

GESAMTANSICHT

- ① Aquastop
- ② Backblech
- ③ Gemüsebehälter
- ④ Fettpfanne
- ⑤ Verwendung des Kerntemperaturfühler
- ⑥ Reinigungsprodukt
- ⑦ Befestigungsschrauben des Ofens am Mobiliar
- ⑧ Grillplatte
- ⑨ Abnehmbare Tropfschale

BEDIENFELD

- ⑩ Stopfen des Tanks für das Reinigungsprodukt
- ⑪ Display
- ⑫ Schaltknopf des Ofens

DISPLAY

- ⑬ Unabhängige Zeitschaltuhr
- ⑭ Temperatur des aktuellen Garvorgangs
- ⑮ Einstellwert der Temperatur des Fleischspießes
- ⑯  Einstellwert des Dampfgehalts
 Nur im Umluftbetrieb kurze Dampfzufuhr beim Backen
- ⑰ Fehlercode
- ⑱ Funktions-symbole
- ⑲  Offene Tür
 Kindersicherung: Bedienfeld ist verriegelt
- ⑳ Ende
- ㉑ Dauer

[INHALTSANGABE]

DE	3
UK	3
NL	3

GERÄTEBESCHREIBUNG

3

Gesamtansicht	3
Bedienfeld	3
Display	3

VORSICHTSMASSNAHMEN UND RATSCHLÄGE

6

Allgemeine Sicherheit	6
Vorsichtsmaßnahmen	7
Sonstiges	8
Einbau und Abbau der Tür	8
Abbau der inneren Scheibe	9
Hinteres Gitter	9
Abnehmbare Tropfschale	10
Position des Stopps des Kerntemperaturfühlers	10
Entsorgung	11
Energiesparen und Umweltschutz	11

EINBAUANLEITUNG

12

Technische Daten	12
Typenschild	12
Installation	13
Einbau	13
Belüftung	15
Elektrischer Anschluss	15
Wasseranschluss	16

GEBRAUCHSANLEITUNG

17

Einstellprinzip	17
Inbetriebnahme	17
Die Einstellungen des Ofens ändern	17
Eine Garfunktion wählen	18
Die Gareinstellungen	19
Garen beenden	19
Ofentemperatur ändern	19
Temperatur des Fleischspießes ändern	19
Dampfgehalt ändern	19
Garraum befeuchten	20

Garzeit einstellen oder ändern	20
Ende der Garzeit einstellen oder ändern oder verzögertes Garen	20
Dauer der Zeitschaltuhr eingeben oder ändern	20
Zurück zur vorherigen Anzeige	21
Die übrigen Funktionen	22
Signaltöne	22
Offene Tür	22
Kindersicherung	22
Kerntemperaturfühler	23
Reduzierung der Anzeigehelligkeit	23
Filterersatz	24
Fehlercodes	24

KOCHEMPFEHLUNGEN

26

Heißluft : Backen (+ Einzelheiten S. 30 und 31)	26
Garmethode	26
Möglichkeit der Befeuchtung des Garraumes	26
Nutzungsempfehlungen	26
Dampf : Dämpfen, Pochieren (+ Einzelheiten S. 32 - 35)	26
Garmethode	26
Nutzungsempfehlungen	26
Dampf und Heißluft im Mix : In der Pfanne, Schmoren, Dünsten, Ragout	27
(+ Einzelheiten S. 36 und 37)	
Garmethode	27
Nutzungsempfehlungen	27
Warmhaltefunktion	27
Garmethode	27
Backen mit Grill	28
Garmethode	28
Nutzungsempfehlungen	28
Aufwärmfunktion	28
Garmethode	28
Verwendung des Kerntemperaturfühler (+ Einzelheiten S.38 et 39)	29
Garmethode	29

REINIGUNG UND PFLEGE

40

Reinigung	40
Garmethode	40
Spülen wählen	40
Waschen wählen	40
Pflege	42
Einbau und Abbau der Seitengitter	42
Ersatz der Glühbirne	42

VORSICHTSMASSNAHMEN UND RATSCHLÄGE

ALLGEMEINE SICHERHEIT

Dieses Gerät wurde gemäß den internationalen Sicherheitsnormen entwickelt und hergestellt. Diese Ratschläge werden aus Sicherheitsgründen erteilt und müssen aufmerksam durchgelesen werden.

Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch und nicht für eine gewerbliche Nutzung entwickelt worden.

- Dieses Gerät darf - auch an einem geschützten Ort - nicht im Freien installiert werden, denn es ist gefährlich, das Gerät Regen und Unwettern auszusetzen.
- Das Gerät nicht barfuss oder mit feuchten Händen oder Füßen berühren.

Dieses Gerät dient der Zubereitung von Lebensmitteln und darf nur von Erwachsenen gemäß den Anweisungen der Gebrauchsanleitung benutzt werden.

- Lassen Sie die Belüftungsöffnungen des Ofens und der Tür (oben und unten) frei.
- **ACHTUNG! Das Gerät ist im Betrieb heiß. Kinder fernhalten!**
- VORSICHT vor heißen Spritzern, wenn Sie den Gemüsebehälter entfernen. Eventuell die untere Frontseite Ihres Ofens abwischen.
- Benutzen Sie stets Schutzhandschuhe, um Bleche in den Ofen zu schieben oder daraus zu entnehmen.
- Den Innenraum des Ofens niemals mit Alufolie auskleiden.
- Keine entflammaren Gegenstände im Ofen aufbewahren. Sie könnten beim Einschalten des Ofens Feuer fangen.

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür des geöffneten Ofens.
- Vermeiden Sie zufällige Stöße, die die Glasscheibe beschädigen könnten.

Dieses Gerät ist nicht vorgesehen um von Personen (einschließlich Kindern), bei welchen die körperlichen, sensorischen, geistigen Kapazitäten reduziert sind, oder Personen die keine Erfahrung oder keine Kenntnis haben, außer wenn sie durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, überwacht werden oder Voranweisungen bezüglich des Gebrauchs des Gerätes erhalten haben, verwendet zu werden.

Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät spielen lassen.

Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, soll es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder Personen ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um irgendeine Gefahr zu vermeiden.

Für die Reinigung der Backofenglastür, dürfen keine abreibende Putzmittel oder harte Metallkratzer verwendet werden, dies könnte die Oberfläche aufkratzen und das Platzen vom Glas verursachen.

Es darf kein Dampfputzgerät verwendet werden.

Die Abschaltung des Geräts vom elektrischen Versorgungsnetz soll über einen erreichbaren Stecker vorgesehen werden, oder durch Einsatz eines Schalters in den festen Leitungen, entsprechend zu den Einrichtungsregeln.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf, um jederzeit darin nachschlagen zu können. Achten Sie im Falle eines Verkaufs, der Weitergabe oder eines Umzuges darauf, dass sie bei dem Gerät verbleibt, um den neuen Besitzer über dessen Funktionsweise zu informieren und ihm die entsprechenden Ratschläge zu geben.

Lesen Sie die Anweisungen aufmerksam durch, denn sie enthalten wichtige Ratschläge für den Einbau, für den Gebrauch und die Sicherheit.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- Der Benutzer ist für den fachgerechten Gebrauch und den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich.
- Die Belüftung wird automatisch geregelt, die benötigten Innenteile können im Garraum bleiben.
- Vorsicht Brandgefahr ! Bewahren Sie in Ihrem Gerät keine brennbaren Gegenstände auf!
- Beim Betrieb nur die jeweils benötigten Innenteile im Garraum lassen.
- Keine Gegenstände in den Garraum geben, die rosten könnten. Sie würden zum Rosten des Garraums führen!
- ACHTUNG! Beim unsachgemäßen Umgang mit der Tür besteht Verletzungsgefahr! Sie können sich die Finger einklemmen.
- VORSICHT vor den heißen Dämpfen beim Öffnen der Tür.
- **Keine Rückstände oder Fettspuren erhitzen. Entfernen Sie diese zunächst mit einem Schwamm oder starten Sie bei Bedarf einen Spülzyklus.**
- Reinigen Sie mit einem Schwamm die Dichtung an der Vorderseite, um nach jeder Benutzung die Dichtheit des Ofens zu gewährleisten.
- Der Ofen nicht mit offener Tür in Betrieb

setzen. Das Abkühlen bitte mit geschlossener Tür durchführen.

• **Reinigen Sie nach jeder Benutzung die Auffangschale.**

- Der Garvorgang erfolgt in drucklosem Dampf. Sie können also, wie bei einem Backofen, jederzeit während des Garvorgangs zur Kontrolle kurz die Tür öffnen. Beim Öffnen der Tür kann Wasser im Wassertropfeneinsammelbehälter tropfen.
- Entfernen Sie mit einem Schwamm Rückstände an den Wänden des Ofens, um ein Verstopfen des Siphons zu vermeiden. Bei Bedarf zunächst einen Spülzyklus durchführen.
- Beim Garen von sehr fetten Lebensmitteln wird ein Spülen empfohlen, um zu verhindern, dass die flüssigen Fette den Abfluss verstopfen.
- Mit der Reinigungsfunktion soll mit möglichst wenig Energie und Wasser der Ofen ohne Zubehör gereinigt werden. Jegliche andere Verwendung (Der Ofen ist kein Geschirrspüler!) ist untersagt.
- Jeglicher begonnene Reinigungszyklus muss wegen der Verwendung eines Reinigungsmittels bis zum Ende ablaufen. Dieser Zyklus wird auch durch eine Unterbrechung der Stromversorgung nicht beendet, sondern wird beim erneuten Anschließen an die Stromquelle fortgesetzt

VORSICHTSMASSNAHMEN UND RATSCHLÄGE

SONSTIGES

↘ EINBAU / ABBAU DER TÜR



Positionieren Sie die Entriegelungsclips der Tür in die Einkerbung des Arms des Scharniers, wie in Figur 2 der 2 Seiten dargestellt.



Heben Sie die Tür an und ziehen Sie sie dabei gleichzeitig zu sich hin.

→ Die Tür ist abgenommen.



Die Tür wieder einbauen und dabei darauf achten, dass die Kerbe und die Halterung in der Fassade übereinstimmen.

➤ ABBAU DER INNEREN SCHEIBE

Wenn Sie die Scheibe zum Reinigen abnehmen, achten Sie darauf, sie wieder in ihre ursprüngliche Position zurückzusetzen.

Dieser Bügel soll in Richtung Backofen Innenraum und nicht in Richtung BackofenTür orientiert sein.

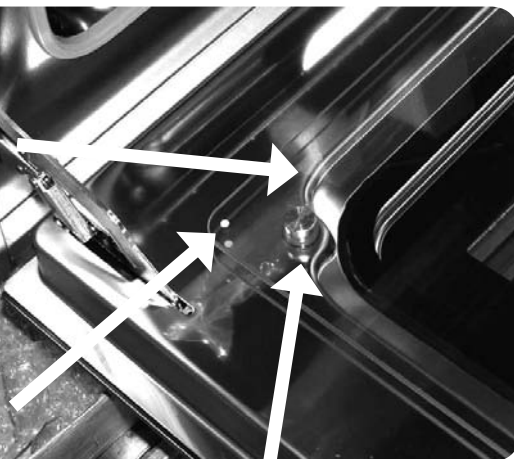
Schrauben Sie die 4 Schrauben per Hand oder einem Geldstück ab.

➤ HINTERES GITTER

Wenn Sie das hintere Gitter zum Reinigen abnehmen, achten Sie darauf, es wieder in seine ursprüngliche Position zurückzusetzen.

Es ist richtig positioniert, sofern der Pfeil nach oben zeigt.

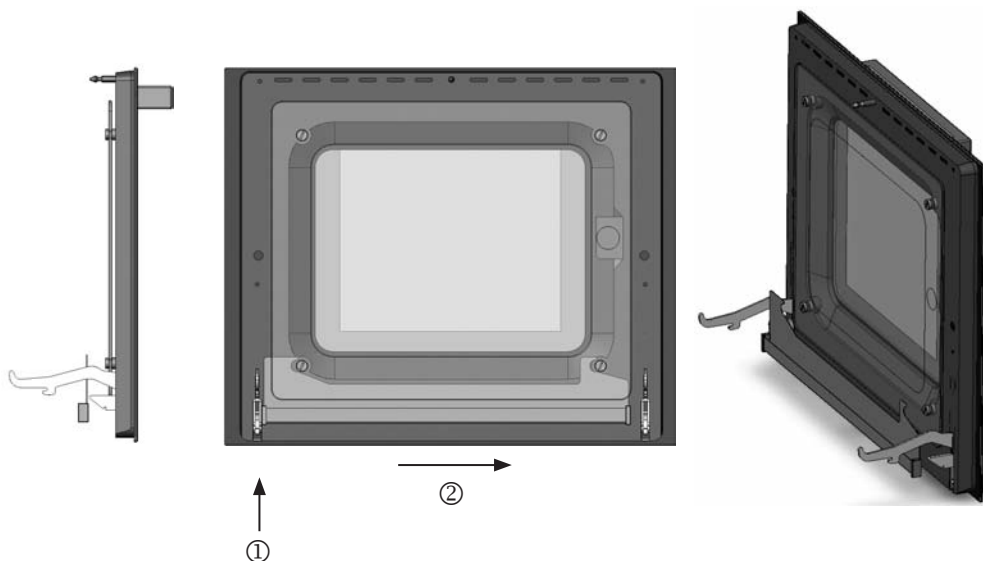
Niemals den Ofen ohne das hintere Gitter betreiben!



VORSICHTSMASSNAHMEN UND RATSCHLÄGE

➤ ABNEHMBARE TROPFSCHALE

Montiert wie unten gezeichnet :



➤ POSITION DES STOPPS DES KERNTemperaturFÜHLERS



✓ RICHTIG



FALSCH

ENTSORGUNG

Entsorgung des Verpackungsmaterials:
Beachten Sie die örtlichen Vorschriften,
denn die Verpackungen können somit
recycelt werden.

In der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte ist festgelegt, dass elektrische Haushaltsgeräte nicht wie gängiger Hausmüll behandelt werden dürfen. Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Wiederverwertungs- und Recyclingquote der entsprechenden Werkstoffe zu optimieren und um jegliche Gefahr für die Gesundheit und die Umwelt auszuschließen.

Auf allen Produkten ist das Symbol der durchkreuzten Mülltonne angebracht, um darauf hinzuweisen, dass sie getrennt gesammelt werden.



Altgeräte aus Haushalten können bei öffentlichen Sammlungen oder bei den für diesen Zweck vorgesehenen kommunalen Sammelstellen abgegeben oder - wenn die jeweils in dem betreffenden Land geltenden Gesetze dies vorsehen - von den Händlern beim Kauf eines neuen Gerätes desselben Typs zurückgenommen werden.

Alle bedeutenden Hersteller elektrischer Haushaltsgeräte sind bestrebt, Sammel- und Entsorgungssysteme für Altgeräte einzurichten und zu betreiben.

ENERGIESPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Um Stromkosten zu sparen, sollte der Ofen nach Möglichkeit in verbrauchsarmen Zeiten benutzt werden. Die Möglichkeiten zur Programmierung des Garens und insbesondere das zeitversetzte Garen sowie die zeitversetzte Reinigung können hierzu beitragen.

Halten Sie die Dichtungen sauber und pflegen Sie diese, damit sie ordnungsgemäß an der Tür anliegen und keinen Wärmeverlust verursachen.

EINBAUANLEITUNG

Die Verpackungen sind kein Kinderspielzeug und müssen unter Einhaltung der Vorschriften über die Mülltrennung entsorgt werden (siehe „Sicherheitsmaßnahmen und Ratschläge“).

TECHNISCHE DATEN

Anschluss ­ spannung	→ 220-240V
Frequenz	→ 50-60Hz
Installierte Höchstleistung	→ 3000W
Anschluss Wasser Druck	→ 0,4 Mpa, gleich 4 bar
Wasserverbrauch	→ 3,8 Liter/Stunde bei Dampffunktion
	→ 0,9 Liter/Stunde bei kombinierter Funktion
	→ Zwischen 1,7 und 5,8 Litern beim Spülen in Abhängigkeit von der Anfangstemperatur
	→ Zwischen 2,8 bis 6,4 Litern beim Reinigen in Abhängigkeit von der Anfangstemperatur
Wärmeisolierte Tür erriegelung der Bedienelemente (siehe Kindersicherung)	

TYPENSCHILD

ABMESSUNGEN	Breite 43cm Höhe 35cm Tiefe 41cm
NUTZVOLUMEN	Liter 60
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Spannung 220-240V – 50-60Hz Maximale Leistungsaufnahme 3000W
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Energieverbrauch Erklärung Klasse A in erzwungener Konvektion
	Diese Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien : ☒ 73/23/EWG vom 19.02.1973 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen. ☒ 89/336/EWG vom 03.05.1989 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen. ☒ 93/68/EWG vom 22.07.1993 und nachfolgenden Änderungen. ☒ 2002/96/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte

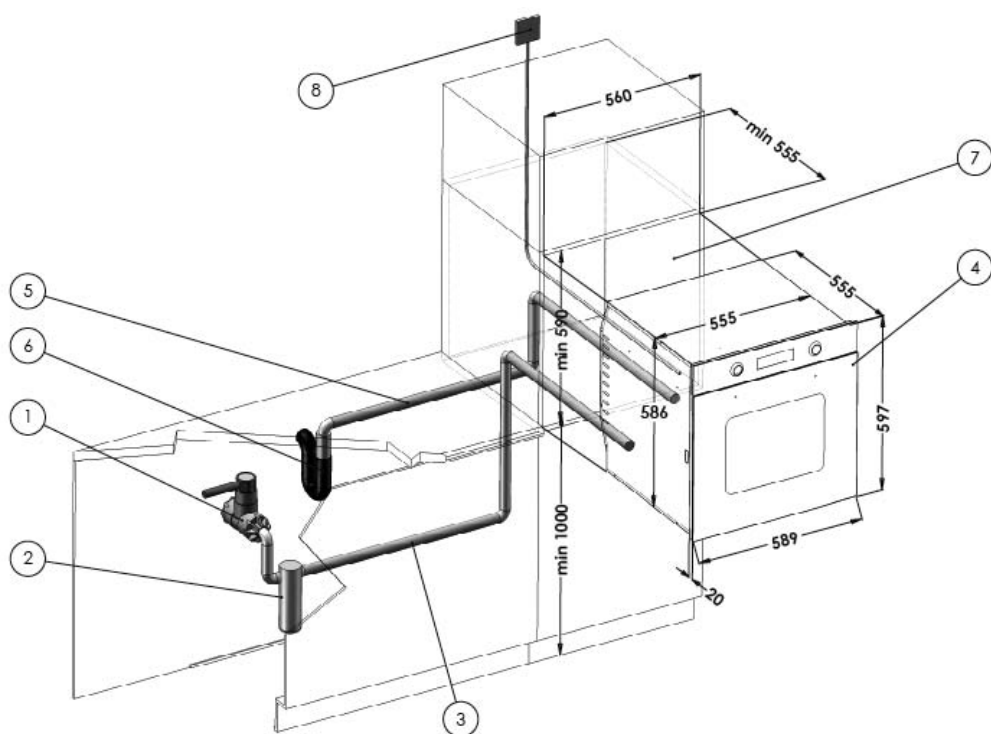
INSTALLATION

Die Installation muss durch einen Fachmann gemäß den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden bei Personen, Tieren oder Sachen führen.

EINBAU

Um die Funktionsfähigkeit des Gerätes zu gewährleisten muss das Möbelstück ganz bestimmte Eigenschaften aufweisen:

- ✓ Die angrenzenden Platten müssen aus einem hitzebeständigen Material gefertigt sein.
- ✓ Insbesondere bei furnierten Holzmöbeln muss der Leim einer Temperatur von 100°C standhalten.
- ✓ Der Innenraum des Möbels für den Einbau des Ofens muss sowohl in der Fläche (siehe Abbildung) als auch in der Höhe die folgenden Maße aufweisen (siehe nachstehende Figur):



- ① Kaltwasserabstellhahn 3/4 Zoll Inkl. Aquastop
- ② Obligatorische Kalkpatrone. Grösse 520 x 249
- ③ Anschluss
- ④ Backofen
- ⑤ Wasserablauf siphoniert
- ⑥ Bauseitiger Siphon
- ⑦ Möbel
- ⑧ Steckdose 230V



WICHTIG

Die PVC-Ableitungen müssen der Klasse C entsprechen.

BELÜFTUNG

Um eine gute Belüftung zu gewährleisten, darf der Innenraum keine Rückwand aufweisen. Das Gerät muss auf einer stabilen und festen Unterlage stehen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Um eine gute Belüftung zu gewährleisten, darf der Innenraum keine Rückwand aufweisen. Der Ofen soll so eingebaut werden, dass er auf zwei Holzkeilen oder auf einer durchgängigen Auflagefläche steht.

► Anschluss an eine Steckdose :

❶ Das Kabel an eine Steckdose anschließen, die für die auf dem Etikett angegebene Last genormt ist.

❷ Bei einem Anschluss an einen festen Kabelausgang muss zwischen das Gerät und das Stromnetz ein omnipolarer Sicherheitsschalter mit einer Beabstandung von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten zwischengeschaltet werden, der entsprechend der Belastung ausgelegt ist und den geltenden Normen genügt (der Erdungsdraht darf nicht unterbrochen sein).

❸ Das Anschlusskabel darf auf keinen Fall eine Temperatur erreichen, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

❹ Der Installateur ist für den richtigen elektrischen Anschluss des Gerätes und die Einhaltung der Sicherheitsnormen verantwortlich.

Vor dem Anschluss muss sichergestellt werden, dass:

☑ die Steckdose gesetzmäßig mit einem Nullleiter versehen ist.

☑ die Steckdose für die auf dem Typenschild angegebene Höchstleistung des Gerätes geeignet ist.

☑ die Anschlussspannung innerhalb der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt.

☑ die Steckdose mit dem Stecker des Gerätes kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, so müssen die Steckdose oder der Stecker ausgetauscht werden. Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen verwenden.

Nach der Installation des Gerätes müssen das Anschlusskabel und die Steckdose leicht zugänglich sein.

Das Kabel darf weder geknickt noch übermäßig gequetscht werden.

Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von einem zugelassenen Techniker ausgetauscht werden.

Wir übernehmen keinerlei Haftung bei Missachtung der Normen und der obigen Vorschriften.

WASSERANSCHLUSS

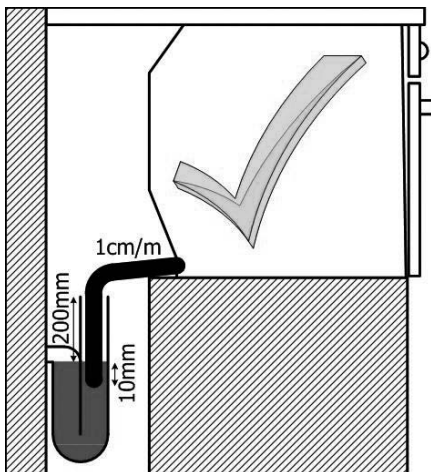
Die Wasserzufuhr erfolgt mittels eines 3/4"-Anschlusses, der ordnungsgemäß an die häusliche Trinkwasserversorgung angeschlossen ist, deren Druck nicht mehr als 0,4 MPa, gleich 4 bar betragen darf.

Wir empfehlen den Einsatz einer Britta Kalkpatrone, garantiert ein optimales Ergebnis in der Wasserbehandlung im Gegensatz zu stillem Wasser.

Hinweis : das Gerät darf nicht an die Warmwasserversorgung angeschlossen werden.

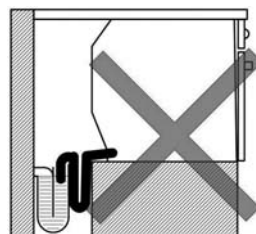
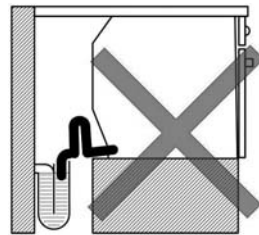
Um die Funktionsfähigkeit Ihres Gerätes zu gewährleisten achten Sie darauf, dass der Abfluss ein Gefälle von 1 cm pro Meter aufweist, und beachten Sie die folgende Abbildung.

► **Nach dem Einbau und dem Anschluss des Geräts darf es keine Möglichkeit eines Kontakts mit den elektrischen Teilen mehr geben.**



Die auf dem Etikett angegebenen Verbrauchswerte sind für diese Art des Einbaus gemessen worden.

Um das Gerät an dem Möbel zu befestigen, öffnen Sie die Ofentür und drehen Sie die 2 zu diesem Zweck gelieferten Schrauben in die oberen Löcher der Vorderseite.



EINSTELLPRINZIP

Im Standby-Betrieb zeigt das Display, das Datum und die Uhrzeit an. Um auf die verschiedenen Funktionen des Ofens zuzugreifen, drehen Sie den Schaltknopf rechts neben dem Bildschirm bis zu der gewünschten Funktion und bestätigen Sie die Eingabe durch einen einmaligen Druck.

UNTER-SPANNUNG-SETZEN

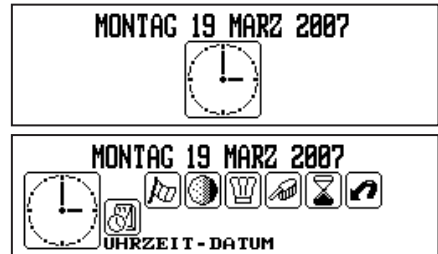
Nach dem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz müssen Sie folgende Parameter einstellen:

- ☒ Wahl der Sprache nur bei der erstmaligen Benutzung,
- ☒ Einstellen der Uhrzeit (Stunden und Minuten),
- ☒ Einstellen des Datums, des Wochentages, des Monats und des Jahres. Bei einer Fehleingabe (z.B. 30. Februar) müssen Sie die Einstellung von Anfang an wiederholen.

Nach einem Stromunterbrechung mit einer Dauer von mehr als ca. 5 Minuten müssen Sie die Uhrzeit und das Datum neu einstellen. Bei einer Stromunterbrechung mit einer Dauer von weniger als ca. 5 Minuten bleiben die Daten und auch die aktuellen Garparameter erhalten.

DIE EINSTELLUNGEN DES OFENS ÄNDERN

➔ Ofen im Bereitschaftsmodus, Drücken des Drehschalters.



➔ Es können folgende Funktionen gewählt werden:

- ▶ Menü Uhrzeit und Datum
 - Einstellen der Uhrzeit
 - Einstellen des Datums
- ▶ Sprachenwahl
- ▶ Einstellung des Kontrasts der Anzeige
- ▶ Menü Rezeptverwaltung
 - Speichern
 - Löschen
- ▶ Menü Reinigung
 - Spülen
 - Reinigen
- ▶ Einstellen der Zeitschaltuhr
- ▶ Zurück zur vorherigen Anzeige

Alle diese Parameter sind zugänglich, wenn der Ofen ausgeschaltet ist. Dies gilt nicht für die Zeitschaltuhr, die beim Garen zugänglich ist.

EINE GARFUNKTION WÄHLEN

Mit den unten beschriebenen Garfunktionen verfügen Sie über zahlreiche Optionen zur Zubereitung Ihrer Gerichte. Bitte richten Sie sich nach den Koch bzw. Backempfehlungen.

In dem Rezeptemenu finden Sie sortiert nach Kategorien alle von Ihnen gespeicherten Rezepte. Um auf die Garfunktionen Ihres Ofens zuzugreifen, verfahren Sie wie folgt und wählen Sie in dem Menü aus den folgenden Garfunktionen eine aus:



► Heißluft

Ermöglicht ein Garen bei trockener Hitze, die für Fleisch wie z. B. Geflügel, Gratin und Quiche ideal ist.



► Dampffunktion

Ermöglicht ein Garen ohne Fett, ideal für Gemüse und Fisch.



► Kombinierte Funktion

Ermöglicht die Kopplung der Umluftfunktion und die Erzeugung von Dampf bis zu maximal 30 %, was für Fisch, Geflügel und Terrinen ideal ist.



► Aufwärmfunktion

Ermöglicht das Aufwärmen einer auf einem Teller servierten Speise zum Verzehr.



► Warmhaltefunktion

Damit kann im Ofen eine ideale Hitze erhalten werden, um die Lebensmittel vor dem Servieren warm zu halten.



► Menü Benutzerrezepte

Sie können Ihre Rezepte speichern und sie nach Kategorien einordnen.



Fleischrezepte



Fischrezepte



Gemüserezepte



Tortenrezepte



Kuchenrezepte



Sonstige Rezepte



► Grillen

Ermöglicht die Zubereitung von Gratins oder das Grillen von Lebensmitteln ohne Fett, was für Braten ideal ist.



► Zurück zur vorherigen Anzeige

DIE GAREINSTELLUNGEN

Während des Garens können Parameter, wie zum Beispiel die Ofentemperatur, die Dauer, das Ende der Garzeit, etc., geändert werden.

Es gibt folgende Garparameter:



► Ofen ausschalten

Während des Betriebs einmal auf den Schaltknopf drücken, das Symbol leuchtet auf , zum Bestätigen ein zweites Mal drücken, der Ofen schaltet sich aus.



► Ofentemperatur ändern

Während des Betriebs einmal auf den Schaltknopf drücken. Durch ein Drehen des Schaltknopfes im Uhrzeigersinn das Symbol der voreingestellten Temperatur einstellen , ein zweites Mal drücken, die Temperatur blinkt, dann brauchen Sie nur noch durch eine Drehung des Schaltknopfes die gewünschte Temperatur zu wählen (die Einstellung erfolgt in Schritten von 5°C) und sie durch ein erneutes Drücken auf den Hebel zu bestätigen.

Beim nächsten Mal wird der voreingestellte Wert erneut angezeigt.



► Temperatur des Fleischspießes ändern

Während des Betriebs einmal auf den Schaltknopf drücken. Durch ein Drehen des Schaltknopfes im Uhrzeigersinn das

Symbol der voreingestellten Temperatur der Sonde einstellen , ein zweites Mal drücken, die Temperatur blinkt, dann brauchen Sie nur noch durch eine Drehung des Schaltknopfes die gewünschte Temperatur zu wählen (die Einstellung erfolgt in Schritten von 1°C in einem Bereich von 30 bis 80°C) und sie durch ein erneutes Drücken auf den Schaltknopf zu bestätigen.

Beim nächsten Mal wird der voreingestellte Wert von 60°C erneut angezeigt.



► Nur im Umluftbetrieb den Garraum befeuchten

Im Umluftmodus kann kann der Garraum (z. B. beim Brotbacken) durch einmaliges Einspritzen von Dampf befeuchtet werden. Während des Betriebs einmal auf den Schaltknopf drücken. Durch Drehen des Schaltknopfes im Uhrzeigersinn das Symbol der Einspritzvorrichtung einstellen, kontinuierlich drücken, das Symbol blinkt und verschwindet nach rund 6 Sekunden oder beim Loslassen, und sofort wird Dampf ausgespritzt. Wenn Sie es für nötig halten, den Garraum erneut zu befeuchten, müssen Sie den Garvorgang unterbrechen und ihn durch Vornahme derselben Handhabungen wieder aufnehmen.



► Feuchtigkeitsgehalt ändern

Während des Betriebs einmal auf den Schaltknopf drücken. Durch ein Drehen des Schaltknopfes im Uhrzeigersinn das voreingestellte Symbol  einstellen, ein zweites Mal drücken, der Feuchtigkeitsgrad blinkt, dann brauchen Sie nur noch durch eine Drehung des Schaltknopfes den gewünschten Grad zu wählen (die Einstellung erfolgt in Schritten von 5 % in einem Bereich von 20 bis 30 %) und ihn durch ein erneutes Drücken auf den Schaltknopf zu bestätigen. Beim nächsten Mal wird der voreingestellte Wert von 25 % erneut angezeigt.



► Garzeit verändern

Während des Betriebs einmal auf den Schaltknopf drücken. Durch ein Drehen des Schaltknopfes im Uhrzeigersinn das Symbol der Dauer einstellen, ein zweites Mal drücken, die Dauer blinkt, dann brauchen Sie nur noch durch ein Drehen des Schaltknopfes die gewünschte Dauer zu wählen (die Einstellung erfolgt in Schritten von 1 Min. in einem Bereich von 0 bis 30 Min. und dann in Schritten von 5 Min., 30 Min. bis 9 Std. 55 Min.) und sie durch ein erneutes Drücken auf den Schaltknopf zu bestätigen. Der Countdown der Dauer wird in Minutenschritten angezeigt.



► Ende der Garzeit ändern oder verzögertes Garen

Während des Betriebs einmal auf den Schaltknopf drücken. Durch Drehen

des Schaltknopfes im Uhrzeigersinn das Symbol der Uhrzeit des Endes der Garzeit einstellen, ein zweites Mal drücken, die Uhrzeit des Endes der Garzeit blinkt, jetzt brauchen Sie nur noch mit einer Drehung des Schaltknopfes die Uhrzeit des Endes der Garzeit einzustellen (die Einstellung erfolgt ausgehend von der effektiven Uhrzeit bis zur gewünschten Uhrzeit in Schritten von 1 Min. für die ersten 30 Minuten, dann in Schritten von 15 Min. ab den ersten 30 Minuten) und durch ein erneutes Drücken auf den Schaltknopf zu bestätigen.

Bei einem verzögerten Garen ist es notwendig, eine Gardauer einzustellen. Der Ofen geht in den Standby-Betrieb, das Symbol der Funktion blinkt nicht mehr und der Garraum nicht mehr erleuchtet. Die Uhrzeit des Garbeginns ist: Die Uhrzeit des Ende des Garens abzüglich der Gardauer. Wenn Sie jedoch vergessen, eine Gardauer einzugeben, schaltet sich der Ofen sofort an und schaltet sich zu der gewählten Garzeit aus.



► Dauer der Zeitschaltuhr ändern

Die Sanduhrfunktion ist unabhängig und hat keinen Einfluss auf die Garautomatismen. Sie signalisiert Ihnen durch ein Tonsignal den Ablauf der eingestellten Zeit.

Es gibt 2 Möglichkeiten, um auf die Sanduhrfunktion zuzugreifen:

1. Während des Garens drücken Sie auf den Schaltknopf. Durch Drehen des Schaltknopfes im Uhrzeigersinn stellen

Sie das Symbol ein , das oberhalb der effektiven Uhrzeit erscheint, drücken ein Mal und wählen durch Drehen des Schaltknopfes die gewünschte Zeit aus (Einstellung in Schritten von 1 Min. für die ersten 30 Minuten, dann in Schritten von 5 Min. ab den ersten 30 Minuten, bis zu 9 Std. 59 Min.)

2. Wenn der Ofen abgeschaltet ist, können Sie auf die Sanduhrfunktion ganz einfach durch ein Drücken auf den Schaltknopf zugreifen, dann durch Drehen das Sanduhrsymbol auswählen und bestätigen und dann die gewünschte Zeit einstellen und erneut durch ein Drücken bestätigen. Wenn in diesem Fall die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Tonsignal und der Ofen schaltet sich nach rund einer Minute automatisch ab. Wenn Sie ihn per Hand ausschalten möchten, brauchen Sie nur auf den Schaltknopf zu drücken.



► Zurück zur vorherigen Anzeige

Wenn Sie in den Menüs hin- und herschalten, erscheint dieses Logo, mit dem Sie zur vorherigen Ansicht zurückkehren können.

DIE ÜBRIGEN FUNKTIONEN

🔊 SIGNALTÖNE

Bei der Benutzung Ihres Ofens werden zu verschiedenen Zeitpunkten Signaltöne erzeugt. Gleichzeitig blinkt der betreffende Parameter :

- ☑ Ende des Vorheizens - das Temperatursymbol blinkt im Rhythmus des Signaltons.

- ☑ Ende des Garens mit dem Fleischspieß - das Temperatursymbol des Fleischspießes blinkt im Rhythmus des Signaltons.

- ☑ Ablauf der Zeitschaltuhr - das Symbol der Zeitschaltuhr blinkt im Rhythmus des Signaltons.

- ☑ Ende der Garzeit - das Symbol für die Dauer oder das Ende der Garzeit blinkt im Rhythmus des Signaltons.

- ☑ Tür offen - siehe unten.

Um diese Alarmtöne abzuschalten, brauchen Sie nur auf den Schaltknopf zu drücken.

🔊 Offene Tür

Bei geöffneter Tür werden das Heizen und die Belüftung des Garraums sowie das Einspritzen von Wasser unterbrochen.

Es wird ein Signalton erzeugt, wobei gleichzeitig zwei Symbole auf der Anzeige blinken.

🔒 KINDERSICHERUNG

Um den Zugang zur Programmierung Ihres Ofens zu verhindern, kann mit einer Kindersicherung jegliche Betätigung der Bedienelemente unterbunden werden.

Um auf die Kindersicherung zuzugreifen, halten Sie den Knopf bis zur Ausgabe eines Signaltons gedrückt. Sie haben eine Sekunde Zeit, um dreimal hintereinander zu drücken und das Bedienfeld zu verriegeln oder zu entriegeln.

➤ DER KERNTEMPATURFÜHLER

Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Innern des Bratens. Das Garen mit dem Kerntemperaturfühler ermöglicht die Gewissheit, unabhängig von der Art des Fleisches und seines Gewichts ein optimales Garresultat zu erzielen.

► Wie wird der Kerntemperaturfühler verwendet?

- Nur den Kerntemperaturfühler verwenden
- Den Kerntemperaturfühler vor Beginn des Bratens einsetzen
- Den Fühler auf einer Seite des Bratens in seinem dichtesten Teil einführen.
- Achtung: Das Ende des Fühlers darf keinen Knochen oder einen fetten Teil berühren oder in einem Hohlraum platziert werden, insbesondere bei Geflügel. (Beispiel: bei Geflügel setzen Sie den Fühler in die Keule)
- Die effektive Temperatur des Fühlers wird angezeigt. Ein Tonsignal zeigt Ihnen an, wann die Temperatur erreicht ist und die Hitzezufuhr unterbrochen wird.

► Der Kerntemperaturfühler für schwieriges Gargut.

Der Kerntemperaturfühler wird ebenfalls für das Garen von schwierigem Gargut, wie z. B. Gänseleber oder ganzem Fisch oder Fischfilets verwendet. Der Geschmack wird dadurch köstlicher und die Qualität verbessert.

➤ REDUZIERUNG DER ANZEIGEHELLIGKEIT

Die Reduzierung der Anzeigehelligkeit ist automatisch gesteuert zwischen 23 Uhr und 6 Uhr, um den Energieverbrauch zu verringern.

↘ FILTERERSATZ

Der Ofen managt einen Jahreszähler, der bei der ersten Inbetriebnahme initialisiert wird. Zwölf Monate später empfiehlt Ihnen dieser Zähler, die externe Filterkartusche zu wechseln, wenn eine vorhanden ist.



Die Meldung wird beim Abschalten des Ofens angezeigt. Ganz gleich, ob Sie sie austauschen oder nicht, bestätigen Sie den Austausch, und Ihr Ofen wird den Austausch der Kartusche berücksichtigen und Sie nach 12 Monaten erneut daran erinnern.

Wenn Sie sofort bestätigen, wird diese Meldung beim nächsten Abschalten des Geräts erneut angezeigt.

↘ FEHLERCODES

Das Gerät verfügt über ein Selbstprüfungssystem, mit dem jeglicher Fehler erkannt werden kann. Diese Fehler werden mit den Buchstaben „ER“ und einer anschließenden Zahl angezeigt.

FEHLERCODES	HINGEWIESENER MANGEL	WAS MACHEN ?
ER00	Sensor „Ofenmitte“ defekt	Das Gerät mindestens 5 Minuten lang vom Netz trennen. Wieder unter Spannung setzen. Der Fehlercode verschwindet vom Display, wenn der Fehler nicht mehr besteht.
ER01	Schutzsensor der Leistungselektronik defekt	Kontrollieren, dass keinerlei Belüftungsöffnung verstopft ist. Das Gerät ggf. mindestens 5 Minuten lang vom Netz trennen. Wieder unter Spannung setzen. Der Fehlercode verschwindet vom Display, wenn der Fehler nicht mehr besteht.
ER02	Schutzsensor der Steuerelektronik defekt	Kontrollieren, dass keinerlei Belüftungsöffnung verstopft ist. Das Gerät ggf. mindestens 5 Minuten lang vom Netz trennen. Wieder unter Spannung setzen. Der Fehlercode verschwindet vom Display, wenn der Fehler nicht mehr besteht.
ER08	Defekt der Klappenverriegelung	Eingreifen ist notwendig.
ER10	Wassermangel beim Reinigen/Spülen	Das Gerät vom Netz trennen und den effektiven Anschluss der Wasserversorgung überprüfen. Das Gerät wieder unter Spannung setzen und zum Beispiel einen Spülzyklus beginnen.
ER12	Überhitzung der Leistungselektronik	Kontrollieren, dass keinerlei Belüftungsöffnung verstopft ist. Das Gerät ggf. mindestens 5 Minuten lang vom Netz nehmen. Wieder unter Spannung setzen. Der Fehlercode verschwindet vom Display, wenn der Fehler nicht mehr besteht.
ER13	Überhitzung der Steuerelektronik	Kontrollieren, dass keinerlei Belüftungsöffnung verstopft ist. Das Gerät ggf. mindestens 5 Minuten lang vom Netz trennen. Wieder unter Spannung setzen. Der Fehlercode verschwindet vom Display, wenn der Fehler nicht mehr besteht.
ER14	Fleischspieß defekt	Erscheint nur bei einem Garen mit dem Fühler, daher kein Fehler, der die Nutzung des Ofens blockiert. Überprüfen, dass das Kabel nicht beschädigt ist.
ER20	Übertragungsfehler zwischen Leistungs- und Steuerteil	Das Gerät mindestens 5 Minuten lang vom Netz trennen. Wieder unter Spannung setzen. Der Fehlercode verschwindet vom Display, wenn der Fehler nicht mehr besteht.
ER30	Fehler des elektronischen Speichers	Das Gerät mindestens 5 Minuten lang vom Netz trennen. Wieder unter Spannung setzen. Der Fehlercode verschwindet vom Display, wenn der Fehler nicht mehr besteht.

Besteht ein Mangel fortdauernd, so wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst und geben Sie dabei Folgendes an:

- **Den Fehlercode.**
- **Das Modell Ihres Gerätes.**
- **Die Seriennummer Ihres Gerätes auf dem Etikett.**

HEIßLUFT : BACKEN

➤ GARMETHODE

Diese Funktion ermöglicht das Garen bei trockener Hitze. Die Umluftfunktion erlaubt ein einheitliches Garen, eine ansprechende Farbe des Gargutes und den Erhalt einer knusprigen Kruste.

➤ MÖGLICHKEIT DER BEFEUCHUNG DES GARRAUMES

Diese Funktion erlaubt die notwendige Dampfmenge im Backraum zu erzeugen, damit sich Hefeteige gut entwickeln.

Sie wird für Brot, Brioche und alle Teige in denen Hefe vorhanden ist, empfohlen.

Diese Funktion sollte zu Beginn des Garvorganges benutzt werden, da sie das Aufgehen des Teiges unterstützt.

Die Einspritzdauer beträgt wenige Sekunden. (Siehe Seite 19)

➤ NUTZUNGEMPFEHLUNGEN

Für ein optimales Resultat empfehlen wir auf dem Niveau 1 und 2 Fleisch zu braten und auf 2 Teigwaren bzw. Gratin.

(Siehe Einzelheiten S. 30 und 31)

DAMPF : DÄMPFEN, POCHIEREN

➤ GARMETHODE

Diese Garmethode erlaubt ohne Fettzusatz zu backen. So werden Vitaminen und Mineralsalze erhalten.

➤ NUTZUNGEMPFEHLUNGEN

Es wird empfohlen den perforierten Korb, mit maximal 1 kg Nahrungsmittel gefüllt, zu verwenden. Sie können vorab harte Gemüsesorten abbrühen, indem sie dieses Gemüse während einiger Zeit in heißes Wasser eintauchen und danach in Eiskaltwasser stellen. Das Gemüse behält so seine Farbe und das Kochen der härteren Gemüse wird beschleunigt.

(Siehe Einzelheiten S. 32 bis 35)

DAMPF UND HEIßLUFT IM MIX : IN DER PFANNE, SCHMOREN, DÜNSTEN, RAGOUT

➤ GARMETHODE

Diese Garmethode ermöglicht die Heißluft und die Dampferzeugung (mit maximal 30%) zu verbinden.

➤ NUTZUNGEMPFEHLUNGEN

Sie wird für das Braten von Fisch, weißem Fleisch und Geflügel, sowie von Pasteten empfohlen.

Es ist möglich gleichzeitig auf allen Ebenen zu braten/kochen.

(Siehe Einzelheiten S. 36 und 37)

WARMHALTEFUNKTION

➤ GARMETHODE

Damit kann die gewünschte Temperatur des Garguts vor dem Verzehr aufrechterhalten werden, ohne es auszutrocknen.

BACKEN MIT GRILL

➤ GARMETHODE

Die auf sehr hohe Temperaturen eingestellte Umluft ermöglicht ein effizientes Grillen und die Bildung einer Kruste wie beim Grillen.

➤ NUTZUNGEMPFEHLUNGEN

Um eine Färbung zu begünstigen, wird empfohlen diese Funktion mit vorab gewürzten Nahrungsmitteln zu verwenden.

Es wird empfohlen die Nahrungsmittel auf einer Grillplatte zu platzieren. Um eventuelles Fett aufzunehmen empfiehlt es sich, eine zusätzliche Fettpfanne darunter zu setzen.

Es besteht die Möglichkeit den Kerntemperaturfühler zu verwenden.

AUFWÄRMFUNKTION

➤ GARMETHODE

Mit dieser Funktion kann ein bereits gegartes Produkt (das z. B. aus dem Kühlschrank kommt) auf einem Teller oder in einem Behälter zum Verzehr auf eine Temperatur von 65°C gebracht werden.

VERWENDUNG DES KERNTEMPERATURFÜHLER

➤ GARMETHODE

Er kann bei den meisten Garmethoden für Fleisch oder Fisch angewendet werden.

Er schaltet den Garvorgang ab, sobald die programmierte Temperatur erreicht ist.

Er erlaubt das lange Garen bei niedrigen Temperaturen bei maximal 80°C, um den saftigen Geschmack des Gargutes zu bewahren.

(Siehe Einzelheiten S. 38 und 39)



Bei einem Defekt kann der vom Kundendienst durch ein identisches Modell ersetzt werden.

HEIßLUFT : BACKEN

	VORHEIZEN			PHASE
PRODUKT / MENGE	MODE	TEMPERATUR (°C)	MODE	BACK-TEMPERATUR (°C)
FLEISCH				
Rinderfilet (1 à 1,5 kg)	Grill	250	Grill / Heißluft	250
Rinderfilet in Blätterteig	Heißluft	250	Heißluft	230
Rinderfleisch Kotelett (1,1 kg)	Grill	250	Grill / Heißluft	250
Lamkeule (1,2 kg)	Grill	250	Grill / Heißluft	250
LammKarree (0,8 kg)	Grill	250	Grill / Heißluft	250
Rinderunterschale Braten (1,5 kg)	Grill	250	Grill / Heißluft	250
Rinderlende (1,5 kg)	Grill	250	Grill / Heißluft	250
Entenbrust (0,350 kg)	Heißluft	250	Heißluft	230
Hähnchen (1,1 kg)	Grill	250	Grill / Heißluft	250
Entchen (2 kg)	Grill	250	Grill / Heißluft	250
Kalbskarree (2,4 kg)	Grill	250	Grill / Heißluft	250
Perlhuhngebraten (0,6 kg)	Heißluft	200	Heißluft	200
Perlhuhngebraten (1,2 kg)	Heißluft	200	Heißluft	200
BEILAGE (1 kg)				
Kartoffelüberbacken	Heißluft	200	Heißluft	135
Gedünstete Tomaten mit Petersille und Knoblauch	Heißluft	200	Heißluft	130
Gemüseüberbacken	Heißluft	200	Heißluft	180
Kartoffel im Ofen gebraten	Heißluft	200	Heißluft	130
SALZSPEISE				
Speckkuche 20 cm	Heißluft	250	Heißluft	220
Pizza 20 cm	Heißluft	250	Heißluft	250
Blätterteigpastete oder pithiviersKuchen 12 p.	Heißluft	250	Heißluft	190
Soufflé 8 personen	Heißluft	250	Heißluft	200
Windbeutel 20 p.	Heißluft	250	Heißluft	220
Milchreis (0,2 kg / Milch : 1L)	Heißluft	250	Heißluft	180
Tortenbiskuit 18 cm	Heißluft	250	Heißluft	180
Apfeltorte 20 cm	Heißluft	250	Heißluft	220
Blätterteigtorte 8 p.	Heißluft	250	Heißluft	230
Topfkuche 8 p.	Heißluft	250	Heißluft	180
Savarin 8 p.	Heißluft	250	Heißluft	200
Wurst in hefeteig 8 p.	Heißluft	250	Heißluft	220

1	PHASE 2			
BACKZEIT (MIN) UNGEFÄHR	BACK-TEMPERATUR (°C)	BACKZEIT (MIN) UNGEFÄHR	GESAMT-ZEIT (MIN) UNGEFÄHR	ZUBEHÖR
10	180	20	30	Fettpfanne + Grillplatte
10	190	25	35	Fettpfanne + Grillplatte
10	180	10	20	Fettpfanne + Grillplatte
10	180	20	30	Grillplatte + Platte
10	180	15	25	Grillplatte + Platte
20	180	35	55	Grillplatte + Platte
15	180	25	40	Grillplatte + Platte
10	180	5 à 10	20	Fettpfanne + Grillplatte
15	180	40	55	Grillplatte + Platte
15	180	50	65	Grillplatte + Platte
15	180	75	90	Grillplatte + Platte
30			30	Grillplatte + Platte
45			45	Grillplatte + Platte
90			90	Grillplatte + Platte
40			40	Grillplatte + Platte
25			25	Grillplatte + Platte
20			20	Grillplatte + Platte
10	180	30	30	Grillplatte + moule
20			20	Backblech
35			35	Backblech
25			25	Grillplatte + Backform
10	180	15	25	Backblech
25			25	Grillplatte + Topf + Deckel
25			25	Grillplatte + Backform
10	180	25	35	Backform oder runde + Platte
15			15	Grillplatte + Backform
45			45	Grillplatte + Backform
30			30	Grillplatte + Backform
20			20	Backblech

KOCHEMPFEHLUNGEN

DAMPF : DÄMPFEN, POCHIEREN

	VORHEIZEN			PHASE
PRODUKT / MENGE	MODE	TEMPERATUR (°C)	MODE	BACK-TEMPERATUR (°C)
STÄRKEHALTIGES NAHRUNGSMITTEL (1 kg)				
Neue Kartoffel	Dampf	100	Dampf	100
Kartoffeln	Dampf	100	Dampf	100
Reis	Dampf	100	Dampf	100
Griess	Dampf	100	Dampf	100
GEMÜSE (1 kg)				
Gemischtes Gemüse	Dampf	100	Dampf	100
Zucchini in Scheiben	Dampf	100	Dampf	100
Karotten in Scheiben	Dampf	100	Dampf	100
Lauch feingeschnitten	Dampf	100	Dampf	100
Grüne Bohnen	Dampf	100	Dampf	100
Chicoree	Dampf	100	Dampf	100
Spinat	Dampf	100	Dampf	100
Broccoli	Dampf	100	Dampf	100
Artischocken	Dampf	100	Dampf	100
Blumenkohl	Dampf	100	Dampf	100
Fenchel	Dampf	100	Dampf	100
Spargel	Dampf	100	Dampf	100
Weisser Rüben in Würfel	Dampf	100	Dampf	100
Rote Bete	Dampf	100	Dampf	100
EI				
Hartes Ei	Dampf	100	Dampf	100
Weiches Ei	Dampf	100	Dampf	100
FISCH				
Ganze Forelle	Dampf	100	Dampf	100
Seezunge Filet	Dampf	100	Dampf	100
Muschel	Dampf	100	Dampf	100
Krevetten	Dampf	100	Dampf	100
FLEISCH				
Kochwurst	Dampf	100	Dampf	100

1	PHASE 2			
BACKZEIT (MIN) UNGEFÄHR	BACK-TEMPERATUR (°C)	BACKZEIT (MIN) UNGEFÄHR	GESAMT-ZEIT (MIN) UNGEFÄHR	ZUBEHÖR
20 - 25			20 - 25	Grillplatte + Gemüsebehälter
30 - 35			30 - 35	Grillplatte + Gemüsebehälter
35			35	Grillplatte + Platte
10			10	Grillplatte + Platte
25			25	Grillplatte + Gemüsebehälter
20			20	Grillplatte + Gemüsebehälter
20			20	Grillplatte + Gemüsebehälter
30			30	Grillplatte + Gemüsebehälter
40			40	Grillplatte + Gemüsebehälter
35			35	Grillplatte + Gemüsebehälter
7			7	Grillplatte + Gemüsebehälter
20			20	Grillplatte + Gemüsebehälter
40			40	Grillplatte + Gemüsebehälter
35			35	Grillplatte + Gemüsebehälter
40			40	Grillplatte + Gemüsebehälter
20			20	Grillplatte + Gemüsebehälter
25			25	Grillplatte + Gemüsebehälter
30			30	Grillplatte + Gemüsebehälter
14			14	Grillplatte + Gemüsebehälter
7			7	Grillplatte + Gemüsebehälter
25			25	Grillplatte + Gemüsebehälter
6			6	Grillplatte + Gemüsebehälter
12			12	Grillplatte + Gemüsebehälter
5			5	Grillplatte + Gemüsebehälter
30			30	Grillplatte + Gemüsebehälter

DAMPF : DÄMPFEN, POCHIEREN

	VORHEIZEN			PHASE
PRODUKT / MENGE	MODE	TEMPERATUR (°C)	MODE	BACK-TEMPERATUR (°C)
NACHTISCH				
Milchreis	Dampf	100	Dampf	100
Pochiertes Obst	Dampf	100	Dampf	100
Apfelmus	Dampf	100	Dampf	100
Karamelcreme	Dampf	100	Dampf	100
Schneeei	Dampf	100	Dampf	100
Konserve	Dampf	100	Dampf	100
GEFRIERGUT (1 kg)				
Grüne Bohnen	Dampf	100	Dampf	100
Broccoli	Dampf	100	Dampf	100
Gemischtes Gemüse	Dampf	100	Dampf	100
Blumenkohl	Dampf	100	Dampf	100
Spinat	Dampf	100	Dampf	100
Lauch	Dampf	100	Dampf	100
Artischockenboden	Dampf	100	Dampf	100
Erbsen	Dampf	100	Dampf	100
Rosenkohl	Dampf	100	Dampf	100
Karotten in Würfeln	Dampf	100	Dampf	100
Fisch scheibe	Dampf	100	Dampf	100

1	PHASE 2			
BACKZEIT (MIN) UNGEFÄHR	BACK-TEMPERATUR (°C)	BACKZEIT (MIN) UNGEFÄHR	GESAMT-ZEIT (MIN) UNGEFÄHR	ZUBEHÖR
45			45	Grillplatte + Platte
12			12	Grillplatte + Platte
25			25	Grillplatte + Platte
25			25	Grillplatte + Platte
1-2			1-2	Grillplatte + Gemüsebehälter
90			90	Grillplatte + Gemüsebehälter
30			30	Grillplatte + Gemüsebehälter
25			25	Grillplatte + Gemüsebehälter
25 - 30			25 - 30	Grillplatte + Gemüsebehälter
20 - 25			20 - 25	Grillplatte + Gemüsebehälter
20 - 25			20 - 25	Grillplatte + Gemüsebehälter
25			25	Grillplatte + Gemüsebehälter
15			15	Grillplatte + Gemüsebehälter
15			15	Grillplatte + Gemüsebehälter
30			30	Grillplatte + Gemüsebehälter
30			30	Grillplatte + Gemüsebehälter
12			12	Grillplatte + Gemüsebehälter

DAMPF UND HEIßLUFT IM MIX : IN DER PFANNE, SCHMOREN, DÜNSTEN, RAGOUT

	VORHEIZEN			PHASE
PRODUKT / MENGE	MODE	TEMPERATUR (°C)	MODE	BACK-TEMPERATUR (°C)
GEFLÜGEL				
Kleines Kaninchen (1,2 kg)	Gemischt	250	Gemischt	180
Hase (2,4 kg)	Gemischt	250	Gemischt	180
Entchen (1,4 kg)	Gemischt	250	Gemischt	180
Hähnchen (1 kg)	Gemischt	250	Gemischt	180
Truthahnkeule	Gemischt	250	Gemischt	180
FLEISCH				
Kalbkarrée (2,4 kg)	Gemischt	250	Gemischt	180
Schweinbraten (1,5 kg)	Gemischt	250	Gemischt	180
Kalbbraten (1,5 kg)	Gemischt	250	Gemischt	180
Roulade	Gemischt	250	Gemischt	180
Lendenstück (0,9 kg)	Gemischt	160	Gemischt	180
Lammkarrée (0,8 kg)	Gemischt	250	Gemischt	180
Rinder Aiguillette (2 kg)	Gemischt	250	Gemischt	180
Kalbsnuss	Gemischt	160	Gemischt	180
SCHLACHTABFÄLLE				
Kalbsries	Gemischt	160	Gemischt	180
GEMÜSE (1 kg)				
Gefüllte Gartensalat	Gemischt	200	Gemischt	160
Chicoree gratiniert	Gemischt	200	Gemischt	190
Bratapfel	Gemischt	200	Gemischt	160
Grüne Kohl	Gemischt	200	Gemischt	180
Gefüllte Tomaten	Gemischt	250	Gemischt	160
PASTETE (1 kg)				
Fleischpastete	Gemischt	200	Gemischt	160
Fischpastete	Gemischt	160	Gemischt	110
Gemüsepastete	Gemischt	160	Gemischt	110
Nachtisch				
Crème brûlée	Gemischt	160	Gemischt	130
Karamelcreme	Gemischt	160	Gemischt	115
Pudding	Gemischt	160	Gemischt	115
EI				
Weicherei	Gemischt	160	Gemischt	140
FISCH				
Lachsschnitzel (0,150 kg)	Gemischt	180	Gemischt	180
Seeteufel Medaillon (0,150 kg)	Gemischt	180	Gemischt	180
Lachsscheibe (0,250 kg)	Gemischt	180	Gemischt	180

1	PHASE 2			
BACKZEIT (MIN) UNGEFÄHR	BACK-TEMPERATUR (°C)	BACKZEIT (MIN) UNGEFÄHR	GESAMT-ZEIT (MIN) UNGEFÄHR	ZUBEHÖR
45			45	Grillplatte + Platte
120			120	Grillplatte + Platte
60			60	Grillplatte + Platte
70			70	Grillplatte + Platte
80			80	Grillplatte + Platte
90			90	Grillplatte + Platte
80			80	Grillplatte + Platte
60			60	Grillplatte + Platte
30			30	Grillplatte + Platte
40			40	Grillplatte + Platte
25			25	Grillplatte + Platte
150			150	Grillplatte + Platte
45			45	Grillplatte + Platte
45			45	Grillplatte + Platte
30			30	Grillplatte + Platte
20			20	Grillplatte + Platte
25			25	Grillplatte + Platte
75			75	Grillplatte + Platte
30			30	Grillplatte + Platte
90			90	Grillplatte + Backform
50			50	Grillplatte + Backform
40			40	Grillplatte + Backform
20			20	Grillplatte + Backform
25			25	Grillplatte + Backform
30			30	Grillplatte + Backform
7			7	Grillplatte + Backform
10			10	Grillplatte + Platte
7			7	Grillplatte + Platte
12			12	Grillplatte + Platte

VERWENDUNG DES KERNTEMPERATURFÜHLER

	VORHEIZEN			PHASE
PRODUKT / MENGE	MODE	TEMPERATUR (°C)	MODE	BACKEN TEMPERATUR (°C)
KALB				
Rücken	Gemischt	250	Gemischt	180
Keule	Gemischt	250	Gemischt	180
Schultern	Gemischt	250	Gemischt	180
Gefüllte Brust	Gemischt	250	Gemischt	180
LAMM				
Rücken	Heißluft	250	Heißluft	180
Hammelkeule	Heißluft	250	Heißluft	230
RIND				
Filet	Heißluft	250	Heißluft	230
Filet	Heißluft	250	Heißluft	230
Roastbeef	Heißluft	250	Heißluft	230
Roastbeef	Heißluft	250	Heißluft	230
SCHWEIN				
Keule	Gemischt	250	Gemischt	180
Lendenbraten	Gemischt	250	Gemischt	180
Schulter	Gemischt	250	Gemischt	180
Gefüllte Brust	Gemischt	250	Gemischt	180
Schinken am Knochen	Dampf	100	Dampf	90
GEFLÜGEL				
Hähnchen	Gemischt	250	Gemischt	180
Ente	Gemischt	250	Gemischt	180
TERRINE				
Pastete	Gemischt	200	Gemischt	160
Terrine	Gemischt	200	Gemischt	160
Entgänseleber halbgebacken	Gemischt	80	Gemischt	80
Entgänseleber gebacken	Gemischt	80	Gemischt	80
NIEDRIGE TEMPERATUR				
Mageres Schulterstück	Heißluft	75	Heißluft	75

1	PHASE 2			
KERNFÜHLER TEMPERATUR (°C)	BACKEN TEMPERATUR (°C)	KERNFÜHLER TEMPERATUR (°C)	BACKEN	ZUBEHÖR
63			Rosa	Grillplatte + Platte
70			Durch	Grillplatte + Platte
65			Medium	Grillplatte + Platte
65			Medium	Grillplatte + Platte
62			Rosa	Grillplatte + Fettpfanne
65	180	65	Medium	Grillplatte + Fettpfanne
50	180	50	Englisch	Grillplatte + Fettpfanne
60	180	60	Medium	Grillplatte + Fettpfanne
50	180	50	Englisch	Grillplatte + Fettpfanne
60	180	60	Medium	Grillplatte + Fettpfanne
70			Durch	Grillplatte + Platte
70			Durch	Grillplatte + Platte
70			Durch	Grillplatte + Platte
70			Durch	Grillplatte + Platte
68			Durch	Grillplatte + Fettpfanne
65			Durch	Grillplatte + Fettpfanne
65			Durch	Grillplatte + Fettpfanne
70			Durch	Grillplatte + Backform
70			Durch	Grillplatte + Backform
53			Halb gebacken	Grillplatte + Backform
63			Gebacken	Grillplatte + Backform
55			Englisch	Grillplatte + Platte

REINIGUNG

➤ GARMETHODE

- 2 unterschiedliche Funktionen: Spülen und reinigen

Ihr Ofen ist mit einem Reinigungsarm ausgestattet, der die Wände mit Wasser abspritzt, das bei einem Reinigungszyklus mit einem Reinigungsprodukt vermischt wird.

HINWEISE: Ganz gleich bei welcher Reinigungsfunktion, Ihr Ofen generiert Dampfzyklen, um Verschmutzungen der Wände zu lösen oder aufzuweichen. Die Temperatur der Ofenwände während des Betriebs beträgt 65° C.

RECOMMANDATIONS :

- Achten Sie darauf, dass der Wasserabfluss nicht durch Verschmutzungen verstopft ist.
- Entfernen Sie mit Hilfe eines Schwamms die Essensreste oder Spritzer, die den Abfluss verstopfen können.

➤ SPÜLEN WÄHLEN

Wird nach einem Garvorgang genutzt, der keine sehr großen Verschmutzungen der Wände verursacht hat (kein Reinigungsprodukt verwenden):

- Kochen von grünem Gemüse sowie Bohnen, die die Wände vom Backofen grün färben können.
- Nach Grillverfahren, wenn die fettigen Stückchen von Gütern auf die Wände und/oder auf dem Boden vom Backofen gesprüht wurden. In diesem Fall empfehlen wir den Backofen danach zu waschen (siehe unten).

- Nach Grillverfahren oder Pastete, im Falle wo das Fett bei Abkühlung steif wurde und im Siphon vom Backofen gefallen ist.

Um auf diese Funktion zuzugreifen, auf den Schaltknopf drücken und durch Drehen im Uhrzeigersinn das Reinigungssymbol einstellen und durch Drücken bestätigen.

➤ WASCHEN WÄHLEN

Wird genutzt, wenn die Wände einen Verschmutzungsgrad aufweisen, der die Verwendung des Fettlösers/Reinigungsprodukts erfordert.

Ihr Ofen ist mit einem Behälter (Siehe Abbildung 10) zum Befüllen mit einem Reinigungsprodukt ausgestattet. Um auf diese Funktion zuzugreifen, auf den Schaltknopf drücken und durch Drehen im Uhrzeigersinn das Waschsymboll einstellen, durch Drücken bestätigen und den Anweisungen auf dem Display folgen.

Das für die Reinigung empfohlene Produkt ist bei Ihrem Ofenhersteller erhältlich. Es handelt sich um ein Produkt, das für die Reinigung von professionellen Öfen üblicherweise verwendet wird und das entfettende Eigenschaften aufweist.

In folgenden Fällen, soll ein Reinigungszyklus eingeführt werden :

- Nach Grillverfahren falls Nahrungsmittel auf die Wände gespritzt wurden, soll ein Vorspülzyklus vorgesehen werden.
- Im Allgemeinen, sobald heruntergelaufene Fett-Tropfen auf die Wände gesprüht werden.

HINWEISE: Die Dauer der Reinigung kann je nach der Anfangstemperatur der Wände des Ofens variieren.

- Es wird empfohlen, nach Beendigung der Reinigung die Kondensationstropfen mit einem trockenen Tuch abzuwischen.
- Bei eingebrannten oder stark verkrusteten Verschmutzungen empfehlen wir, zunächst eine Reinigung mit einem handelsüblichen fettlösenden Spray vorzunehmen, das auf die Wände gesprüht wird und einige Minuten einwirken kann, bevor der normale Reinigungszyklus gestartet wird.



Für die Reinigung Ihres Ofens empfehlen wir ausschließlich das Reinigungsmittel LM 950 L.

Die Reinigungssprays für den Ofen sind direkt auf die Wände des Ofens zu sprühen.

Keinerlei Zubehör, Lebensmittel oder andere Gegenstände im Ofen lassen.

Was Reinigungsmittel anbelangt, bitte die nachfolgenden Vorsichtsmaßnahmen berücksichtigen :

R 35 Verursacht schwere Verätzungen.

S 1/2 Unter Verschluss und für Kindern unzugänglich aufbewahren.

S 26 Bei Berührung mit den Augen gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren.

S 36/37/39 Bei der Arbeit geeignete Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichts Schutz tragen.

S 45 Bei Unfall oder Unwohlsein sofort Arzt zuziehen. (Wenn möglich, dieses Etikett vorzeigen.)

S 25 Berührung mit den Augen vermeiden.

S 27 Beschmutzte, getränkte Kleidung sofort ausziehen.

S 28 Bei Berührung mit der Haut sofort abwaschen mit viel Wasser.

S 64 Bei Verschlucken Mund mit Wasser ausspülen. (Nur wenn Verunfallter bei Bewusstsein ist.)

S 20 Bei der Arbeit nicht essen und trinken.

PFLEGE

Für die Reinigung der Backofenglastür, dürfen keine abreibenden Putzmitteln oder harte Metallkratzer verwendet werden. Dies könnte die Oberfläche aufkratzen oder das Platzen des Glases verursachen.

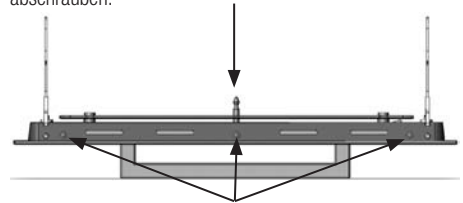
► **Bitte ein Putzmittel für Glasscheiben sowie ein weiches Tuch zur Pflege der Ihrer Backofenfront verwenden.**



Die defekte Glühbirne muss durch ein entsprechendes Modell ersetzt werden. Wir empfehlen die Verwendung des Modells MINISTARSIDE HAL50120 55/8520W12VG OSRAM.

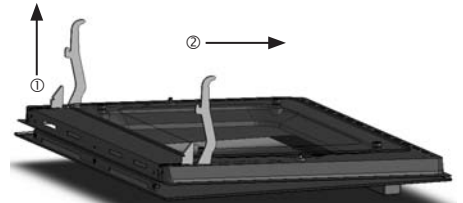
❶ Die Tür wie auf Seite 8 angegeben ausbauen.

❷ Mithilfe eines 6 mm Maulschlüssels den Riegelfinger abschrauben.



❸ Die 3 unteren Schrauben mithilfe eines Schraubenziehers mit Torxprofil Nr. 20 abschrauben.

❹ Den unteren Teil der Innentür leicht anheben und nach oben schieben.



❹ Den Schutz aus Aluminium, der die Glühbirne abdeckt, und seine Halterung abnehmen und den Befestigungsbolzen der Glühbirnenhalterung abschrauben.



❺ Die Glühbirne austauschen und dabei darauf achten, dass der reflektierende Teil zur Innenseite des Ofens zeigt.

❻ Bei Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.