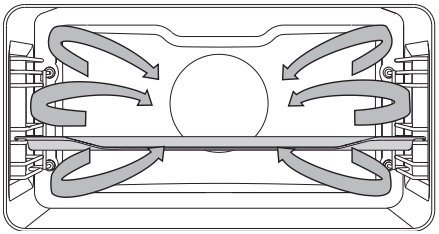
1 Temperatur im Garraum
2 Temperatur der Fleischsonde

Während des Betriebs werden auf dem Display die aktuelle Temperatur im Garraum und die aktuelle Temperatur der Fleischsonde angezeigt. Sie können die Temperatur während des Betriebs nach Wunsch ändern.
Wenn die eingestellte Temperatur des Fleischkerns erreicht ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
Es ertönt ein kurzes akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus. Auf dem Display wird die aktuelle Tageszeit angezeigt.

Stecken Sie nach Beendigung des Bratvorgangs den Metallzapfen wieder auf die Buchse der Fleischsonde im Garraum.

Sie dürfen nur die für dieses Gerät bestimmte Fleischsonde verwenden. Achten Sie darauf, dass die Sonde während des Bratvorgangs nicht das Heizelement berührt!
Nach Beendigung des Bratvorgangs ist die Fleischsonde sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

HEISSLUFT



Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut.

Braten:
Verwenden Sie Bräter aus Email, feuerfestem Glas, Ton oder Gusseisen. Bräter aus rostfreiem Stahl sind nicht geeignet, weil sie die Wärme sehr stark reflektieren.

Sorgen Sie beim Braten von Fleisch dafür, dass im Bräter genügend Flüssigkeit ist, damit das Fleisch nicht anbrennt. Wenden Sie das Fleisch nach ungefähr der Hälfte der Zubereitungszeit. Wenn Sie den Braten zudecken, bleibt er saftig.

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH				
Schweinebraten mit Schwarte	1500	1	170-190	90-120
Hähnchen, ganz	1500	2	180-200	70-90
Ente	2000	1	170-190	120-150
Hähnchenbrust	1000	2	190-210	50-60
Gefülltes Hähnchen	1500	1	190-210	110-130

Backen

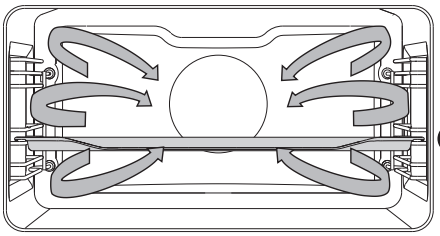
Wir empfehlen Ihnen, den Garraum vorzuheizen.
Sie können Kleingebäck in niedrigen Backblechen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig backen (2. und 3. Einschubebene).
Die Backzeit kann bei gleichen Backblechen verschieden sein. Möglicherweise werden Sie das obere Backblech früher aus dem Garraum nehmen müssen als das untere.
Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.
Bereiten Sie Kleingebäck nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe zu.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
GEBÄCK			
Kuchen, Rührteig	1	160-170	30-40
Streuselkuchen	2	170-180	25-35
Pflaumenkuchen	1	160-170	30-40
Biskuitroulade*	2	170-180	15-25
Obsttorte, Mürbeteig	1	170-180	50-70
Hefezopf	2	170-180	35-50
Apfelstrudel	2	180-190	50-60
Pizza*	2	210-220	15-20
Mürbeteigplätzchen*	2	160-170	15-25
Kekse, Spritzteig*	2	150-160	20-30
Kleingebäck*	2	150-160	20-30
Kleingebäck, Hefeteig*	2	180-190	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-190	20-30
Gebäck, mit Creme gefüllt	2	190-200	25-45
GEFRORENES			
Apfelstrudel, Quarkstrudel	2	180-190	55-70
Pizza	2	190-200	20-35
Pommes frites für den Backofen	2	210-220	25-40
Kroketten für den Backofen	2	210-220	20-35

Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht auf die 1. Einschubebene gestellt werden.

EKO (ÖKO) BACKEN/BRATEN

eco



Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut.

Speise	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
FLEISCH			
Schweinebraten, 1 kg	1	200-210	110-130
Schweinebraten, 2 kg	1	200-210	130-150
Rinderbraten, 1 kg	1	210-220	100-120
FISCH			
Ganzer Fisch, 200 g/St.	2	200-210	40-50
Fischfilet, 100 g/St.	2	210-220	25-35
GEBÄCK			
Spritzgebäck	2	180-190	20-30
Kleingebäck	2	190-200	30-35
Biskuitroulade	2	200-210	15-25
Obsttorte, Mürbeteig	1	190-200	55-65
GEMÜSE			
Gratinierte Kartoffeln	2	190-200	40-50
Lasagne	2	200-210	45-55
GEFRORENES			
Pommes frites, 1 kg	2	230-240	35-45
Hühnchenmedaillons, 0,7 kg	2	220-230	30-40
Fischstäbchen, 0,6 kg	2	220-230	30-40

Das hohe Backblech darf während des Bratens nicht auf die 1. Einschubebene gestellt werden.

602837

ABTAUEN

Bei dieser Beheizungsart zirkuliert die Luft im Garraum, alle Heizelemente sind abgeschaltet.
Nur das Gebläse ist in Betrieb. Verwenden Sie diese Beheizungsart zum langsam Abtauen von Gefriergut (Kuchen, Gebäck, Brot, Brötchen und tiefgefrorenes Obst).

Wenn Sie das entsprechende Symbol auswählen, können Sie den Start- und die Endzeit des Abtauvorgangs einstellen.

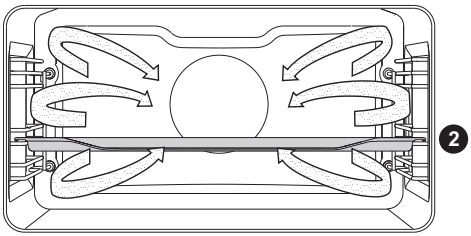
Drehen Sie den WAHLKNEBEL der BEHEIZUNGSARTEN auf die Position „Abtauen“. Auf dem Display wird die ZEIT angezeigt. Die Zeiteinstellungen können geändert werden. Drücken Sie die START-Taste.

In den meisten Fällen wird empfohlen, die Lebensmittel aus der Verpackung zu nehmen (vergessen Sie nicht, Metallklammern oder Clips zu entfernen).

Drehen Sie nach Ablauf der Halbzeit des Abtauvorgangs das Gefriergut um, rühren Sie es um und trennen Sie es, falls es zusammengefroren ist.

KOMBI-PROGRAMME

HEISSLUFT MIT DAMPF

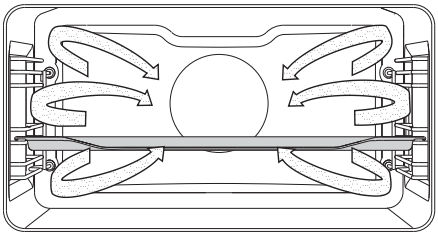


Das Wasser aus dem Dampfgenerator wird als Dampf in den Garraum geblasen. Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb, das für die Zirkulation der heißen Luft und des Dampfes sorgt.

Füllen Sie den Wasserbhälter mit frischem Wasser.

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Dampfintensität	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
Rindfleisch/Keule	1000	1	1	170-190	80-110
Rindfleisch/ Lungenbraten	1000	1	2	180-200	50-70
Kalb/Keule	1000	1	1	180-200	80-110
Lamm	1000	1	1	180-200	60-90
Geflügel am Stück	1500	1	1	180-200	65-85
Geflügel/Brust	1000	2	3	180-200	50-60
Schweinefleisch/Filet	1000	1	2	180-200	50-70
Fisch	200 g/St.	2	2	190-210	25-35
Kartoffeln	1000	2	1	190-210	45-60
Kartoffeln mit Broccoli	1000	2	2	180-200	35-50

DAMPF



Das Wasser aus dem Dampfgenerator wird als Dampf in den Garraum geblasen.

Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Wasser.

Fleisch

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
Sauerkraut mit Würsten	700	3	100	30-40
Rinderschnitzel	1000	3	100	40-50
Hühnchenbrust	1000	3	100	20-30
Garnelen	1000	3	100	20-30
Fischfilet	500	3	80	15-20
Fischschnitzel	500	3	80	20-25
Ganzer Fisch	400	3	100	20-30
Miesmuscheln	1000	3	100	15-20
Frankfurter	1000	3	85	10-15

Gemüse

Speise	Gewicht (g)	Verhältnis Lebensmittel:Flüssigkeit	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
grüne Bohnen	500	/	3	100	50-60
Bohnen	500	1:2	2	100	80-90
Erbsen	500	/	3	100	20-25
Blumenkohl, ganz	500	/	3	100	20-30
Blumenkohl, geschnitten	500	/	3	100	15-20
Broccoli, ganz	500	/	3	100	15-25
Broccoli, geschnitten	500	/	3	100	15-20
Mohrrüben, ganz	500	/	3	100	20-30
Mohrrüben, geschnitten	500	/	3	100	15-25
Mais	500	/	3	100	20-30
Kichererbsen	500	1:2	2	100	70-80
Fenchel	500	/	3	100	15-25
Kohlrabi	500	/	3	100	20-30
Rote Bete, ganz	500	/	3	100	50-60
Paprika	500	/	3	100	15-20
Chicoree	500	/	3	100	15-20
Rosenkohl	500	/	3	100	15-25
Spargel	500	/	3	100	15-25
Spinat	500	/	3	100	5-10
Mangold	500	/	3	100	15-20
gemischtes Gemüse	1000	/	3	100	20-30
Weißkohl	500	/	3	100	30-40
Chinakohl	500	/	3	100	25-35
Auberginen	500	/	3	100	15-20
Zucchini	500	/	3	100	10-15
Kartoffeln, ganz	500	/	3	100	30-40
Kartoffeln, geschnitten	500	/	3	100	25-35

Teigwaren, Reis, Getreideprodukte

Speise	Gewicht (g)	Verhältnis Lebensmittel:Flüssigkeit	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
Reis, weiß	200	1:2	2	100	25-35
Reis, braun	200	1:2	2	100	60-70
Risotto	Rezept	1:2	2	100	30-40
Teigwaren	200	1:2	2	100	15-25
Vollkorn-Teigwaren	200	1:2	2	100	15-25
Hirse	250	1:1	2	100	25-35
Gnocchi	500	/	3	100	15-25
Knödeln	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Couscous	500	1:1	2	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

Süßspeisen

Speise	Gewicht (g)	Verhältnis Lebensmittel:Flüssigkeit	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
Schokolade schmelzen*	200	/	2	50	20-30
Gelatine auflösen*	1 Packung	/	2	50	15-20
Milchreis	Rezept	1:4	2	100	30-40
Hefeteig	Rezept	/	2	40	25-35
Karamellcreme	Rezept	/	2	100	40-50

*Behälter mit Deckel oder Folie zudecken

Speisen aus Eiern

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
weichgekochte Eier	200	2	100	10-15
hartgekochte Eier	200	2	100	15-20
Pochierte Eier	200	2	100	13-17
Rührei	200	2	100	10-15
Omelette mit Speck	Rezept	2	100	15-20

Obst

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)
Apfelschnitten	500	3	100	5-15
Aprikoseschnitten	500	3	100	5-15
Kirschen	500	3	100	10-15
Stachelbeeren	500	3	100	5-15
Birne, in Stücken	500	3	100	5-15
Pflaumen	500	3	100	5-15
Rhabarber	500	3	100	5-15
Nektarinen	500	3	100	5-10

Auftauen

Speise	Gewicht (g)	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Auftauzeit (Min.)
Fleisch, gefroren	500	2	50	40-50
Geflügel, gefroren	1500	2	50	50-60
Fisch, gefroren, 200 g/Stück	1000	2	50	35-45
Obst, gefroren	500	2	50	10-20
Fertigspeise, gefroren	1000	2	60	45-60

SOUS VIDE (DAMPFGAREN)

Packen Sie das Gargut in einen speziellen Plastiksack, die zum Vakuumieren und Garen mit der Methode Sous vide geeignet ist. Legen Sie das verpackte Gargut auf das perforierte Backblech und legen Sie es auf die mittlere Einschubebene.

Entfernen Sie nach Beendigung des Garvorgangs das Gargut aus der Verpackung. Um den Geschmack zu intensivieren, können Sie das Gargut später in heißem Öl anbraten.

Speise	Dicke (cm)	Temperatur (°C)	Zubereitungs-zeit (Minuten)
FLEISCH			
Schnitzel vom Rind, medium	3	60	150–180
Schnitzel vom Rind, durch	3	70	140–170
Schweineschnitzel, medium	3	65	70–100
Schweineschnitzel, durch	3	70	70–100
Schnitzel vom Lamm, medium	2	60	90–120
Schnitzel vom Lamm, durch	2	70	70–100
Kalbsschnitzel, mittel	3	60	90–120
Kalbsschnitzel, durch	3	70	70–100
Hühnerbrust ohne Knochen	3	65	90–120
Entenbrust ohne Knochen	3	65	120–150
Putenbrust ohne Knochen	3	65	180–210
Fischfilet	1	55	40–60
Fischsteak	2	55	40–60
Garnelen	/	60	30–40
Krakenarme	/	85	180–240
Muscheln (Jakobsmuscheln)	/	60	40–60
Mohrrüben, Schnitten	1	85	90–120
Kartoffeln, gewürfelt	2	85	100–130
Spargel	/	85	50–70
Auberginen	1	85	50–70
Obst in Stücken	/	70	90–120

Um das Innere des Backofens zu trocknen, stellen Sie Umluft und Unterhitze für 15 Minuten auf 170°C ein. Nach Programmende lassen Sie die Ofentür mindestens für 2 Minuten offen, um das Geräteinnere zu entschwaden und zu trocknen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es abkühlen.

Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen!

Aluminisierte Oberflächen

Reinigen Sie aluminisierte Geräteteile mit nichtscheuernden speziellen flüssigen Reinigungsmitteln, die für solche Oberflächen bestimmt sind. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche. Entfernen Sie danach die Reinigerreste mit einem weichen Tuch und reinem Wasser. Tragen Sie das Reinigungsmittel nicht direkt auf die aluminisierte Oberfläche auf.
Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und groben Schwämme.
Hinweis: Die Geräteoberfläche darf auf keinen Fall mit Backofensprays in Berührung kommen, weil diese die Oberfläche sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

(abhängig vom Modell)
Reinigen Sie die Oberfläche nur mit milden Reinigungsmitteln (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der keine Kratzer hinterlässt.
Verwenden Sie keine groben Reinigungsmittel oder solche, die Lösungsmittel enthalten, weil diese die Oberfläche beschädigen können.

Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(abhängig vom Modell)
Knebel, Türgriffe, Aufkleber und Schilder nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln oder alkoholhaltigen Reinigungsmitteln bzw. reinem Alkohol reinigen.
Entfernen Sie Flecken sofort mit einem weichen Lappen und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.
Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die für solche Oberflächen bestimmt sind; dabei sollten Sie die Hinweise des Herstellers beachten.

Die Oberfläche des Geräts darf auf keinen Fall mit Backofenspray in Berührung kommen, weil diese die aluminisierten Oberflächen
sichtbar und dauerhaft beschädigt.

KLASSISCHE REINIGUNG

Sie können den Garraum auf die gewohnte Weise reinigen (mit Backofenreiniger oder Backofenspray); danach den Garraum gründlich abwischen und die Reinigerreste entfernen.

Reinigen Sie den Garraum und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.
Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge entfernen, wenn der Garraum noch warm ist.

Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Garraum gründlich mit einem Tuch und Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.
Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- und Fleckenentferner.

Reinigen Sie das Zubehör (Backbleche, Rost ...) mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel.

Der Garraum und die Backbleche sind mit einem speziellen Email überzogen, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

REINIGUNG DES GARRAUMS MIT DER FUNKTION STEAM CLEAN

Die Steam-Clean-Funktion und einem feuchten Tuch können Sie leicht Fett und Schmutz von den Garraumwänden entfernen.

Gebrauch der Steam-Clean-Funktion
Verwenden Sie die Steam-Clean-Funktion, wenn der Garraum vollständig abgekühlt ist. Es ist viel schwieriger Schmutz und Fett zu entfernen, wenn der Garraum heiß ist.

Speisereste auf dem Emailwänden werden nach Programmende ausreichend angefeuchtet, sodass sie mit einem feuchten Tuch entfernt werden können.

Füllen Sie vor dem Ausführen der Steam-Clean-Funktion frisches Wasser in den Wasserbehälter.

1. Wählen Sie die „Steam-Clean-Funktion“.
2. Halten Sie die Start/Stop-Taste gedrückt, um die Steam-Clean-Funktion zu starten.

Warten Sie nach dem Programmstart, die auf dem Display angezeigte Zeit abgelaufen ist. Sobald das Steam-Clean-Programm abgeschlossen ist, warten Sie bis sich der Garraum abgekühlt har, um den Garraum sicher und ohne Verbrennungsgefahr abzuwischen.

Verwenden Sie die Steam-Clean-Funktion erst, nachdem sich der Garraum vollständig abgekühlt hat.

RENIGUNG DES DAMPFSYSTEMS

Die Reinigung des Wasserbehälters hängt von der Wasserhärte ab.

Wasserhärte	°N	Anzahl der Farbstriche auf dem Testblatt
weich	0-3dH	4 grüne Striche Hrd 1
leicht hart	10-15dH	1 roter Strich Hrd 2
mittel hart	15-20dH	2 rote Striche Hrd 3
hart	20-25dH	3 rote Striche Hrd 4
sehr hart	>25dH	4 rote Striche Hrd 5

Wir empfehlen die Verwendung eines Kalkentferners, der das Dampfsystem des Backofens sehr gut reinigt.

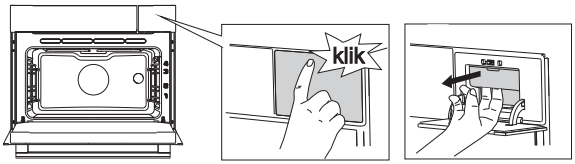
Nachdem eine bestimmte Wassermenge durch das Dampfsystem durchgelaufen ist, erscheint auf dem Display, nachdem Sie den Knebel für die Betriebsart gedreht haben, das Wort „**dCal on**“ (Entkalkung aktiviert).
Durch Berühren der Taste START/STOP können Sie den Entkalkungsvorgang aktivieren (siehe Seite 19).

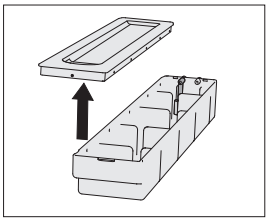
1. Geben Sie das Kalkentfernungsmittel in den Wasserbehälter.
2. Das Entkalkungsprogramm wird durchgefhrt.
3. Das Entkalkungsprogramm ist beendet. Flüssigkeit entleeren, Wasserbehälter mit Wasser ausspülen und mit frischem Wasser füllen, um den Spülzyklus durchzuführen.
4. Der Spülzyklus ist beendet. Reinigen Sie den Wasserbehälter und wischen Sie den Backofen sauber.
   Reinigen Sie auch den Filterschaum (siehe Kapitel REINIGUNG DES FILTERSCHAUMS).

Falls Sie in diesem Moment den Entkalkungsvorgang nicht durchführen möchten, können Sie die Einstellung widerrufen, indem Sie den Einsstellknebel drehen und **off** wählen. Auf dem Display erscheint das Wort „**dCal off**“. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Taste START/STOPP. Sie können den Entkalkungsvorgang drei Mal widerrufen, danach verhindert das System den Betrieb der Dampfunktion.

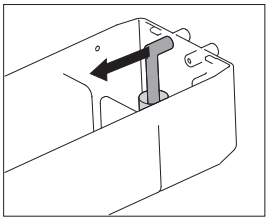
REINIGUNG DES FILTERSCHAUMS

Reinigen Sie bei jeder Reinigung des Wassertanks und Entkalkung auch den Filterschaum.

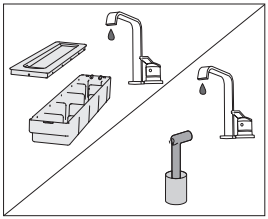




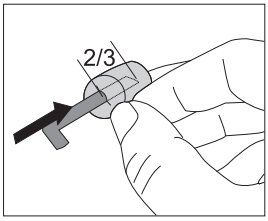
1 Öffnen Sie die Abdeckung des



2 Nehmen Sie das Zuleitungsrohr ab.



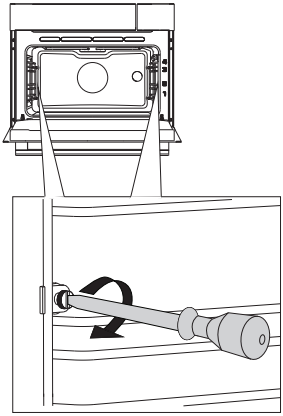
3 Reinigen Sie das Zuleitungsrohr samt Filterschaum unter fließendem Wasser. Spülen Sie den Filterschaum sauber, sodass auf dem Schaum keine Unreinheiten sichtbar sind. Dadurch werden die ordnungsgemäße Funktion des Geräts und der frische Geschmack und Geruch der Lebensmittel gewährleistet.



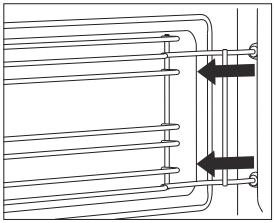
Falls sich der Filterschaum vom Zuleitungsrohr abstreift, stecken Sie ihn wieder auf das Rohr bis zu zwei Dritteln seiner Länge auf.

DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHTFÜHRUNGEN

Verwenden Sie herkömmliche Reiniger, um die Drahtführungen zu reinigen.



1 Lösen Sie die Schraube.

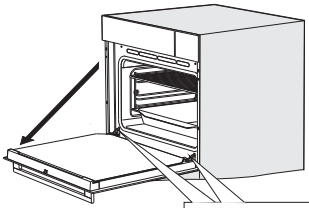


2 Entfernen Sie die Führungen aus den Löchern in der Rückwand des Garraums.

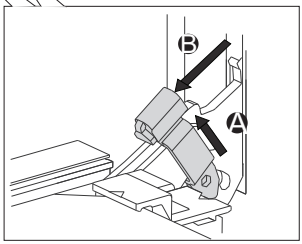
Befestigen Sie nach dem Reinigen die Schrauben an den Führungen mit einem Schraubendreher.

Wenn Sie die Drahtführungen ersetzen, achten Sie beim Montieren darauf, dass sie diese auf der gleichen Seite montieren, auf der sie vor der Demontage installiert waren.

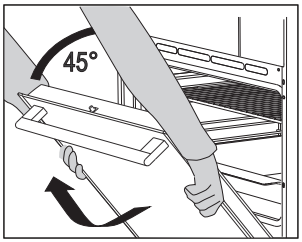
AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GERÄTETÜR



1 Öffnen Sie die Gerätetür bis zum Anschlag.



2 Heben Sie die abnehmbaren Riegel leicht an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung.

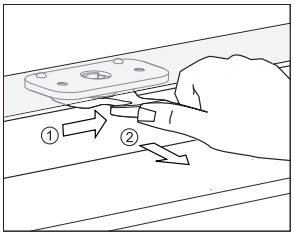


3 Schließen Sie langsam die Gerätetür bis zum Winkel 45° (hinsichtlich der geschlossenen Position der Tür), heben Sie sie leicht an und ziehen Sie sie in Ihrer Richtung heraus.

Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Halterungen der Scharniere sitzen.

Prüfen Sie, ob die abnehmbaren Riegel bei der Montage der Gerätetür ordnungsgemäß in die Scharniere eingesetzt wurden, damit es nicht zum plötzlichen Schließen des Hauptscharniers kommt, auf den eine starke Feder einwirkt. Dabei können Sie sich verletzen.

TÜRVERRIEGELUNG (vom Modell abhängig)

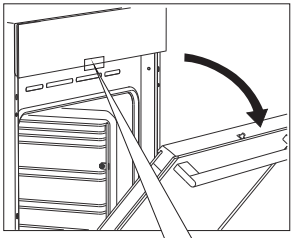


Öffnen Sie die Verriegelung, indem Sie sie mit dem Daumen nach rechts drücken und die Backofentür gleichzeitig zu sich ziehen.

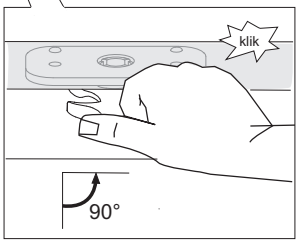
Nach dem Schließen der Backofentür kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

EIN-/AUSSCHALTEN DER TÜRVERRIEGELUNG

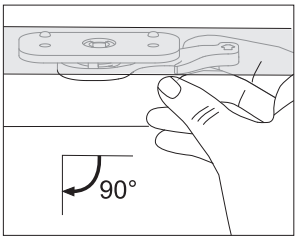
Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.



Öffnen Sie zuerst die Backofentür.



Schieben Sie die Verriegelung mit dem Daumen nach rechts um 90°, bis ein Klick ertönt. Die Türverriegelung ist deaktiviert.



Falls Sie die Türverriegelung wieder aktivieren möchten, öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie diese mit dem Daumen der rechten Hand zu sich.

WEICHES ÖFFNEN DER GERÄTETÜR (abhängig vom Modell)

Die Gerätetür ist mit einem Mechanismus ausgerüstet, der diese weich öffnen lässt (ab dem Winkel 75°).

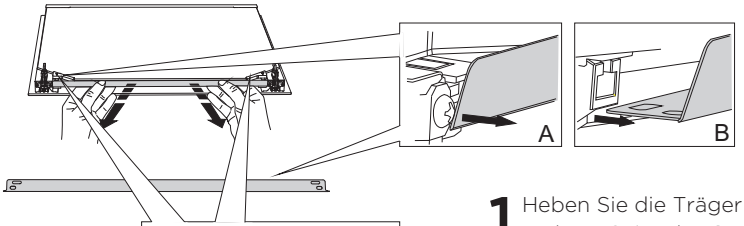
WEICHES SCHLIESSEN DER GERÄTETÜR (abhängig vom Modell)

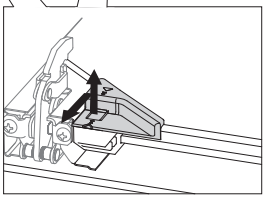
Die Gerätetür ist mit einem Mechanismus ausgestattet, dass die Stöße beim Schließen der Tür amortisiert. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Schließen der Gerätetür. Ein leichter Schub (bis zum Winkel 15° - hinsichtlich der Position der Tür) genügt, damit sich die Tür selbsttätig und sanft schließt.

Falls die Kraft beim Schließen bzw. Öffnen der Gerätetür zu groß ist, wird die Wirkung des GentleClose-Systems reduziert bzw. ausgeschaltet.

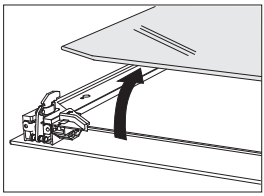
DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE (Abhängig vom modell)

Sie können die Glasscheibe der Gerätetür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie sie dazu zuerst herausnehmen (siehe Kapitel Aushängen und Wiedereinsetzen der Gerätetür).

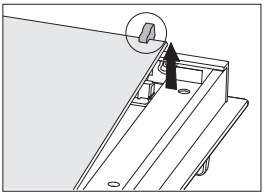




1 Heben Sie die Träger auf der linken und rechten Seite der Gerätetür leicht an (Markierung 1 auf dem Träger) und ziehen Sie sie dann von der Glasscheibe weg (Markierung 2 auf dem Träger).



2 Fassen Sie die Glasscheibe am unteren Rand an, heben Sie sie leicht an, damit sie aus dem Träger herausspringt und nehmen Sie sie heraus.



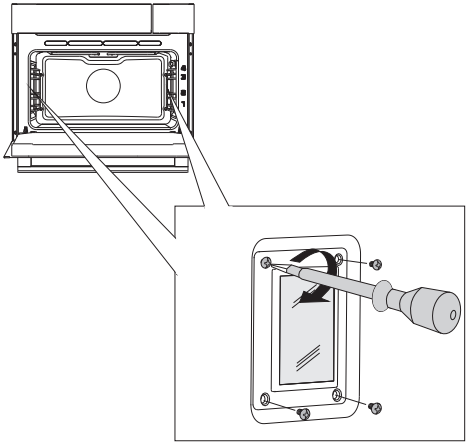
3 Um die dritte und vierte Glasscheibe zu demontieren (nur bei einigen Modellen), heben Sie diese an und entfernen Sie sie. Entfernen Sie auch die Gummidichtungen auf von der Glasscheibe.

Um die Scheibe zu ersetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.
Die Markierungen (Halbkreis) an der Tür und an der Glasscheibe sollten einander überlappen.

AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS

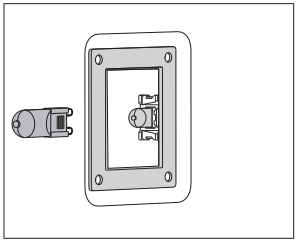
Das Leuchtmittel ist Verbrauchsmaterial, deswegen ist es nicht Gegenstand der Garantie. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels die Backbleche, den Rost und die Führungen.

Verwenden Sie dazu einen Kreuzschlitz-Schraubenzieher.
(Halogen-Leuchtmittel: G9, 230 V, 25 W)



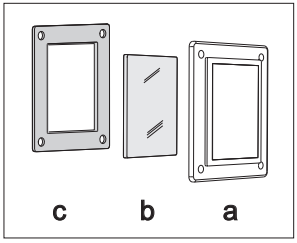
1 Heben Sie die Abdeckung der Leuchte mit einem Schraubenzieher an und entfernen Sie sie.

Achten Sie darauf, dass das Email nicht beschädigt wird.



2 Entfernen Sie das Halogen-Leuchtmittel.

Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am heißen Leuchtmittel verbrennen.



Auf der Abdeckung ist eine Dichtung angebracht, die Sie nicht entfernen dürfen bzw. darf diese nicht deformiert sein.
Die Dichtung muss gut an der Wand des Garraums anliegen.

TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

Störung/Fehler	Abhilfe
Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf dem Display ist „eingefroren“.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab); schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.
Die Sicherung schaltet sich mehrmals aus ...	Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Austausch des Leuchtmittels ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken ...	Haben Sie die Temperatur und die Betriebsart richtig eingestellt? Ist die Gerätetür geschlossen?
Das Display zeigt eine Störung an ERRXX ... * XX ist die Nummer der Störung	Es ist zu einer Betriebsstörung des elektronischen Moduls gekommen. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz. Schließen Sie danach das Gerät wieder an das elektrische Netz an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Wenn die Störung noch immer angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Das Wasser wird nicht in das Dampfsystem gepumpt...	Prüfen Sie das Wasser im Wasserbehälter Zu niedriger Wasserstand im Wasserbehälter Prüfen Sie, ob die Anschlussrohre auf der Rückseite des Wasserbehälters passierbar und ob die Löcher eventuell verstopft sind.

Falls Sie die Störung trotz der Einhaltung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen können, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. einer Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird nicht von der Garantie gedeckt. In diesem Fall trägt der Kunde die Reparaturkosten selbst.

Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät unbedingt durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.

ENTSORGUNG

Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Verpackungsmaterialien verwendet, die ohne Gefahren für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Zu diesem Zweck sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Das **Symbol** auf dem Produkt oder auf seiner Verpackung deutet darauf hin, dass das Produkt nicht als gewöhnlicher Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Ihr ausgedientes Gerät zu einer Sammelstelle für Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten.

Durch die vorschriftsmäßige **Entsorgung des Geräts** leisten Sie einen wertvollen Beitrag zur Vermeidung von eventuellen negativen Folgen und Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit von Mensch und Tier, die im Fall von unsachgemäßer Entsorgung des Geräts entstehen können. Für detaillierte Informationen über die Entsorgung und Wiederverwertung des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige städtische Stelle für Abfallentsorgung, an ihr Kommunalunternehmen oder an das Geschäft, in welchem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanweisung vor.