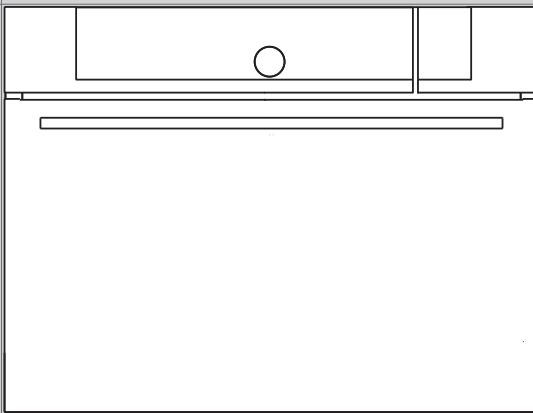


DE

**DETAILLIERTE  
GEBRAUCHSAN-  
WEISUNG  
FÜR KOMBI-DAMPF-  
BACKÖFEN**

**gorenje**



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

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

Überprüfen Sie zuerst, ob Sie das Gerät in unbeschädigtem Zustand erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte mit der Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde, in Verbindung.

Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

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

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



Wichtige Informationen



Tipp, Hinweis

# INHALT

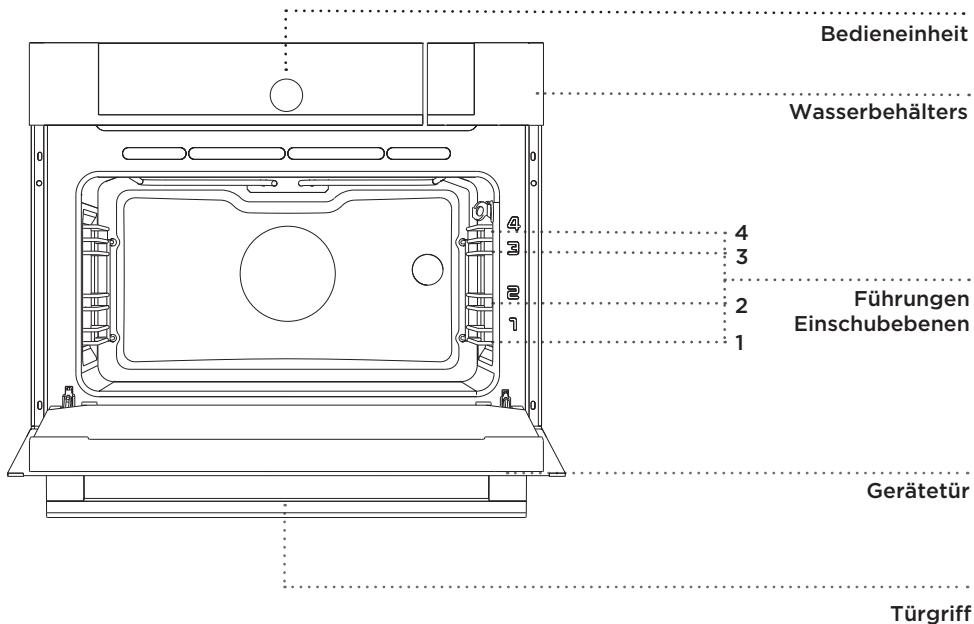
---

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>4 KOMBI-DAMPFBACKÖFEN</b>  | EINLEITUNG                        |
| 8 BEDIENEINHEIT   |                                   |
| 10 TECHNISCHE ANGABEN   |                                   |
| .....   |                                   |
| <b>11 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</b>  |                                   |
| 13 VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTS:  |                                   |
| .....   |                                   |
| <b>14 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH</b>   |                                   |
| 14 GAREN MIT DAMPF  | ERSTE                             |
| 15 BESTIMMUNG DER WASSERHÄRTE   | VORBEREITUNG                      |
| 16 FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS   | DES GERÄTS                        |
| .....   |                                   |
| <b>17 ERSTE INBETRIEBNAHME</b>  |                                   |
| .....   |                                   |
| <b>18 BACKEN/BRATEN IN SCHritten (1-7)</b>  | BACKEN/<br>BRATEN<br>IN SCHritten |
| 18 1. SCHRITT: AUSWAHL DER GRUNDMENÜS UND EINSTELLUNG                                 |                                   |
| 26 2. SCHRITT: ZEITFUNKTIONEN - BETRIEBSDAUER   |                                   |
| 28 3. SCHRITT: ZUBEREITUNG IN SCHritten   |                                   |
| 31 4. SCHRITT: BETRIEBSSTART  |                                   |
| 31 5. SCHRITT: BETRIEBSSENDE UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS                            |                                   |
| 33 6. SCHRITT: AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN   |                                   |
| 36 7. SCHRITT: ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN   |                                   |
| .....   |                                   |
| <b>38 BESCHREIBUNG DER BETRIEBSARTEN UND TABellen FÜR DIE ZUBEREITUNG VON SPEISEN</b> |                                   |
| .....   |                                   |
| <b>58 REINIGUNG UND PFLEGE</b>  | REINIGUNG<br>UND PFLEGE           |
| 59 KLASSISCHE REINIGUNG   |                                   |
| 60 REINIGUNG DES GARRAUMS MIT DER FUNKTION STEAM CLEAN                                |                                   |
| 61 REINIGUNG DES DAMPFSYSTEMS   |                                   |
| 62 REINIGUNG DES FILTERSCHAUMS  |                                   |
| 63 DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHTFÜHRUNGEN   |                                   |
| 64 AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GERÄTETÜR  |                                   |
| 66 DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE                                      |                                   |
| 67 AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS  |                                   |
| .....   |                                   |
| <b>68 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER</b>  | BESEITIGUNG<br>VON<br>STÖRUNGEN   |
| .....   |                                   |
| <b>69 ENTSORGUNG</b>  | SONSTIGES                         |
| .....   |                                   |
| <b>70 PRÜFUNG DER SPEISEN</b>   |                                   |
| .....   |                                   |

# KOMBI-DAMPFBACKÖFEN

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

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



## DRAHTFÜHRUNGEN

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

## TELESKOPFÜHRUNGEN

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

## TÜRKONTAKTSCHALTER

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

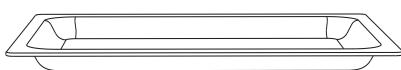
## KÜHLGEBLÄSE

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

## VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES

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

## ZUBEHÖR (abhängig vom Modell)

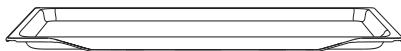


**Der GLASBRÄTER** wird zum Braten mit allen Betriebsarten verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Serviertablett verwenden.

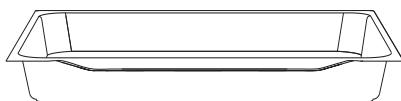


**Der ROST** wird zum Grillen verwendet; Sie können das Fleisch auch direkt auf den Rost legen.

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

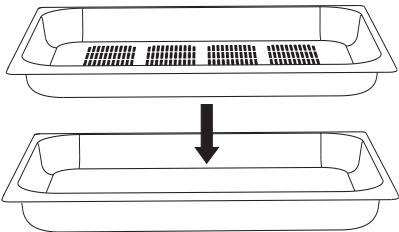


**Das NIEDRIGE BACKBLECH** wird zum Backen von Gebäck und Kuchen verwendet.



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

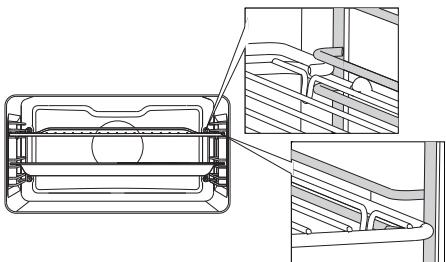
 Während des Bratvorgangs dürfen Sie das hohe Backblech nicht auf die erste Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen oder den Grillspieß benutzen und das hohe Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.



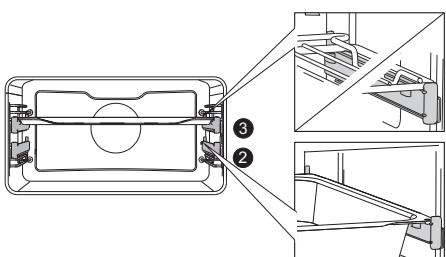
Das **DAMPFSET (ROSTFREI)** wird zum Garen von Gemüse, Kartoffeln, Fisch oder Fleisch verwendet.

Das Backblech verhindert den Kontakt zwischen Gargut und Kondenswasser, das sich im hohen Backblech ansammelt.

Verwenden Sie das Dampfset immer als ganzes Komplett (nur beim Dampfgaren) auf der 2. Einschubebene.

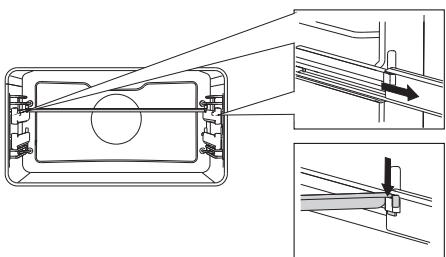


Wenn das Gerät Drahtführungen besitzt, müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.



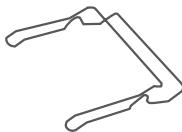
Ziehen Sie bei der Ausstattung mit Teleskopausziehführungen zuerst die Führungen einer Einschubebene heraus, stellen Sie den Rost oder ein Backblech darauf und schieben Sie sie wieder in den Garraum.

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

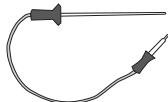


### SYNCHRONISATIONSLEISTE

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



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



**TEMPERATURSONDE** zum Braten von größeren Fleischstücken

**ENTKALKUNGSMITTEL** zum Reinigen des Dampfsystems

**MESSINDIKATOR** zur Prüfung der Wasserhärte

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

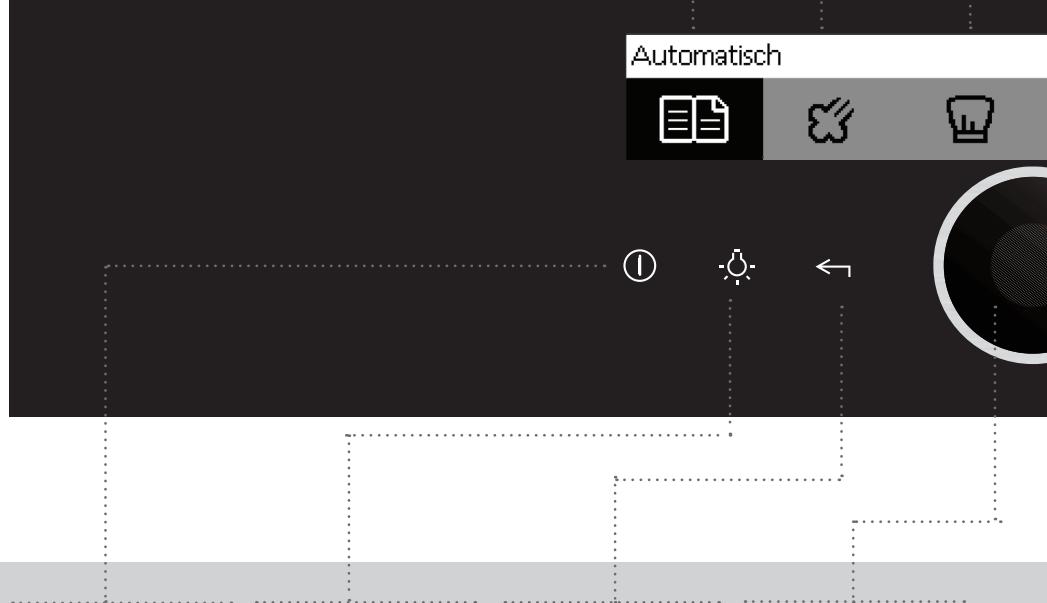
Die Verriegelung wird entsichert, indem Sie sie mit dem Daumen leicht nach rechts drücken und gleichzeitig die Tür nach außen ziehen.



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

# BEDIENEINHEIT

(abhängig vom Modell)



**1** TASTE EIN/AUS

**2** EIN/AUS-TASTE  
FÜR DIE GAR-  
RAUMBELEUCHT-  
UNG

**3** ZURÜCK-TASTE

**Kurze Berührung:**  
Rückkehr zum vor-  
herigen Menü

**Lange Berührung:**  
Rückkehr zum  
Hauptmenü

**4** EINSTELL- und  
BESTÄTIGUNGS-  
TASTE

**Durch Drehen des  
Knebels** Einstellung  
auswählen

**Durch Drücken der  
Taste** Einstellung  
bestätigen

## MEINE REZEPTE

ZUSATZFUNKTIONEN

ALLGEMEINE  
EINSTELLUNGEN



**5** KURZZEITWEC-  
KER/ ALARM

**6** TASTE KINDER-  
SPERRE

Verriegeln der Be-  
dieneinheit

**7** START/STOPP-  
TASTE

Lange Berührung:  
START

**8** DISPLAY zum  
Anzeigen aller  
Einstellungen

Lange Berührung wä-  
rend des Betriebs:  
STOPP

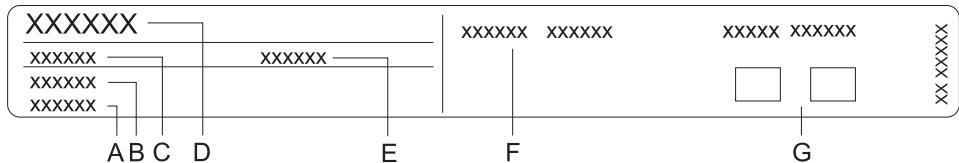
### HINWEIS:

Damit die Sensortasten besser reagieren, berühren Sie diese immer mit der vollen Fingerfläche.

Bei jeder Berührung der Sensortaste ertönt ein kurzes akustisches Signal.

# TECHNISCHE ANGABEN

(ABHÄNGIG VOM MODELL)



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

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

# **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

---



## **DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHLESEN AUFBEWAHREN**

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

**HINWEIS:** Das Gerät und einige zugängliche Geräteteile werden beim Gebrauch sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten die ganze Zeit unter Aufsicht Erwachsener sein.

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

**HINWEIS:** Die zugänglichen Geräteteile können sich während des Gebrauchs stark erwärmen. Halten Sie deshalb Kinder vom Gerät fern

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

**HINWEIS:** Vergewissern Sie sich vor dem Austausch des

Leuchtmittels, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da Sie mit diesen die Geräteoberfläche bzw. die Schutzschicht aus Email beschädigen können. Wegen solcher Beschädigungen kann das Glas bersten.

Das Gerät darf nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern gereinigt werden, da dies einen Stromschlag verursachen kann. Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder spezielle Steuerungssysteme geeignet.

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

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

**Anschlusskabel** von Geräten, die sich in der Nähe des Geräts befinden, können, falls sie von der Gerätetür eingeklemmt werden, beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen. Deswegen sollten Sie Anschlusskabel von anderen Geräten vom Backofen fernhalten.

Falls das **Anschlusskabel** beschädigt ist, muss dieses umgehend vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienstfachmann ausgetauscht werden, weil es sonst zu Gefahren kommen kann.

Kleiden Sie den **Garraum** nicht mit Alu-Folie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behältnisse auf den Garraumboden, weil die Bekleidung aus Alu-Folie die Luftzirkulation im Garraum verhindert, den Backvorgang beeinträchtigt und das Email beschädigen kann.

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

**Die Türscharniere der Gerätetür** können durch zu starke Belastung beschädigt werden. Stellen Sie keine schweren Kochtöpfe auf die geöffnete Gerätetür und lehnen Sie sich nicht an die Tür an, während Sie den Garraum reinigen. Sie dürfen nicht auf die geöffnete Gerätetür steigen; erlauben Sie Kindern nicht, auf der geöffneten Gerätetür zu sitzen.

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

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

## Sicherer und fachgerechter Gebrauch des Dampfbackofens

Lassen Sie das Gerät eine Zeit lang bei Zimmertemperatur stehen, bis sich alle Komponenten an die Zimmertemperatur angepasst haben. Die Komponenten (vor allem Pumpen) können beschädigt werden, wenn der Backofen, der vorher bei Temperaturen um den Gefrierpunkt gelagert wurde, sofort in Betrieb genommen wird.

Das Gerät sollte nicht in Räumen betrieben werden, deren Temperatur niedriger ist als 5°C. Bei niedrigeren Temperaturen kann nämlich das Restwasser in den Pumpen gefrieren. Beim Einschalten des Geräts unter solchen Bedingungen kann es zu Beschädigungen an den Pumpen kommen.

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

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

Verwenden Sie zum Dampfgaren kein destilliertes Wasser, das nicht zum Kochen geeignet ist.

Nach Beendigung des Dampfgarens bleibt im Garraum noch etwas Dampf. Seien Sie beim Öffnen der Gerätetür vorsichtig, damit Sie sich nicht am heißen Wasserdampf verbrühen.

Reinigen Sie den Garraum erst, wenn er sich abgekühlt hat.

Nach Beendigung des Dampfgarens wird das Restwasser aus dem Dampfsystem in den Wasserbehälter gepumpt; dieses Wasser kann heiß sein.

Seien Sie deshalb beim Entleeren des Wasserbehälters vorsichtig.

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

## VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTS:



Bitte lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz die vorliegende Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. einer Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie.

# **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

---

Entfernen Sie nach der Lieferung des Geräts alle Zubehörteile, einschließlich der Transportausrüstung (Karton und Styroporeinlagen), aus dem Garraum.

Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!

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

## **GAREN MIT DAMPF**

Dampfgaren ist eine gesunde und natürliche Art der Zubereitung von Speisen, die den vollen Geschmack der Lebensmittel bewahrt.

Beim Dampfgaren entstehen keine unangenehmen Gerüche. Das Kochwasser muss nicht gesalzen werden und Sie brauchen auch keine Gewürze und Kräuter.

### **Vorteile des Dampfgarens:**

Die thermische Behandlung der Lebensmittel setzt ein, bevor die Temperatur im Garraum 100°C erreicht. Möglich ist auch langsames Garen bzw. Dünsten oder Braten bei niedrigen Temperaturen im Garraum.

So werden Lebensmittel schonend zubereitet, wasserlösliche Vitamine und Minerale werden nicht zerstört, da nur ein geringer Teil im kondensierten Dampf, der mit dem Gargut in Kontakt ist, aufgelöst wird.

Zur Zubereitung brauchen Sie kein Fett. Dampfgaren bewahrt den Geschmack. Beim Dampfgaren entstehen keine unangenehmen Gerüche, kein Grillgeschmack oder Geschmack nach Kochtopf bzw. Bräter. Ebenso wird beim Dampfgaren der Geschmack nicht verändert, weil die Lebensmittel nicht im Wasser gegart werden.

Beim Dampfgaren werden Geschmack und Düfte zwischen den Lebensmitteln nicht übertragen, deswegen können Sie Fleisch, Fisch und Gemüse zusammen garen.

Dampf ist auch zum Blanchieren, Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln und zum Warmhalten von Gerichten geeignet.

# BESTIMMUNG DER WASSERHÄRTE

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Wasserhärte ermitteln.

Auf dem Display erscheint die Mitteilung: „**Ermitteln Sie die Wasserhärte mit dem Teststreifen.**“



|  |                 |             |
|--|-----------------|-------------|
|  | 4 grüne Striche | weich       |
|  | 1 roter Strich  | leicht hart |
|  | 2 rote Striche  | mittel hart |
|  | 3 rote Striche  | hart        |
|  | 4 rote Striche  | sehr hart   |

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

Vom Werk aus wurde die maximale Wasserhärte eingestellt.

## ÄNDERUNG DER EINSTELLUNG DER WASSERHÄRTE

Sie können die Einstellung der Wasserhärte im Menü AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN ändern.



Falsche Einstellung der Wasserhärte kann den Betrieb des Geräts und seine Standzeit beeinträchtigen.

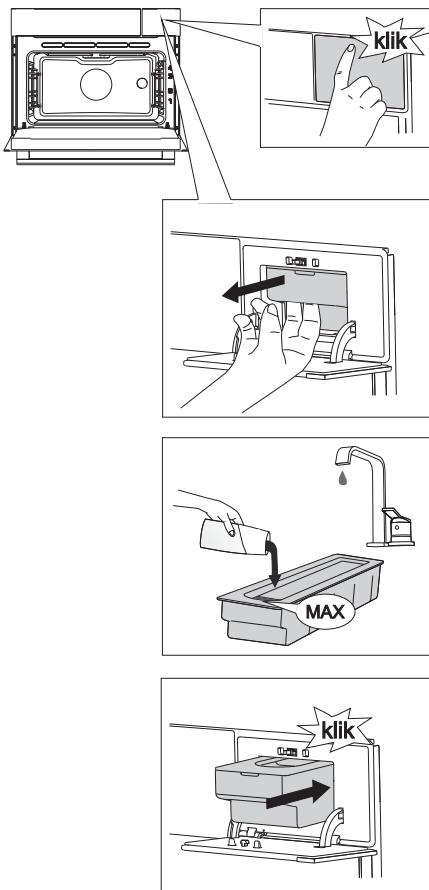
# FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

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

 Reinigen Sie den Wasserbehälter vor dem ersten Gebrauch.



**Füllen Sie den Wasserbehälter mit sauberem und kaltem Wasser aus der Wasserleitung, Tafelwasser (kein Mineralwasser) oder zum Kochen geeignetes destilliertes Wasser. Das Wasser muss beim Einfüllen Zimmertemperatur haben ( $20^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ ).**



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

 Sie können den Aufkleber später entfernen.

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

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

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

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

# ERSTE INBETRIEBNAHME

## EINSTELLUNG DER UHR

Nach dem ersten Anschluss des Geräts an das Stromnetz oder nach länger andauernder Stromunterbrechung blinkt auf dem Display die Zeitanzeige 12:00 Uhr.

Tageszeit einstellen.



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken der TASTE.

|                     |                                     |
|---------------------|-------------------------------------|
| World clock setting | 12:00                               |
| 12:00               | <input checked="" type="checkbox"/> |

Stellen Sie durch Drücken der Taste die aktuelle Tageszeit ein.

|                     |                                     |
|---------------------|-------------------------------------|
| World clock setting | 12:00                               |
| 12:00               | <input checked="" type="checkbox"/> |

Drehen Sie den Knebel und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Setzen des Häckchens.



Das Gerät funktioniert auch, wenn Sie die aktuelle Tageszeit nicht eingestellt haben; Sie können jedoch die Zeitfunktionen nicht benutzen (siehe AUSWAHL DER ZEITFUNKTIONEN).

Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Stand-By“-Zustand um.

## ÄNDERUNG DER EINSTELLUNGEN DER UHR

Sie können die aktuelle Tageszeit ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist (siehe KAPITEL ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN).

## AUSWAHL DER SPRACHE

Wenn Ihnen die Sprache, in welcher die Texte auf der Anzeige erscheinen, nicht zusagt, können Sie eine andere Sprache einstellen. Vom Werk aus ist die englische Sprache eingestellt.

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Einstellungen   Sprache | 12 02 |
| <b>Deutsch ✓</b>        |       |
| Français                |       |

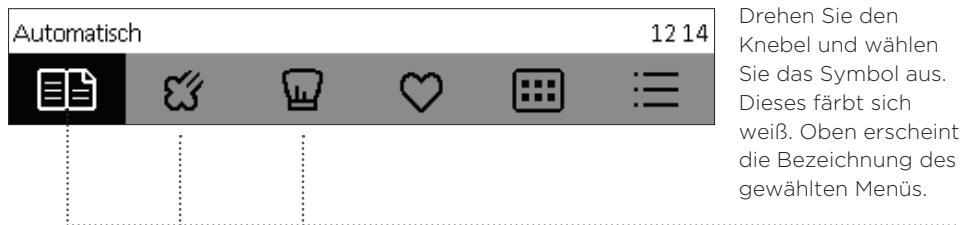
Drehen Sie den Knebel und wählen Sie anhand der Sprachenliste die gewünschte Sprache aus. Bestätigen Sie die Auswahl. Das Hauptmenü wird angezeigt.

# BACKEN/BRATEN IN SCHRITTEN (1-7)

---

## 1. SCHRITT: AUSWAHL DER GRUNDMENÜS UND EINSTELLUNG

Sie können den Back-/Bratvorgang auf zwei Arten steuern:



Drehen Sie den Knebel und wählen Sie das Symbol aus. Dieses färbt sich weiß. Oben erscheint die Bezeichnung des gewählten Menüs.

Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



### Betriebsart Automatisch

In dieser Betriebsart wählen Sie zuerst die Speiseart und dann die Speise mit automatischer Einstellung der Menge, der Leistungsstufe und des Betriebsendes aus.

Das Programm bietet Ihnen eine Vielzahl von Rezepten, die von bekannten Köchen und Ernährungsexperten zusammengestellt wurden.



### Schnellzugang zu den Dampfgarprogrammen

Diese Betriebsart ist zur Zubereitung von Speisen geeignet, deren Geschmack bewahrt werden soll.



### Betriebsart Professionell

Verwenden Sie diese Betriebsart, wenn Sie eine beliebige Art und Menge von Speisen zubereiten möchten. Sie können alle Einstellungen selbst wählen.

## A) BACKEN/BRATEN NACH ART DER SPEISE (Betriebsarten AUTOMATISCH)

💡 Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den Knebel und wählen Sie die Betriebsart AUTOMATISCH aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Wählen Sie die Speiseart und dann die Speise aus. Bestätigen Sie die Auswahl.



Auf dem Display erscheinen voreingestellte Werte, die Sie durch Drehen des KNEBELS und Bestätigung durch Drücken des KNEBELS selbst ändern können.

- 1 Menge
- 2 Back-/Bratstufe
- 3 Startzeitvorwahl
- 4 Betriebsdauer
- 5 Beheizungsart und empfohlene Einschubebene

💡 Wenn Sie in der Betriebsart AUTOMATISCH die Betriebsdauer oder das Symbol der Beheizungsart auswählen, werden Sie in die Betriebsart PROFESSIONELL verstellt (siehe Kapitel BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER BETRIEBSART).

Berühren Sie zum Starten des Betriebs die Taste Start/Stopp.  
Auf dem Display werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.

## VORHEIZEN

Einige Speisen enthalten in der Betriebsart **Automatisch** auch die Funktion Vorheizen .

Nach der Auswahl der Speise erscheint auf dem Display der Hinweis „**Das ausgewählte**

**Programm enthält die Funktion Vorheizen. Vorheizen gestartet.**“ Speise noch nicht in den Garraum stellen. Auf der Anzeige blinkt das Symbol für die Temperatur °C. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Funktion Vorheizen ausgeschaltet und es ertönt ein kurzes akustisches Signal.

Auf dem Display erscheint der Hinweis „**Vorheizen beendet**“. Stellen Sie die Speise in den Garraum. Öffnen Sie die Gerätetur bzw. bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken der TASTE. Das Programm setzt den Bratvorgang mit den ausgewählten Einstellungen fort.

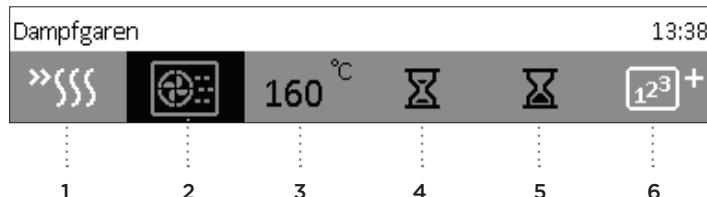
 Wenn Sie in der Betriebsart AUTOMATIK die Zeitfunktion – Betriebsdauer – oder das Symbol der Betriebsart wählen, schaltet das Programm auf die Betriebsart Professionell um.

## B) DAMPFGAREN (Schneller Zugang zu Dampfgarprogrammen)

 Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den Knebel und wählen Sie die Betriebsart Dampfgaren aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Wählen Sie die Einstellung durch Drehen und Drücken des KNEBELS.

- 1 Vorheizen
- 2 Heißluft mit Dampf
- 3 Garraumtemperatur
- 4 Betriebsdauer
- 5 Startzeitvorwahl
- 6 Zubereitung in Schritten (siehe Kapitel ZUBEREITUNG IN SCHRITTEN)

 Verwenden Sie die Funktion Vorheizen, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten.

Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Wasser bis zur Markierung MAX. Verwenden Sie das DAMPFSET zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Fleisch und Kartoffeln, die nicht im Saft gegart werden. Stellen Sie das Dampfset die 2. Einschubebene.

| BETRIEBSART | BESCHREIBUNG   | VOREINGESTELLTE TEMPERATUR (°C) | MIN. – MAX. TEMPERATUR |
|-------------|--|---------------------------------|------------------------|
| (°C)        | <p><b>HEISSLUFT MIT DAMPF</b><br/>           Diese Betriebsart wird zum Garen und Auftauen von Gefriergut geeignet.<br/>           Sie gewährleistet schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form des Garguts zu verändern.<br/>           Sie können eine von drei Möglichkeiten wählen:</p> <p><b>HOCH:</b><br/>  Zur Zubereitung von Schnitzeln und kleinerer Fleischstücke</p> <p><b>MITTEL:</b><br/>  Zum Aufwärmen von kalten/gefrorenen Speisen, Braten von Fischfilets und Zubereitung von gratiniertem Gemüse</p> <p><b>NIEDRIG:</b><br/>  Braten von größeren Fleischstücken (Braten, Hähnchen), Backen von Backgut aus Hefeteig (Brot und Semmeln), Lasagne, usw.</p> | 180                             |                        |
|             |  |                                 | 30 – 230               |
|             |  |                                 | 30 – 230               |
|             |  |                                 | 30 – 230               |
|             | <p><b>DAMPF</b><br/>           Diese Betriebsart ist für alle Fleischsorten, Eintöpfen, Gemüse, Obstkuchen, Torten, Brot und gratinierte Speisen (Speisen, die eine längere Garzeit benötigen) geeignet.</p>   | 100                             | 40-100                 |

Berühren Sie zum Starten des Betriebs die Taste START.

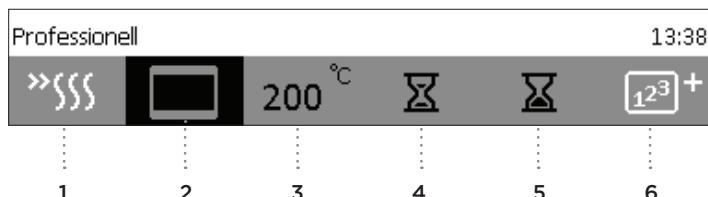
Auf dem Display blinkt das Symbol °C, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

## C) BRATEN MIT AUSWAHL DER BETRIEBSART (Betriebsart Professionell)

 Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den Knebel und wählen Sie die Betriebsart PROFESSIONELL aus. Bestätigen Sie die Auswahl.



Wählen Sie die Einstellung durch Drehen und Drücken des KNEBELS.

- 1 Vorheizen
- 2 Betriebsart
- 3 Garraumtemperatur
- 4 Betriebsdauer
- 5 Startzeitvorwahl
- 6 Zubereitung in Schritten

### VORHEIZEN

Verwenden Sie die Funktion Vorheizen , wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten.

Schalten Sie durch Auswahl des Symbols die Funktion Vorheizen ein, ein Hinweis erscheint auf dem Display. „**Vorheizen gestartet**“. Speise noch nicht in den Garraum stellen. Auf der Anzeige blinkt das Symbol für die Temperatur °C.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Funktion Vorheizen ausgeschaltet und es ertönt ein kurzes akustisches Signal.

Auf dem Display erscheint der Hinweis „**Vorheizen beendet**“. Stellen Sie die Speise in den Garraum. Öffnen Sie die Gerätetür bzw. bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken der TASTE. Das Programm setzt den Betrieb mit den ausgewählten Einstellungen fort.

 Wenn die Funktion Vorheizen eingestellt ist, können Sie die Funktion Einschaltverzögerung nicht benutzen.

## BETRIEBSARTEN (modellabhängig)

| BETRIEB-SART         | BESCHREIBUNG  | VOREINGESTELLTE TEMPERATUR (°C) | MIN. - MAX. TEMPERATUR (°C) |
|----------------------|---|---------------------------------|-----------------------------|
| <b>BETRIEBSARTEN</b> |   |                                 |                             |
|                      | <b>OBER- UND UNTERHITZE</b><br>Die im Ober- und Unterteil des Garraums eingebauten Heizelemente strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen bzw. Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.  | 200                             | 30-230                      |
|                      | <b>OBERHITZE</b><br>Die Wärme wird nur von dem an der Decke des Garraums angebrachten Heizelement abgegeben. Diese Einstellung wird verwendet, wenn Sie eine Seite besonders knusprig backen/braten möchten.  | 150                             | 30-230                      |
|                      | <b>UNTERHITZE</b><br>Die Wärme wird nur von dem an der Decke des Garraums angebrachten Heizelement abgegeben. Diese Einstellung wird verwendet, wenn Sie eine Seite besonders knusprig backen/braten möchten.   | 160                             | 30-230                      |
|                      | <b>GRILL</b><br>In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement, das zum Großflächengrill gehört.<br>Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.  | 230                             | 30-230                      |
|                      | <b>GROSSFLÄCHENGRILL</b><br>Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird direkt vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt, das an der Decke des Garraums angebracht ist. Zur Steigerung der Heizleistung ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet.<br>Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet. | 230                             | 30-230                      |
|                      | <b>GRILL MIT GEBLÄSE</b><br>Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.   | 170                             | 30-230                      |
|                      | <b>HEISSLUFT MIT UNTERHITZE</b><br>Die Unterhitze und der Ringheizkörper mit Gebläse sind in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum Backen von Pizzas, feuchten Kuchen, Obsttorten, Hefe- und Mürbeteig verwendet.   | 200                             | 30-230                      |

| BETRIEB-SART         | BESCHREIBUNG   | VOREINGESTELLTE TEMPERATUR (°C) | MIN. - MAX. TEMPERATUR (°C) |
|----------------------|--|---------------------------------|-----------------------------|
| <b>BETRIEBSARTEN</b> |  |                                 |                             |
|                      | <b>3D HEISSLUFT</b><br>Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut. Diese Betriebsart ist besonders zum Braten/ Backen auf mehreren Eischubebenen geeignet. | 180                             | 30-230                      |
|                      | <b>EKO (ÖKO) BACKEN/BRATEN</b> <sup>1)</sup><br>Optimiert den Energieverbrauch während des Back-/Bratvorgangs.<br>Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.   | 180                             |                             |
|                      | <b>UNTERHITZE MIT GEBLÄSE</b><br>Diese Betriebsart ist zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.  | 180                             | 30 – 230                    |
|                      | <b>AUTOMATISCH FLEISCH BRATEN</b><br>Beim automatischen Braten von Fleisch sind die Oberhitze und der Ringheizkörper in Betrieb. Diese Einstellung kann für alle Fleischsorten verwendet werden.   | 180                             | 30 – 230                    |

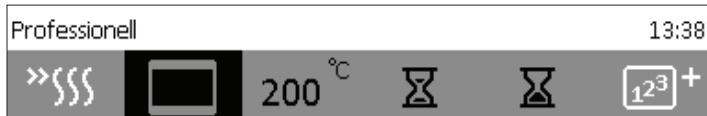
<sup>1)</sup> Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

Berühren Sie zum Starten des Betriebs die Taste START.

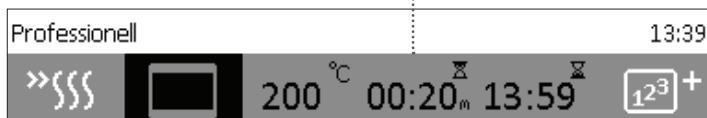
Auf dem Display werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.

Auf dem Display blinkt das Symbol °C, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Es ertönt ein akustisches Signal. Während des Betriebs kann die Betriebsart nicht geändert werden.

## 2. SCHRITT: ZEITFUNKTIONEN - BETRIEBSDAUER



In den Grundbetriebsarten Professionell und Dampfgaren können Sie die Einstellung Betriebsdauer auswählen.



Betriebsdauer

Einschaltverzögerung



### Einstellung der Betriebsdauer

Bei dieser Betriebsart bestimmen Sie den Zeitraum, in dem der Backofen in Betrieb sein soll.

Stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein und bestätigen Sie die Auswahl (die maximale Betriebsdauer ist 10 Stunden).

Dementsprechend wird auch die Anzeige des Betriebsendes angepasst.

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten.

Auf dem Display werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.

Sie können sämtliche Zeitfunktionen löschen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen.



### Einstellung der Einschaltverzögerung

Bei diesem Programm stellen Sie ein, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (Betriebsdauer) und zu welchem Zeitpunkt sich der Backofen ausschalten soll (Betriebsende um). (Sie können eine Startzeitvorwahl zwischen 0 - 24 Stunden einstellen)

Überprüfen Sie, ob die Uhr auf die genaue Tageszeit eingestellt ist.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00

Betriebszeit: 2 Stunden

Betriebsende: um 18:00 Uhr

Stellen Sie zuerst die BETRIEBSZEIT ein (2 Stunden). Auf der Anzeige erscheint automatisch die Summe der Tageszeit und der Betriebsdauer des Backofens (14:00).

Stellen Sie nun das BETRIEBSSENDE und die Zeit (18:00 Uhr) ein.  
Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten.  
Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/Bratvorgangs ab.  
**Auf dem Display erscheint der Hinweis: „Der Anfang des Back-/  
Bratvorgangs ist aufgeschoben. Der Back-/Bratvorgang beginnt um  
16:00 Uhr.“**



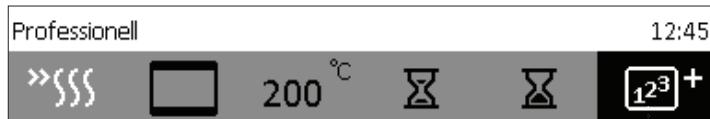
Der Backofen schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.  
Es ertönt ein kurzes akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste  
ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus.

Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Stand-By“-Zustand um.  
Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt.

### 3. SCHRITT: ZUBEREITUNG IN SCHRITTEN

Diese Betriebsart ermöglicht Ihnen, mit einem Back-/Bratvorgang drei aufeinanderfolgende Schritte mit verschiedener Zubereitung auszuführen.

Durch die Auswahl verschiedener Einstellungen können Sie die Speisen nach Ihren Wünschen zubereiten.

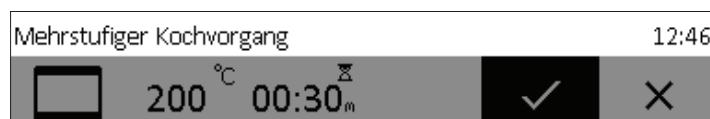


In den Grundbetriebsarten Professional und Dampfgaren können Sie die Einstellung „Zubereitung in Schritten“ auswählen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Wählen Sie: Schritt 1, Schritt 2, Schritt 3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

Der erste Schritt ist schon ausgewählt, weil Sie davor die Zeitfunktionen eingestellt haben.



Stellen Sie die Beheizungsart, die Temperatur und die Zeit ein. Bestätigen Sie die Einstellung mit dem HÄCKCHEN durch Drücken des KNEBELS.



Gesamte Zubereitungszeit - Betriebsende

Temperatur und Betriebsdauer des ausgewählten Schrittes

Betrieb des aktuellen Schrittes

Nach Berühren der START-Taste startet der Backofenbetrieb gemäß Schritt 1. (Im unteren Teil des Displays zeigt Ihnen der Balken, in welchem Schritt der Bratvorgang ausgeführt wird).

Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, werden der 2. und der 3. Schritt aktiviert – wenn Sie diese eingestellt haben.



Wenn Sie während des Betriebs einen Schritt löschen möchten, drehen Sie den KNEBEL, wählen Sie den zu löschenen Schritt aus und widerrufen Sie ihn durch Setzen des KREUZES. Das können Sie nur bei Schritten tun, deren Ausführung noch nicht begonnen hat.

## EINBLASEN DES DAMPFES

Das Einblasen des Dampfes ist empfehlenswert bei der Zubereitung von:

- **Fleisch** (gegen Ende des Bratvorgangs): das Fleisch wird saftiger und weicher, Sie brauchen das Fleisch nicht mit Wasser zu begießen.  
Fleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Wild, Geflügel, Lammfleisch, Fisch, Würste;
- **Brot, Semmeln:** verwenden Sie den Dampf in den ersten 5 - 10 Minuten. Die Kruste wird knusprig und schön braun gebacken;
- **Gemüse- und Obstaufläufen**, Lasagne, Mehlspeisen, Puddingen;
- **Gemüse**, insbesondere Kartoffeln, Blumenkohl, Broccoli, Mohrrüben, Zucchini und Auberginen.

Sie können das Einblasen von Dampf in der Betriebsart Profesionell vornehmen, wenn Sie die ZUBEREITUNG NACH SCHRITTEN (siehe Kapitel) auswählen.



**Die gesamte Zubereitungszeit in Schritten darf nicht kürzer sein als 5 Minuten.**

Berühren Sie die START-Taste, um den Backofen in Betrieb zu setzen.



Wählen Sie das Symbol DAMPF (Einblasen). Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie das Symbol aus. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des KNEBELS.



**Die gesamte Zubereitungszeit nach Schritten darf nicht kürzer sein als 5 Minuten.**



### DIREKTES EINBLASEN VON DAMPF

Durch Drücken auf das Symbol wird der Dampf in den Garraum eingelassen. Das Symbol blinkt die ganze Zeit während der Vorgang dauert. Sie können das direkte Einblasen von Dampf in drei Schritten wiederholen, dann erlischt das Symbol für Dampf.



### ENBLASEN DES DAMPFES NACH SCHRITTEN

Sie können dreimaliges Einblasen von Dampf nach Schritten auswählen. Zwischen den einzelnen Vorgängen müssen mindestens 3 Minuten vergehen. Zuerst wird das Einblasen des Dampfes als Teil des ersten Schrittes ausgeführt; das entsprechende Symbol blinkt. Nach Ablauf einer bestimmten Zeit wird der zweite und danach der dritte Schritt ausgeführt. Nach der Ausführung des dritten Schrittes erlöschen die Symbole.

## 4. SCHRITT: BETRIEBSSTART

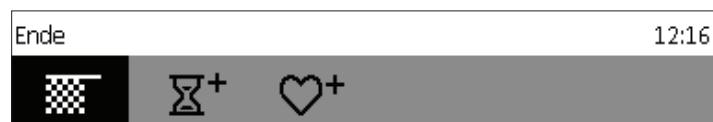
Vor dem Start des Back-/Bratvorgangs blinkt die START/STOPP-TASTE.

Starten Sie den Back-/Bratvorgang mit einer kurzen Berührung der START-TASTE. Wenn Sie während des Back-/Bratvorgangs die aktuellen Einstellungen ändern möchten, drücken und drehen Sie den KNEBEL.



## 5. SCHRITT: BETRIEBSENDE UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Sie können den Back-/Bratvorgang durch langes Drücken der Taste START/STOPP unterbrechen.



Drehen Sie den KNEBEL; es erscheint das Menü ENDE mit den entsprechenden Symbolen.



### Ende

Wählen Sie die Ikone aus und beenden Sie den Back-/Bratvorgang. Auf dem Display wird das Hauptmenü angezeigt.



### Betriebszeit verlängern

Sie können die Zubereitungszeit durch Auswahl der Ikone verlängern. Sie können ein neues Betriebsende einstellen (siehe Kapitel Zeitfunktionen).



### Zu MEINE REZEPTE hinzufügen

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, die ausgewählten Einstellungen zu speichern und sie ein anderes Mal wieder zu verwenden.

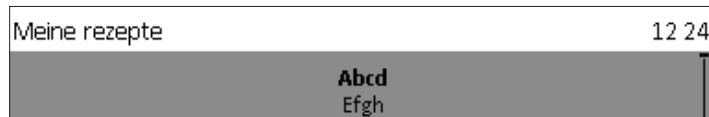


Entleeren, reinigen und trocknen Sie nach Beendigung der Zubereitung den Wasserbehälter (nur bei Geräten mit Dampfsystem) und reinigen Sie den Garraum.

## SPEICHERN DES EIGENEN PROGRAMMS (MEINE REZEPTE)

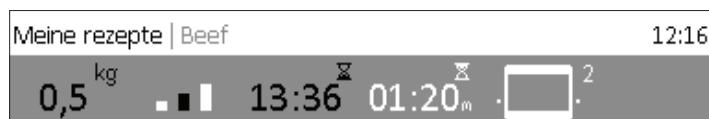


Wählen Sie das Symbol durch Drehen des KNEBELS aus und geben Sie durch Bestätigung der einzelnen Buchstaben einen Namen ein. Löschen Sie nach Bedarf das Zeichen mit der Pfeiltaste. Bestätigen Sie den Namen mit dem Häkchen oder durch Berühren der Taste START/STOPP. Wählen Sie die Speiseart aus.



Wählen Sie die Speiseart aus. Durch Drücken der TASTE werden die Einstellungen gespeichert.

Sie können Ihre eigenen Lieblingsrezepte, die Sie vorher gespeichert haben, jederzeit aufrufen. Wählen Sie die Betriebsart und die Einstellungen im Hauptmenü durch Auswahl des Symbols .



Es werden die voreingestellten Werte angezeigt, die Sie ändern können.

Nach Bestätigung und Drücken der START-Taste startet das Gerät das eingestellte Programm.

Sie können max. 10 eigene Rezepte speichern.

### REZEPT LÖSCHEN

Wählen Sie das zu löschende Rezept aus. Durch Drücken und Halten des KNEBELS wird das Rezept gelöscht und ein akustisches Signal ertönt.

# 6. SCHRITT: AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN



Wählen Sie im Grundmenü die Option Zusätzlich aus; es öffnet sich das Menü mit den Zusatzfunktionen.



Einige Funktionen können bei bestimmten Betriebsarten nicht ausgewählt werden. Das wird durch ein akustisches Signal angezeigt.



## Dampfreinigung

Diese Funktion wird zur Reinigung des Garraums verwendet. Gießen Sie Wasser in das hohe Backblech und stellen Sie es auf die untere Einschubebene. Nach 13 Minuten sind die Speisereste auf dem Email des Garraums aufgeweicht und Sie können diese einfach mit einem feuchten Tuch wegwischen. Verwenden sie die Funktion Aqua Clean nur, wenn der Garraum vollständig abgekühlt ist! (Siehe Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE)



## Auftauen

Bei dieser Betriebsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum langsamem Auftauen von Gefriergut (Torten, Kuchen, Gebäck, Brot und Semmeln, tiefgefrorenes Obst) verwendet. Durch die Auswahl des Symbols können Sie die Speiseart, das Gewicht, den Beginn und das Ende des Auftauvorgangs bestimmen.

Nach Ablauf der Hälften der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.



## Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten. Diese Funktion ist nicht zum Braten geeignet. Wenn der Garraum die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird das Aufheizen beendet und das Gerät ist zum Backen bereit.



## Teller wärmen

Diese Funktion wird zum Wärmen von Tafelservice (Teller, Tassen usw.) verwendet; warmer Tafelservice hält die vorgetischten Speisen länger warm. Stellen Sie durch Auswahl des Symbols die gewünschte Temperatur sowie den Beginn und das Ende des Programms ein.



## Regeneration

Mit der Betriebsart „Regeneration“ können Sie eine fertige Speise aufwärmen. Da zum Aufwärmen nur Dampf verwendet wird, wird die Qualität der Speise nicht beeinträchtigt. Der Geschmack und die Textur werden aufrechterhalten und die Speise sieht aus, als wäre sie gerade frisch gekocht worden. Sie können mehrere verschiedene Speisen gleichzeitig regenerieren.

- Bei dieser Funktion können Sie den Anfang und das Ende des Regenerationsprozesses einstellen.

Hinzufügen zu Meine Rezepte

12:18



Drehen Sie den KNEBEL; es erscheint das Menü ENDE mit den entsprechenden Symbolen..



## KINDERSICHERUNG

Die KINDERSICHERUNG wird durch Berühren der Taste SCHLÜSSEL aktiviert. Auf der Anzeige erscheint: **Kindersicherung aktiv.** Durch erneutes Berühren der Taste wird die Kindersicherung deaktiviert.



Falls Sie die Kindersicherung aktivieren, wenn keine Zeitfunktionen eingestellt ist (es wird nur die Tageszeit angezeigt), lässt sich das Gerät nicht einschalten.

Falls Sie die Kindersicherung aktivieren, wenn eine Zeitfunktion eingestellt ist, wird das Gerät normal arbeiten, Sie werden jedoch keine Änderung der Einstellungen vornehmen können.

Bei aktiverter Kindersicherung können Sie die Betriebsart und die Zusatzfunktionen nicht ändern. Sie können nur den Bratvorgang ausschalten.

Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Ausschalten des Geräts aktiv. Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersicherung ausschalten.



## GARRAUMBELEUCHTUNG

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn die Gerätetür geöffnet oder das Gerät eingeschaltet wird.

Nach Betriebsende ist die Beleuchtung noch ca. eine Minute eingeschaltet.

Sie können die Garraumbeleuchtung durch Drücken der Taste BELEUCHTUNG ein- bzw. ausschalten.



## EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Sie können den Kurzzeitwecker unabhängig vom Betrieb des Geräts verwenden. Sie können ihn durch Drücken der Taste X einschalten. Die maximale Einstellung beträgt 10 Stunden. Es ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus.

# 7. SCHRITT: ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN



Wählen Sie im Grundmenü die Option Einstellungen aus; es öffnet sich das Menü mit den verschiedenen Einstellungen.



Durch Drehen des KNEBELS können Sie sich im Menü bewegen. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken der TASTE.

## Sprache

Wählen Sie die Sprache, in welcher die Displaytexte angezeigt werden sollen.

## Zeit

Die Tageszeit muss beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder wenn das Gerät für längere Zeit (mehr als eine Woche) vom Stromnetz getrennt war, neu eingestellt werden. Stellen Sie die UHR (aktuelle Tageszeit) ein. Stellen Sie im Feld Uhrentyp die Darstellung der Uhr ein: digital oder analog.

## Akustisches Signal

Sie können die Lautstärke des akustischen Signals einstellen, wenn keine andere Zeitfunktion aktiviert ist (es wird nur die aktuelle Tageszeit angezeigt).

In diesem Menü können Sie die Lautstärke einstellen



## Display

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

### Beleuchtung

**Night Mode** - Nachtmodus: bestimmen Sie, bis wann das Display abgedunkelt sein soll.



## **Einstellung der Zubereitung von Speisen**

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

**Garraumbeleuchtung während des Betriebs** – Die

Garraumbeleuchtung bleibt ausgeschaltet, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen.

## **Sonstige Einstellungen**

**Werkseinstellungen**

**Wasserhärte**

**Entkalken**



Bei Stromausfall oder Ausschalten des Geräts bleiben alle Zusatzfunktionen und eigenen Einstellungen gespeichert.

# **BESCHREIBUNG DER BETRIEBSARTEN UND TABELLEN FÜR DIE ZUBEREITUNG VON SPEISEN**

---

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

Die Angaben gelten für das Braten auf einer Einschubebene.

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

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

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

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

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

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

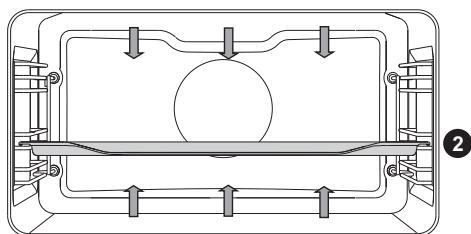
**Gegen Ende der Zubereitungszeit** können Sie das Gerät ungefähr 10 Minuten vor Beendigung der Zubereitungszeit abschalten und Energie sparen, indem Sie die Restwärme nutzen.

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

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

## BETRIEBSARTEN

### OBER- UND UNTERHITZE



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

#### **Braten:**

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

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

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

**Backen:**

Benutzen Sie nur eine Einschubebene und dunkle Backbleche. In hellen Backformen bräunt das Backgut schlechter, weil die Wärme reflektiert wird.

Stellen Sie die Backform immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.

Wenn Sie den Garraum vorheizen, wird die Zubereitungszeit kürzer.

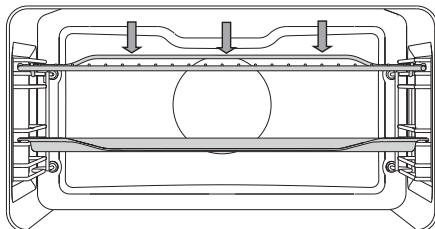
| Speise                         | Einschubebene<br>(von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit<br>(Min.) |
|--------------------------------|------------------------------|-----------------|----------------------------|
| <b>GEBÄCK</b>                  |                              |         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

| Fehler beim Back-/Bratvorgang                                    | Tipp   |
|--|--|
| <b>Ist das Backgut durchgebacken?</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stechen Sie das Backgut mit einem Holzstäbchen an seiner dicksten Stelle durch. Wenn am Stäbchen kein Teig kleben bleibt, ist das Backgut durchgebacken.</li> <li>• Sie können das Gerät ausschalten und die Restwärme nutzen.</li> </ul> |
| <b>Das Backgut ist zusammengesackt</b>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie das Rezept.</li> <li>• Verwenden Sie nächstes Mal weniger Flüssigkeit.</li> <li>• Wenn Sie Küchenmaschinen verwenden, berücksichtigen Sie die Rührzeiten.</li> </ul>   |
| <b>Ist das Backgut unten zu hell?</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie dunkle Backformen.</li> <li>• Stellen Sie die Backform eine Einschubebene tiefer und schalten Sie gegen Ende der Zubereitungszeit die Unterhitze ein.</li> </ul>  |
| <b>Ist der Kuchen mit feuchter Füllung vollständig gebacken?</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduzieren Sie nächstes Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Zubereitungszeit.</li> </ul>  |



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

# GROSSFLÄCHENGRILL, GRILL



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

Beim **Grillen** ist nur das Infrarot-Heizelement, das zum Großflächengrill gehört, in Betrieb.

Heizen Sie das Infrarot-Heizelement bzw. den Grill ungefähr 5 Minuten vor.

Kontrollieren Sie den Grillvorgang die ganze Zeit. Das Fleisch kann wegen der hohen Temperatur rasch anbrennen!

Das Grillen mit dem Infrarot-Heizelement ist zum knusprigen und fettfreien Grillen von Würsten, flachen Fleischstücken und Fisch (Steak, Schnitzel, Lachscheiben, usw.) oder Toasts geeignet.

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

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

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör nach jedem Grillvorgang.

**Tabelle: Grillen mit dem Kleinflächengrill**

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

**Tabelle: Grillen mit dem Großflächengrill**

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

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

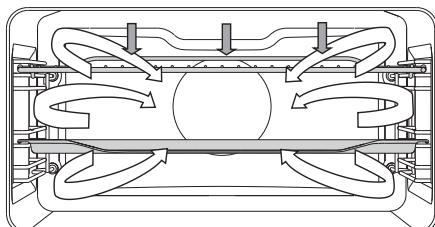
Bevor Sie Forellen braten, trocknen Sie sie mit einem Papierküchentuch. Würzen Sie die Fische innen mit Petersilie, Salz und Knoblauch, bepinseln Sie sie außen mit Öl und legen Sie sie auf den Rost. Während des Grillens den Fisch nicht wenden.

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



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

# GRILL MIT GEBLÄSE



④

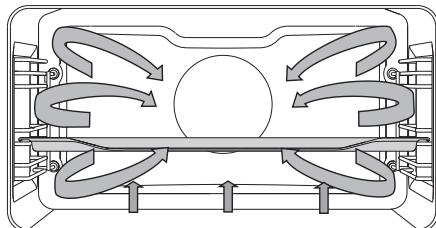
PBei dieser Betriebsart sind gleichzeitig das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Sie ist zum Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet.

②

(siehe Beschreibung und Tipps zum GRILLEN)

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

## HEISSLUFT MIT UNTERHITZE

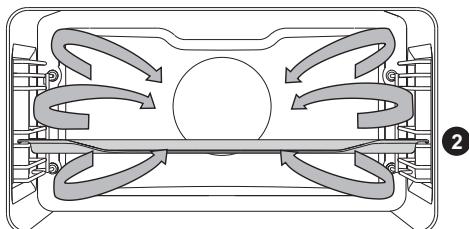


Die Unterhitze und der Ringheizkörper mit Gebläse sind in Betrieb. Zum Backen von Pizzas, Apfelstrudel und Obsttorten.

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

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

## 360° HEISSLUFT



2

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

### Braten:

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

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

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

## **Backen**

Wir empfehlen Ihnen, den Garraum vorzuheizen.

Sie können Kleingebäck in niedrigen Backblechen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig backen (2. und 3. Einschubebene).

Die Backzeit kann bei gleichen Backblechen verschieden sein. Möglicherweise werden Sie das obere Backblech früher aus dem Garraum nehmen müssen als das untere.

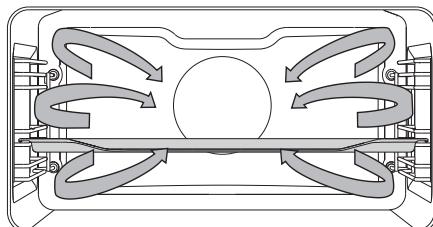
Stellen Sie Backformen immer auf den Rost. Falls Sie das beigelegte Backblech verwenden, entfernen Sie den Rost.

Bereiten Sie Kleingebäck nach Möglichkeit in gleicher Dicke und Höhe zu.

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



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



2

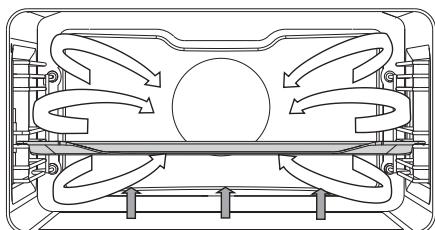
Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut.

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



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

# UNTERHITZE MIT GEBLÄSE



2

Diese Betriebsart ist vor allem zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet. Verwenden Sie die 2. Einschubebene von unten und nicht allzu hohe Backbleche, damit die erhitzte Luft auch auf der Oberseite des Backguts kreisen kann.

## EINKOCHEN

Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie einkochen möchten, und die Einmachgläser so wie üblich vor. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummidichtung und Glasdeckel. Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraubverschlüssen oder Metalldosen. Einmachgläser sollten nach Möglichkeit dieselbe Größe haben, mit demselben Inhalt gefüllt und gut verschlossen sein.

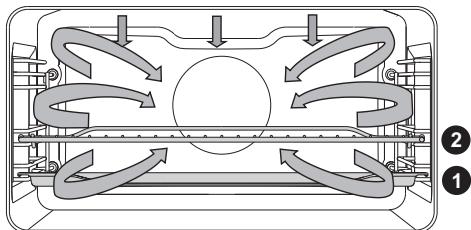
Füllen Sie in das hohe Backblech ungefähr 1 Liter heißes Wasser (ca. 70°C) und stellen Sie 6 Einmachgläser darauf. Stellen Sie das Backblech auf die 2. Einschubebene.

Beobachten Sie die Lebensmittel während des Einkochens und kochen Sie diese nur so lange, bis in der Flüssigkeit im ersten Glas Luftbläschen sichtbar sind.

| Speise                   | Einschube-<br>bene (von<br>unten) | Tempera-<br>tur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) | Temperatur beim Aufkochen - nachdem Luftbläschen sichtbar sind | Ruhezeit im Backofen (Min.) |
|--------------------------|-----------------------------------|----------------------|-------------------------|--|-----------------------------|
| <b>OBST</b>              |                                   |                      |                         |  |                             |
| Erdbeeren (6x1 l)        | 2                                 | 180                  | 40-60                   | Ausschalten  | 20-30                       |
| Steinfrüchte (6x1 l)     | 2                                 | 180                  | 40-60                   | Ausschalten  | 20-30                       |
| Mus (6x1 l)              | 2                                 | 180                  | 40-60                   | Ausschalten  | 20-30                       |
| <b>GEMÜSE</b>            |                                   |                      |                         |  |                             |
| Saure Gurken (6x1 l)     | 2                                 | 180                  | 40-60                   | Ausschalten  | 20-30                       |
| Bohnen/Mohrrüben (6x1 l) | 2                                 | 180                  | 40-60                   | 120 °C, 60 Min   | 20-30                       |

## AUTOMATISCHES BRATEN

A



Beim automatischen Braten ist die Oberhitze in Kombination mit dem Infrarot-Heizelement und dem Ringheizkörper in Betrieb. Diese Einstellung wird für alle Arten von Fleisch verwendet.

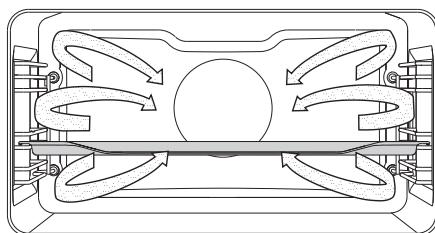
Wenn Sie Fleisch auf dem Rost grillen, pinseln Sie diesen mit Öl ein, damit das Fleisch nicht festklebt und schieben Sie den Rost in die 2. Einschubebene ein. Stellen Sie die Fettpfanne in die 1. Einschubebene, damit das tropfende Fett und der Fleischsaft aufgefangen wird. Wenn Sie Fleisch im Bräter braten, stellen Sie den Bräter auf die 1. Einschubebene.

| Speise         | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) | Kerntemperatur (°C) |
|----------------|-------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|---------------------|
| Rinderfilet    | 1000        | 2                         | 170-190         | 60-80                   | 55-75*              |
| Hähnchen, ganz | 1500        | 2                         | 180-200         | 65-85                   | 85-90               |
| Truthahn       | 4000        | 2                         | 170-190         | 150-180                 | 85-90               |
| Schweinebraten | 1500        | 2                         | 170-190         | 100-120                 | 70-85               |
| Fleischlaib    | 1000        | 2                         | 170-190         | 50-65                   | 80-85               |
| Kalbfleisch    | 1000        | 2                         | 170-190         | 70-90                   | 75-85               |
| Lamm           | 1000        | 2                         | 180-200         | 50-70                   | 75-85               |
| Wildbret       | 1000        | 2                         | 180-200         | 60-90                   | 75-85               |
| Fisch          | 1000        | 2                         | 170-190         | 40-50                   | 75-85               |
| Hühnerkeulen   | 1000        | 2                         | 190-210         | 45-55                   | 85-90               |

\*rare (blutig) = 55-60°C; mittel (rosa) = 65-70°C; durchgebraten = 70-75°C

## KOMBI-PROGRAMME

### HEISSLUFT MIT DAMPF



2

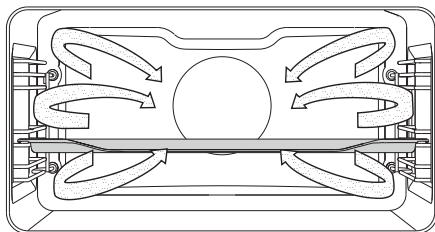
Das Wasser aus dem Dampfgenerator wird als Dampf in den Garraum geblasen. Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb, das für die Zirkulation der heißen Luft und des Dampfes sorgt.



Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Wasser.

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

## DAMPF



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



Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Wasser.

## Fleisch

| Speise                 | Gewicht (g) | Einschube-bene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungs-zeit (Min.) |
|------------------------|-------------|----------------------------|-----------------|--------------------------|
| Sauerkraut mit Würsten | 700         | 2                          | 100             | 30-40                    |
| Rinderschnitzel        | 1000        | 2                          | 100             | 40-50                    |
| Hühnchenbrust          | 1000        | 2                          | 100             | 20-30                    |
| Garnelen               | 1000        | 2                          | 100             | 20-30                    |
| Fischfilet             | 500         | 2                          | 80              | 15-20                    |
| Fischschnitzel         | 500         | 2                          | 80              | 20-25                    |
| Ganzer Fisch           | 400         | 2                          | 100             | 20-30                    |
| Miesmuscheln           | 1000        | 2                          | 100             | 15-20                    |
| Frankfurter            | 1000        | 2                          | 85              | 10-15                    |

## Gemüse

| Speise                  | Gewicht (g) | Verhältnis Lebensmittel:Flüssigkeit | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|-------------------------|-------------|-------------------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|
| grüne Bohnen            | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 55-65                   |
| Bohnen                  | 500         | 1:2                                 | 2                         | 100             | 90-100                  |
| Erbsen                  | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 20-25                   |
| Blumenkohl, ganz        | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 25-35                   |
| Blumenkohl, geschnitten | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 15-25                   |
| Broccoli, ganz          | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 20-30                   |
| Broccoli, geschnitten   | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 15-25                   |
| Mohrrüben, ganz         | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 25-35                   |
| Mohrrüben, geschnitten  | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 20-30                   |
| Mais                    | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 25-35                   |
| Kichererbsen            | 500         | 1:2                                 | 2                         | 100             | 85-95                   |
| Fenchel                 | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 15-25                   |
| Kohlrabi                | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 25-35                   |
| Rote Bete, ganz         | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 65-75                   |
| Paprika                 | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 15-20                   |
| Chicoree                | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 15-20                   |
| Rosenkohl               | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 20-30                   |
| Spargel                 | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 15-25                   |
| Spinat                  | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 10-15                   |
| Mangold                 | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 15-20                   |
| gemischtes Gemüse       | 1000        | /                                   | 2                         | 100             | 25-35                   |
| Weißkohl                | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 35-45                   |
| Chinakohl               | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 30-40                   |
| Auberginen              | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 10-20                   |
| Zucchini                | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 10-20                   |
| Kartoffeln, ganz        | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 30-40                   |
| Kartoffeln, geschnitten | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 25-35                   |

## Teigwaren, Reis, Getreideprodukte

| Speise             | Gewicht (g) | Verhältnis Lebensmittel:Flüssigkeit | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|--------------------|-------------|-------------------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|
| Reis, weiß         | 200         | 1:2                                 | 2                         | 100             | 25-35                   |
| Reis, braun        | 200         | 1:2                                 | 2                         | 100             | 55-65                   |
| Risotto            | Rezept      | 1:2                                 | 2                         | 100             | 30-40                   |
| Teigwaren          | 200         | 1:2                                 | 2                         | 100             | 15-25                   |
| Vollkorn-Teigwaren | 200         | 1:2                                 | 2                         | 100             | 15-25                   |
| Hirse              | 250         | 1:1                                 | 2                         | 100             | 25-35                   |
| Gnocchi            | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 15-25                   |
| Knödeln            | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 15-25                   |
| Tortellini         | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 20-30                   |
| Couscous           | 500         | 1:1                                 | 2                         | 100             | 15-20                   |
| Ravioli            | 500         | /                                   | 2                         | 100             | 15-20                   |

\*Behälter mit Deckel oder Folie zudecken

## Süßspeisen

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

## Speisen aus Eiern

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

## Obst

| Speise            | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) |
|-------------------|-------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|
| Apfelschnitten    | 500         | 2                         | 100             | 5-15                    |
| Aprikoseschnitten | 500         | 2                         | 100             | 5-15                    |
| Kirschen          | 500         | 2                         | 100             | 10-15                   |
| Stachelbeeren     | 500         | 2                         | 100             | 5-15                    |
| Birne, in Stücken | 500         | 2                         | 100             | 5-15                    |
| Pflaumen          | 500         | 2                         | 100             | 5-15                    |
| Rhabarber         | 500         | 2                         | 100             | 5-15                    |
| Nektarinen        | 500         | 2                         | 100             | 5-10                    |

## Auftauen

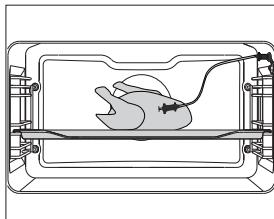
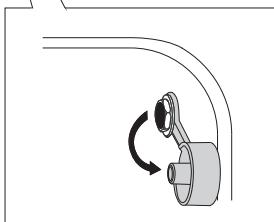
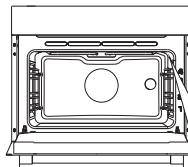
| Speise                       | Gewicht (g) | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Auftauzeit (Min.) |
|------------------------------|-------------|---------------------------|-----------------|-------------------|
| Fleisch, gefroren            | 500         | 2                         |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

## Braten mit der Fleischsonde (abhängig vom Modell)

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



**Bei kombinierten Betriebsarten mit Mikrowellen können Sie die Fleischsonde nicht verwenden.**



**1** Entfernen Sie den Metallzapfen (die Steckdose befindet sich in der oberen rechten Ecke des Garraums).

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



Wählen Sie die Betriebsart aus (Unterhitze und Gebläse).

Auf dem Display werden das entsprechende Symbol, die voreingestellte Temperatur und die Temperaturanzeige der Sonde angezeigt.  
Berühren Sie die START-Taste.

Während des Bratvorgangs wird die ganze Zeit die ansteigende Temperatur des Fleischkerns angezeigt (Sie können die Temperatur während des Betriebs nach Wunsch ändern).  
Wenn die eingestellte Temperatur des Fleischkerns erreicht ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Es ertönt ein kurzes akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus. Auf dem Display wird die aktuelle Tageszeit angezeigt.

Stecken Sie den Zapfen nach Beendigung des Bratvorgangs wieder in die Steckdose ein.

## **Übliche bratstufen und empfohlene kerntemperaturen für verschiedene arten von fleisch**

| FLEISCHART             | Kerntemperatur (°C) |
|------------------------|---------------------|
| <b>RINDFLEISCH</b>     |                     |
| Rosa                   | 40-45               |
| Englisch               | 55-60               |
| Medium                 | 65-70               |
| Durch                  | 75-80               |
| <b>KALBFLEISCH</b>     |                     |
| Durch                  | 75-85               |
| <b>SCHWEINEFLEISCH</b> |                     |
| Medium                 | 65-70               |
| Durch                  | 75-85               |
| <b>LAMM</b>            |                     |
| Durch                  | 79                  |
| <b>SCHAFFLEISCH</b>    |                     |
| Rosa                   | 45                  |
| Englisch               | 55-60               |
| Medium                 | 65-70               |
| Durch                  | 80                  |
| <b>ZIEGENFLEISCH</b>   |                     |
| Medium                 | 70                  |
| Durch                  | 82                  |
| <b>GEFLÜGEL</b>        |                     |
| Durch                  | 82                  |
| <b>FISCH</b>           |                     |
| Durch                  | 65-70               |



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

# REINIGUNG UND PFLEGE



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

Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen!

## Aluminisierte Oberflächen

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

## Gehäusevorderseite aus rostfreiem Stahl

(abhängig vom Modell)

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

## Lackierte Oberflächen und Kunststoffteile

(abhängig vom Modell)

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



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

# **KLASSISCHE REINIGUNG**

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

Reinigen Sie den Garraum und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann.

Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge entfernen, wenn der Garraum noch warm ist.

Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Garraum gründlich mit einem Tuch und Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.

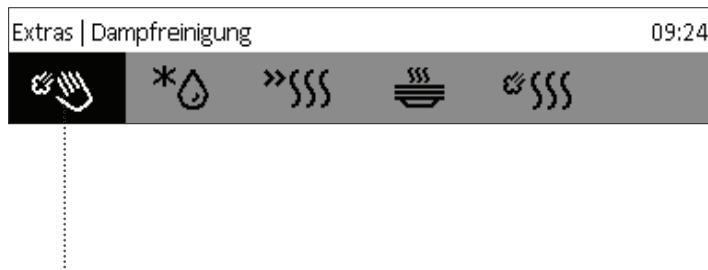
Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- und Fleckenentferner.

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

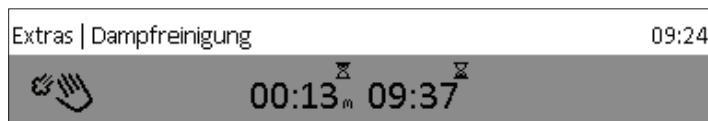
Der Garraum und die Backbleche sind mit einem speziellen Email überzogen, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

# REINIGUNG DES GARRAUMS MIT DER FUNKTION STEAM CLEAN

Bevor Sie die Funktion Steam Clean aktivieren, gießen Sie frisches Wasser in den Wasserbehälter.



Wählen Sie im Grundmenü „Zusatzfunktionen“ und das Symbol „Steam Clean“ aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drücken Sie die START-Taste.

 Warten Sie nach der Aktivierung der Funktion, bis die Zeit auf dem Display abgelaufen ist (13 Minuten).

Warten Sie nach Beendigung der Funktion Steam Clean, bis sich der Garraum vollständig abgekühlt hat und Sie ohne Verbrennungsgefahr den Garraum reinigen können.



Aktivieren Sie die Funktion Steam Clean nur, wenn der Garraum vollständig abgekühlt ist.

# RENIGUNG DES DAMPFSYSTEMS

Die Reinigung des Wasserbehälters hängt von der Wasserhärte ab.

| Wasserhärte | °N      | Vorgesehener Wasserverbrauch vor der Entkalkung | Anzahl der Farbstriche auf dem Testblatt |
|-------------|---------|---|--|
| weich       | 0-3dH   | 100   | 4 grüne Striche                          |
| leicht hart | 10-15dH | 70  | 1 roter Strich                           |
| mittel hart | 15-20dH | 50  | 2 rote Striche                           |
| hart        | 20-25dH | 35  | 3 rote Striche                           |
| sehr hart   | >25dH   | 25  | 4 rote Striche                           |

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

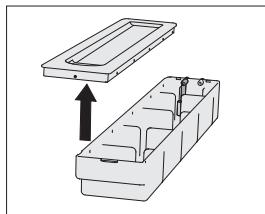
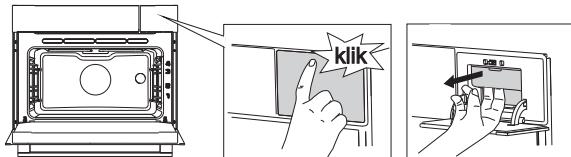
Auf dem Display erscheint die Mitteilung: „**Bitte Entkalkungsvorgang durchföhren**“.

1. Geben Sie das Kalkentfernungsmitittel in den Wasserbehälter (mit Wasser verdünnen im Verhältnis 1:8).
2. Das Entkalkungsprogramm wird durchgeführt.
3. Das Entkalkungsprogramm ist beendet. Flüssigkeit entleeren, Wasserbehälter mit Wasser ausspülen und mit frischem Wasser füllen, um den Spülzyklus durchzuführen.
4. Der Spülzyklus ist beendet. Reinigen Sie den Wasserbehälter und wischen Sie den Backofen sauber.

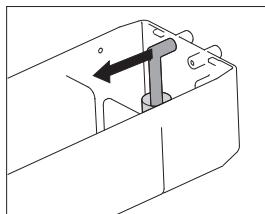
Reinigen Sie auch den Filterschaum (siehe Kapitel REINIGUNG DES FILTERSCHAUMS).

# REINIGUNG DES FILTERSCHAUMS

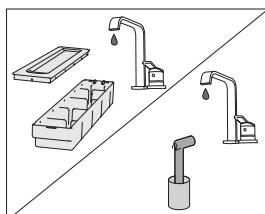
 Reinigen Sie bei jeder Reinigung des Wassertanks und Entkalkung auch den Filterschaum.



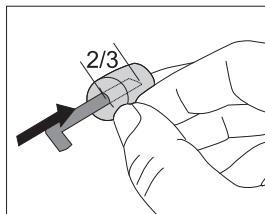
**1** Öffnen Sie die Abdeckung des



**2** Nehmen Sie das Zuleitungsrohr ab.



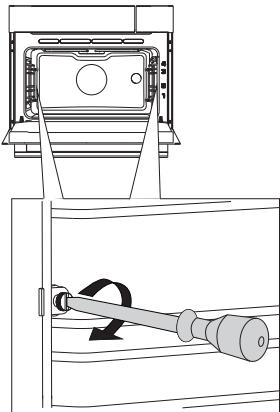
**3** Reinigen Sie das Zuleitungsrohr samt  
Filterschaum unter fließendem Wasser.  
Spülen Sie den Filterschaum sauber, sodass auf  
dem Schaum keine Unreinheiten sichtbar sind.  
Dadurch werden die ordnungsgemäße Funktion  
des Geräts und der frische Geschmack und  
Geruch der Lebensmittel gewährleistet.



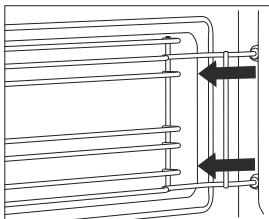
 Falls sich der Filterschaum vom  
Zuleitungsrohr abstreift, stecken Sie ihn  
wieder auf das Rohr bis zu zwei Dritteln  
seiner Länge auf.

# DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHTFÜHRUNGEN

Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



**1** Schraube lösen.

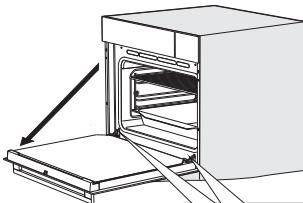


**2** Nehmen Sie die Führungen aus den Bohrungen der Rückwand heraus.

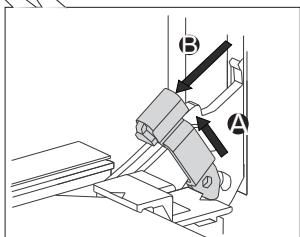


Nach dem Reinigen die Schrauben in den Führungen wieder mit dem Schraubenzieher festschrauben.

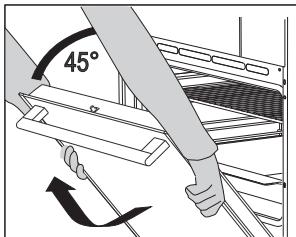
# AUSHÄNGEN UND WIEDEREINSETZEN DER GERÄTETÜR



**1** Öffnen Sie die Gerätetür bis zum Anschlag.



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



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

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



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

## **WEICHES ÖFFNEN DER GERÄTETÜR** (abhängig vom Modell)

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

## **WEICHES SCHLIESSEN DER GERÄTETÜR** (abhängig vom Modell)

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



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

## **MECHANISCHE VERRIEGELUNG DER GERÄTETÜR** (abhängig vom Modell)

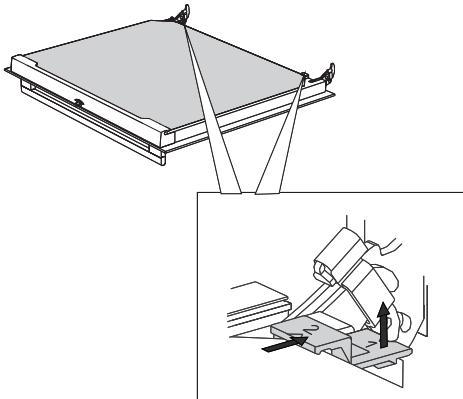
Nach dem Schließen der Gerätetür kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.



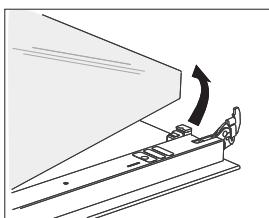
Nach dem Schließen der Gerätetür kehrt die Türverriegelung automatisch in ihre Ausgangsposition zurück.

# DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE

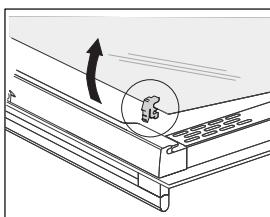
Sie können die Glasscheibe der Gerätetür auch von der Innenseite reinigen, jedoch müssen Sie sie dazu zuerst herausnehmen (siehe Kapitel Aushängen und Wiedereinsetzen der Gerätetür).



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



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



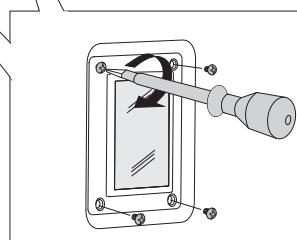
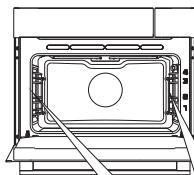
- 3** Entfernen Sie die innere, dritte Glasscheibe (nur bei einigen Modellen), indem Sie die Glasscheibe leicht anheben und herausziehen.

- Setzen Sie die Glasscheibe in verkehrter Reihenfolge ein. Die Markierungen (Halbkreise) auf der Gerätetür und auf der Glasscheibe müssen ausgerichtet sein.

# AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS

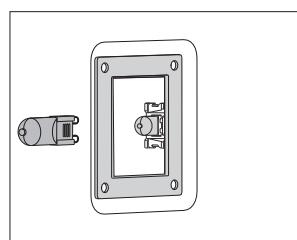
Das Leuchtmittel ist Verbrauchsmaterial, deswegen ist es nicht Gegenstand der Garantie. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels die Backbleche, den Rost und die Führungen.

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



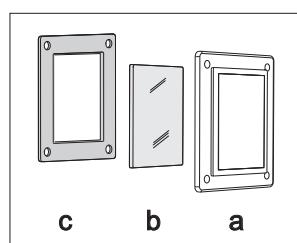
- 1** Heben Sie die Abdeckung der Leuchte mit einem Schraubenzieher an und entfernen Sie sie.

Achten Sie darauf, dass das Email nicht beschädigt wird.



- 2** Entfernen Sie das Halogen-Leuchtmittel.

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



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

# TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

| Störung/Fehler   | Abhilfe   |
|--|---|
| <b>Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf dem Display ist „eingefroren“.</b>     | Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab); schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.  |
| <b>Die Sicherung schaltet sich mehrmals aus ...</b>                                    | Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.  |
| <b>Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...</b>                                   | Der Austausch des Leuchtmittels ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.  |
| <b>Das Backgut ist nicht durchgebacken ...</b>   | Haben Sie die Temperatur und die Betriebsart richtig eingestellt?<br>Ist die Gerätetür geschlossen?   |
| <b>Das Display zeigt eine Störung an ERRXX ...<br/>* XX ist die Nummer der Störung</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Es ist zu einer Betriebsstörung des elektronischen Moduls gekommen. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz. Schließen Sie danach das Gerät wieder an das elektrische Netz an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.</li><li>• Wenn die Störung noch immer angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.</li></ul> |
| <b>Das Wasser wird nicht in das Dampfsystem gepumpt...</b>                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Prüfen Sie das Wasser im Wasserbehälter</li><li>• Zu niedriger Wasserstand im Wasserbehälter</li><li>• Prüfen Sie, ob die Anschlussrohre auf der Rückseite des Wasserbehälters passierbar und ob die Löcher eventuell verstopft sind.</li></ul>   |

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



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

# ENTSORGUNG

---



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

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

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

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

# PRÜFUNG DER SPEISEN

Benennung in Einklang mit dem Standard EN 60350-1

## Klassisches Braten

| Speise                              | Ausrüstung                              | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) | Betriebsart |
|-------------------------------------|---|---------------------------|-----------------|-------------------------|-------------|
| Kekse - auf einer Einschubebene     | Niedriges emailliertes Backblech        | 2                         | 140-150 *       | 25-40                   |             |
| Kekse - auf einer Einschubebene     | Niedriges emailliertes Backblech        | 2                         | 140-150 *       | 25-40                   |             |
| Kekse - auf zwei Einschubebenen     | Niedriges emailliertes Backblech        | 2, 3                      | 140-150 *       | 25-40                   |             |
| Plätzchen - auf einer Einschubebene | Niedriges emailliertes Backblech        | 2                         | 140-150 *       | 20-35                   |             |
| Plätzchen - auf einer Einschubebene | Niedriges emailliertes Backblech        | 2                         | 150-160 *       | 20-35                   |             |
| Plätzchen - auf zwei Einschubebenen | Niedriges emailliertes Backblech        | 2, 3                      | 140-150 *       | 30-45                   |             |
| Biskuittorte                        | Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)     | 1                         | 160-170 *       | 20-35                   |             |
| Biskuittorte                        | Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)     | 1                         | 160-170 *       | 20-35                   |             |
| Apfelkuchen                         | 2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost) | 1                         | 170-180         | 65-85                   |             |
| Apfelkuchen                         | 2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost) | 2                         | 160-170         | 65-85                   |             |
| Biskuittorte                        | Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)     | 2                         | 150-160         | 10                      |             |
|                                     |   |                           |                 |                         |             |

\*Vorheizen 10 Min. Schnelles Vorheizen nicht verwenden.

## Grillen

| Speise      | Ausrüstung        | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) | Betriebsart |
|-------------|-------------------|---------------------------|-----------------|-------------------------|-------------|
| Toast       | Trägerrost        | 4                         | 230 *           | 1:00-3:00               |             |
| Frikadellen | Rost + Fettpfanne | 3                         | 230 *           | 25-35 **                |             |

\*Vorheizen 10 Min. Schnelles Vorheizen nicht verwenden.

\*\* Nach 2/3 der Zeit wenden

## Dampfgaren

| Speise                                      | Ausrüstung                                    | Einschubebene (von unten) | Temperatur (°C) | Zubereitungszeit (Min.) | Betriebsart |
|---|---|---------------------------|-----------------|-------------------------|-------------|
| Brokkoli, frisch; ein Backblech             | perforiertes hohes Backblech + Fettpfanne     | 2+1                       | 100             | 22-27                   |             |
| Brokkoli, frisch; 300 g                     | perforiertes hohes Backblech + Fettpfanne     | 2+1                       | 100             | 17-22                   |             |
| Erbsen, gefroren; 2,5 kg                    | perforiertes hohes Backblech + Fettpfanne     | 2+1                       | 100             | 45-50                   |             |
| Erbsen, gefroren; 1,8 kg in jedem Backblech | 2 x perforiertes hohes Backblech + Fettpfanne | 3+2+1                     | 100             | 50-60                   |             |

COMBI STEAM\_DM\_45



527261

A standard linear barcode is positioned above the number 527261. The barcode consists of vertical black bars of varying widths on a white background.

de (02-17)