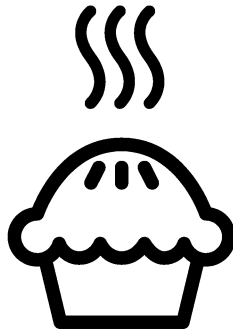




# Einbau-Backofen

## Gebrauchsanleitung



BIDM19700XDS



**DE**

285.4463.28/R.AG/9.02.2021/7-7  
7757882945

# Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten. Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

## Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit .....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	10
Sicherheit von Kindern .....	10
Altgeräte entsorgen .....	11
Verpackungsmaterialien entsorgen .....	11

## **2 Allgemeine Informationen 12**

Geräteübersicht .....	12
Lieferumfang.....	13
Technische Daten .....	16

## **3 Installation 17**

Vor der Installation.....	17
Einbauen und Anschließen .....	19
Transport.....	21

## **4 Vorbereitungen 22**

Tipps zum Energiesparen.....	22
Erste Inbetriebnahme.....	22
Zeiteinstellung .....	22
Erstreinigung des Gerätes .....	24
Wasserhärte einstellen .....	24
Erstaufheizung.....	25

## **5 Bedienung des Backofens 27**

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen .....	27
Beschreibung und Nutzung des Bedienfeldes .....	28
Garmenü-Funktionen .....	33
Heizarten-Menü.....	36
Grill bedienen .....	39
Gerichte zum automatischen Garen .....	43
Einstellungen-Menü .....	44
Favoriten-Menü .....	50
Historie-Menü.....	50
Trocknen-Menü.....	50
Dampfreiniger-Menü .....	50
Entkalkung-Menü .....	50
Garzeitentabelle.....	51
Garzeitentabelle zum Grillen .....	56

## **6 Reinigung und Wartung 57**

Allgemeine Hinweise.....	57
Bedienfeld reinigen .....	57
Backofen reinigen.....	57
Reinigung der Ofentür.....	58
Beleuchtung des Backofens auswechseln.....	59

## **7 Problemlösungen 60**

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung

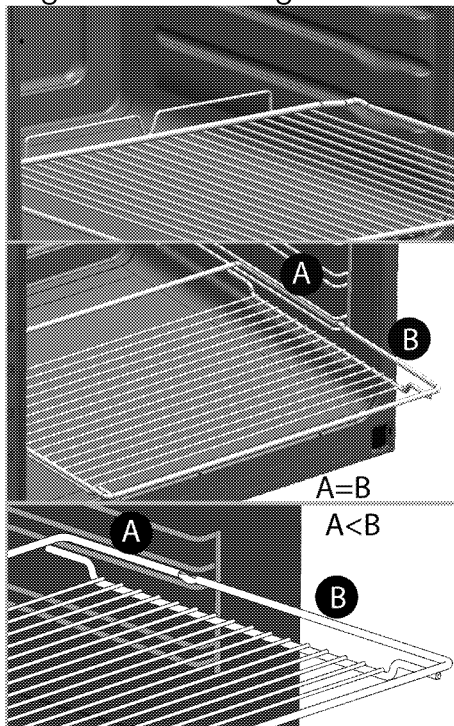
vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss

- entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
  - Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
  - Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
  - Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
  - Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.
- ### Produktsicherheit
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
  - Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
  - Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
  - Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
  - Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.

- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- (Variiert je nach Produktmodell.) Rost und Backblech richtig einsetzen  
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech

zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
  - **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass das Netzkabel des Gerätes getrennt oder die Sicherung deaktiviert ist, damit kein Stromschlag möglich ist.
  - **(Wenn Ihr Gerät mit einer Selbstreinigungsfunktion ausgestattet ist)** Vor dem Reinigungszyklus mit einem feuchten Tuch Schmutz von den Außenflächen und vom Ofeninnenraum abwischen.
- Jegliches Zubehör aus dem Ofen entfernen.
- Falls Ihr Produkt mit pyrosicherem Zubehör (widerstandsfähig bei der Selbstreinigung bei hohen Temperaturen) ausgestattet ist, müssen Sie dieses Zubehör nicht aus dem Ofen entfernen. *siehe Lieferumfang, Seite 13.*
- **(Wenn Ihr Gerät mit einer Selbstreinigungsfunktion ausgestattet ist)** Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen! Produkt während der Selbstreinigung nicht berühren und Kinder fernhalten. Mindestens 30 Minuten mit dem Entfernen von Resten warten.
  - **(Wenn Ihr Gerät mit einer Selbstreinigungsfunktion ausgestattet ist)** Während der Pyrolysereinigung können Oberflächen heißer werden als beim herkömmlichen Einsatz. Kinder fernhalten.
  - Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
  - Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter



Zierklappen/Ziertüren  
aufgestellt werden

**Für das Dampfsystem:**

- Beim Dampfgaren kann heißer Dampf austreten, wenn Sie die Gerätetür öffnen. Dadurch besteht Verbrennungsgefahr. Öffnen Sie die Gerätetür nur mit Vorsicht.
  - Geben Sie dann kein Wasser in den Ofen. Sonst könnte sich heißer Dampf bilden.
  - Nach dem Dampfgaren im Ofen verbleibende Feuchtigkeit könnte zu Korrosion führen. Lassen Sie nach dem Dampfgaren den Innenraum des Ofens gründlich trocknen. Verwahren Sie keine Lebensmittel über längere Zeit im Ofen.
  - Nutzen Sie den Ofen nicht, wenn sich noch Wasser darin befindet. Die Innenflächen des Ofens könnten sonst beschädigt werden.
  - Verwenden Sie beim Dampfgaren keine Utensilien, die rosten könnten.
  - Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur reines Leitungswasser.
- Geben Sie nichts in den Wasserbehälter, was sich entzünden kann, Alkohol oder Schwebeteilchen enthält.
- Lassen Sie den Wasserbehälter im Ofen niemals trocken werden.
  - Nach jedem Dampfgaren entleeren Sie das noch vorhandene Wasser aus dem Tank und reinigen ihn. Die Verwendung von Wasser, das vom vorherigen Garen noch im Tank übrig ist, kann zu Hygieneproblemen führen.
  - Der Wasserbehälter muss nach der Benutzung abgetrocknet und trocken aufbewahrt werden.
  - Reinigen Sie den Wasserbehälter nicht im Geschirrspüler. Wischen Sie ihn mit einem sauberen, feuchten Tuch aus und trocknen ihn mit einem trockenen Tuch ab.
  - Verwenden Sie zum Entkalken die vom Hersteller bereitgestellten Entkalkungstabletten. (Sie können auch handelsübliche Entkalkungsmittel für Dampfgargeräte benutzen; beachten Sie dabei

unbedingt die Bedienungsanweisungen.) Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

### **Bestimmungsgemäße**

#### **Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher

und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

### **Sicherheit von Kindern**

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

## **Altgeräte entsorgen**

### **Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:**



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden

können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

### **Einhaltung von RoHS-Vorgaben:**

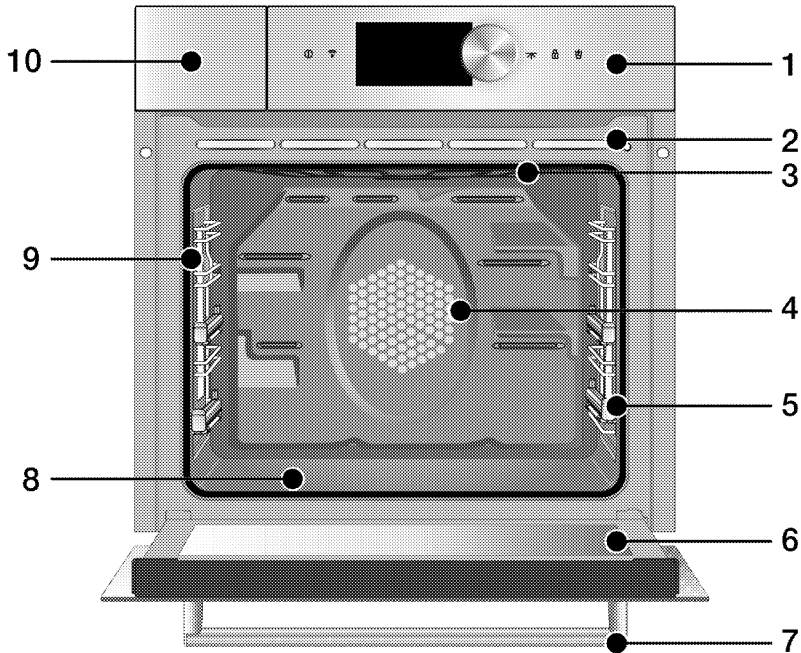
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

## **Verpackungsmaterialien entsorgen**

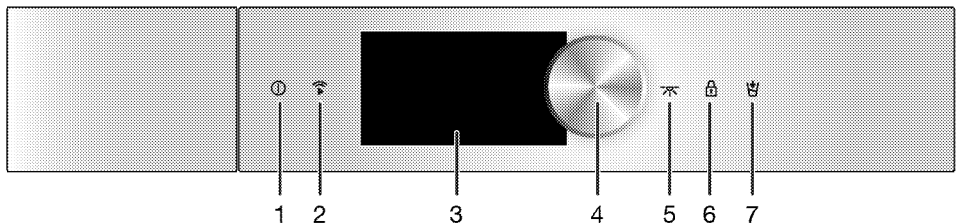
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 1 Bedienfeld                           | 6 Backofentür                       |
| 2 Integrierter Umluftgrill             | 7 Griff                             |
| 3 Oberes Heizelement                   | 8 Unteres Heizelement (Bodenplatte) |
| 4 Heizlüfter (hinten der Metallplatte) | 9 Beleuchtung                       |
| 5 Einschubpositionen                   | 10 Wasserbehälterdeckel             |



- |                         |                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|
| 1 Ein-/Austaste         | 6 Bedienfeldsperre                   |
| 2 WLAN-aktivieren-Taste | 7 Öffnungstaste Wasserbehälterdeckel |
| 3 Touchscreen           |                                      |
| 4 Ofenknopf             |                                      |
| 5 Leuchtentaste         |                                      |

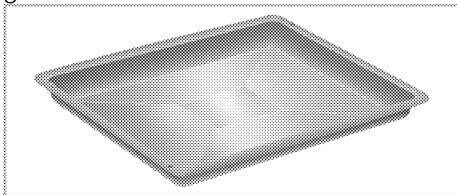
## Lieferumfang

**i** Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähnte Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

### 1. Bedienungsanleitung

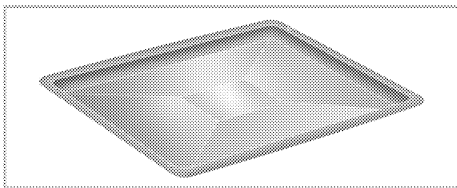
### 2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



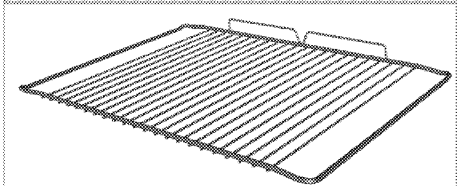
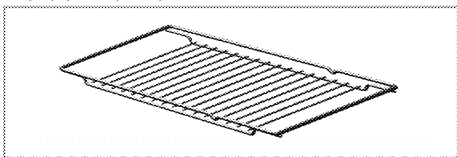
### 3. Gebäckblech

Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.



### 4. Rost

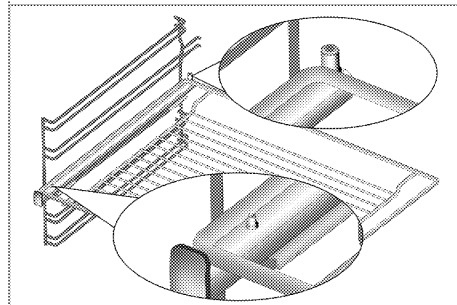
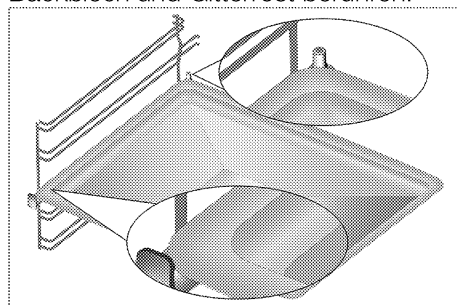
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



### 5. Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

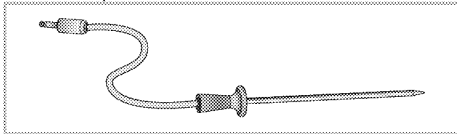
Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



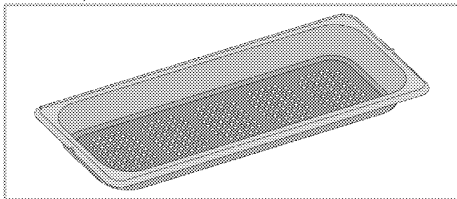
## 6. Temperaturfühler

Bei der Zubereitung von Fleischgerichten wird das dünne und lange Ende in das Fleisch gestochen und das andere Ende an den Anschluss an der Seitenwand des Gehäuses angeschlossen, damit das Fleisch beim Garen die richtige Kerntemperatur erreicht.



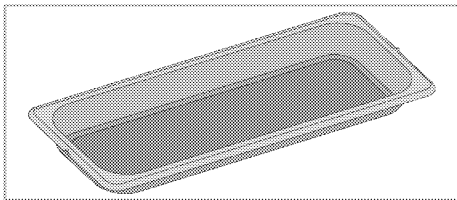
## 7. Kleines Lochblech zum Dampfgaren

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



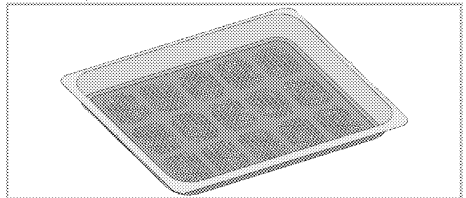
## 8. Kleines Blech ohne Löcher zum Dampfgaren

Ideal zum Dampfgaren von trockenen Lebensmitteln wie Hülsenfrüchten.



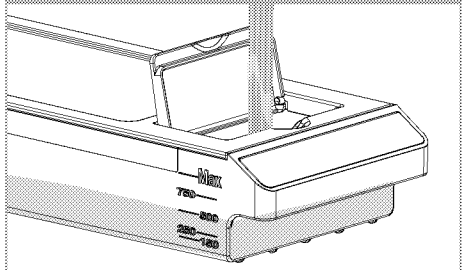
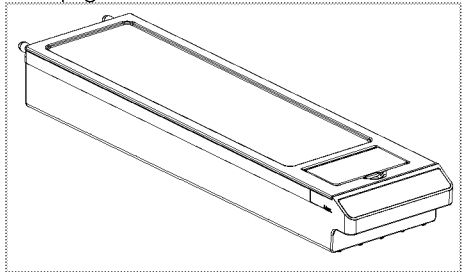
## 9. Großes Lochblech zum Dampfgaren

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



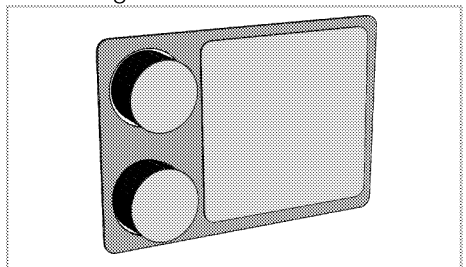
## 10. Wasserbehälter

Diesen Behälter füllen Sie zum Dampfgaren mit Wasser.



## 11. Entkalkungstablette

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





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

## Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3.4 kW
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
Hauptofen	<b>Dampfofen</b>
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.2 kW

# Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß des Standards EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

**i** Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.


**i** Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.


**i** Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.




## 3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

 Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.

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



 Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

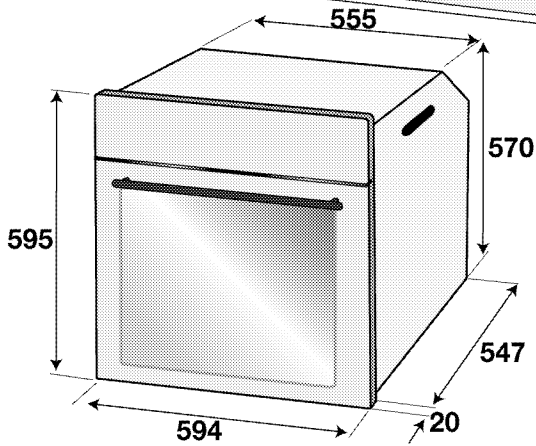
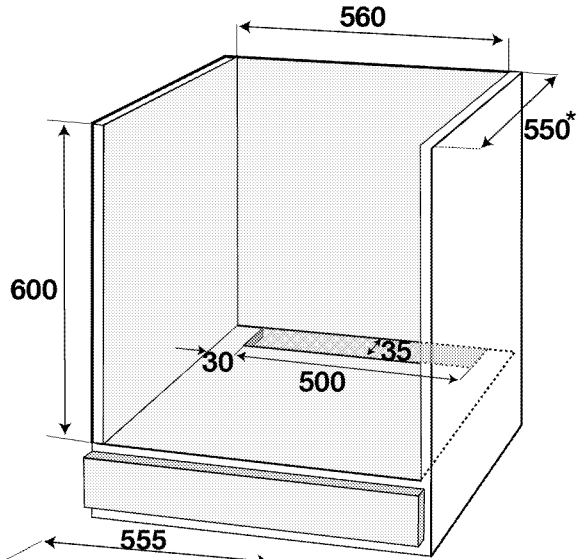
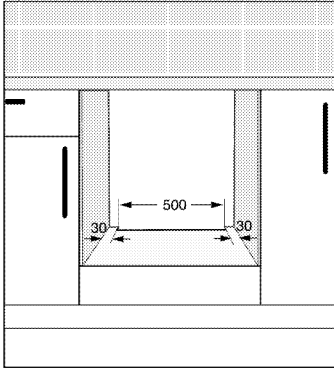
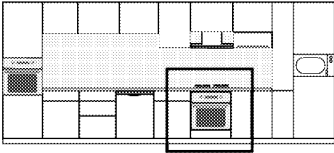
### Vor der Installation

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

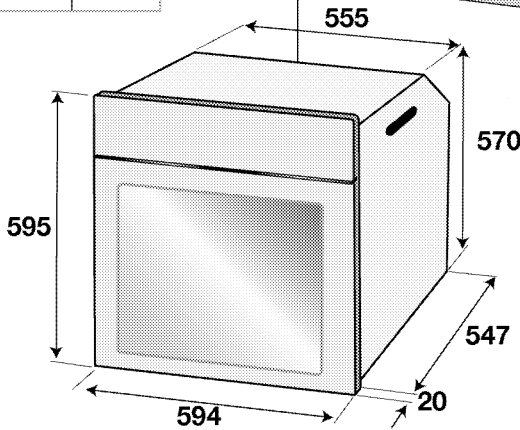
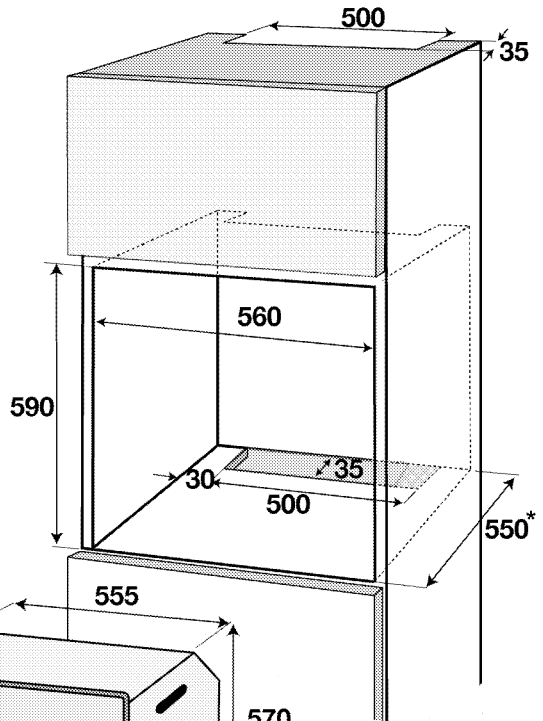
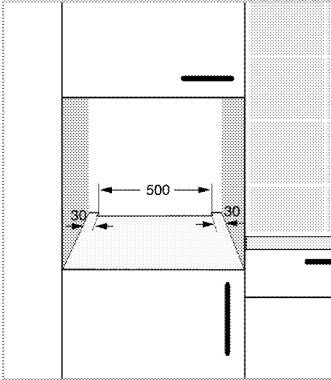
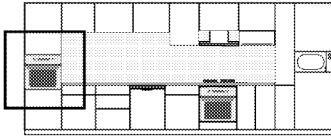
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen

hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).

- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Halten Sie den Ofen zum Transportieren an den Schlitzen an beiden Seiten.
- Entfernen Sie vor Installation des Produktes alle darin befindlichen Materialien und Dokumente.
- Das Küchenmöbel muss mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen übereinstimmen. Im hinteren Bereich des Küchenmöbels muss zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung eine Öffnung mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen ausgeschnitten werden.
-  Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.
-  Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



\* Minimum



\* Minimum

## Einbauen und Anschließen

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

### Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-

Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

**!** Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

**!** Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür an der Unterseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

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

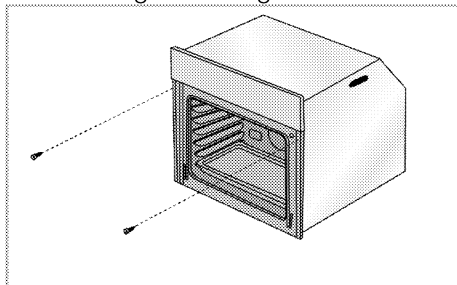
**i** Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

**i** Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

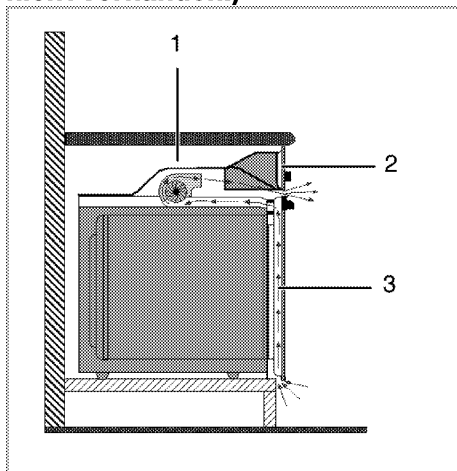
### Gerät installieren

1. Schieben Sie den Backofen in die vorgesehene Nische/Küchenschrank, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



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

**Bei Geräten mit Lüfter (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschrank und die Vorderseite des Gerätes.

- i** Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Backofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.  
Wenn Sie Lebensmittel Timer-programmiert zubereiten, schaltet sich gemeinsam mit den restlichen Funktionen auch der Lüfter zum Ende der Garzeit ab.

**Endkontrolle**

- 1. Betrieb des Geräts.
- 2. Prüfen Sie die Funktion.

**Transport**

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.
- i** Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.
- i** Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

## 4 Vorbereitungen

### Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

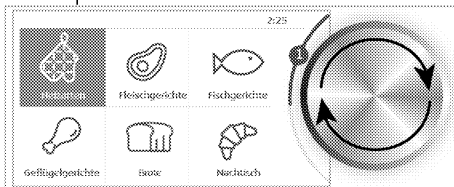
### Erste Inbetriebnahme Zeiteinstellung

Vor der ersten Inbetriebnahme des Ofens sollten Sie Datum, Uhrzeit und Sprache festlegen. Sie können diese Einstellungen anhand der entsprechenden Anweisungen konfigurieren. Beachten Sie für weitere Einstellungen die Erläuterungen im Abschnitt „Einstellungen-Menü“.

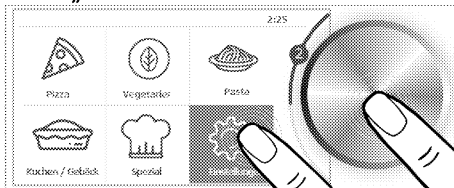
#### Datum einstellen

So ändern Sie die Datumseinstellung:

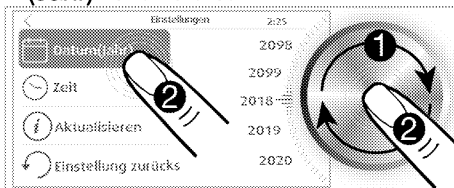
1. Beim ersten Einschalten erscheint zunächst eine Animation, anschließend das Hauptmenü im Display.
2. Drehen Sie den Ofenknopf zur Auswahl des „Einstellungen“-Hauptmenüs nach rechts oder links.



3. Öffnen Sie das Einstellungs-Untermenü, indem Sie „Einstellungen“ am Bildschirm berühren oder den Ofenknopf einmal drücken. Blättern Sie am Bildschirm durch die Untermenüs und berühren Sie „Datum“.

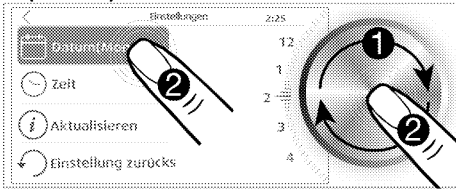


4. Drehen Sie den Ofenknopf zur Festlegung des aktuellen Jahres nach rechts oder links, wenn „Datum (Jahr)“ aktiviert ist.



5. Berühren Sie „Datum (Jahr)“ am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal.  
» Das „Datum (Monat)“-Feld wird am Bildschirm aktiviert.
6. Drehen Sie den Ofenknopf zur Festlegung des aktuellen Monats nach

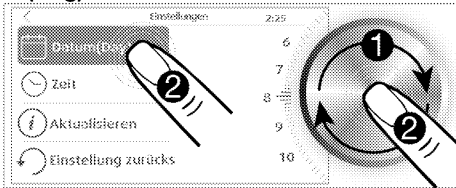
rechts oder links, wenn „Datum (Monat)“ aktiviert ist.



7. Berühren Sie „Datum (Monat)“ am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal.

» Das „Datum (Tag)“-Feld wird am Bildschirm aktiviert.

8. Drehen Sie den Ofenknopf zur Festlegung des aktuellen Tages nach rechts oder links, wenn „Datum (Tag)“ aktiviert ist.

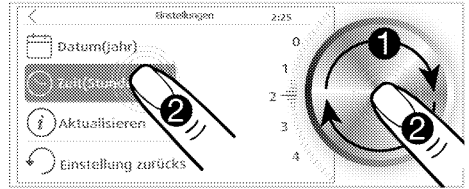


» Wenn Sie nur das Datum einstellen möchten, können Sie durch Berühren von "<" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt. Wenn Sie die Zeit einstellen möchten, berühren Sie „Zeit (Stunde)“ oder drücken Sie den Ofenknopf einmal. Das „Zeit (Stunde)“-Feld wird am Bildschirm aktiviert und Ihre Datumseinstellungen werden bestätigt.

### Zeit einstellen

Nach Einstellung des Datums:

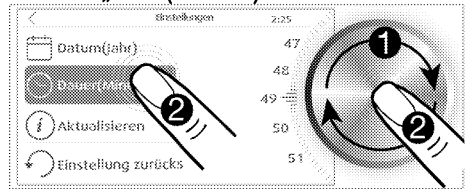
1. Berühren Sie „Zeit (Stunde)“.
2. Drehen Sie den Ofenknopf zur Einstellung des gewünschten Stundenwertes nach rechts oder links, wenn „Zeit (Stunde)“ aktiviert ist.



3. Berühren Sie „Zeit (Stunde)“ am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal.

» Das „Zeit (Minute)“-Feld wird aktiviert.

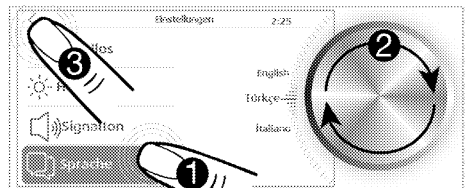
4. Drehen Sie den Ofenknopf zur Einstellung des gewünschten Minutenwertes nach rechts oder links, wenn „Zeit (Minute)“ aktiviert ist.



» Wenn Sie nur die Zeit einstellen möchten, können Sie durch Berühren von "<" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt und das nächste Untermenü wird aktiviert. Berühren Sie die entsprechende Einstellung am Bildschirm, falls Sie weitere Einstellungen vornehmen möchten.

### Sprache einstellen

1. Rufen Sie das Einstellungen-Menü auf und wählen Sie „Sprache“.
2. Wählen Sie die gewünschte Sprache durch Drehen des Ofenknopfes nach rechts oder links aus.



3. Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung die Schaltfläche "<" am Bildschirm.

» Bei Änderung der Spracheinstellung muss das System neu gestartet werden. Zu diesem Zweck erscheint eine Warnmeldung, die zum Neustart des Systems auffordert.

4. Bestätigen Sie den Neustart.

» Die Änderung der Sprache wird bestätigt und das Ofensystem startet neu.




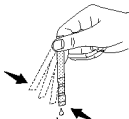
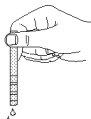
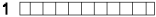





### Erstreinigung des Gerätes

**i** Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.




1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

### Wasserhärte einstellen

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

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

### Wasserhärte-tabelle

Härte	Britische Wasserhärte °dE	Deutsche Wasserhärte °dH	Französische Wasserhärte °dF	Härte	Am Ofen einzustellende Wasserhärte
1 	0 – 5	0 – 4	0 – 8	Weiches Wasser	1
2 	6 – 9	5 – 7	9 – 13	Noch weiches Wasser	
3 	10 – 15	8 – 12	14 – 22	Noch weiches bis mittelhartes Wasser	2



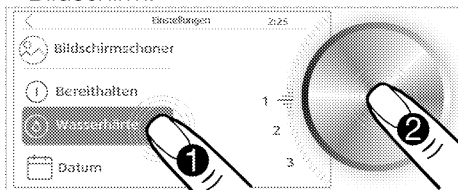
Härte	Britische Wasserhärte °dE	Deutsche Wasserhärte °dH	Französische Wasserhärte °dF	Härte	Am Ofen einzustellende Wasserhärte
4	16 – 19	13 – 15	23 – 27	Mittelhartes- bis hartes Wasser	3
5	20 – 24	16 – 19	28 – 34	Recht hartes Wasser	
6	25 – 62	20 – 50	35 – 90	Hartes Wasser	

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

## Wasserhärte einstellen

Schritte im Einstellungen-Menü nach Ermittlung der Wasserhärte:

1. Berühren Sie „Wasserhärte“ am Bildschirm.



2. Legen Sie durch Drehen des Ofenknopfs nach rechts oder links die ermittelte Wasserhärte fest, wenn „Wasserhärte“ aktiviert ist.

» Wenn Sie nur die Wasserhärte einstellen möchten, können Sie durch Berühren von "<" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt und das nächste Untermenü wird aktiviert. Berühren Sie die entsprechende Einstellung am Bildschirm, falls Sie weitere Einstellungen vornehmen möchten.

## Erstaufheizung

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



Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

## Backofen-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Backofentemperatur; siehe "".

5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe ""

### **Grill-Funktion**

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß“.
4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe "".

5. Lassen Sie den Grill etwa 15 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Grill ab; siehe ""



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

## 5 Bedienung des Backofens

### Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig; Heißer Dampf kann austreten.

Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

### Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen. Die Gefäße müssen außerdem starken Dampf aushalten können.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

### Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung

von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.

- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

### Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

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



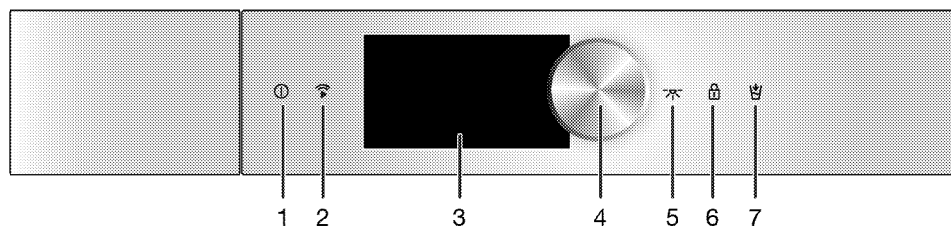
Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen. Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

### Tipps zum Temperaturfühler

- Stechen Sie den Temperaturfühler in den dicksten Teil des Fleisches. Achten Sie darauf, dass der Fühler weder Kochgeschirr, Knochen oder Fettgewebe berührt.

- Wenn Sie ein ganzes Huhn zubereiten, schieben Sie den Temperaturfühler zwischen Bauch und Beinansatz bis in den Brustraum vor.
- Sofern Sie Fleisch in Stücken zubereiten, achten Sie darauf, dass sämtliche Stücke etwa gleich groß sind. Schieben Sie den Temperaturfühler in das dickste Stück.
- Falls das Fleisch nach Abschluss des Garens noch nicht durchgegart sein sollte, setzen Sie die Zubereitung fort, stechen den Temperaturfühler aber an einer anderen Stelle ein.

### Beschreibung und Nutzung des Bedienfeldes



- 1 Ein-/Austaste
- 2 WLAN-aktivieren-Taste
- 3 Touchscreen
- 4 Ofenknopf
- 5 Leuchtentaste
- 6 Bedienfeldsperre
- 7 Öffnungstaste  
Wasserbehälterdeckel

**i** Die Displayabbildungen in dieser Bedienungsanleitung sind darauf ausgelegt, die Bedienung des Geräts einfacher zu gestalten. Die Displayabbildungen in der Anleitung stimmen möglicherweise nicht exakt mit Ihrem Gerät überein. Dies ist kein Fehler. Benachrichtigungen und Alarme am Bildschirm des Bedienfeldes werden Ihnen ausreichende Anleitung geben. Sie können Ihren Ofen anhand der Anweisungen am Bildschirm bedienen.

### Ofen ein- und ausschalten

1. Berühren Sie 3 Sekunden lang die Taste "1", wenn der Ofen

angeschlossen und im Bereitschaftsmodus ist.

» Der Bildschirm des Ofens zeigt eine Animation und wechselt dann zum Startbildschirm.

2. Berühren Sie zum Abschalten des Ofens circa 3 Sekunden lang die Taste "⏻".

### **Bedienfeldfunktion des Ofens aktivieren**

1. Halten Sie die Taste "📶" am Bedienfeld etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Verbindung der Fernbedienung wird aktiviert.

2. Halten Sie die Taste "📶" am Bedienfeld etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Verbindung der Fernbedienung wird deaktiviert.

### **Ofenbeleuchtung ein- und ausschalten**

1. Halten Sie die Taste "🔦" am Bedienfeld etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Ofenbeleuchtung leuchtet auf.

2. Halten Sie die Taste "🔦" am Bedienfeld etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Ofenbeleuchtung erlischt.

**i** Wenn Sie den Garvorgang starten, während die Beleuchtungstaste nicht aktiviert ist, wird die Beleuchtungstaste automatisch aktiviert und die Ofenbeleuchtung leuchtet dauerhaft. Schalten Sie die Beleuchtung während des Garvorgangs ab, indem Sie die Taste "🔦" erneut drücken.

### **Tastensperre einschalten**

Mit der Tastensperre verhindern Sie, dass die Steuereinheit des Ofens ungewollt oder unerwünscht bedient wird.

Berühren Sie zum Aktivieren der Tastensperre etwa 3 Sekunden lang die Taste "🔒" am Bedienfeld. Die Taste "🔒" am Bedienfeld leuchtet weiter, wenn die Tastensperre aktiviert ist.

**i** Bei eingeschalteter Tastensperre funktioniert nur die Ein-/Austaste. Sie können den Ofen auch bei aktiver Tastensperre abschalten.

### **Tastensperre abschalten**

1. Halten Sie die Taste "🔒" am Bedienfeld zum Deaktivieren der Tastensperre etwa 3 Sekunden lang gedrückt.

» Die Tastensperre wurde deaktiviert.

### **Dampfunterstützung**

Einige der Garfunktionen Ihres Ofens sind dampfunterstützt. Bei Funktionen mit Dampfunterstützung erscheint das Einstellungsfeld „Dampf“ am Bildschirm.

Bei jeder Funktion gibt es drei unterschiedliche Dampfstufen: Gering, mittel und hoch. Diese Funktionen geben in regelmäßigen Abständen Dampf an das Gargut ab.

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

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

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

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

## Den Wassertank verwenden

1. Halten Sie die Taste "☰" am Bedienfeld etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite. Nun können Sie den Tank entnehmen.
2. Nehmen Sie den Wassertank heraus, gießen Sie darin verbliebenes Wasser aus, füllen Sie den Tank dann mit frischem Wasser – maximal bis zur „Max“-Markierung.

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

**i** Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur reines Leitungswasser. Geben Sie nichts in den Wassertank, was sich entzünden kann, Alkohol oder Schwebeteilchen enthält.

**i** Sie können den Tank dank der Abdeckung auch nachfüllen, ohne ihn herauszunehmen.

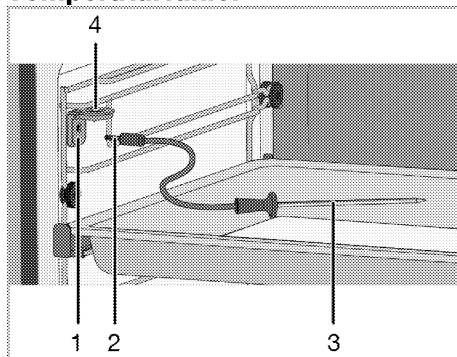
3. Berühren Sie zum Schließen der Abdeckung des Tanks die Taste "☰".

**i** Achten Sie darauf, dass die Abdeckung des Temperaturfühlersockels geschlossen ist, bevor Sie das Dampfgeräten oder dampfunterstützte Garfunktionen nutzen.

4. Entleeren Sie aus Hygienegründen nach dem Garen das restliche Wasser aus dem Tank ab.

**i** Das im Dampfsystem des Ofens verbliebene Wasser wird etwa 15 Minuten nach Garzeitende wieder zurück in den Wassertank geleitet. Gießen Sie dieses Wasser aus Hygienegründen aus dem Tank ab.

## Beschreibung und allgemeine Informationen zum Temperaturfühler



- 1 Temperaturfühlersockel
- 2 Temperaturfühlerstecker
- 3 Temperaturfühlerspitze
- 4 Abdeckung des Temperaturfühlersockels

**i** Beim Garen mit Temperaturfühler können die Ablagen am Temperaturfühlersockel nicht verwendet werden.

**!** **Verbrennungsgefahr!**  
Tragen Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie den Temperaturfühler bei erhitztem Ofen in Buchse und Fleisch stecken. Andernfalls könnten Sie sich verbrennen.

- Reinigen Sie den Temperaturfühler nach jedem Einsatz mit einem feuchten Tuch, trocknen Sie ihn anschließend gut ab.

**i** Falls die Spitze des Temperaturfühlers nicht im Fleisch steckt, reagiert der Fühler auf die Innentemperatur des Ofens und schaltet diesen ab, wenn die voreingestellte Temperatur erreicht ist. Wird der Temperaturfühler allerdings über 250 °C erhitzt, wird sein Sensor beschädigt.

**i** Falls Sie vor Verwendung des Temperaturfühlers eine bestimmte Garzeit an Ihrem Ofen eingestellt haben, wird diese Einstellung automatisch abgebrochen, sobald der Temperaturfühler eingesteckt wird.

Garstufe	Fleischkern-temperatur (°C)
Sehr roh	55 - 59
Roh	60 - 62
Medium-roh	63 - 70
Medium	71 - 76
Durchgebraten	77 - 81
Stark durchgebraten	≥ 82

**i** \* Aus gesundheitlichen Gründen sollte der Kern (die kälteste Stelle) von rotem und weißem Fleisch mindestens 63 °C erreichen.  
 \* Aus gesundheitlichen Gründen sollte der Kern (die kälteste Stelle) von Geflügel auf mindestens 74 °C erhitzt werden.

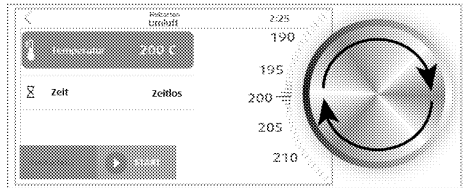
## Verwendung des Temperaturfühlers ohne Vorheizen

1. Wählen Sie aus dem Garmenü die Garfunktion, die Sie zum Garen mit Temperaturfühler verwenden möchten.

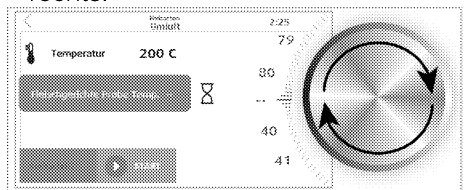
Stellen Sie sicher, dass das Symbol des Temperaturfühlers gemeinsam mit der von Ihnen ausgewählten Funktion erscheint.

**i** Der Temperaturfühler kann bei Funktionen mit Temperaturfühlersymbol verwendet werden. Sie können nicht mit Temperaturfühler garen, wenn das Temperaturfühlersymbol nicht am Bildschirm der von Ihnen ausgewählten Funktion erscheint.

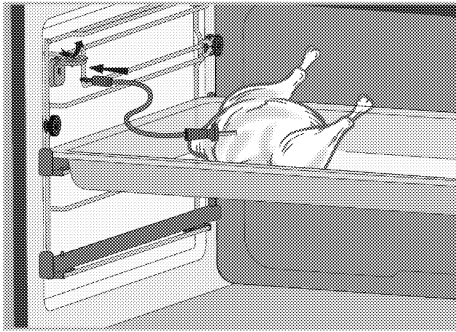
2. Legen Sie die Ofen-Innentemperatur fest.



3. Drehen Sie den Ofenknopf nach Berührung des Temperaturfühlersymbols am Bildschirm zum Einstellen der gewünschten Temperatur für den Temperaturfühler nach links oder rechts.



4. Stecken Sie zuerst den Temperaturfühler in das Fleisch, bevor Sie das Blech in den Ofen geben.  
 5. Entfernen Sie die Abdeckung von der Temperaturfühlerbuchse und stecken Sie den Fühlerstecker ein.



6. Berühren Sie zum Starten des Garvorgangs die Schaltfläche „START“ am Bildschirm. Der Vorheizen-Bildschirm erscheint. Stellen Sie den Ofenknopf auf „Überspringen“ ein und drücken Sie ihn zum Überspringen des Vorheizens dann einmal.

7. Eine am Bildschirm eingeblendete Mitteilung fordert Sie auf, das Blech in den Ofen zu geben. Öffnen und schließen Sie die Backofentür. Der Garvorgang beginnt.

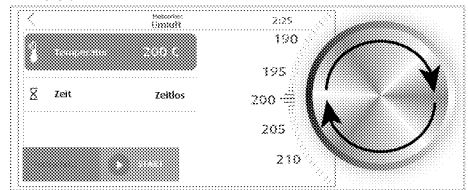
» Ihr Ofen erkennt automatisch, dass der Temperaturfühler eingesteckt ist. Dann werden Temperatur des Fühlers und Temperatur des Garraums am Bildschirm angezeigt. Der Temperaturfühler erkennt, wenn das Fleisch im Kern die eingestellte Temperatur erreicht und schaltet den Ofen dann automatisch ab. Wenn der Fühler vor Abschluss des Garvorgangs entfernt wird, erscheint eine Warnmeldung am Bildschirm.

### Verwendung des Temperaturfühlers mit Vorheizen

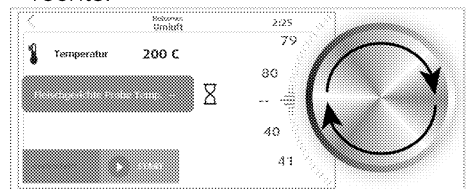
1. Wählen Sie aus dem Garmenü die Garfunktion, die Sie zum Garen mit Temperaturfühler verwenden möchten. Stellen Sie sicher, dass das Symbol des Temperaturfühlers gemeinsam mit der von Ihnen ausgewählten Funktion erscheint.

**i** Der Temperaturfühler kann bei Funktionen mit Temperaturfühlersymbol verwendet werden. Sie können nicht mit Temperaturfühler garen, wenn das Temperaturfühlersymbol nicht am Bildschirm der von Ihnen ausgewählten Funktion erscheint.

2. Legen Sie die Ofen-Innentemperatur fest.



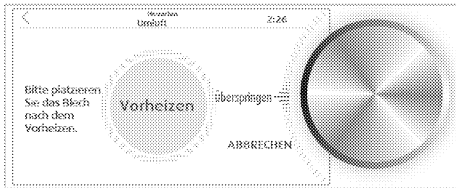
3. Drehen Sie den Ofenknopf nach Berührung des Temperaturfühlersymbols am Bildschirm zum Einstellen der gewünschten Temperatur für den Temperaturfühler nach links oder rechts.



4. Entfernen Sie die Abdeckung von der Temperaturfühlerbuchse und stecken Sie den Fühlerstecker ein. Lassen Sie die Sensorspitze des Temperaturfühlers im Ofen.

5. Berühren Sie zum Starten des Garvorgangs die Schaltfläche „START“ am Bildschirm. Der Vorheizen-Bildschirm erscheint. Warten Sie, bis das für die zu garenden Lebensmittel angegebene Vorheizen abgeschlossen ist.





6. Schieben Sie nach dem Vorheizen Ihr Blech in die entsprechende Halterung. Stecken Sie die Spitze des Temperaturfühlers ins Fleisch. Tragen Sie dabei Schutzhandschuhe.

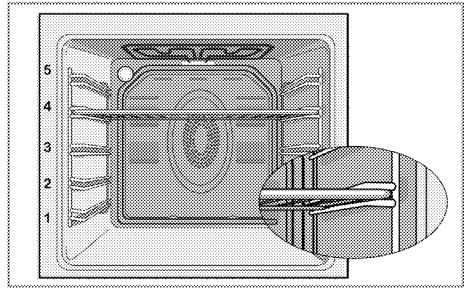
Schutzhandschuhe werden empfohlen, da der Temperaturfühler nach dem Vorheizen des Ofens heiß ist.

» Ihr Ofen erkennt automatisch, dass der Temperaturfühler eingesteckt ist. Dann werden Temperatur des Fühlers und Temperatur des Garraums am Bildschirm angezeigt. Der Temperaturfühler erkennt, wenn das Fleisch im Kern die eingestellte Temperatur erreicht und schaltet den Ofen dann automatisch ab. Wenn der Fühler vor Abschluss des Garvorgangs entfernt wird, erscheint eine Warnmeldung am Bildschirm.

### **Rost in den Halterungen platzieren**

Achten Sie darauf, das Rost korrekt in seine Halterungen einzuschieben. Das Rost muss wie aus der Abbildung zu ersehen, zwischen die Halterungen eingesetzt werden.

Schieben Sie das Rost nicht so tief ein, dass es an die Rückwand des Ofens stößt. Schieben Sie das Rost nicht ganz in den vorderen Ofenbereich ein und drücken Sie es durch vorsichtiges Schließen der Tür in die endgültige, beste Position zum Grillen. (Variiert je nach Produktmodell.)



### **Garmenü-Funktionen**

Die hier gezeigte Reihenfolge der Garfunktionen kann je nach Gerätemodell abweichen.

Die Namen der Kochfunktionen und die empfohlenen Kochblechpositionen erscheinen in der Zeitanzeige des Ofens.

#### **Vollampf**



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

#### **Statisch**



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

### Statisch + Umluft



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

### Umlufthitze



Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Umluft-gestützten Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Ofen verteilt. Geeignet für den Einsatz mehrerer Bleche zum Garen von Lebensmittel in verschiedenen Einschüben.

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

### Multi (3D)



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

### Pizza



Bei dieser Betriebsart werden Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Besonders zum Backen von Pizza geeignet. Dank der Hochtemperaturfunktion heizt er bis zu 310 Grad Celsius auf und gewährleistet schnelles Pizzabacken.

### Grill + Umluft



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

### Grill



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

### Unterer Grill



Der kleine Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen kleinerer Lebensmittelmengen.

### Öko-Heißluftgaren



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

## Unterhitze



Nur das untere Heizelement ist in Betrieb. Eignet sich für Pizza und Gerichte, die von unten gebräunt werden müssen.

## Niedertemperaturgaren



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

## Warmhalten



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

## Auftauen



Der Backofen wird nicht erhitzt. Nur der Lüfter (an der Rückwand) arbeitet. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt. Die Zeit, die benötigt wird, um ein ganzes Stück Fleisch aufzutauen, ist länger als das Essen mit Getreide.

## Tabelle der Garfunktionen

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

- i** Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.
- i** Aus Sicherheitsgründen wird die maximale Garzeit auf 6 Stunden begrenzt.
- i** Bei Stromausfällen geht die Information über die aktuelle Betriebsart verloren. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.
- i** Die Uhrzeit kann nicht eingestellt werden, wenn der Ofen in einer beliebigen Funktion oder mit halbautomatischer oder automatischer Programmierung in Betrieb ist.
- i** Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

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

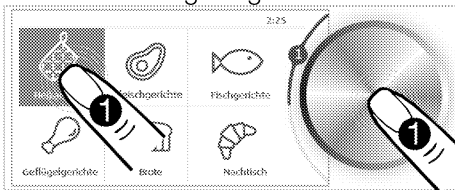
Funktion*	Temperaturbereich (°C)
Volldampf	40-100
Statisch	40-310
Statisch + Umluft	40-280
Umlufthitze	40-280
Multi (3D)	40-280
Pizza	50-310
Grill + Umluft	40-280
Grill	40-280
Unterer Grill	40-280
Öko-Heißluftgaren	160-220
Unterhitze	40-220
Niedertemperaturgaren	50-150
Warmhalten	40-100
Auftauen	-

\* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

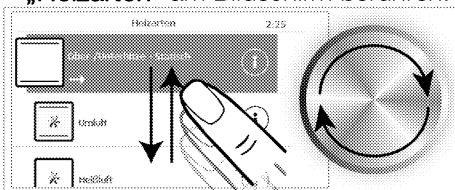
## Heizarten-Menü

### Verwendung der Ofenfunktionen zum Garen ohne Dampf

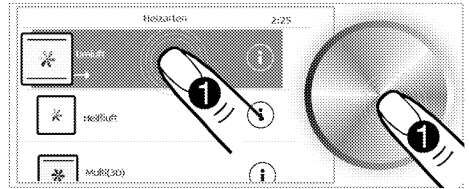
1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste "i" ein.
2. Wenn der Ofen eingeschaltet wird, erscheint das Hauptmenü am Bildschirm. „Heizarten“ ist standardmäßig ausgewählt.



3. Greifen Sie auf die Garfunktionen zu, indem Sie den Ofenknopf einmal drücken oder das Menü „Heizarten“ am Bildschirm berühren.



4. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion durch Drehen des Ofenknopfs nach links oder rechts oder durch Wischen mit dem Finger über den Bildschirm.



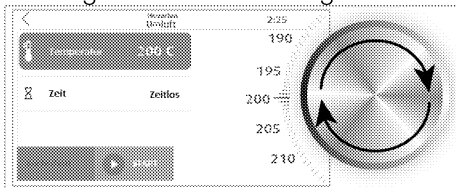
- i** Sie können die Untermenüs durch Berührung der Hauptmenüs am Hauptmenübildschirm aufrufen, Sie können jedoch nicht durch Wischen mit dem Finger über den Bildschirm auf andere Hauptmenüs zugreifen. Rufen Sie über den Ofenknopf andere Hauptmenüs auf.

- i** Berühren Sie die Schaltfläche "i" am Garfunktionsauswahlbildschirm, wenn Sie auf Informationen über die entsprechende Funktion zugreifen möchten. Durch Berühren der Schaltfläche "<" oben links am Bildschirm kehren Sie zum vorherigen Hauptmenü zurück.

5. Wenn die Funktion, die Sie zum Garen nutzt möchten, am Bildschirm ausgewählt ist, berühren Sie die entsprechende Funktion am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal. Am Detailbildschirm der entsprechenden Funktion können Sie verschiedene Einstellungen, wie Temperatur, Temperatur des Temperaturfühlers (falls Ihr Gerät mit einem Temperaturfühler geliefert wird), Garzeit, Garstartzeit und Dampfstufe (in Dampffunktionen), konfigurieren.

## 6. So ändern Sie die Temperatur:

Die Temperatureinstellung wird aktiviert, sobald Sie den Detailbildschirm der zum Garen verwendeten Funktion aufrufen. Stellen Sie die zum Garen verwendete Temperatur ein, indem Sie den Ofenkнопf nach rechts oder links drehen. Durch einmaliges Drücken des Ofenkнопfs bestätigen Sie die Einstellung und fahren mit anderen Einstellungen fort. Alternativ können Sie am Bildschirm eine andere zu konfigurierende Einstellung wählen.



## 7. So legen Sie die Temperatur des Temperaturfühlers fest:

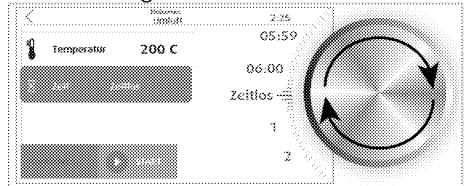
Falls Ihr Gerät mit einem Temperaturfühler geliefert wird und Sie den Temperaturfühler zum Garen verwenden, stellen Sie die Temperatur des Temperaturfühlers wie in diesem Abschnitt beschrieben ein.

8. Befolgen Sie beim Garen mit Temperaturfühler die Schritte im Abschnitt **„Beschreibung und allgemeine Informationen zum Temperaturfühler“**.

## 9. So legen Sie die Garzeit fest:

Legen Sie an diesem Bildschirm die Garzeit fest, wenn Sie für einen bestimmten Zeitraum mit der von Ihnen festgelegten Funktion und Temperatur garen möchten. Nach der Zeit stoppt der Garvorgang automatisch. Bei Auswahl von **„Unbefristet -Zeitlos“** müssen Sie den Garvorgang überwachen und manuell stoppen.

10. Stellen Sie durch Drehen des Ofenkнопfs nach rechts oder links die gewünschte Garzeit ein. Durch einmaliges Drücken des Ofenkнопfs bestätigen Sie die Einstellung und fahren mit anderen Einstellungen fort. Alternativ können Sie am Bildschirm eine andere zu konfigurierende Einstellung wählen.

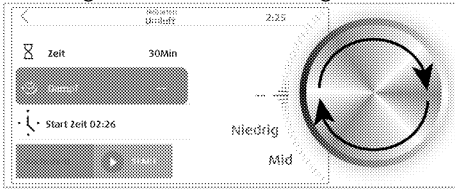


## 11. So legen Sie die Dampfstufe beim dampfunterstützten Garen fest:

Sie können dampfunterstütztes Garen bei der Garfunktion **„Vollampf“** oder anderen Garfunktionen mit Gebläsemotor/Gebläseheizung durchführen. Legen Sie beim Dampf garen am Detailbildschirm der entsprechenden Funktion die Dampfstufe fest. Detaillierte Informationen über die Dampfstufen finden Sie im Abschnitt **„Betriebsarten“**. Füllen Sie den Wassertank wie im Abschnitt **„Wassertank verwenden“** beschrieben, bevor Sie das Dampf garen/dampfunterstütztes Garen starten. Wenn Sie nicht mit Dampf garen, können Sie diese Einstellung überspringen, indem Sie den Ofenkнопf einmal drücken oder eine andere Einstellung am Bildschirm berühren.

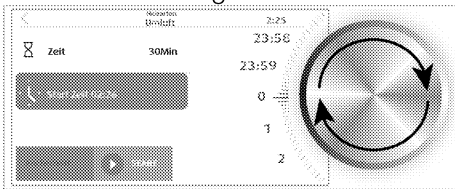
12. Stellen Sie durch Drehen des Ofenkнопfs nach rechts oder links die gewünschte Dampfstufe ein. Durch einmaliges Drücken des Ofenkнопfs bestätigen Sie die Einstellung und fahren mit anderen Einstellungen fort. Alternativ können

Sie am Bildschirm eine andere zu konfigurierende Einstellung wählen.



### 13. So stellen Sie die Start-Zeit des Garvorgangs ein:

Wenn Ihr Ofen den Garvorgang zu einer angegebenen Zeit starten soll, legen Sie mit dem Ofenknopf die Garstartzeit fest, indem Sie die gewünschte Verzögerungszeit (in Minuten) in das Feld „**Start-Zeit**“ eingeben. Wenn Sie diese Funktion einstellen, startet der Ofen den Garvorgang, sobald die eingestellte Zeit erreicht ist, und gart für die zuvor von Ihnen festgelegte Garzeit. Die Ofenzeit muss auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt sein, damit Sie die Garstartzeit festlegen können. Falls die Zeit nicht aktuell ist, aktualisieren Sie die Ofenzeit entsprechend der Beschreibung im Abschnitt „**Einstellungen**“. Überspringen Sie diese Einstellung, indem Sie den Ofenknopf einmal drücken, wenn Sie ohne Festlegung der Garstartzeit garen möchten.

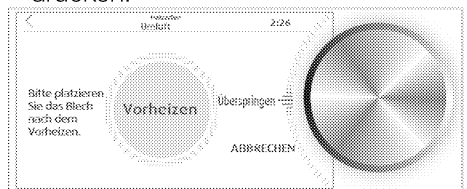


**i** Temperatur, Temperatur des Fleischfühlers (falls Ihr Gerät mit einem Fleischfühler geliefert wird), Zeit, Dampfstufe und Startzeiteinstellungen sind möglicherweise nicht in allen Funktionen verfügbar. Einige der Einstellungen könnten je nach Betriebsart oder Zweck der relevanten Funktion verfügbar sein.

14. Wenn alle Einstellungen geeignet sind, berühren Sie zum Starten des Garvorgangs die Schaltfläche „**START**“ am Bildschirm. Der Vorheizen-Bildschirm erscheint.

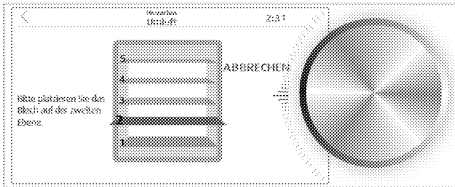
### 15. So stellen Sie das Vorheizen ein:

Am Vorheizen-Bildschirm arbeiten alle Heizelemente, um die Innentemperatur des Ofens innerhalb kurzer Zeit auf die eingestellte Temperatur zu bringen. An diesem Bildschirm können Sie entweder warten, bis das für Ihr Lebensmittel angegebene Vorheizen abgeschlossen ist, oder Sie können das Vorheizen überspringen, indem Sie den Ofenknopf auf „**Überspringen - Überspr**“ einstellen und dann einmal drücken.

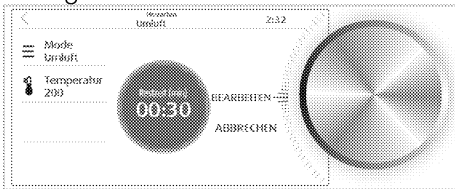


**i** Drehen Sie den Ofenknopf auf „**ABBRECHEN - Abbrechen**“ und drücken Sie ihn einmal, wenn Sie alle Gareinstellungen abbrechen und zum Hauptmenü des Ofens zurückkehren möchten.

16. Nach dem Vorheizen wird Ihnen eine Einschubposition für Ihr Blech empfohlen. Sie können das Blech je nach Gericht in den verschiedenen Halterungen einsetzen. Beachten Sie dazu die Gartabelle.



17. Der Garvorgang startet, sobald Sie Ihr Gericht in den Ofen gegeben und die Backofentür geschlossen haben. Sie können den Garvorgang abbrechen oder Ihre Einstellungen ändern, während das Garen fortgesetzt wird.



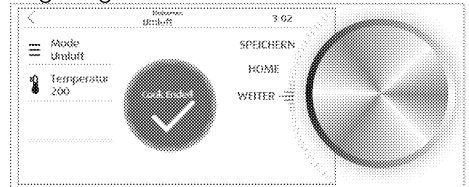
**i** Falls die Ofentür während des Garens geöffnet wird, erscheint das Symbol "☐" im Display.

» **Ist keine Garzeit eingestellt, arbeitet der Ofen im manuellen Modus.** Stellen Sie den Ofenknopf auf „**ABBRECHEN** - Abbrechen“ ein und drücken Sie ihn zum Beenden des Garvorgangs einmal, wenn Ihr Gericht fertig ist. Andernfalls arbeitet der Ofen weiter.

» **Falls lediglich die Garzeit eingestellt wurde,** beendet der Ofen das Garen zum Ablauf der Garzeit. „**Fertig**.“ wird am Bildschirm angezeigt.

» **Wenn Garzeit und Garstartzeit eingestellt wurden,** beginnt der Ofen den Garvorgang zur von Ihnen festgelegten Garstartzeit und heizt sich bis zur eingestellten Temperatur auf. Diese Temperatur wird bis zum

Garzeitende beibehalten. Der Ofen schaltet sich ab, sobald das Garzeitende erreicht ist. „**Fertig**.“ wird am Bildschirm angezeigt.



18. Wenn Sie den Ofenknopf nach dem Garvorgang auf „**WEITER**“ einstellen und einmal drücken, arbeitet er weitere 5 Minuten bei der von Ihnen ausgewählten Funktion und Temperatur.

Wenn Sie den Ofenknopf auf „**HAUPTMENÜ**“ einstellen und einmal drücken, kehrt der Ofen zum Hauptmenü zurück.

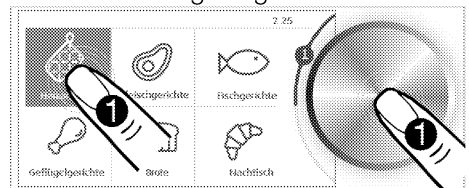
Speichern Sie Ihre Gareinstellungen durch Eingabe eines speziellen Namens im Favoriten-Abschnitt, indem Sie den Ofenknopf auf „**SPEICHERN**“ einstellen und einmal drücken.

## Grill bedienen

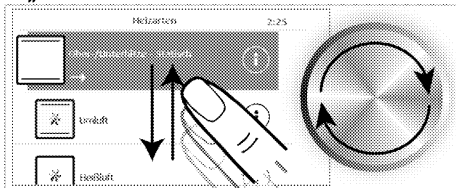
**!** Backofentür beim Grillen geschlossen halten. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

## Verwendung der Ofenfunktionen zum Garen ohne Dampf

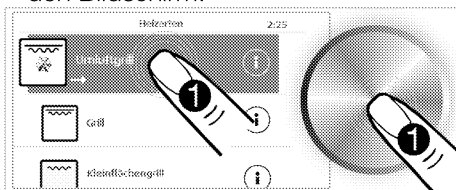
1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste "⏻" ein.
2. Wenn der Ofen eingeschaltet wird, erscheint das Hauptmenü am Bildschirm. „**Heizarten**“ ist standardmäßig ausgewählt.



3. Greifen Sie auf die Garfunktionen zu, indem Sie den Ofenknopf einmal drücken oder das Menü „Heizarten“ am Bildschirm berühren.



4. Wählen Sie die gewünschte Grillfunktion durch Drehen des Ofenknopfs nach links/rechts oder durch Wischen mit dem Finger über den Bildschirm.



**i** Sie können die Untermenüs durch Berührung der Hauptmenüs am Hauptmenübildschirm aufrufen, Sie können jedoch nicht durch Wischen mit dem Finger über den Bildschirm auf andere Hauptmenüs zugreifen. Rufen Sie über den Ofenknopf andere Hauptmenüs auf.

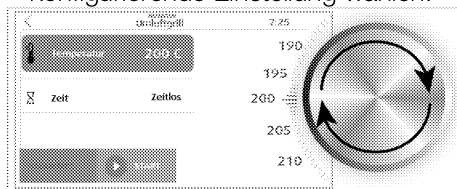
**i** Berühren Sie die Schaltfläche "i" am Garfunktionsauswahlbildschirm, wenn Sie auf Informationen über die entsprechende Funktion zugreifen möchten. Durch Berühren der Schaltfläche "<" oben links am Bildschirm kehren Sie zum vorherigen Hauptmenü zurück.

5. Wenn die Funktion, die Sie zum Garen nutzen möchten, am Bildschirm ausgewählt ist, berühren Sie die entsprechende Funktion am

Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal. Am Detailbildschirm der entsprechenden Funktion können Sie verschiedene Einstellungen, wie Temperatur, Temperatur des Temperaturfühlers (falls Ihr Gerät mit einem Temperaturfühler geliefert wird), Garzeit, Garstartzeit und Dampfstufe (in Dampfmodellen), konfigurieren.

#### 6. So ändern Sie die Temperatur:

Die Temperatureinstellung wird aktiviert, sobald Sie den Detailbildschirm der zum Garen verwendeten Funktion aufrufen. Stellen Sie die zum Garen verwendete Temperatur ein, indem Sie den Ofenknopf nach rechts oder links drehen. Durch einmaliges Drücken des Ofenknopfs bestätigen Sie die Einstellung und fahren mit anderen Einstellungen fort. Alternativ können Sie am Bildschirm eine andere zu konfigurierende Einstellung wählen.



#### 7. So legen Sie die Temperatur des Temperaturfühlers fest:

Falls Ihr Gerät mit einem Temperaturfühler geliefert wird und Sie den Temperaturfühler zum Garen verwenden, stellen Sie die Temperatur des Temperaturfühlers wie in diesem Abschnitt beschrieben ein.

8. Befolgen Sie beim Garen mit Temperaturfühler die Schritte im Abschnitt „Beschreibung und allgemeine Informationen zum Temperaturfühler“.

#### 9. So legen Sie die Garzeit fest:

Legen Sie an diesem Bildschirm die Garzeit fest, wenn Sie für einen



bestimmten Zeitraum mit der von Ihnen festgelegten Funktion und Temperatur garen möchten. Nach der Zeit stoppt der Garvorgang automatisch. Bei Auswahl von **„Unbefristet -Zeitlos“** müssen Sie den Garvorgang überwachen und manuell stoppen.

10. Stellen Sie durch Drehen des Ofenknopfes nach rechts oder links die gewünschte Garzeit ein. Durch einmaliges Drücken des Ofenknopfes bestätigen Sie die Einstellung und fahren mit anderen Einstellungen fort. Alternativ können Sie am Bildschirm eine andere zu konfigurierende Einstellung wählen.

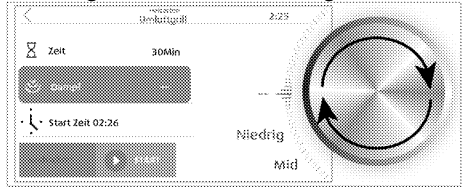


**11. So legen Sie die Dampfstufe beim dampfunterstützten Garen fest:**

Sie können dampfunterstütztes Garen bei der Garfunktion **„Vollampf“** oder anderen Garfunktionen mit Gebläsemotor/Gebläseheizung durchführen. Legen Sie beim Dampfgaren am Detailbildschirm der entsprechenden Funktion die Dampfstufe fest. Detaillierte Informationen über die Dampfstufen finden Sie im Abschnitt **„Betriebsarten“**. Füllen Sie den Wassertank wie im Abschnitt **„Wassertank verwenden“** beschrieben, bevor Sie das Dampfgaren/dampfunterstützte Garen starten. Wenn Sie nicht mit Dampf garen, können Sie diese Einstellung überspringen, indem Sie den Ofenknopf einmal drücken oder

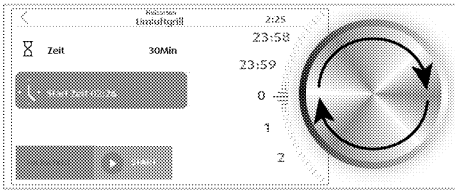
eine andere Einstellung am Bildschirm berühren.

12. Stellen Sie durch Drehen des Ofenknopfes nach rechts oder links die gewünschte Dampfstufe ein. Durch einmaliges Drücken des Ofenknopfes bestätigen Sie die Einstellung und fahren mit anderen Einstellungen fort. Alternativ können Sie am Bildschirm eine andere zu konfigurierende Einstellung wählen.



**13. So stellen Sie die Start-Zeit des Garvorgangs ein:**

Wenn Ihr Ofen den Garvorgang zu einer angegebenen Zeit starten soll, legen Sie mit dem Ofenknopf die Garstartzeit fest, indem Sie die gewünschte Verzögerungszeit (in Minuten) in das Feld **„Start-Zeit“** eingeben. Wenn Sie diese Funktion einstellen, startet der Ofen den Garvorgang, sobald die eingestellte Zeit erreicht ist, und gart für die zuvor von Ihnen festgelegte Garzeit. Die Ofenzeit muss auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt sein, damit Sie die Garstartzeit festlegen können. Falls die Zeit nicht aktuell ist, aktualisieren Sie die Ofenzeit entsprechend der Beschreibung im Abschnitt **„Einstellungen“**. Überspringen Sie diese Einstellung, indem Sie den Ofenknopf einmal drücken, wenn Sie ohne Festlegung der Garstartzeit garen möchten.

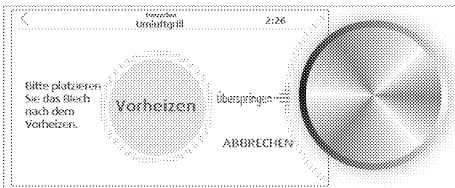


**i** Temperatur, Temperatur des Fleischfühlers (falls Ihr Gerät mit einem Fleischfühler geliefert wird), Zeit, Dampfstufe und Startzeiteinstellungen sind möglicherweise nicht in allen Funktionen verfügbar. Einige der Einstellungen könnten je nach Betriebsart oder Zweck der relevanten Funktion verfügbar sein.

14. Wenn alle Einstellungen geeignet sind, berühren Sie zum Starten des Garvorgangs die Schaltfläche „**START**“ am Bildschirm. Der Vorheizen-Bildschirm erscheint.

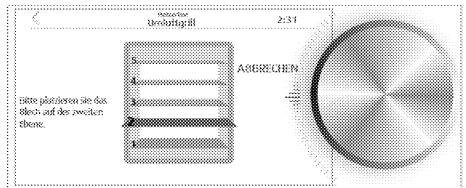
**15. So stellen Sie das Vorheizen ein:**

Am Vorheizen-Bildschirm arbeiten alle Heizelemente, um die Innentemperatur des Ofens innerhalb kurzer Zeit auf die eingestellte Temperatur zu bringen. An diesem Bildschirm können Sie entweder warten, bis das für Ihr Lebensmittel angegebene Vorheizen abgeschlossen ist, oder Sie können das Vorheizen überspringen, indem Sie den Ofenknopf auf „**Überspringen - Überspr**“ einstellen und dann einmal drücken.

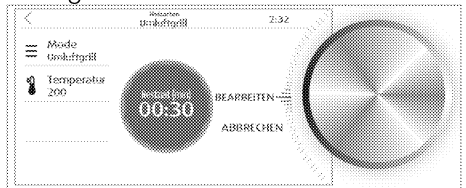


**i** Drehen Sie den Ofenkopf auf „**ABBRECHEN - Abbrechen**“ und drücken Sie ihn einmal, wenn Sie alle Gareinstellungen abbrechen und zum Hauptmenü des Ofens zurückkehren möchten.

16. Nach dem Vorheizen wird Ihnen eine Einschubposition für Ihr Blech empfohlen. Sie können das Blech je nach Gericht in den verschiedenen Halterungen einsetzen. Beachten Sie dazu die Gartabelle.



17. Der Garvorgang startet, sobald Sie Ihr Gericht in den Ofen gegeben und die Backofentür geschlossen haben. Sie können den Garvorgang abbrechen oder Ihre Einstellungen ändern, während das Garen fortgesetzt wird.



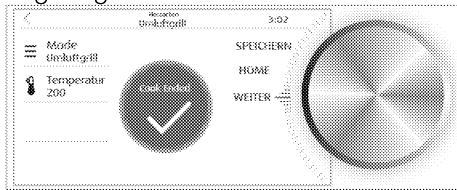
**i** Falls die Ofentür während des Garens geöffnet wird, erscheint das Symbol "□" im Display.

» **Ist keine Garzeit eingestellt, arbeitet der Ofen im manuellen Modus.** Stellen Sie den Ofenkopf auf „**ABBRECHEN - Abbrechen**“ ein und drücken Sie ihn zum Beenden des Garvorgangs einmal, wenn Ihr Gericht fertig ist. Andernfalls arbeitet der Ofen weiter.

» **Falls lediglich die Garzeit eingestellt wurde, beendet der Ofen das Garen**

zum Ablauf der Garzeit. „Fertig.“ wird am Bildschirm angezeigt.

» **Wenn Garzeit und Garstartzeit eingestellt wurden**, beginnt der Ofen den Garvorgang zur von Ihnen festgelegten Garstartzeit und heizt sich bis zur eingestellten Temperatur auf. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Der Ofen schaltet sich ab, sobald das Garzeitende erreicht ist. „Fertig.“ wird am Bildschirm angezeigt.



18. Wenn Sie den Ofenknopf nach dem Garvorgang auf „**WEITER**“ einstellen und einmal drücken, arbeitet er weitere 5 Minuten bei der von Ihnen ausgewählten Funktion und Temperatur.

Wenn Sie den Ofenknopf auf „**HAUPTMENÜ**“ einstellen und einmal drücken, kehrt der Ofen zum Hauptmenü zurück.

Speichern Sie Ihre Gareinstellungen durch Eingabe eines speziellen Namens im Favoriten-Abschnitt, indem Sie den Ofenknopf auf „**SPEICHERN**“ einstellen und einmal drücken.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen. Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

## Gerichte zum automatischen Garen

Die Menüs in der Ofensteuereinheit enthalten von professionellen Köchen speziell für Sie vorbereitete Rezepte. Die Zubereitung dieser Gerichte wird in diesen Menüs Schritt für Schritt mit Bildern erklärt. Außerdem werden Temperatur, Rostposition und Garfunktionen je nach Typ und Gewicht des Gerichts automatisch ausgewählt. Diese Rezepte sind in den Untermenüs „**Fleischgerichte**“, „**Fischgerichte**“, „**Geflügelgerichte**“, „**Brote**“, „**Nachtisch**“, „**Pizza**“, „**Vegetarier**“, „**Paste**“, „**Kuchen/Gebäck**“ und „**Spezial**“ im Hauptmenü enthalten.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste "⏻" ein.
2. Wenn der Ofen eingeschaltet wird, erscheint das Hauptmenü am Bildschirm. „**Heizarten**“ ist standardmäßig ausgewählt.
3. Wählen Sie das gewünschte Automatische-Garen-Menü durch Drehen des Ofenknopfes nach rechts oder links aus.



Sie können die Untermenüs durch Berührung der Hauptmenüs am Hauptmenübildschirm aufrufen, Sie können jedoch nicht durch Wischen mit dem Finger über den Bildschirm auf andere Hauptmenüs zugreifen. Rufen Sie über den Ofenknopf andere Hauptmenüs auf.

4. Wählen Sie das gewünschte Gericht durch Drehen des Ofenknopfs nach links oder rechts oder durch Wischen mit dem Finger über den Bildschirm.
5. Berühren Sie das ausgewählte Gericht oder drücken Sie die Ofenknopf einmal, um das Menü des Gerichts zu öffnen. Im Hauptmenü des Gerichts

können Sie das Rezept einsehen oder die Garstartzeit festlegen.

## 6. So stellen Sie die Start-Zeit des Garvorgangs ein:

Wenn Sie den Garvorgang zu einer bestimmten Zeit starten möchten, legen Sie die gewünschte Zeit im Feld „**Start-Zeit**“ fest. Wenn Sie diese Funktion einstellen, startet der Ofen den Garvorgang, sobald die eingestellte Zeit erreicht ist, und gart für die im Gericht-Menü angegebene Garzeit. Die Ofenzeit muss auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt sein, damit Sie die Garstartzeit festlegen können. Falls die Zeit nicht aktuell ist, aktualisieren Sie die Ofenzeit entsprechend der Beschreibung im Abschnitt „**Einstellungen**“. Drücken Sie die Schaltfläche „**START**“, wenn sie den Garvorgang sofort starten möchten, ohne eine Garstartzeit festzulegen.

7. Das Vorheizen beginnt bei Gerichten, für die eine Vorheizen nötig ist. Am Vorheizen-Bildschirm arbeiten alle Heizelemente, um die Innentemperatur des Ofens innerhalb kurzer Zeit auf die eingestellte Temperatur zu bringen. Dieser Vorgang kann bei Gerichten, die ein Vorheizen erfordern, nicht übersprungen werden.



## 8. Bei Rezepten des Automatischen-Gericht-Menüs:

Wir empfehlen, die Rezepte im System für Automatisches-Gericht-Menüs zu beachten. Berühren Sie zum Aufrufen des Rezepts „**Zum Rezept**“ am Bildschirm.

9. Sie können durch das Rezept am Rezept-Bildschirm blättern und es lesen, indem Sie mit Ihrem Finger über den Bildschirm wischen oder den Ofenknopf nach rechts oder links drehen.

10. Berühren Sie zunächst „**Zutaten**“ am Bildschirm und wischen Sie dann mit Ihrem Finger über den Bildschirm oder drehen Sie den Ofenknopf nach links oder rechts, um durch die Zutaten des Rezepts zu blättern und diese zu lesen. Durch Berühren der Schaltfläche „<“ oben links am Bildschirm verlassen Sie den Rezept-Bildschirm.


11. Wenn all Ihre Einstellungen nach Zubereitung Ihres Gerichts entsprechend dem Rezept stimmen, berühren Sie zum Starten des Garvorgangs die Schaltfläche „**START**“ am Bildschirm. Die Garzeit erscheint am Bildschirm.

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

12. Der Ofen schaltet sich ab, sobald das Garzeitende erreicht ist. „**Fertig.**“ wird am Bildschirm angezeigt.

## Einstellungen-Menü

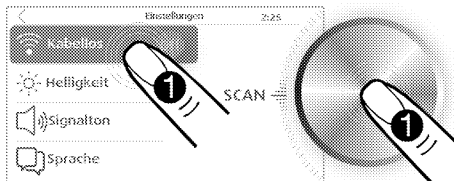
Vor der ersten Inbetriebnahme des Ofens sollten Sie Datum, Uhrzeit und Sprache festlegen. Sie können diese Einstellungen anhand der entsprechenden Anweisungen konfigurieren.

 Sie können die Untermenüs durch Berührung der Hauptmenüs am Hauptmenü-Bildschirm aufrufen, Sie können jedoch nicht durch Wischen mit dem Finger über den Bildschirm auf andere Hauptmenüs zugreifen. Rufen Sie über den Ofenknopf andere Hauptmenüs auf.

## Drahtlosnetzwerkeinstellungen konfigurieren

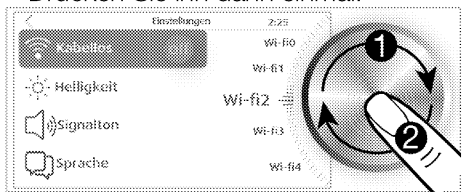
Rufen Sie das Einstellungen-Menü auf und:

1. Berühren Sie „**Kabellos**“ am Bildschirm.



2. Wenn die „Kabellos“-Funktion aktiviert ist, stellen Sie den Ofenknopf auf **DURCHSUCHEN - SCAN** ein und drücken Sie ihn einmal.

3. Wählen Sie durch Drehen des Ofenknopfs nach rechts oder links das Drahtlosnetzwerk, zu dem Sie eine Verbindung herstellen möchten. Drücken Sie ihn dann einmal.



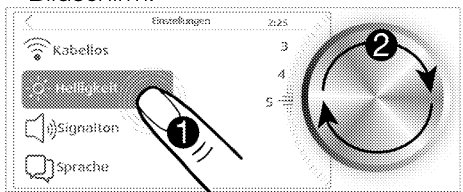
4. Geben Sie das Passwort des von Ihnen gewählten Netzwerks am eingeblendeten Passwortbildschirm ein und berühren Sie **„SPEICHERN“** am Bildschirm einmal.

5. Ihr Ofen stellt eine Verbindung zu dem von Ihnen gewählten Netzwerk her.

### Einstellung der Helligkeit

Rufen Sie das Einstellungs-Menü auf und:

1. Berühren Sie **„Helligkeit“** am Bildschirm.



2. Drehen Sie nach Aktivierung von **„Helligkeit“** zum Einstellen der Helligkeitsstufe den Ofenknopf nach links oder rechts.

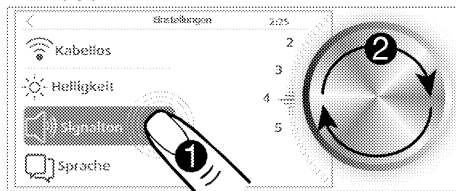
» Wenn Sie nur die Helligkeit einstellen möchten, können Sie durch Berühren

von "**<**" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt und das nächste Untermenü wird aktiviert. Berühren Sie die entsprechende Einstellung am Bildschirm, falls Sie weitere Einstellungen vornehmen möchten.

### Signalton einstellen:

Rufen Sie das Einstellungs-Menü auf und:

1. Berühren Sie **„Signalton“** am Bildschirm.



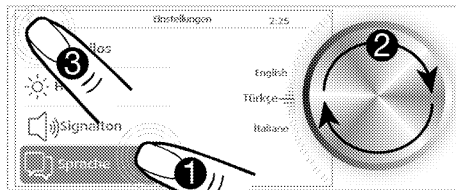
2. Drehen Sie den Ofenknopf zur Einstellung Signaltons nach rechts oder links, wenn **„Signalton“** aktiviert ist.

» Wenn Sie nur den Signalton einstellen möchten, können Sie durch Berühren von "**<**" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt und das nächste Untermenü wird aktiviert. Berühren Sie die entsprechende Einstellung am Bildschirm, falls Sie weitere Einstellungen vornehmen möchten.

### Einstellung der Sprache

1. Rufen Sie das Einstellungs-Menü auf und wählen Sie **„Sprache“**.

2. Wählen Sie die gewünschte Sprache durch Drehen des Ofenknopfes nach rechts oder links aus.



3. Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung die Schaltfläche "<" am Bildschirm.

» Bei Änderung der Spracheinstellung muss das System neu gestartet werden. Zu diesem Zweck erscheint eine Warnmeldung, die zum Neustart des Systems auffordert.

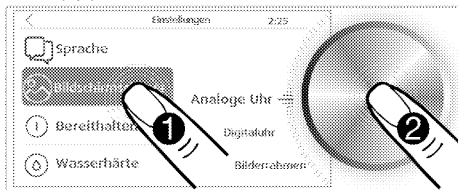
4. Bestätigen Sie den Neustart.

» Die Änderung der Sprache wird bestätigt und das Ofensystem startet neu.

### Einstellung des Bildschirmschoners

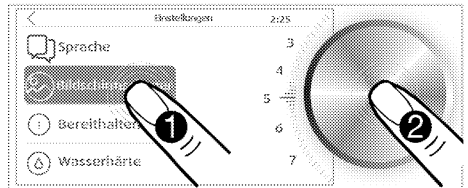
Sie können ein Bild als Bildschirmschoner (gilt für Ofenprozesse außer Garen) festlegen. Rufen Sie das Einstellungs-Menü auf und:

1. Berühren Sie „Bildschirms“ am Bildschirm.



2. Die Optionen Analoguhr, Digitaluhr und Bilderrahmen erscheinen am Bildschirm, wenn „Bildschirms“ aktiviert ist. Stellen Sie durch Drehen des Ofenknopfes nach rechts oder links den gewünschten Bildschirmschoner-Modus ein.

3. Berühren Sie „Bildschirms“ am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal. Legen Sie durch Drehen des Ofenknopfes nach rechts oder links fest, wann der Bildschirmschoner aktiviert werden soll.

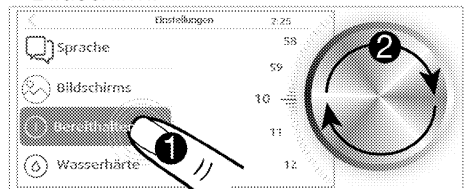


» Wenn Sie nur den Bildschirmschoner einstellen möchten, können Sie durch Berühren von "<" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt und das nächste Untermenü wird aktiviert. Berühren Sie die entsprechende Einstellung am Bildschirm, falls Sie weitere Einstellungen vornehmen möchten. Abgesehen von Garvorgängen erscheint der von Ihnen gewählte Bildschirmschoner am Bildschirm, wenn Sie den Bildschirm für die von Ihnen festgelegte Zeit nicht berühren.

### Einstellung der Zeit zum Umschalten in den Bereitschaftsmodus

Sie können festlegen, nach welcher Zeit der Ofen in den Bereitschaftsmodus wechseln soll (außer beim Garen). Rufen Sie das Einstellungs-Menü auf und:

1. Berühren Sie „Bereithalten“ am Bildschirm.



2. Drehen Sie den Ofenknopf zur Einstellung der gewünschten Zeit nach rechts oder links, wenn „Bereithalten“ aktiviert ist.

3. Berühren Sie „Bereithalten“ am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal.

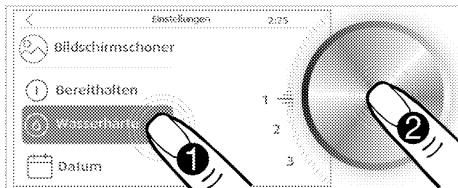
» Wenn Sie nur die Zeit zum Umschalten in den Bereitschaftsmodus einstellen möchten, können Sie durch Berühren

von "<" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt und das nächste Untermenü wird aktiviert. Berühren Sie die entsprechende Einstellung am Bildschirm, falls Sie weitere Einstellungen vornehmen möchten. Außer beim Garen wechselt der Ofen in den Bereitschaftsmodus, wenn Sie den Bildschirm für die von Ihnen festgelegte Zeit nicht berühren.

### Einstellung der Wasserhärte

Vor dem ersten Einsatz müssen Sie die Wasserhärte bei Ihrem Ofen einstellen. Eine Übersicht über die unterschiedlichen Wasserhärten finden Sie in der nachstehenden Tabelle. Diese Einstellung ist wichtig, damit das Dampfsystem Ihres Ofens richtig von Kalk befreit werden kann. Befolgen Sie die Schritte unter „**Wasserhärte einstellen**“ im Abschnitt Vorbereitung. Rufen Sie nach Ermittlung der Wasserhärte das Einstellungs-Menü auf und:

1. Berühren Sie „**Wasserhärte**“ am Bildschirm.



2. Legen Sie durch Drehen des Ofenknopfs nach rechts oder links die ermittelte Wasserhärte fest, wenn „**Wasserhärte**“ aktiviert ist.

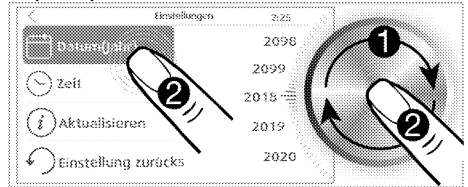
» Wenn Sie nur die Wasserhärte einstellen möchten, können Sie durch Berühren von "<" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt und das nächste Untermenü wird aktiviert. Berühren Sie die entsprechende Einstellung am Bildschirm, falls Sie

weitere Einstellungen vornehmen möchten.

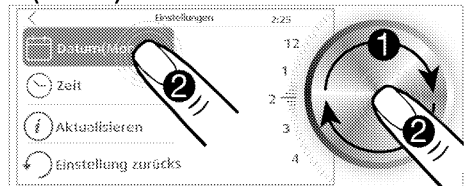
### Einstellung des Datums

So ändern Sie die Datumseinstellung:

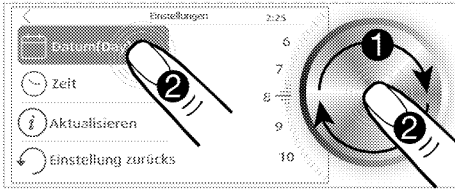
1. Rufen Sie das Einstellungs-Menü auf und wählen Sie „**Datum**“.
2. Drehen Sie den Ofenknopf zur Festlegung des aktuellen Jahres nach rechts oder links, wenn „**Datum (Jahr)**“ aktiviert ist.



3. Berühren Sie „**Datum (Jahr)**“ am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal.  
» Das „**Datum (Monat)**“-Feld wird am Bildschirm aktiviert.
4. Drehen Sie den Ofenknopf zur Festlegung des aktuellen Monats nach rechts oder links, wenn „**Datum (Monat)**“ aktiviert ist.



5. Berühren Sie „**Datum (Monat)**“ am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal.  
» Das „**Datum (Tag)**“-Feld wird am Bildschirm aktiviert.
6. Drehen Sie den Ofenknopf zur Festlegung des aktuellen Tages nach rechts oder links, wenn „**Datum (Tag)**“ aktiviert ist.

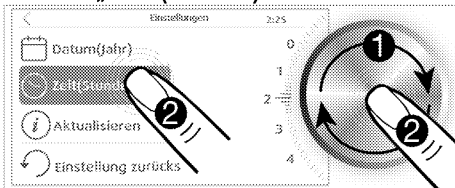


» Wenn Sie nur das Datum einstellen möchten, können Sie durch Berühren von "<" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt. Wenn Sie die Zeit einstellen möchten, berühren Sie **„Zeit (Stunde)“** oder drücken Sie den Ofenknopf einmal. Das **„Zeit (Stunde)“**-Feld wird am Bildschirm aktiviert und Ihre Datumseinstellungen werden bestätigt.

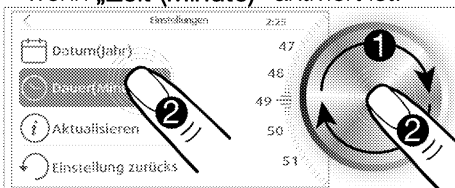
### Zeit einstellen

Nach Einstellung des Datums:

1. Berühren Sie **„Zeit (Stunde)“**.
2. Drehen Sie den Ofenknopf zur Einstellung des gewünschten Stundenwertes nach rechts oder links, wenn **„Zeit (Stunde)“** aktiviert ist.



3. Berühren Sie **„Zeit (Stunde)“** am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal.
- » Das **„Zeit (Minute)“**-Feld wird aktiviert.
4. Drehen Sie den Ofenknopf zur Einstellung des gewünschten Minutenwertes nach rechts oder links, wenn **„Zeit (Minute)“** aktiviert ist.

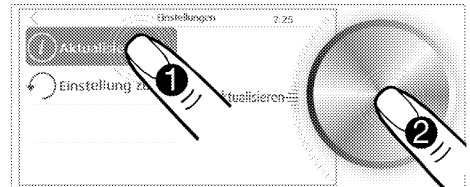


» Wenn Sie nur die Zeit einstellen möchten, können Sie durch Berühren von "<" am Bildschirm zum übergeordneten Menü zurückkehren. Ihre Einstellung wird bestätigt und das nächste Untermenü wird aktiviert. Berühren Sie die entsprechende Einstellung am Bildschirm, falls Sie weitere Einstellungen vornehmen möchten.

### Aktualisierung durchführen

Ihr Ofen muss zur Aktualisierung der Gerätezeit mit einem Drahtlosnetzwerk verbunden sein. Wenn eine Aktualisierung verfügbar ist, erscheint ein automatischer Aktualisierungshinweis am Bildschirm, sobald Sie den Ofen einschalten. Rufen Sie das Einstellungen-Menü auf und:

1. Berühren Sie **„Aktualisieren - Aktualisi“** am Bildschirm.



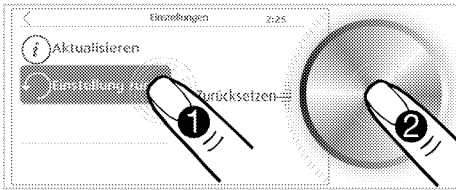
2. **„JETZT AKTUALISIEREN“** erscheint am Bildschirm, wenn **„Aktualisieren - Aktualisi“** aktiviert ist. Drücken Sie den Ofenknopf zum Starten der Aktualisierung einmal.

### Werkseinstellungen wiederherstellen

Sie können die Werkseinstellungen wiederherstellen und damit alle von Ihnen am Ofen angepassten Einstellungen auf den Werkszustand zurücksetzen. Rufen Sie das Einstellungen-Menü auf und:

1. Berühren Sie **„Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.“** - **Einstellung zurücks** am Bildschirm.



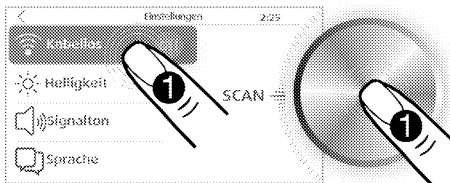


2. „Zurücksetzen - Zurücks“ erscheint am Bildschirm, wenn „**Auf Werkseinstellungen zurücksetzen. - Einstellung zurücks**“ aktiviert ist. Drücken Sie den Ofenknopf zum Wiederherstellen der Werkseinstellungen einmal.

### HomeWhiz-App verwenden

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte zur Steuerung und Überwachung Ihres Geräts über Ihr Tablet/Smartphone. Sie müssen Ihr Tablet/Smartphone mit Ihrem Heimnetzwerk verbinden und die HomeWhiz-App aus den App-Store Ihres Smart-Gerätes auf Ihr Tablet/Smartphone herunterladen (Suchen Sie nach "Homewhiz", indem Sie die auf dem Bildschirm angezeigte Anwendung eingeben und herunterladen). Gerät und Tablet müssen mit demselben Netzwerk verbunden sein, damit Sie Ihr Gerät über Ihr Tablet/Smartphone steuern können.

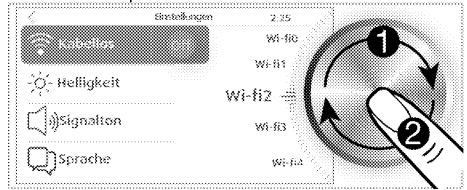
1. Rufen Sie das Einstellungen-Menü auf und berühren Sie „**Kabellos**“ am Bildschirm.



2. Wenn die „**Kabellos**“-Funktion aktiviert ist, stellen Sie den Ofenknopf auf **DURCHSUCHEN - SCAN** ein und drücken Sie ihn einmal.

3. Wählen Sie durch Drehen des Ofenknopfs nach rechts oder links das Netzwerk, über das Ihr

Tablet/Smartphone mit dem Internet verbunden ist, drücken Sie den Ofenknopf dann einmal.



4. Geben Sie das Passwort des von Ihnen gewählten Netzwerks am eingeblendeten Passwortbildschirm ein und berühren Sie „**SPEICHERN**“ am Bildschirm einmal. Das Gerät stellt eine Verbindung zu dem von Ihnen gewählten Netzwerk her.

5. Starten Sie die auf Ihr Tablet/Smartphone heruntergeladene Anwendung.

6. Sie können Ihr Gerät registrieren, indem Sie es über die HomeWhiz-Applikation benennen und Ihre E-Mail-Adresse eingeben. (Eine Informationsmeldung wird an Ihre E-Mail-Adresse gesendet.)

7. Das von Ihnen zugefügte Gerät erscheint am Startbildschirm der App. Berühren Sie zur Fernsteuerung des Geräts die Taste "📶" am Bedienfeld.

» Sie können das Gerät per Tablet/Smartphone steuern.

**i** Die HomeWhiz-Applikation an Ihrem Tablet/Smartphone führt Sie durch die Verbindung und Verwendung der Applikation.

**i** Falls ein Stromausfall auftritt und Ihre Verbindung unterbrochen wird, während die HomeWhiz-Verbindung Ihres Gerätes aktiviert war, wechselt HomeWhiz automatisch in die Aus-Position.

## Favoriten-Menü

Wenn Sie an Ihrem Ofen konfigurierte Gareinstellungen nach Ablauf des Garvorgangs zuvor gespeichert haben, können Sie über das Favoriten-Menü erneut auf sie zugreifen. Favoriten in diesem Abschnitt werden mit den von Ihnen gewählten Namen gespeichert. Mit Hilfe der Favoriten in diesem Feld können Sie wiederholt auf dieselbe Weise garen.

## Historie-Menü

In diesem Menü können Sie auf die zuvor am Ofen konfigurierten Gareinstellungen zugreifen. Sie können Einstellungen, deren Speicherung als Favoriten Sie zuvor vergessen haben, finden und den Favoriten zufügen.

## Trocknen-Menü

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

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

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

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste "ⓘ" ein.
2. Drehen Sie den Ofenknopf zur Auswahl des „**Trocknen**“-Hauptmenüs nach rechts oder links.
3. Berühren Sie „**Trocknen**“ am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal.
4. Berühren Sie zum Starten der Trocknung die Schaltfläche „**START**“ am Bildschirm.

5. Die Trocknung dauert 10 Minuten. Die Restzeit erscheint am Bildschirm.  
» Öffnen Sie nach Ablauf der Zeit die Ofentür und lassen Sie den Dampf entweichen.

## Dampfreiniger-Menü

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

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste "ⓘ" ein.
2. Drehen Sie den Ofenknopf zur Auswahl des „**Dampfreiniger**“-Hauptmenüs nach rechts oder links.
3. Berühren Sie „**Dampfreiniger**“ am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal.
4. Berühren Sie zum Starten der Dampfreinigung die Schaltfläche „**START**“ am Bildschirm. Befolgen Sie zum Befüllen des Wasserbehälters die im Abschnitt „**Wasserbehälter verwenden**“ unter „**Beschreibung und Verwendung des Bedienfeldes**“ beschriebenen Schritte, damit die Funktion starten kann.
- i** Bei der Dampfreinigung werden etwa 500 ml Wasser verbraucht.
5. Öffnen Sie nach Abschluss des Vorgangs die Gerätetür und wischen Sie die Innenflächen mit einem trockenen Schwamm oder Lappen ab.

## Entkalkung-Menü

Wir empfehlen, regelmäßig das Entkalkungsprogramm zu nutzen, damit sich das Dampfsystem nicht mit Kalk zusetzt. Ihr Ofen erinnert Sie an das Entkalken – je höher die Wasserhärte, desto öfter. Zwei Entkalkungstabletten werden mit dem Gerät mitgeliefert. (Sie können auch handelsübliche

Entkalkungsmittel für Dampfgargeräte benutzen; beachten Sie dabei unbedingt die Bedienungsanweisungen.)

- i** Gesundheitliches Risiko!  
Verwenden Sie im Dampfsystem nichts anderes als Trinkwasser.
  - i** Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser.  
Verwenden Sie nur reines Leitungswasser. Geben Sie nichts in den Wassertank, was sich entzünden kann, Alkohol oder Schwebeteilchen enthält.
  - i** Sie können den Tank dank der Abdeckung auch nachfüllen, ohne ihn herauszunehmen.
1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste "⏻" ein.
  2. Drehen Sie den Ofenknopf zur Auswahl des „Entkalkung“-Hauptmenüs nach rechts oder links.
  3. Berühren Sie „Entkalkung“ am Bildschirm oder drücken Sie den Ofenknopf einmal.
  4. Berühren Sie zum Starten der Entkalkung die Schaltfläche „START“ am Bildschirm.
  5. „Fügen Sie 250 ml Wasser hinzu und geben Sie 1 Tablette ein.“ erscheint am Bildschirm.  
Berühren Sie die Schaltfläche „OK“.
  6. Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite. Nun können Sie den Tank entnehmen.
  7. Entfernen Sie den Wasserbehälter, leeren Sie ihn (falls gefüllt) und geben Sie 250 ml Wasser und eine Tablette in den Tank.
  8. Berühren Sie zum Schließen der Abdeckung des Tanks die Taste "⏻".  
„Tablette löst sich“ erscheint in der Anzeige.
  9. Beim Entkalken löst sich die Tablette im Wasser auf, die entstandene

Lösung entfernt die Kalkablagerungen, die sich im Dampfsystem des Ofens gesammelt haben. Der Ofen führt diesen Vorgang automatisch durch und nach Ablauf erscheint „Lassen Sie das Wasser aus dem Tank ab und geben Sie erneut 250 ml Wasser hinzu.“ in der Anzeige.  
Berühren Sie die Schaltfläche „OK“.

10. Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite. Nun können Sie den Tank entnehmen.
11. Leeren Sie den Behälter, spülen Sie den Behälter aus. Füllen Sie dann 250 ml Trinkwasser ein. Setzen Sie den Behälter wieder ein, schließen Sie die Abdeckung mit der Taste "⏻".  
„Spülvorgang“ erscheint am Bildschirm.
12. „Entkalkung abgeschlossen, Tank leeren.“ erscheint am Bildschirm.

**i** Die Entkalkung dauert etwa 1,5 bis 2 Stunden.

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

## Garzeitentabelle








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

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

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

## Backen und Braten

Gericht	Backblecha zahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubpositio n	Tempera tur (°C)	Garzeit (ca.- Angab e in Min.)
Kuchen, Backblech	Ein Blech	Backblech*		3	180	25 ... 30
Kuchen, Form	Ein Blech	Kuchenform auf Rost**		2	180	40 ... 50
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Backblech*		3	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1 - Gebäckblech* 3 - Backblech*		1 - 3	150	35 ... 50
	Drei Bleche	1 - Backblech* 3 - Gebäckblech* 5 - Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskuitkuche n	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		2	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1 - Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4 - Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	150	35 ... 45
Kekse	Ein Blech	Gebäckblech*		3	180	25 ... 30
	Zwei Bleche	1 - Gebäckblech* 3 - Backblech*		1 - 3	180	30 ... 40
	Drei Bleche	1 - Gebäckblech* 3 - Backblech* 5 - Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*		2	200	30 ... 40
	Zwei Bleche	1 - Gebäckblech* 5 - Backblech*		1 - 5	200	45 ... 55
	Drei Bleche	1 - Gebäckblech* 3 - Backblech* 5 - Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen	Ein Blech	Backblech*		2	200	25 ... 35
	Zwei Bleche	1 - Gebäckblech* 3 - Backblech*		1 - 3	200	35 ... 45
	Drei Bleche	1 - Gebäckblech* 3 - Backblech* 5 - Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Sauerteig	Ein Blech	Backblech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ein Blech	Rechteckige Glas- /Metallform auf Rost**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ein Blech	Backblech*		2	200 ... 220	15 ... 20

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubpositionen	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
	Ein Blech	Backblech*		3	200	10 ... 15
Pizza***	Ein Blech	Pizzastein*		1 - 2	310	4 ... 7
	Ein Blech	Pizzastein*		3	310	4 ... 7
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250 / max., dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250 / max., dann 190	70 ... 90
	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250 / max., dann 190	60 ... 80
Brathähnchen (1,8 - 2 kg)	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250 / max., dann 180 ... 190	60 ... 80
	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250 / max., dann 180 ... 190	60 ... 80
Pute (5,5 kg)	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250 / max., dann 180 ... 190	150 ... 210
	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250 / max., dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.  
\* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.  
\*\* Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.  
\*\*\* (310 °C) Wenn Pizzastein/-schaufel verwendet wird

## Zubereitungstabelle für Testgerichte

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

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Butterkekse	Ein Blech	Backblech*		3	140	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*		3	140	20 ... 30
	Zwei Bleche	1 - Backblech* 3 - Gebäckblech*		1 - 3	140	20 ... 30
	Drei Bleche	1 - Backblech* 3 - Gebäckblech* 5 - Tiefs Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Backblech*		3	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1 - Gebäckblech* 3 - Backblech*		1 - 3	150	35 ... 50
	Drei Bleche	1 - Backblech* 3 - Gebäckblech* 5 - Tiefs Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		2	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1 - Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4 - Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	150	35 ... 45
Apfelkuchen	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	180	50 ... 60
	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	170	50 ... 60
	Zwei Bleche	1 - Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost** 4 - Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	170	50 ... 60

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.  
 \* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.  
 \*\* Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

## Dampfgaren

Gericht	Lebensmittelgewicht (g)	Backblech	Einschubposition	Garfunktion	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Gefrorene Erbsen	2600	Perforiertes großes Blech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	30 ... 40
Gefrorene Erbsen	3 - 1800 5 - 900	3-Perforiertes großes Blech 5-Perforiertes kleines Blech + Ofenblech	3 ... 5	Dampfgaren	100	35 ... 45
Rippensteak	1000	Perforiertes großes Blech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	65 ... 75
Kartoffeln in Stücken	1000	Perforiertes großes Blech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	30 ... 40
Geflügelbrust	1000	Perforiertes großes Blech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	25 ... 35
Broccoli	1400	Perforiertes großes Blech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	20 ... 30
Rinderfilet	1000	Perforiertes großes Blech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	50 ... 60
Fisch	1000	Perforiertes großes Blech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	20 ... 30
Zucchini in Stücken	1000	Perforiertes großes Blech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	25 ... 35
Blumenkohl	1000	Perforiertes großes Blech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	30 ... 40
Rosenkohl	500	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	10 ... 20
Grüne Bohnen	1000	Perforiertes großes Blech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	25 ... 35
Möhren in Stücken	1000	Perforiertes großes Blech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	20 ... 30
Reis	Wasser: 475 Reis: 180	Borosilikatglas-Kochgeschirr + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	25 ... 35

1 - Nicht vorheizen.

2 - Schieben Sie zum Garen das Ofenblech in den ersten Einschub und das Lochblech in den dritten Einschub ein.

## Zubereitungstabelle für Testgerichte - Beim Dampfgaren

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

Gericht	Lebensmittelgewicht (g)	Backblech	Einschubposition	Garfunktion	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Gefrorene Erbsen	2600	Perforiertes großes Blech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	30 ... 40
Gefrorene Erbsen	3 - 1800 5 - 900	3-Perforiertes großes Blech 5-Perforiertes kleines Blech + Ofenblech	3 ... 5	Dampfgaren	100	35 ... 45
Broccoli	300	Perforiertes großes Blech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	15 ... 25
Broccoli	1400	Perforiertes großes Blech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	20 ... 30

1 - Nicht vorheizen.

2 - Schieben Sie zum Garen das Ofenblech in den ersten Einschub und das Lochblech in den dritten Einschub ein.

## Öko-Heißluft



Verändern Sie die Temperatureinstellung nach Beginn des Garens nicht mehr, wenn Sie Öko-Heißluft nutzen.



Öffnen Sie nicht die Tür während des Betriebes mit Öko-Heißluft.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*	3	160	25 ... 35
Kekse	Ein Blech	Backblech*	3	200	30 ... 35
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*	3	200	40 ... 45
Teilchen	Ein Blech	Backblech*	3	200	40 ... 45

\* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

## Garzeitentabelle zum Grillen

### Elektrischer Grill

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

# je nach Dicke

\*5 Minuten vorheizen

\*\*Wenn die Grilltemperatur Ihres Produkts nicht eingestellt werden kann, arbeitet der Grill mit der empfohlenen Temperatur.

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

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

Wenden Sie die Speise nach 2/3 der gesamten Grillzeit.


Wir empfehlen, das Gerät bei allen Lebensmitteln 5 Minuten lang vorheizen zu lassen.




## 6 Reinigung und Wartung


### Allgemeine Hinweise


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

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

 Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.  
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!


- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm.  
Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten.  
Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

 Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.  
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

 Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

### Bedienfeld reinigen

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

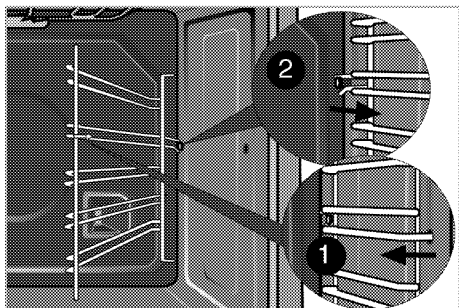
 Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab.  
Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

### Backofen reinigen

#### So reinigen Sie die Seitenwand(Variiert je nach Produktmodell.)

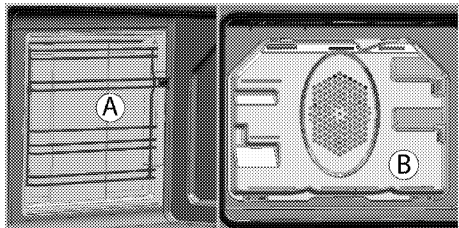
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



### **Katalytische Seitenwände** (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

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



### **Backofentür reinigen**

Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen. Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

**i** Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

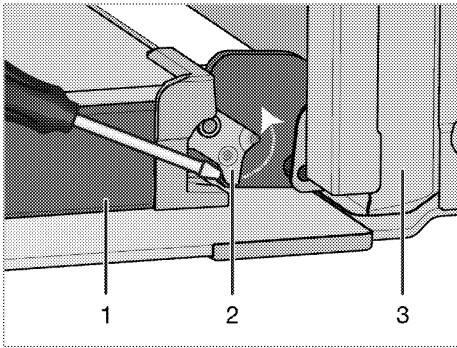
### **Reinigung der Ofentür**

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

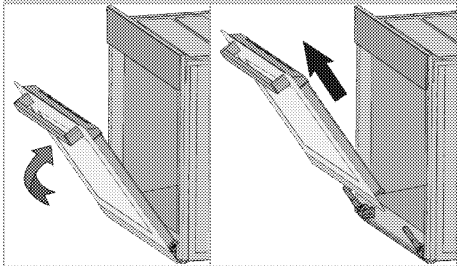
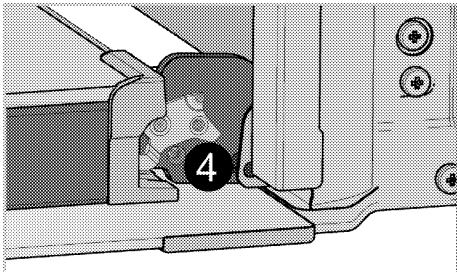
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser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

### **Backofentür ausbauen**

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



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



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und

von den Scharnieren rechts und links lösen.

**i** Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

### Soft Open & Soft Close Funktion

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

### Beleuchtung des Backofens auswechseln

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

## 7 Problemlösungen

### **Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.**

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

### **Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.**

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

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

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

### **Das Gerät funktioniert nicht.**

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*

### **Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.**

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

### **Backofen heizt nicht.**

- Passende Garfunktion und/oder Temperatur nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie den Ofen auf die richtige Garfunktion und/oder Temperatur ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*



Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.