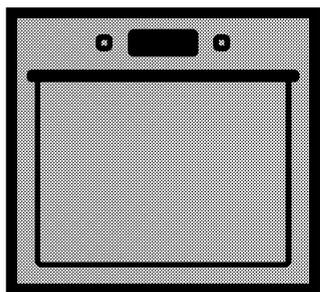


Built-in Oven

User manual



BIDM15500XDS

EN | DE

285.4458.96/R.AF/15.11.2018/3-1

Please read this user manual first!

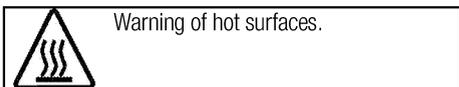
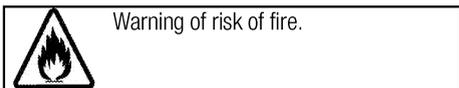
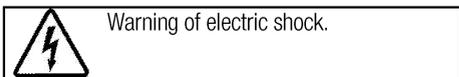
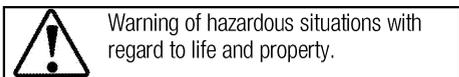
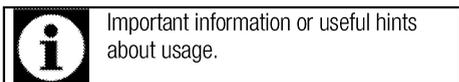
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	8
Safety for children.....	8
Disposing of the old product.....	9
Package information	9

2 General information 10

Overview	10
Package contents	11
Technical specifications	13

3 Installation 14

Before installation	14
Installation and connection	16
Future Transportation.....	17

4 Preparation 18

Tips for saving energy	18
Initial use.....	18
Time setting	18
First cleaning of the appliance	19
Adjusting the water hardness level.....	19
Initial heating.....	20

5 How to operate the oven 21

General information on baking, roasting and grilling	21
How to operate the electric oven	21
Operating modes.....	23
Control panel introduction.....	26
Cooking Programs Menu	26
Automatic Cooking Functions Menu.....	29
Extra Programs Menu.....	32
Settings Menu.....	37
Cooking times table.....	38
How to operate the grill.....	39
Cooking times table for grilling.....	42

6 Maintenance and care 43

General information.....	43
Cleaning the control panel	43
Cleaning the oven	43
Removing the oven door	44

7 Troubleshooting 45

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.

- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

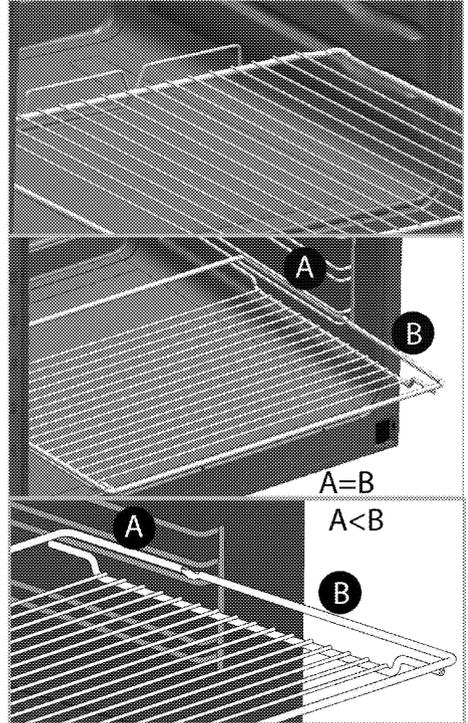
Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1

hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)
Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
 - Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth. Remove all accessories inside of oven.
If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven. see *Package contents, page 11*.
 - Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.
 - During pyrolytic cleaning, surfaces may become hotter than with standard use. Keep children away.
 - Only use the temperature probe recommended for this oven.
 - The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- For the steam system:
- When steam cooking, steam may come out if you open the door of the product. This may result in risk of burning. Be careful when opening the door.
 - Do not pour water into the oven. Otherwise, hot steam may be observed.
 - Humidity remaining inside the oven after steam cooking may lead to corrosion. After cooking, wait for the inside of the oven to dry. Do not preserve wet foods inside the oven for a long time.
 - Do not cook anything if there is water in the oven. Inner surfaces of the oven may get damaged.
 - When steam cooking, do not use utensils that may become rusty.
 - Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water container.
 - Never dry the water container in the oven.

- After each steam cooking, discharge the remaining water in the water container and clean it. Using the water remained in the water container for the next cooking cycle will lead to problems in terms of hygiene.
- Water container must be dried after use and stored like this.
- Do not wash the water container in the dishwasher. Wipe it with a clean and damp cloth, and then dry it with a dry cloth.
- For descaling, use the descaling tablets provided by the manufacturer. (You can also use commercially available descalers, which are recommended for steam assisted cooking appliances, in accordance with their instructions for use.)

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must

not be used for other purposes, for example room heating.

- This product is suitable for use at heights up to 2,500 metres.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste

product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

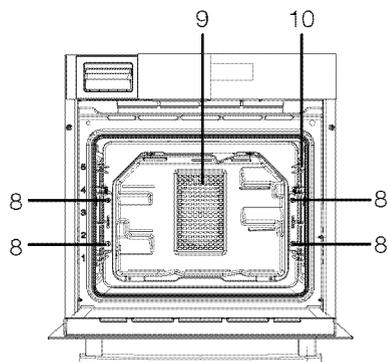
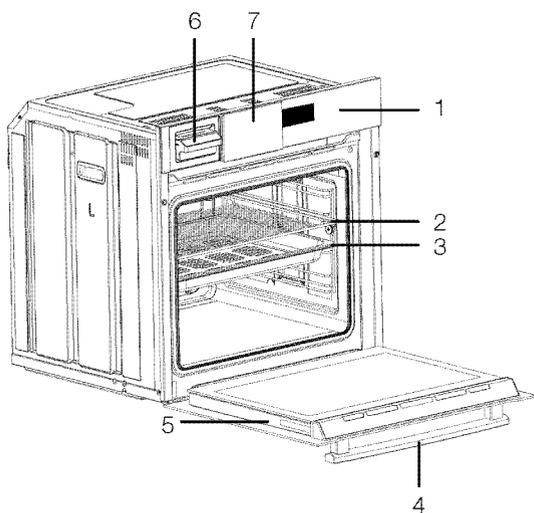
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

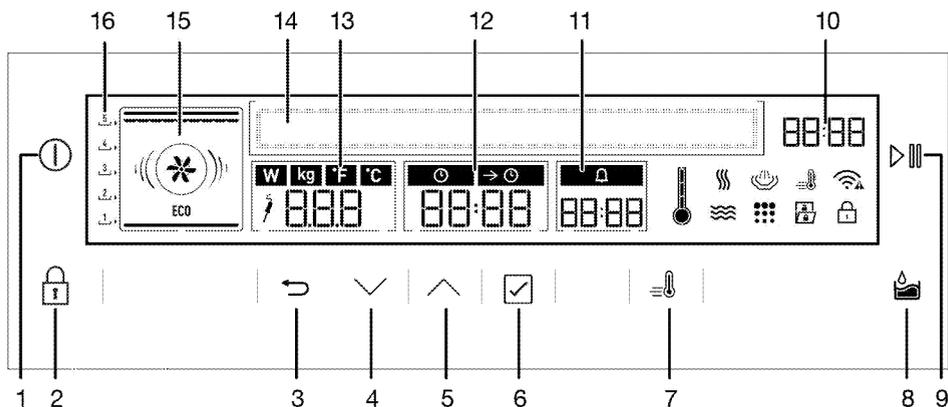
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|----|--------------------------------|
| 1 | Control panel | 6 | Water container |
| 2 | Wire shelf | 7 | Water container cover |
| 3 | Tray | 8 | Vapour exit holes |
| 4 | Handle | 9 | Fan motor (behind steel plate) |
| 5 | Front door | 10 | Shelf positions |



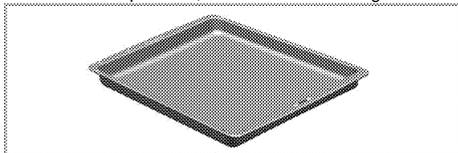
- | | | | |
|----|-----------------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | ON/OFF key | 11 | Alarm time field |
| 2 | Keylock key | 12 | Cooking time/cooking end time field |
| 3 | Back key | 13 | Temperature/weight indicator field |
| 4 | Down key (Menu Selection) | 14 | Text display |
| 5 | Up key (Menu Selection) | 15 | Function display |
| 6 | OK key | 16 | Shelf positions |
| 7 | Rapid heating key | | |
| 8 | Water container cover release key | | |
| 9 | Start/stop cooking key | | |
| 10 | Current time indicator field | | |

Package contents

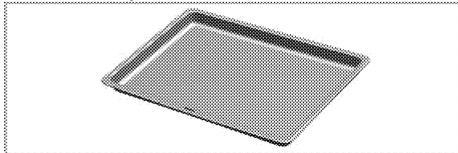


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

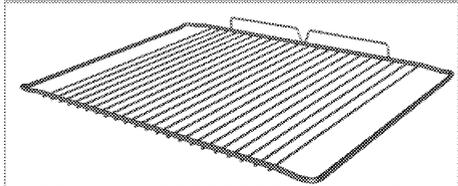
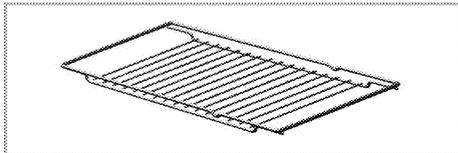
1. **User manual**
2. **Oven tray**
(Pyro proof - Resilient against self-cleaning at high temperatures)
Used for pastries, frozen foods and big roasts.



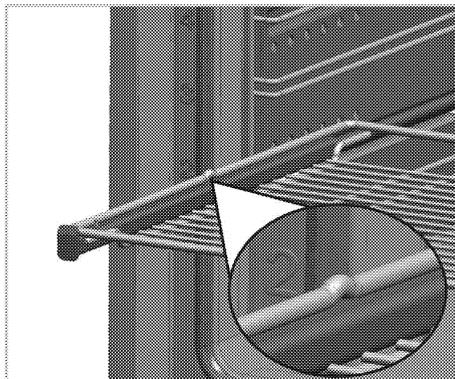
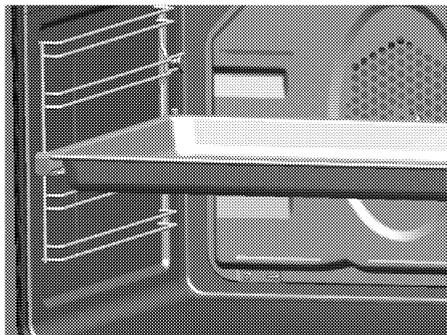
3. **Pastry tray**
(Pyro proof - Resilient against self-cleaning at high temperatures)
Used for pastries such as cookies and biscuits.



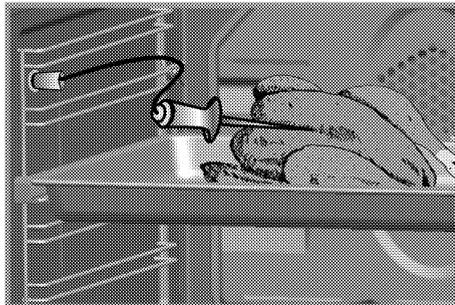
4. **Wire Shelf**
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



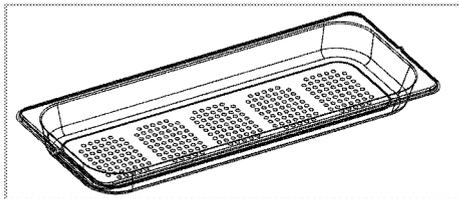
5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.
When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



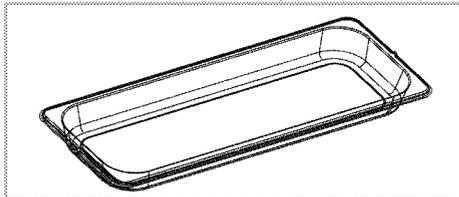
6. **Meat probe**
When cooking meat dishes, it is used by stabbing its thin and long end into the meat and attaching the other end to its slot on the side wall of the chassis in order to cook the dish delicately.



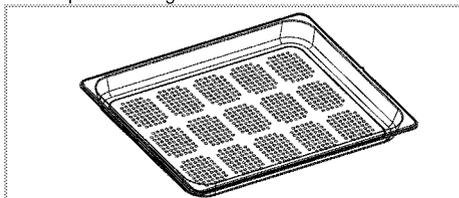
7. **Perforated small tray for steam cooking**
Suitable for steam cooking. Perforated trays are suitable to discharge the condensed water or liquids coming from foods.



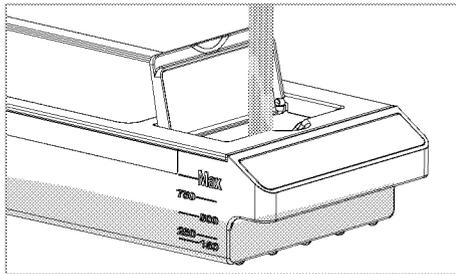
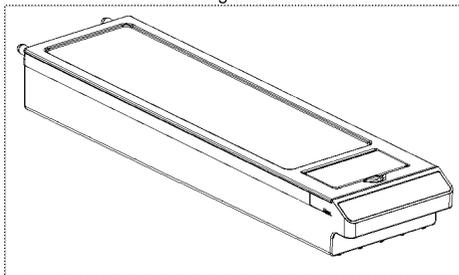
8. **Unperforated small tray for steam cooking**
It is used to steam cook dry foods such as pulses.



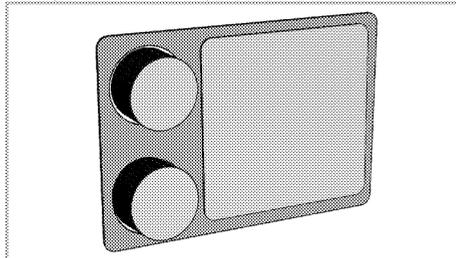
9. **Perforated large tray for steam cooking**
Suitable for steam cooking. Perforated trays are suitable to discharge the condensed water or liquids coming from foods.



10. **Water container**
It is the container where the water to be used when steam cooking is stored.



11. **Descaling tablet**
Used in descaling function. Two tablets are provided with the product.



WARNING

Harmful if swallowed. Causes skin irritation. Causes serious eye irritation. May cause an allergic skin reaction. May cause respiratory irritation. Keep out of reach of children. Wash hands thoroughly after handling. IF SWALLOWED: Call a POISON CENTER/doctor if you feel unwell. IF IN EYES: Rinse cautiously with water for several minutes. Remove contact lenses, if present and easy to do. Continue rinsing. If eye irritation persists: Get medical advice/attention. Dispose of contents/container in accordance with local regulations. Tablets contain maleic acid. Store only in a dry and cool place. Residues can be washed with water.

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.4 kW
Fuse	16 A
Cable type / section	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Full steam oven
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation, page 14.*



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

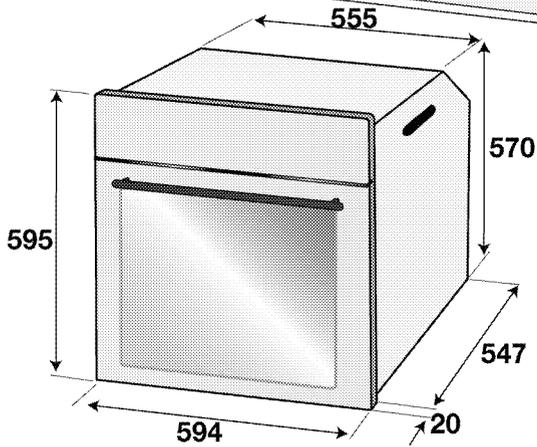
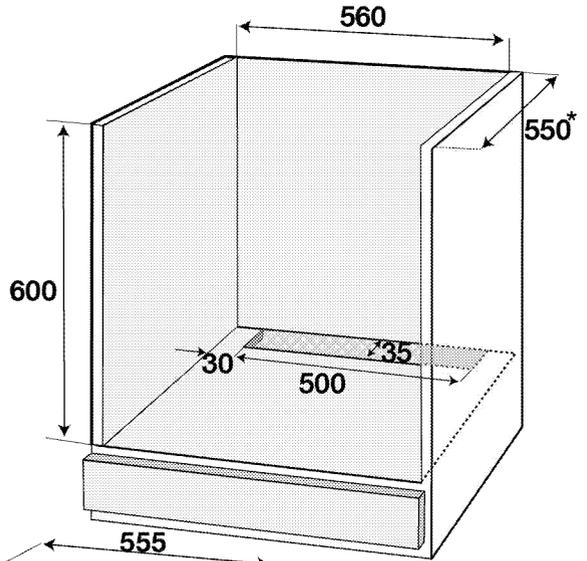
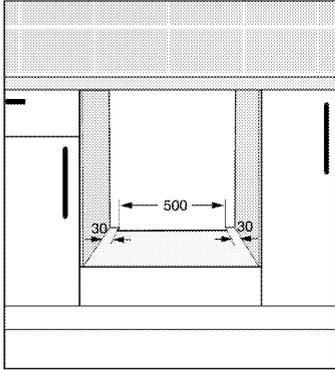
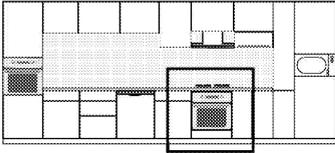
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.



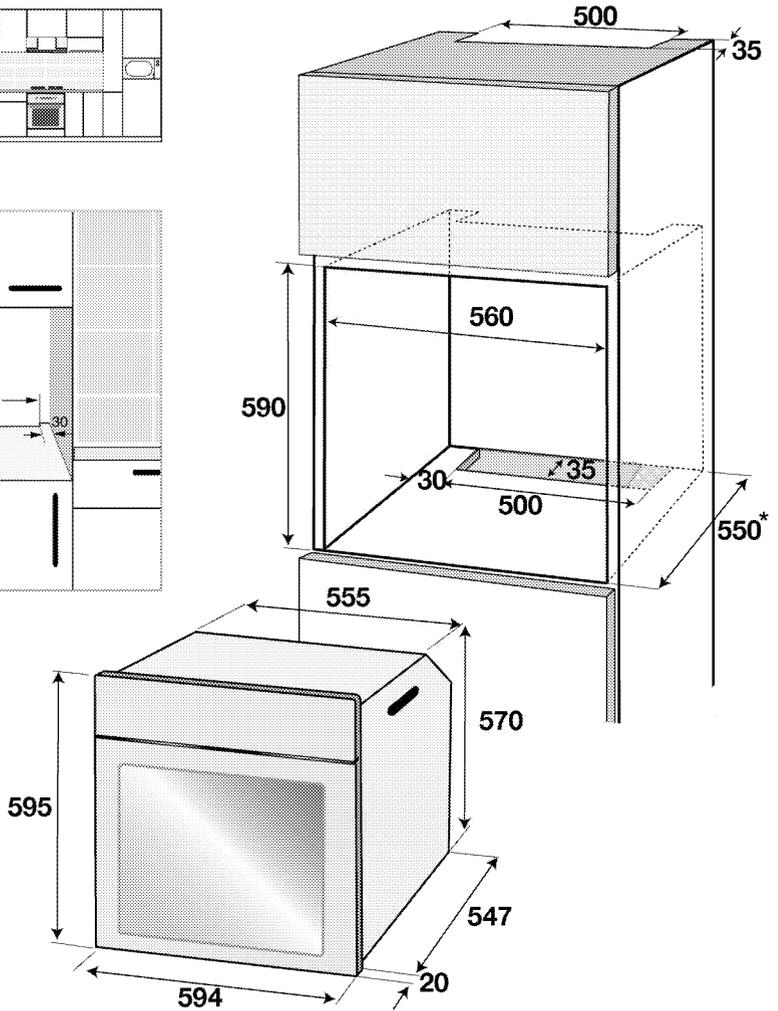
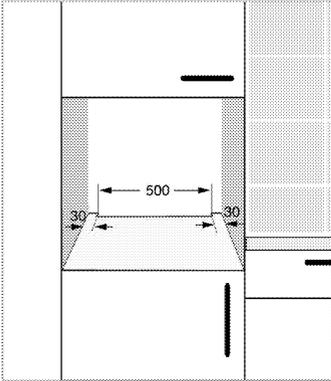
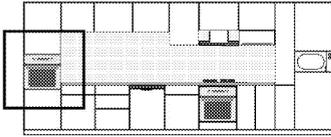
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



* min.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the

product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

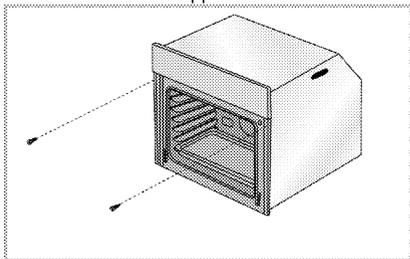


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

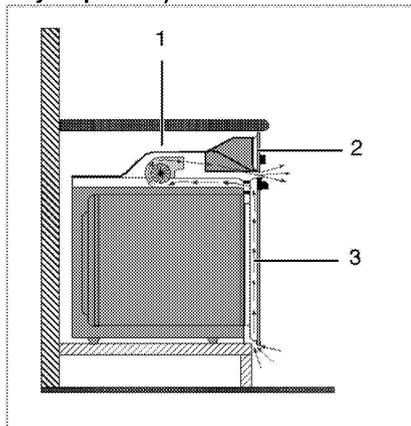
Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

For products with cooling fan (It may not exist on your product.)

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

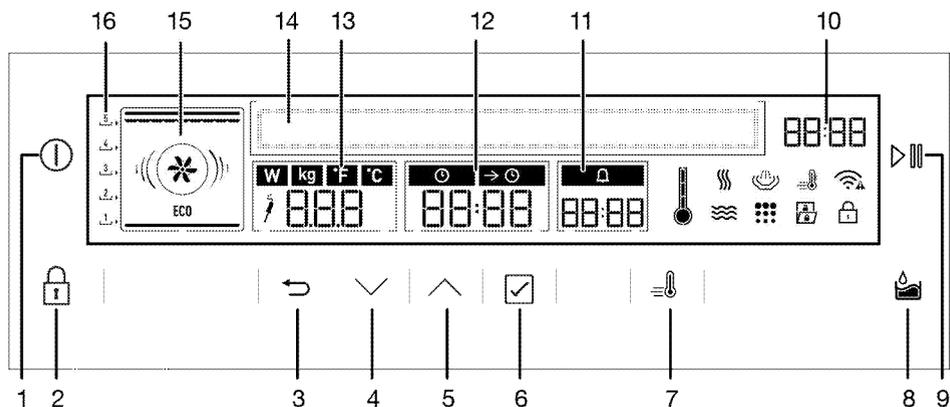
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy on ECO FAN HEATING mode and may differ from the display.

- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting



- 1 ON/OFF key
- 2 Keylock key
- 3 Back key
- 4 Down key (Menu Selection)
- 5 Up key (Menu Selection)
- 6 OK key
- 7 Rapid heating key
- 8 Water container cover release key
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Current time indicator field
- 11 Alarm time field
- 12 Cooking time/cooking end time field
- 13 Temperature/weight indicator field
- 14 Text display
- 15 Function display
- 16 Shelf positions

Language setting

1. When the oven is powered for the first time, "Cooking Programs" message will be displayed on the text display.
2. Touch  until "Settings" is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  until "Language" is displayed on the text display.
5. Touch . The language that was initially set for the oven will be displayed.
6. Touch  to select the desired language.
7. Touch  to confirm the setting.

Set the time

When the oven is powered for the first time, "00:00" will be set automatically. To change the time setting:

1. When the oven is switched on, "Cooking Programs" will be shown on the text display.
2. Touch  until "Settings" is displayed on the text display.

3. Touch .
4. Touch  until "Clock" is displayed on the text display.
5. Touch .
6. Touch  to set the current time.
7. Touch  to confirm the setting.

First cleaning of the appliance



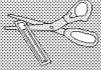
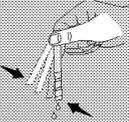
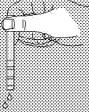
The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Adjusting the water hardness level

You must adjust the water hardness level for your oven during the initial use. The range for the hardness level of the water to be used is indicated in the table below. This is necessary to remove the limescale on the surfaces of the steam generation system at the right time.

Preparation process of the test strip is described below.

A	B	C	D	E	F
					1  No limescale 2  Very little limescale 3  Little limescale 4  Limescale 5  Too much limescale 6  Excessive amount of limescale
Unpack the test strip.	Let the water tap flow for 1 minute.	Soak the test strip in water for 1 minute.	Take it out of the water and shake it.	Wait for 1 minute.	Adjust the water hardness level of your product based on the result obtained from the test strip.

Water hardness adjustment table

Hardness level	British water hardness level °dE	German water hardness level °dH	French water hardness level °dF	Level of hardness	Water hardness level to be set for the oven
1 	0-5	0-4	0-8	Soft water	1
2 	6-9	5-7	9-13	Partially soft water	
3 	10-15	8-12	14-22	Partially medium-hard water	2
4 	16-19	13-15	23-27	Medium-hard water	
5 	20-24	16-19	28-34	Partially hard water	3
6 	25-62	20-50	35-90	Hard water	

- Do not hold the test strip under running water; perform the measurement in a glass.
- Waiting for longer than 1 minute will lead to incorrect results.
- If the result is hard water, you can also use bottled water. You can repeat the measurement for bottled water if you wish so.
- Select the input value suitable for the number of areas that change colour on the test strip from the table above, and enter the information on the relevant menu screen.
- After the measurement, keep the test strip away from children and dispose it. Empty the water inside the measurement glass.

Water hardness level s

1. When the oven is powered for the first time, "Cooking Programs" message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until "Settings" is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until "Water hardness" is displayed on the text display.
5. Touch . The previously set water hardness level will be displayed.
6. Touch  /  to select the level that is suitable for the hardness level of the water you use after the measurement.
7. Touch  to confirm the setting.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 21*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 21*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see .
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
The vessels must also be resistant to extreme steam.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly

suitable for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Tips for meat probe

- Cook by stabbing the meat probe into the thickest section of the meat. Do not allow the probe to touch the dish vessel, bone or fat tissue.
- When cooking full chicken, stab the meat probe between the abdomen and the thigh due to the cavity in the chest section.
- When cooking meat in gobbets, select pieces at approximately similar sizes. Stab the meat probe into the thickest gobbet.
- If you think that meat is not cooked well at the end of cooking, repeat cooking process by stabbing the meat probe into a different point.

How to operate the electric oven

Cooking functions table

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.



Functions vary depending on the product model.

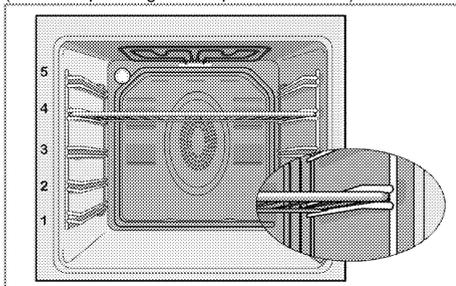
	Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cooking time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Keep Warm" and "Low Temp. Cooking" functions.
	When setting a function, the frame light of the relevant setting becomes on.
	Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.
	Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.
	At temperatures 280°C and higher, the oven operates for max. 2 hours.

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

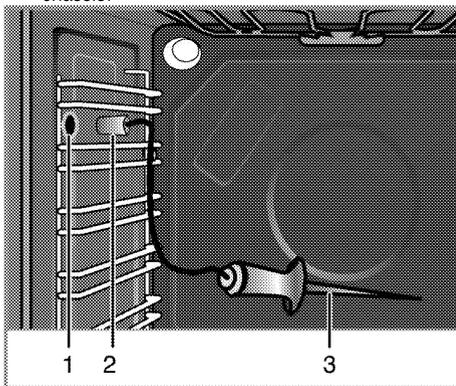
Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



Using meat probe

1. After setting your oven to a certain function and temperature, place the meat probe connection socket (2) into its slot (1) on the side wall of the chassis.



- 1 Meat probe slot
- 2 Meat probe connection socket
- 3 Meat probe sensor end

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Steam cooking	180	40-180
Steam + Fan Assisted cooking	175	40-280
Conventional Cooking	180	40-320**
Fan Assisted cooking	200	40-280
Steam + Fan Heating	175	40-280
Eco fan heating	180	160-220
Fan Heating	180	40-280
3D Cooking	200	40-280
Steam + Grill + Fan	200	40-280
Grill	280	40-280
Low grill	280	40-280
Grill with Fan	200	40-280
Steam + Pizza	220	50-250
Pizza	220	50-320**
Bottom heating	180	40-220
Low temperature cooking	100	50-150
Warm keeping	65	40-100

* Functions vary depending on the product model.

**Temperature can be set up to 310°C in models with pyrolytic self-cleaning function (pyrolysis)

Switching off the electric oven

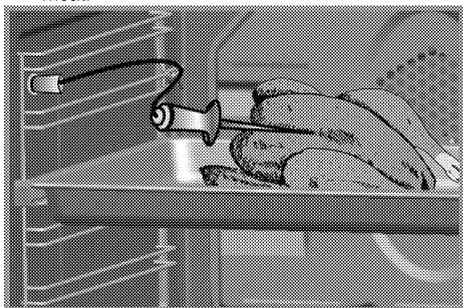
Touch On/Off key to switch off the oven.

 Meat probe is active during the operation of functions where the meat probe symbol is displayed continuously.

i If you have set the oven timer to a certain cooking time before using the meat probe, this time setting will be cancelled automatically when you attach the meat probe.

i When cooking with meat probe, the shelves upper the meat probe socket can not be used.

2. Stab the sensor end of your meat probe into the meat.



» Your oven automatically detects that the meat probe is stuck in and **P75/075** appears on the temperature indicator field. The meat probe sensor automatically detects reaching of the inner temperature of meat to the set value and ends cooking.

i If **P75/075** does not appear in the Temperature Indicator field, make sure that the connection socket has been securely seated into its slot.

- The recommended meat probe temperature is 75°C. You can change this temperature from 40 to 99°C if you wish. (For steam functions, you can change this temperature from 40 to 90°C.)
- Clean the meat probe with a damp cloth and dry with a dry cloth after each time you use it.

i If the meat probe is used without sticking the sensor tip in the meat, sensor tip will detect the temperature inside the oven and ends the cooking process at the set temperature. However, if the meat probe is subjected to a temperature at or above 250 °C, its sensor will become useless.

i Cooking stops if you remove the meat probe before the cooking process ends.

Cooking Level	Meat core temperature (°C)
Very Rare	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well done	77-81
Very well done	≥82

i * For food safety, it is recommended for the core (the coldest point) of the red meat to be 63°C minimum.

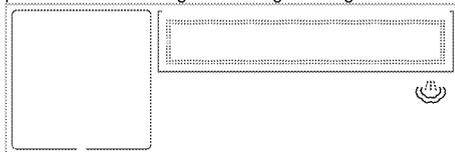
* For food safety, it is recommended for the core (the coldest point) of poultry meat to be 74°C minimum.

Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product. You can see the names of the cooking functions and the recommended rack positions on the oven's time display.

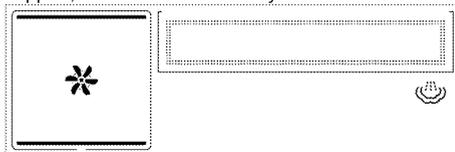
Steam cooking

Cooking is performed using steam. It is suitable to cook foods such as vegetables, red meat, fish and poultry using steam. Since the steam covers the surface of the food, its nutritional components are prevented from being lost during cooking.



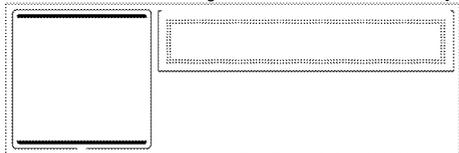
Steam + Fan Assisted cooking

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Plus, this function has steam support, too. Cook with one tray.



Conventional Cooking

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.



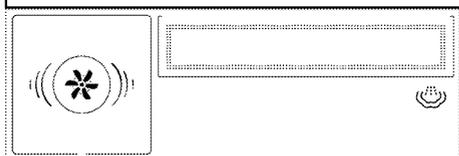
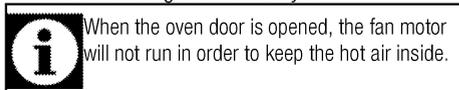
Fan Assisted cooking

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.



Steam + Fan Heating

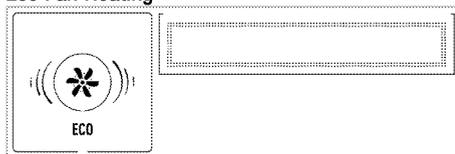
Hot air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Plus, this function has steam support, too. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.



Eco Fan Heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in table 'Eco Fan Heating'.

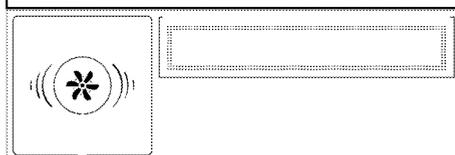
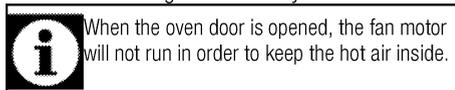
Eco Fan Heating



Fan Heating

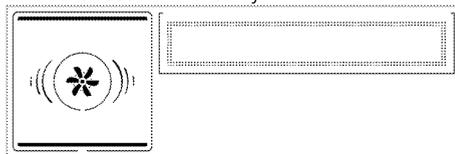
Hot air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases.

Suitable for cooking with multi trays.



3D Cooking

Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray.



Steam + Grill + Fan

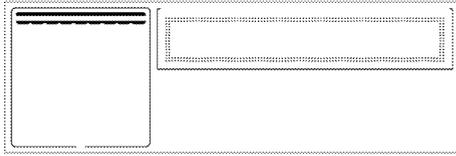
Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling a large amount of meat. Plus, this function has steam support, too.



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Grill

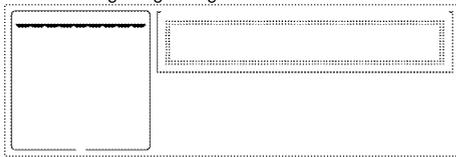
Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling a large amount of meat.



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Low grill

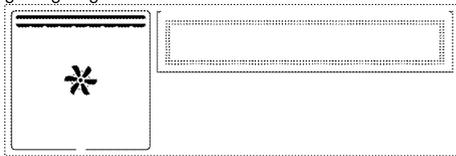
Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.



- Put small or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Grill with Fan

Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

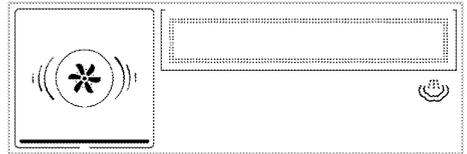


- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Steam + Pizza

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Plus, this function has steam support, too. It is suitable to cook foods like pizza and pastry.

Steam + Pizza



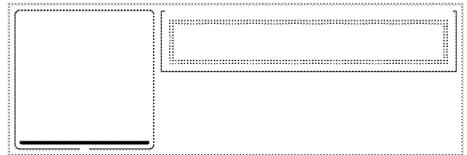
Pizza

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



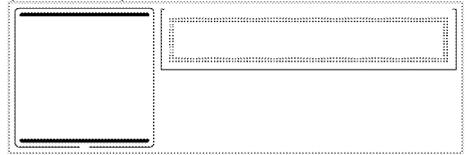
Bottom heating

Only bottom heater is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



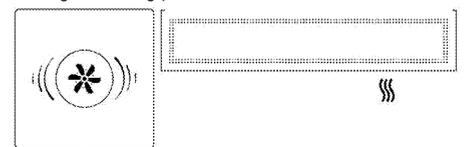
Low temperature cooking

Used for cooking at low temperatures in longer times (10-15 hours).



Warm keeping

Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.



STEAM SUPPORT

The following functions are equipped with steam support.

- Steam + Conventional Cooking
- Steam + Fan Heating
- Steam + Grill
- Steam + Pizza

Each function is equipped with three different levels of steam: low, medium and high. These functions emit steam for the cooking load at regular intervals.

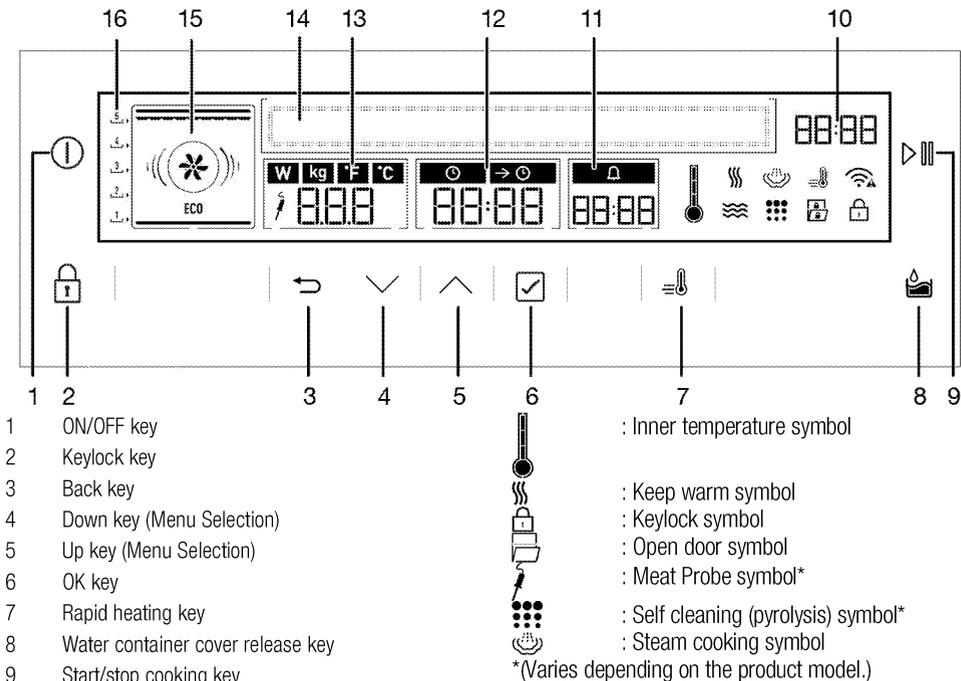
It is recommended to use the low steam level to cook pastries such as cake, buns, etc.

It is recommended to use the medium steam level to cook pastries such as bread. Steam ensures that the surface of pastries are brighter, the crust is more crispy and the size is bigger.

High steam level is recommended for meats (large pieces of meat, whole chicken, etc.).

Steam reduces moisture loss when cooking meat, allowing the meat to be more moist and juicy.

Control panel introduction



Cooking Programs Menu

Using the oven functions to cook without steam

1. Touch to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on.
3. Touch to access the cooking programs menu.
4. / to select the desired oven function without steam. Touch to activate the function.
5. If you would like to change the temperature, touch / when in the temperature/weight frame and set the desired temperature. The temperature value will be confirmed as soon as it is changed.

 The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch  to move the frame to the indication fields on the right, or touch  to move it to the fields on the left. If you touch  again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

6. **To set the cooking time**, touch  to move the frame to the Cooking time/cooking end time field.  will be displayed. Touch  /  to set the desired cooking time.
7. **To set the cooking end time to a later time**, touch  after setting the cooking time.   will be displayed. Touch  /  to set the desired cooking end time.
8. **To set an alarm time without affecting the reminder**, touch  to move the frame to the Alarm time frame.  will be displayed. Touch  /  to set the desired alarm time. The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

9. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch  to start cooking. Cooking will start, and the display will show the set operating function and "Cooking" message respectively.

 Setting the cooking time, cooking and time and alarm time is not necessary for the oven to operate. It can be set optionally.

 If the oven door is opened during cooking,  symbol appears on the display.

- » **If a cooking time has not been set**; the oven is operating manually. If your food is cooked, touch  to stop the oven. Otherwise, the oven will continue to operate.
- » » **If only a cooking time has been set**; the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete"

message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

» » **If a cooking time and a cooking end time have been set**; the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on.
3. Touch  to access the cooking programs menu.
4. Touch   to select steam cooking or the desired steam assisted function. Touch  to activate the function.
5. Touch . Use  /  to adjust the steam level. Touch  again to confirm the setting.
6. If you would like to change the temperature, touch  /  when in the temperature/weight frame and set the desired temperature. The temperature value will be confirmed as soon as it is changed.

 The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch  to move the frame to the indication fields on the right, or touch  to move it to the fields on the left. If you touch  again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

7. **To set the cooking time**, touch  to move the frame to the Cooking time/cooking end time field.  will be displayed. Touch  /  to set the desired cooking time.

This function does not allow you to start cooking before setting a cooking time. The cooking time is automatically set to 30 minutes on the display.

8. **To set the cooking end time to a later time**, touch  after setting the cooking time.   will be displayed. Touch  /  to set the desired cooking end time.

9. To set an alarm time without affecting the reminder, touch  to move the frame to the Alarm time frame.  will be displayed. Touch  /  to set the desired alarm time. The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

10. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch  to start cooking.
11. **Steam function operating steps:**
If you have not performed steam cooking for a long time, "Add clean water" message will be displayed.
12. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
13. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.



Risk for health! Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.



Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water container.



Thanks to the lid on the container, you can fill it without taking it out.

14. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.
» If the water level is suitable, cooking process will start.



Before starting steam cooking or steam assisted cooking functions, make sure that the cover of the meat probe housing is closed.



If the oven door is opened during cooking,  symbol appears on the display.



If the water in the container is depleted during cooking, "Please add water" message will be displayed and the oven will emit an audio warning. Cooking will stop. Once you have refilled the container with water and placed it into its housing again, the cooking cycle will continue where it left off.

- » » **If only a cooking time has been set;** the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking completed" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.
- » » **If a cooking time and a cooking end time have been set;** the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking completed" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.
15. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.



The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

16. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".



When the automatic drying function is active, it will automatically turn on at the end of each steam cooking cycle.

17. **To continue cooking:**
In 5 minutes after the cooking cycle has ended, you can touch  to operate the oven with steam/steam assisted functions again.
» The oven will continue operating with the same cooking function and temperature setting.
18. If you want to operate the oven again **in 5 minutes after the cooking cycle has been completed,** the message "Oven is getting ready" will be displayed since the oven will have started to send the water in the steam generation system back to the water container. Once this

message has disappeared, you can touch  to start cooking. Since the water in the water generation system has been sent to the water container, "Add clean water" message will be displayed.

19. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
20. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.
21. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.
» If the water level is suitable, cooking process will start.

 If you open the oven door while a steam function is running, the fan motor will run at high speed to create an air curtain.

 During the last 3 minutes of steam cooking, the fan motor will run at high speed to reduce steam density in the oven.

22. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

 The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

23. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".

 When the automatic drying function is active, it will appear on the oven display at the end of each steam cooking process.
You can touch  to start it.

 Before starting the drying function, take out the food and accessories such as trays, wire grills, etc. from the oven.

Setting the Booster (Rapid heating)

Use the Booster (rapid pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster. Select the desired cooking function and then:

1. Touch  once.  symbol will appear on display.

2. After setting the cooking time and temperature, touch  to start cooking.
»  Symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.
3. Touch  once to cancel the booster function.
Booster will be deactivated and  will disappear.

Activating the key lock

You can prevent the oven from being intervened with by activating the key lock function.

 Key lock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by touching the  even when the key lock is activated while the oven is operating.

1. Touch  until "🔒" appears on the display.
» After activating the keylock, "Keylock active" warning and  symbol will appear on the display when you press any key (except  /  keys).

 Oven buttons are not functional when the key lock function is active. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock

1. Touch  until "🔒" disappears on the display.
» Key lock will be deactivated.

Automatic Cooking Functions Menu

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "Automatic Cooking Menu" is displayed.
3. Touch  to access the automatic cooking menu.
4. Touch  /  to select the main menu of the food you are going to cook. (Refer to the automatic cooking menu table). Touch  to confirm.
5. Touch  /  to select the food you wish to cook.
6. To change the weight of the food, touch  /  when the Temperature/weight field is within the frame and set the weight. The weight value will be confirmed as soon as it is changed. The cooking time will change automatically based on the weight of the food.

 You can only change the weight for meals for which a weight is indicated.

i The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch  to move the frame to the indication fields on the right, or touch  to move it to the fields on the left. If you touch  again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

7. **To set the cooking time**, touch  to move the frame to the Cooking time field.  will be displayed. Touch  /  to set the desired cooking time. The number of changes to the cooking time based on the weight of the food is limited.
8. If the cooking function, temperature, weight and cooking time are suitable, touch  key to start cooking.
9. **If the selected food contains steam function, follow the instructions for steam function below:**
If you have not performed steam cooking for a long time, "Add clean water" message will be displayed.
10. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
11. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.

i Risk for health! Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

i Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water container.

i Thanks to the lid on the container, you can fill it without taking it out.

12. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.
» If the water level is suitable, cooking process will start.

i Before starting steam cooking or steam assisted cooking functions, make sure that the cover of the meat probe housing is closed.

i If the oven door is opened during cooking,  symbol appears on the display.

i If the water in the container is depleted during cooking, "Please add water" message will be displayed and the oven will emit an audio warning. Cooking will stop. Once you have refilled the container with water and placed it into its housing again, the cooking cycle will continue where it left off.

- » » **If a cooking time has been set**; the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking completed" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.
13. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

i The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

14. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".

i When the automatic drying function is active, it will automatically turn on at the end of each steam cooking cycle.

15. **To continue cooking:**
In 5 minutes after the cooking cycle has ended, you can touch  to operate the oven with steam/steam assisted functions again.

» The oven will continue operating with the same cooking function and temperature setting.

16. If you want to operate the oven again **in 5 minutes after the cooking cycle has been completed**, the message "Oven is getting ready" will be displayed since the oven will have started to send the water in the steam generation system back to the water container. Once this message has disappeared, you can touch  to start cooking. Since the water in the water generation system has been sent to the water container, "Add clean water" message will be displayed.

17. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.

18. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.

19. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.

» If the water level is suitable, cooking process will start.

 If you open the oven door while a steam function is running, the fan motor will run at high speed to create an air curtain.

 During the last 3 minutes of steam cooking, the fan motor will run at high speed to reduce steam density in the oven.

20. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

 The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

21. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".

 When the automatic drying function is active, it will appear on the oven display at the end of each steam cooking process. You can touch  to start it.

 Before starting the drying function, take out the food and accessories such as trays, wire grills, etc. from the oven.

Automatic cooking functions:

May vary depending on the models

Vegetables	Cakes & Breads & Tarts	Poultry	Fish	Meat	Special
Fresh Piece of Potato (*)	Fluffy Pogaca (*)	Roast Chicken < 1600gr(*)	Trout	Roast Beef Steam(*)	Macaroni Cheese
Broccoli Florets (*)	Loaf bread (yeasted) (*)	Roast Chicken > 1600gr(*)	Bass	Meatloaf	Classic Lasagna
Fresh Beans (*)	Sandwich Bread (*)	Roast Turkey Thighs(*)	Fish Parcels	Roast Beef	Fresh fruit tart
Stuffed Peppers	Walnut Cookies	Roast Chicken < 1600gr	-	Rolled Lamb	Apple Pie
Jacket potatoes	Cake	Roast Chicken > 1600gr	Trout with Veg.	Lamb Roast	Apple puffs
Moussaka	Cinnamon Rolls	Chicken Piece	Fish fillet	-	Meringue
Layer potatoes	-	Chicken fillets	Fish kebabs	Tandoori Lamb	Éclair
-	Fruit cake	Chicken Grilled	Fish stew	Steak	-
Veg. au gratin	Savoury past.	Roast turkey	Salmon Fillet	Spicy meatballs	Crème Caramel
Frozen Vegetables	Tea rolls	Roast Turkey Thighs	Fish Pie	Beef Sirloin	Choc. pudding
	Baguette	Turkey Fillet	-		Crème Brûlée
	Sandwich Bread	Duck			Honeyed apple
	Load Bread (yeasted)	Goose			Chocolate cake
	Sav. croissants	Rabbit			Semolina Buns
	Croissant plaits	Pheasant hunter			Semolina Cake
	Cheese pasties	Pheasant			Dried Apple

	Bagel				Dried Quince
	Pizza				Dried Pear
	Chocolate loaf				-
	Semolina Buns				Quiche Veg.
					-

* These dishes contain steam function.

Extra Programs Menu

 Before starting steam cooking or steam assisted cooking functions, make sure that the cover of the meat probe housing is closed.

Descaling (This feature is optional. It may not exist on your product.)

It is recommended to use the descaling program for the lime accumulated in the steam generation system. Your oven will warn you to perform descaling based on the water hardness level you set. Two descaling tablets are provided with the product. (You can also use commercially available descalers, which are recommended for steam assisted cooking appliances, in accordance with their instructions for use.)

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Descaling**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process.
6. "Put 250ml water and tablet to the tank" will be displayed.
7. Touch . The cover of the water tank will open sideways and the water tank will come out.
8. Add 250 ml clean water and the tablet to the tank.
Place the tank and touch  to close its cover.
9. Touch  again to start the process.
10. During the descaling process, the tablet will dissolve to remove the limescale accumulated in the steam generator of the oven. The oven will perform this process automatically and at the end of the process, "**Empty the tank and put 250ml water**" message will be displayed.
11. Touch . The cover of the water tank will open sideways and the water tank will come out.
12. Empty the tank and add 250 ml clean water.
Place the tank and touch  to close its cover. The process will resume.
13. At the end of the descaling process, "**Operation is done**" message will be displayed.



The first phase of the descaling lasts nearly 90 minutes, and the second phase lasts about 20 minutes.

» Open the door of the oven to let the steam out and discharge the remaining water in the water tank.

Drying (This feature is optional. It may not exist on your product.)

It allows for drying inside the oven by evaporating the remaining water in the oven after steam cooking. It is recommended to use this function after every steam cooking for reasons of hygiene.



Before starting the drying process, remove the food and trays in the oven.



Before using the drying function, use a dry cloth to wipe the water (if any) accumulated on the oven's base.

1. Touch  to switch on the oven.
 2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs Menu**" is displayed.
 3. Touch .
 4. Touch  /  until "**Drying**" is displayed on the text display.
 5. Touch .
 6. Touch  to start drying.
 7. After 10 minutes, which is the drying time set automatically, "**Open oven door**" message will appear on the display.
- » Open the door of the oven to let the steam out.

Reheat (This feature is optional. It may not exist on your product.)

It is suitable for reheating cooked meals. The steam support prevents the food from drying.

- Use heat resistant vessels.
 - Use perforated tray for steam cooking.
 - Do not cover the food when reheating.
1. Touch  to switch on the oven.
 2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
 3. Touch .

4. Touch / until "Reheat" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch to start the process. To start the function, follow "Steam function operating steps" described in "Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking".

In this function, recommended temperature and time are displayed. You can change the temperature and time, and set an end time.

Dough Proving (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Suitable for proving leavened dough such as bread, pogaca or pizza dough. The steam support prevents the surface of the dough from drying.

- Use heat resistant vessels.
- Do not cover the food when proving.
- Do not open the oven door during the proving process; this may result in moist loss or flat dough.
- Before using the dough proving function, make sure that the baking area is cold enough (at room temperature).
- The proving time may vary according to the size and weight of the dough.
- It is recommended to use heat-resistant large vessels on the wire grill for proving.

1. Touch to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch / until "Extra Programs" is displayed.
3. Touch .
4. Touch / until "Dough Proving" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch to start the process. To start the function, follow "Steam function operating steps" described in "Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking".

In this function, recommended temperature and time are displayed. You can change the temperature and time, and set an end time.

Defrost (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Suitable for defrosting frozen food such as fruits, vegetables and pastries. When defrosting, use perforated tray for steam cooking. Place an oven tray under the lower rack (Rack 1) of the perforated steam cooking tray to collect the water coming from the food being defrosted.

It is recommended to defrost meat, poultry, fish, etc. in the refrigerator for food safety reasons.

Put frozen foods in the oven after removing their package (if any).

1. Touch to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch / until "Extra Programs" is displayed.
3. Touch .
4. Touch / until "Defrost" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch to start the process. To start the function, follow "Steam function operating steps" described in "Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking".

In this function, recommended temperature and time are displayed. You can change the temperature and time, and set an end time.

Blanch (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Suitable for blanching fruits and vegetables before freezing or bottling.

When blanching, use perforated tray for steam cooking. Place an oven tray under the lower rack (Rack 1) of the perforated steam cooking tray to collect the water coming from the food being blanched.

To preserve the colour of the blanched food, put the food in iced water after blanching to cool it, and then drain the water.

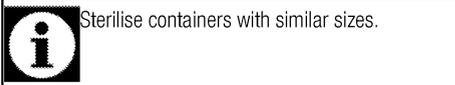
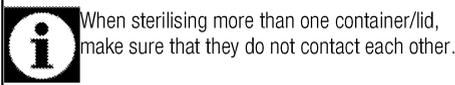
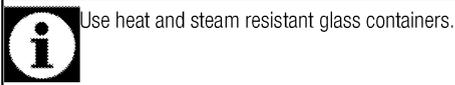
1. Touch to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch / until "Extra Programs" is displayed.
3. Touch .
4. Touch / until "Blanch" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch to start the process. To start the function, follow "Steam function operating steps" described in "Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

Hygiene (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Suitable for sterilising glass jars and their lids that will be used for bottling.

Use the oven's wire grill when sterilising containers/lids. Place an oven tray under the lower rack (Rack 1) of the grill to collect the water generated due to the steam. Containers/lids must be open. Place the containers/lids upside down so that their top parts contact the wire grill.



1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Hygiene**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

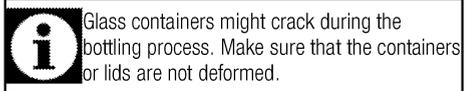
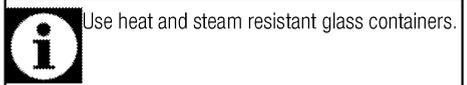
Bottling (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Suitable for reheating blanched foods (e.g. fruits and vegetables) after putting them into sterilised glass containers.

Add liquid (water, sugared water, salty water, etc.) on the blanched food and then cover it. This way, fill the container to leave a maximum space of 3 cm from top and cover it with the sterilised lid.

When bottling containers, use perforated tray for steam cooking. Place an oven tray under the lower rack (Rack 1) of the perforated steam cooking tray to collect the water generated due to the steam. After cooling the bottled glass containers, take them out from the baking area. After taking the glass containers from the baking area, let them cool down at room temperature.

- When bottling more than one containers, make sure that they do not contact each other.
- Bottle containers with similar sizes.
- Bottling time may vary depending on the amount of food and the number of glass containers.



1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Bottling**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

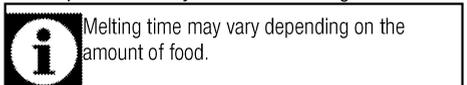
In this function, recommended temperature and time are displayed. You can change the temperature and time, and set an end time.

Chocolate melting (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Suitable for melting pieces of chocolate.

Put ready-to-eat packaged chocolate on the perforated tray for steam cooking to melt it.

As for unpacked chocolate pieces, put them in a heat-resistant glass container, put the lid on and place them on the perforated tray for steam cooking.



1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Chocolate melting**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

Home-made yoghurt (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Suitable for making yoghurt with pasteurised milk. Add 100 gr (3-4 tablespoons) yoghurt to 1000 ml of pasteurised milk at room temperature and mix well. Add this mixture to a heat-resistant glass container and put the lid on. Use the wire grill of the oven when making yoghurt.

- For a sweet and less thicker yoghurt keep the duration shorter and for a sour and thicker yoghurt keep the duration longer.
- When the process is over, it is recommended that the yoghurt is consumed after being kept in the fridge (+4°C) for 12 hours.
- Sterilised long-life milks are not suitable for making yoghurt, and they should not be used.
- The yoghurt used for fermenting should be fresh.



Milks that are raw and without heat treatment can also be used for making yoghurt but they should be boiled in order to eliminate the pathogens/harmful microorganisms. The boiled milk should be cooled to room temperature before making yoghurt.

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Home-made yoghurt**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

Egg- Hard-boiled, mid-boiled, soft-boiled (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Suitable for boiling eggs at different levels as you wish. You can especially boil a large number of eggs. When boiling eggs, use perforated tray for steam cooking. Place an oven tray under the lower rack (Rack 1) of the perforated steam cooking tray to collect the water coming from the food being blanched.



(Before cooking the eggs, you must prick the eggs at a few points with a sharp tool, e.g. a needle. Otherwise, eggs might explode during the cooking process.



The egg boiling time may vary depending on the size and number of the eggs.

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Hard-Boiled Egg**", "**Mid-Boiled Egg**" or "**Soft-Boiled Egg**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

Steam Clean (This feature is optional. It may not exist on your product.)

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with water drops condensing inside the oven after giving steam for a certain time.

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Steam Clean**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

6. At the end of the time, "**Wipe the surfaces**" message will be displayed. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a dry sponge or cloth.

Cleaning (pyrolytic self-cleaning) (This feature is optional. It may not exist on your product.)

 **WARNING**
Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

The oven is equipped with a pyrolytic self-cleaning feature. The oven is heated to 430-480°C approximately and the existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Ensure well ventilation. The oven must be cleaned with high heat after each 10 uses.

1. Remove all accessories from the oven. For models with wire rack, remember to remove the wire rack. Do not forget to take out the water container from the oven.

If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven.

2. Before starting the cleaning process, clean the exterior surfaces of the oven and the food remnants inside of it with a soapy cloth.

 Do not clean the door gasket. Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily. If the door gasket is damaged, call the authorised service provider.

3. Touch  to switch on the oven.
4. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs Menu**" is displayed.
5. Touch .
6. Touch  /  until "**Cleaning**" is displayed on the text display.
7. Touch .
8. Touch  to start cleaning. The self-cleaning time appears in the display. The duration cannot be changed. You can set the end time for the self-cleaning function.
9. Oven door cannot be opened and lock symbol  appears on the time display during self cleaning. Until the end of the cleaning process and the lock symbol disappears do not force the handle to unlock the door lock.
10. After the end of the cleaning process, remove white deposits with vinegar water.

Eco cleaning (pyrolytic self-cleaning - eco-pyrolysis) (This feature is optional. It may not exist on your product.)

 **WARNING**
Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

If your oven is not heavily soiled we recommend the Eco cleaning function. If your oven is heavily soiled then the economical cleaning function will not be enough. In this case, perform cleaning in the "cleaning" mode.

1. Remove all accessories from the oven. For models with wire rack, remember to remove the wire rack. Do not forget to take out the water container from the oven.

If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven.

2. Before starting the cleaning process, clean the exterior surfaces of the oven and the food remnants inside of it with a soapy cloth.

 Do not clean the door gasket. Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily. If the door gasket is damaged, call the authorised service provider.

3. Touch  to switch on the oven.
4. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs Menu**" is displayed.
5. Touch .
6. Touch  /  until "**Eco Cleaning**" is displayed on the text display.
7. Touch .
8. Touch  to start cleaning. The self-cleaning time appears in the display. The duration cannot be changed. You can set the end time for the self-cleaning function.
9. Oven door cannot be opened and lock symbol  appears on the time display during self cleaning. Until the end of the cleaning process and the lock symbol disappears do not force the handle to unlock the door lock.
10. After the end of the cleaning process, remove white deposits with vinegar water.

Settings Menu

Language setting

1. When the oven is powered for the first time, **"Cooking Programs"** message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until **"Language"** is displayed on the text display.
5. Touch . The language that was initially set for the oven will be displayed.
6. Touch  /  to select the desired language.
7. Touch  to confirm the setting.

Set the time

When the oven is powered for the first time, **"00:00"** will be set automatically. To change the time setting:

1. When the oven is switched on, **"Cooking Programs"** will be shown on the text display.
2. Touch  /  until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until **"Clock"** is displayed on the text display.
5. Touch .
6. Touch  /  to set the current time.
7. Touch  to confirm the setting.

Brightness setting

1. When the oven is powered for the first time, **"Cooking Programs"** message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until **"Brightness"** is displayed on the text display.
5. Touch . The previously set brightness level will be displayed.
6. Touch  /  keys to select the desired level.
7. Touch  to confirm the setting.

Volume setting

1. When the oven is powered for the first time, **"Cooking Programs"** message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until **"Volume"** is displayed on the text display.
5. Touch . The previously set volume will be displayed.

6. Touch  /  keys to select the desired level.
7. Touch  to confirm the setting.

Temperature unit setting

1. When the oven is powered for the first time, **"Cooking Programs"** message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until **"Temperature unit"** is displayed on the text display.
5. Touch . The previously set temperature unit **"C"** will be displayed.
6. Touch  /  keys to select **"F"**.
7. Touch  to confirm the setting.

Water hardness level setting

1. When the oven is powered for the first time, **"Cooking Programs"** message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until **"Water hardness"** is displayed on the text display.
5. Touch . The previously set water hardness level will be displayed.
6. Touch  /  to select the level that is suitable for the hardness level of the water you use.
7. Touch  to confirm the setting.

Auto drying setting

1. When the oven is powered for the first time, **"Cooking Programs"** message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until **"Settings"** is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until **"Auto Drying"** is displayed on the text display.
5. Touch . **"On"** will be displayed and the auto drying function will be activated.

Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.



1st rack of the oven is the **bottom** rack.



The oven consumes nearly 1 liter of water in the water container during an average of 1 hour of cooking. Cooking processes exceeding 1 hour may require additional water. For cooking processes longer than 1 hour, please do not forget to follow the warnings given by your oven.

Using the oven functions to cook

Dish	Cooking level number	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level		3	175	25 ... 35
Cakes in mould	One level		2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper	One level		3	175	20 ... 30
	2 levels		1 - 3	165	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Sponge cake*	One level		3	175	10 ... 20
	2 levels		2 - 4	175	20 ... 30
Cookies	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	40 ... 50
Rich pastry	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level		2	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna	One level		2	200	30 ... 40
Pizza	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Pizza**	One level		1 - 2	310	4 ... 7
	One level		3	310	4 ... 7
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 70
	One level		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	70 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking on the 1st and 3rd racks at the same time, place the deeper tray on the lower rack and the other one on the upper rack.
 When cooking on the 1st and 5th racks at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.
 When cooking with 3 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.
 It is suggested to perform preheating for all foods.
 * It is suggested 26 cm diameter cake mould for sponge cake.
 ** (310 °C) When a pizza stone – peel is used

Steam cooking

Dish	Food weight (g)	Tray	Rack position	Cooking function	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Frozen peas	2600	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	30 ... 40
Frozen peas	1800 for one tray	Perforated tray + Oven tray	3 ... 5	Steam cooking	100	35 ... 45
Rib steak	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	65 ... 75
Potato pieces	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	30 ... 40
Chicken breast	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	25 ... 35
Broccoli	1400	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	20 ... 30
Beef tenderloin	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	50 ... 60
Fish	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	20 ... 30
Courgette pieces	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	25 ... 35
Cauliflower	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	30 ... 40
Brussels sprouts	500	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	10 ... 20
Green beans	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	25 ... 35
Carrot pieces	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	20 ... 30
Rice	Water: 475 Rice: 180	Borosilicate glass cookware + Oven tray	3	Steam cooking	100	25 ... 35

1 - Do not preheat.

2 - When cooking, place the oven tray to the 1st rack and the perforated tray to the 3rd rack.

Eco Fan Heating

 do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco Fan Heating mode.

 do not open the door in Eco Fan Heating mode. If you do not open the door, the inner temperature will be optimised to save energy and this temperature may be different from the one shown on the display.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in cooking paper	One level		3	175	40 ... 50
Cookies	One level		3	180	25 ... 35
Dough pastry	One level		3	200	45 ... 55
Rich pastry	One level		3	200	35 ... 45

How to operate the grill

 **WARNING**
 Close oven door during grilling.
 Hot surfaces may cause burns!

Grilling without steam

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on.
3. Touch  to access the cooking programs menu.

4. Touch / to select the desired grill function without steam. Touch to activate the function.
5. If you would like to change the temperature, touch / when in the temperature/weight frame and set the desired temperature. The temperature value will be confirmed as soon as it is changed.

The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch to move the frame to the indication fields on the right, or touch to move it to the fields on the left. If you touch again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

6. **To set the cooking time**, touch to move the frame to the Cooking time/cooking end time field. will be displayed. Touch / to set the desired cooking time.
7. **To set the cooking end time to a later time**, touch after setting the cooking time. will be displayed. Touch / to set the desired cooking end time.
8. **To set an alarm time without affecting the reminder**, touch to move the frame to the Alarm time frame. will be displayed. Touch / to set the desired alarm time. The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.

Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

9. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch to start cooking. Cooking will start, and the display will show the set operating function and **"Cooking"** message respectively.

Setting the cooking time, cooking and time and alarm time is not necessary for the oven to operate. It can be set optionally.

If the oven door is opened during cooking, symbol appears on the display.

» **If a cooking time has not been set**; the oven is operating manually. If your food is cooked, touch

to stop the oven. Otherwise, the oven will continue to operate.

» **If only a cooking time has been set**; the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

» **If a cooking time and a cooking end time have been set**; the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

Steam assisted grilling

1. Touch to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on.
3. Touch to access the cooking programs menu.
4. Touch / to select the desired steam assisted grilling function. Touch to activate the function.
5. Touch . Use / to adjust the steam level. Touch again to confirm the setting.
6. If you would like to change the temperature, touch / when in the temperature/weight frame and set the desired temperature. The temperature value will be confirmed as soon as it is changed.

The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch to move the frame to the indication fields on the right, or touch to move it to the fields on the left. If you touch again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

7. **To set the cooking time**, touch to move the frame to the Cooking time/cooking end time field. will be displayed. Touch / to set the desired cooking time.

This function does not allow you to start cooking before setting a cooking time. The cooking time is automatically set to 30 minutes on the display.

8. **To set the cooking end time to a later time**, touch  after setting the cooking time.   will be displayed. Touch  /  to set the desired cooking end time.
9. **To set an alarm time without affecting the reminder**, touch  to move the frame to the Alarm time frame.  will be displayed. Touch  /  to set the desired alarm time. The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

10. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch  to start cooking.
11. **Steam function operating steps:**
If you have not performed steam cooking for a long time, "Add clean water" message will be displayed.
12. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
13. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.

 Risk for health! Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

 Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water container.

 Thanks to the lid on the container, you can fill it without taking it out.

14. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.
» If the water level is suitable, cooking process will start.

 Before starting steam cooking or steam assisted cooking functions, make sure that the cover of the meat probe housing is closed.

 If the oven door is opened during cooking,  symbol appears on the display.

 If the water in the container is depleted during cooking, "Please add water" message will be displayed and the oven will emit an audio warning. Cooking will stop. Once you have refilled the container with water and placed it into its housing again, the cooking cycle will continue where it left off.

» » **If only a cooking time has been set**; the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking completed" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

» » **If a cooking time and a cooking end time have been set**; the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking completed" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

15. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

 The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

16. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".

 When the automatic drying function is active, it will automatically turn on at the end of each steam cooking cycle.

17. **To continue cooking:**
In 5 minutes after the cooking cycle has ended, you can touch  to operate the oven with steam/steam assisted functions again.
» The oven will continue operating with the same cooking function and temperature setting.

18. If you want to operate the oven again **in 5 minutes after the cooking cycle has been completed**, the message "Oven is getting ready" will be displayed since the oven will have started to send the water in the steam generation system back to the water container. Once this

message has disappeared, you can touch  to start cooking. Since the water in the water generation system has been sent to the water container, "Add clean water" message will be displayed.

19. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
20. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.
21. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.
» If the water level is suitable, cooking process will start.

 If you open the oven door while a steam function is running, the fan motor will run at high speed to create an air curtain.

 During the last 3 minutes of steam cooking, the fan motor will run at high speed to reduce steam density in the oven.

22. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

Cooking times table for grilling
Grilling with electric grill

Food	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Grilling time (approx.)
Fish	4..5	250/max	20..25 min. #
Sliced chicken	4..5	250/max	25..35 min.
Lamb chops	4..5	250/max	20..25 min.
Roast beef	4..5	250/max	25..30 min. #
Veal chops	4..5	250/max	25..30 min. #
Toast bread*	4	250/max	1..3 min.

depending on thickness

*Preheat for 5 minutes

**If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the maximum temperature.

 The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

23. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".

 When the automatic drying function is active, it will appear on the oven display at the end of each steam cooking process.
You can touch  to start it.

 Before starting the drying function, take out the food and accessories such as trays, wire grills, etc. from the oven.

 Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

	DANGER: Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!
	DANGER: Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

	The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
	Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the water container

The water container is found at the back of the cover on the left side of the control panel. To remove and clean:

1. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
2. Take out the water container and clean it under running water.
3. After cleaning, place the container and touch  to close its cover.

 Do not use chemical materials when cleaning the water container. Use only water.

 Never wash the container in dishwasher.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

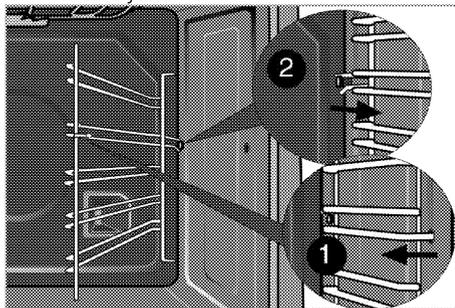
 If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.

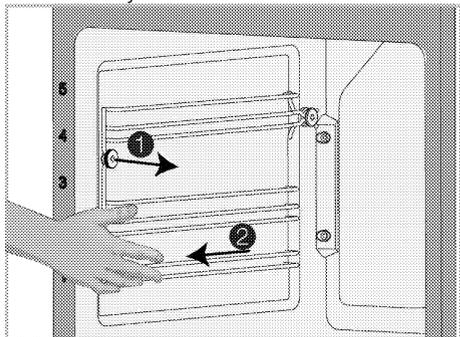


To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Remove the screw on the front section of the side rack as shown in the figure below

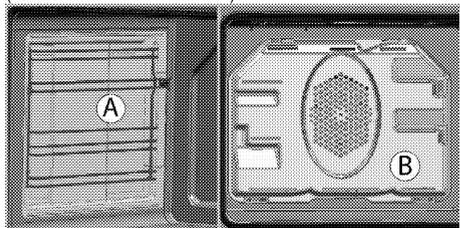
- Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

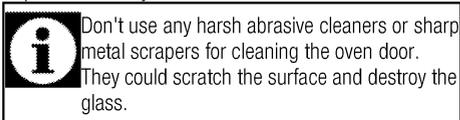
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).



Clean oven door

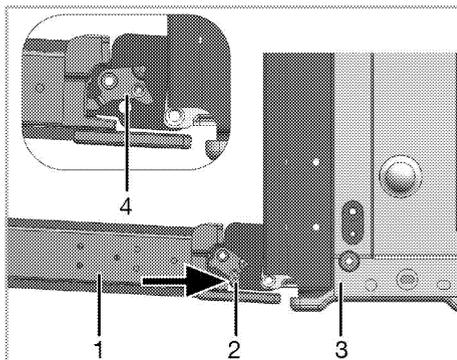
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



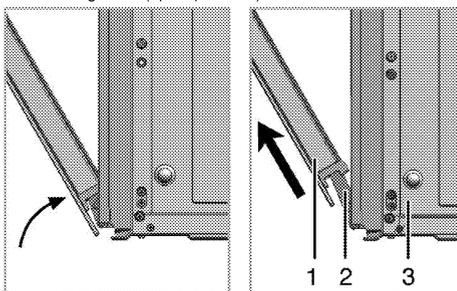
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

- Open the front door (1).
- Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pushing on the hook as illustrated in the figure. The lock should look like (4) when it is open.



- Door
- Hinge lock(closed position)
- Oven
- Hinge lock(open position)



- Move the front door to half-way.
- Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Soft Open & Soft Close feature

Some models may include a Soft Close & Soft Open feature. Soft Close feature allows the user to close an oven door smoothly by bringing it to about 15 cm from the closed position and gently pushing it. The automatic damper system helps close the door softly. A similar feature is observed while the oven door is fully opened; About 9 cm from the fully open position the damper system kicks in and allows gentle opening.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

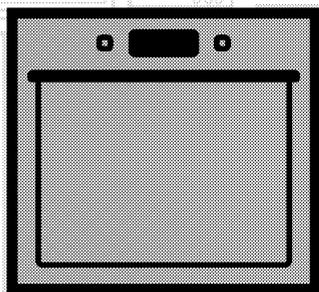
- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



DE

beko

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit.....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	9
Sicherheit von Kindern.....	9
Altgeräte entsorgen.....	10
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	10

2 Allgemeine Informationen **11**

Geräteübersicht.....	11
Lieferumfang.....	12
Technische Daten.....	14

3 Installation **15**

Vor der Installation.....	15
Einbauen und Anschließen.....	17
Transport.....	19

4 Vorbereitungen **20**

Tipps zum Energiesparen.....	20
Erste Inbetriebnahme.....	20
Zeiteinstellung.....	20
Erstreinigung des Gerätes.....	21
Wasserhärte einstellen.....	21
Erstaufheizung.....	22

5 Bedienung des Backofens **23**

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen.....	23
So bedienen Sie den Backofen.....	24
Betriebsarten.....	25
Bedienfeld Einführung.....	28
Menü der Kochprogramme.....	29
Menü der automatischen Garfunktionen.....	32
Extras-Menü.....	35
Einstellungsmenü.....	40
Garzeitentabelle.....	41
Verwendung des Grills.....	43
Garzeitentabelle zum Grillen.....	46

6 Reinigung und Wartung **47**

Allgemeine Hinweise.....	47
Bedienfeld reinigen.....	47
Backofen reinigen.....	47
Backofentür ausbauen.....	48

7 Problemlösungen **49**

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

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

sichtbare Beschädigungen aufweist.

- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von

autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.

- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

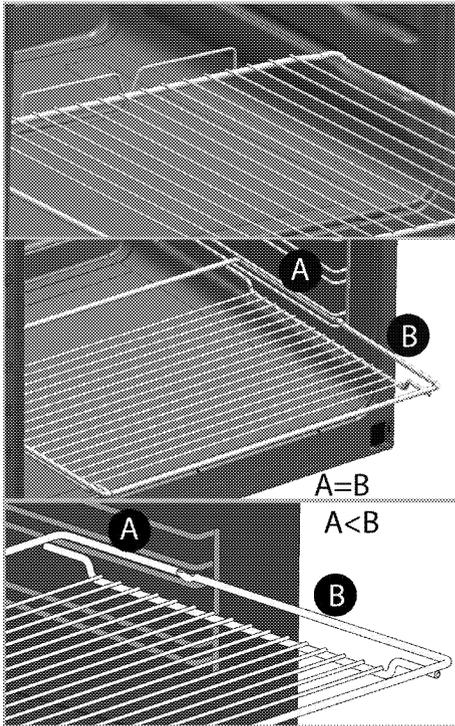
Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente

im Inneren des Backofens berühren.

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

darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- Vor dem Reinigungszyklus mit einem feuchten Tuch Schmutz von den Außenflächen und vom Ofeninnenraum abwischen. Jegliches Zubehör aus dem Ofen entfernen. Falls Ihr Produkt mit pyrosicherem Zubehör (widerstandsfähig bei der Selbstreinigung bei hohen Temperaturen) ausgestattet ist, müssen Sie dieses Zubehör nicht aus dem Ofen entfernen. siehe *Lieferumfang, Seite 12*.
- Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen! Produkt während der Selbstreinigung nicht berühren und Kinder fernhalten.

Mindestens 30 Minuten mit dem Entfernen von Resten warten.

- Während der Pyrolysereinigung können Oberflächen heißer werden als beim herkömmlichen Einsatz. Kinder fernhalten.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden

Für das Dampfsystem:

- Beim Dampfgaren kann heißer Dampf austreten, wenn Sie die Gerätetür öffnen. Dadurch besteht Verbrennungsgefahr. Öffnen Sie die Gerätetür nur mit Vorsicht.
- Geben Sie dann kein Wasser in den Ofen. Sonst könnte sich heißer Dampf bilden.
- Nach dem Dampfgaren im Ofen verbleibende Feuchtigkeit könnte zu Korrosion führen. Lassen Sie nach dem Dampfgaren den Innenraum des Ofens gründlich trocknen. Verwahren Sie keine Lebensmittel über längere Zeit im Ofen.
- Nutzen Sie den Ofen nicht, wenn sich noch Wasser darin befindet. Die Innenflächen des Ofens könnten sonst beschädigt werden.

- Verwenden Sie beim Dampfgaren keine Utensilien, die rosten könnten.
- Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur reines Leitungswasser. Geben Sie nichts in den Wasserbehälter, was sich entzünden kann, Alkohol oder Schwebeteilchen enthält.
- Lassen Sie den Wasserbehälter im Ofen niemals trocken werden.
- Nach jedem Dampfgaren entleeren Sie das noch vorhandene Wasser aus dem Tank und reinigen ihn. Die Verwendung von Wasser, das vom vorherigen Garen noch im Tank übrig ist, kann zu Hygieneproblemen führen.
- Der Wasserbehälter muss nach der Benutzung abgetrocknet und trocken aufbewahrt werden.
- Reinigen Sie den Wasserbehälter nicht im Geschirrspüler. Wischen Sie ihn mit einem sauberen, feuchten Tuch aus und trocknen ihn mit einem trockenen Tuch ab.
- Verwenden Sie zum Entkalken die vom Hersteller bereitgestellten Entkalkungstabletten. (Sie können auch handelsübliche Entkalkungsmittel für Dampfgargeräte benutzen; beachten Sie dabei unbedingt die Bedienungsanweisungen.)

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- VORSICHT: Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Dieses Gerät ist zum Einsatz auf Meereshöhen bis 2500 Metern geeignet.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch

unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- WARNUNG: Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur

Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

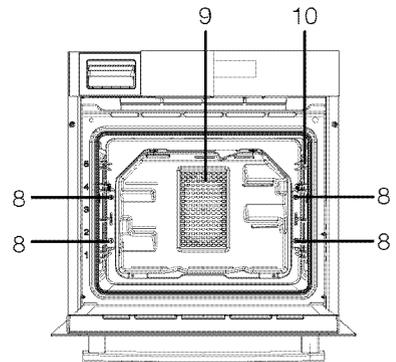
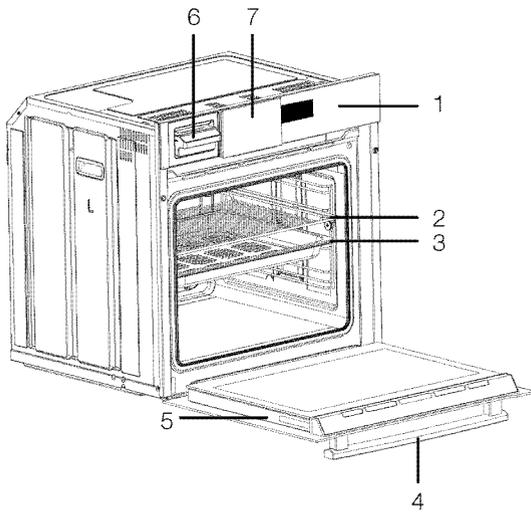
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

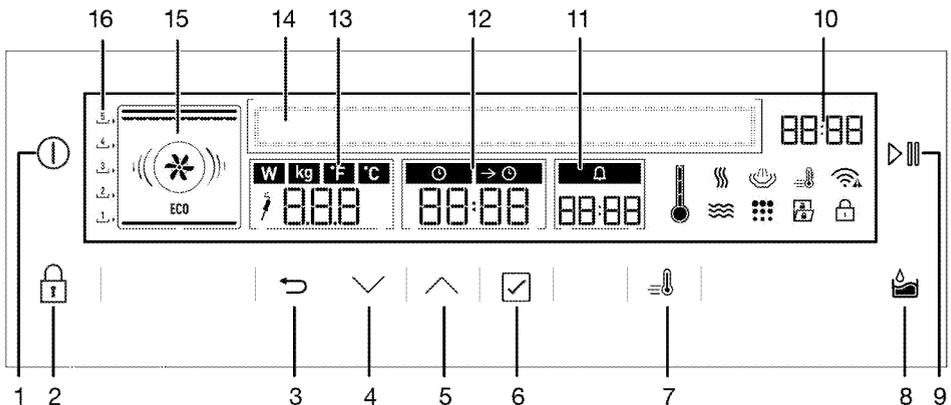
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|-------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Bedienfeld | 6 | Wasserbehälter |
| 2 | Gitterrost | 7 | Wasserbehälterdeckel |
| 3 | Backblech | 8 | Dampfaustrittsöffnungen |
| 4 | Griff | 9 | Lüftermotor (hinter der Metallplatte) |
| 5 | Backofentür | 10 | Einschubpositionen |



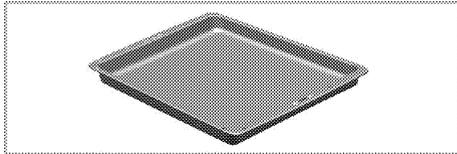
- | | | | |
|----|------------------------------------|----|-----------------------------|
| 1 | Ein-/Austaste | 11 | Alarmzeitfeld |
| 2 | Bedienfeldsperre | 12 | Feld Kochzeit / Garzeitende |
| 3 | Taste Zurück | 13 | Temperatur-/Gewichtsanzeige |
| 4 | Taste herunter (Menüauswahl) | 14 | Textanzeige |
| 5 | Taste herauf (Menüauswahl) | 15 | Funktionsanzeige |
| 6 | Bestätigungs-Taste | 16 | Einschubpositionen |
| 7 | Schnellheiztaste | | |
| 8 | Öffnungstaste Wasserbehälterdeckel | | |
| 9 | Start-/Stoppaste | | |
| 10 | Uhrzeitanzeige | | |

Lieferumfang

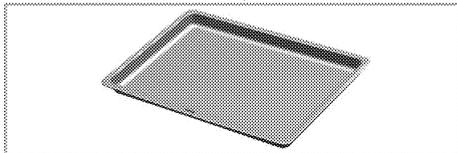


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

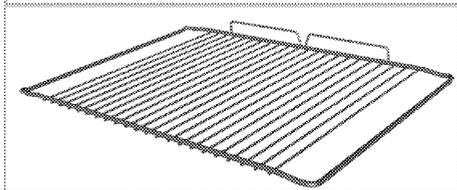
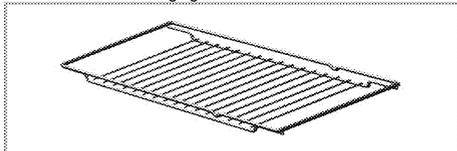
1. **Bedienungsanleitung**
2. **Backblech**
(Pyrosicher – widerstandsfähig bei der Selbstreinigung bei hohen Temperaturen)
Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



3. **Kuchenblech**
(Pyrosicher – widerstandsfähig bei der Selbstreinigung bei hohen Temperaturen)
Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.

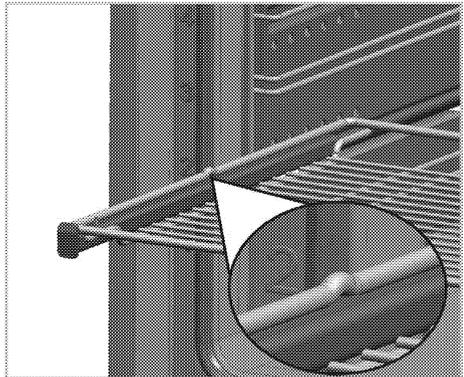
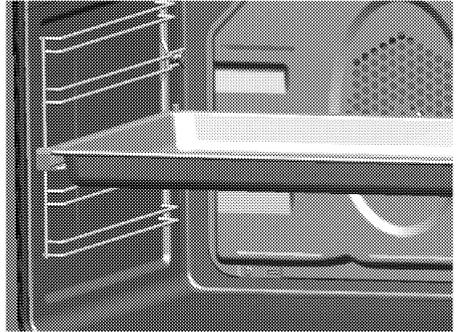


4. **Gitterrost**
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.

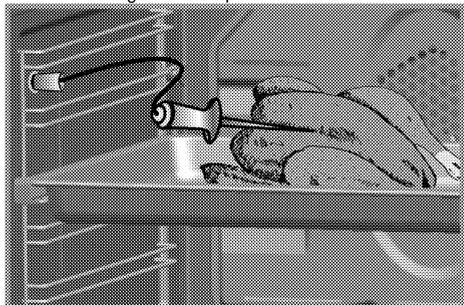


5. **Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben**
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)
Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

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

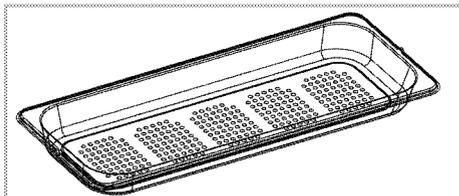


6. **Temperaturfühler**
Bei der Zubereitung von Fleischgerichten wird das dünne und lange Ende in das Fleisch gestochen und das andere Ende an den Anschluss an der Seitenwand des Gehäuses angeschlossen, damit das Fleisch beim Garen die richtige Kerntemperatur erreicht.

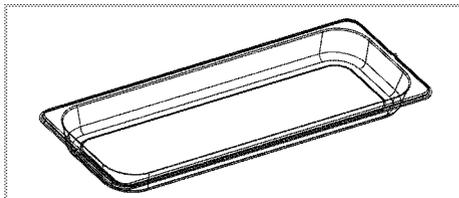


7. **Kleines Lochblech zum Dampfgaren**
Perfekt zum Dampfgaren. Die Lochbleche sorgen dafür, dass sich kondensiertes Wasser und Saft,

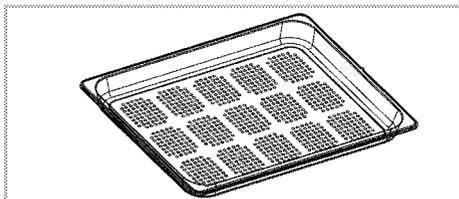
der aus Lebensmitteln (z. B. aus Fleisch) austritt, nicht auf dem Blech sammelt.



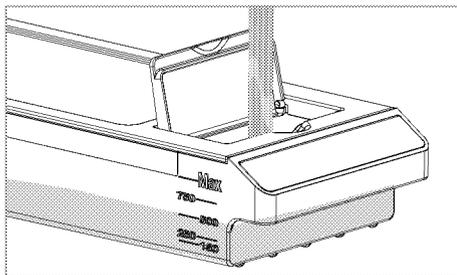
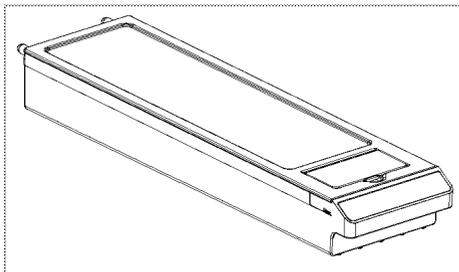
8. **Kleines Blech ohne Löcher zum Dampfgaren**
Ideal zum Dampfgaren von trockenen Lebensmitteln wie Hülsenfrüchten.



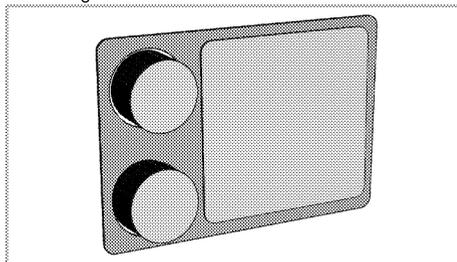
9. **Großes Lochblech zum Dampfgaren**
Perfekt zum Dampfgaren. Die Lochbleche sorgen dafür, dass sich kondensiertes Wasser und Saft, der aus Lebensmitteln (z. B. aus Fleisch) austritt, nicht auf dem Blech sammelt.



10. **Wasserbehälter**
Diesen Behälter füllen Sie zum Dampfgaren mit Wasser.



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



WARNUNG

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

Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3,4 kW
Sicherung	16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
Hauptofen	Dampfofen
Leistungsaufnahme Grill	2,2 kW

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

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

** Siehe *Installation, Seite 15*.



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



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



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

3 Installation

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



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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

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

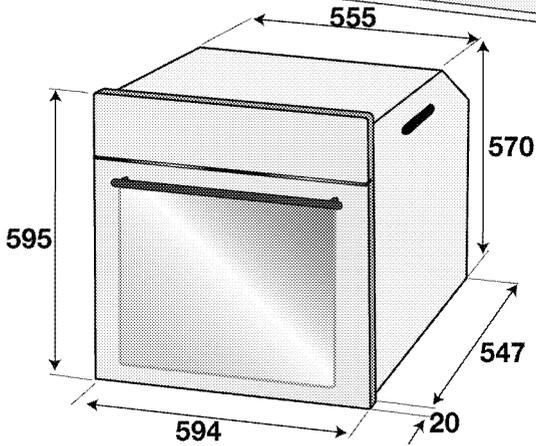
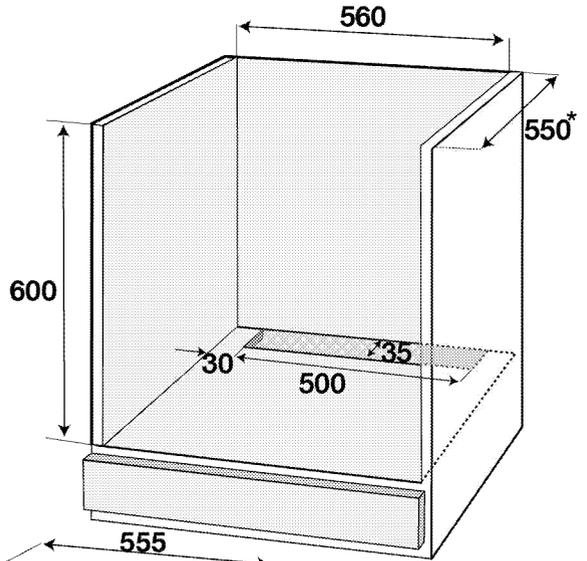
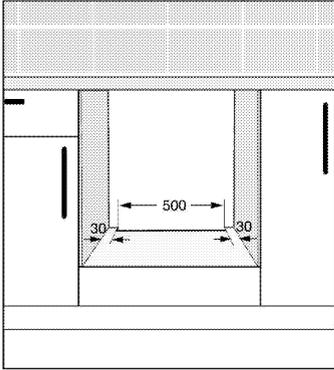
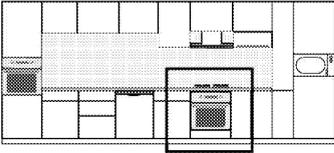
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Halten Sie den Ofen zum Transportieren an den Schlitten an beiden Seiten.
- Entfernen Sie vor Installation des Produktes alle darin befindlichen Materialien und Dokumente.
- Das Küchenmöbel muss mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen übereinstimmen. Im hinteren Bereich des Küchenmöbels muss zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung eine Öffnung mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen ausgeschnitten werden.



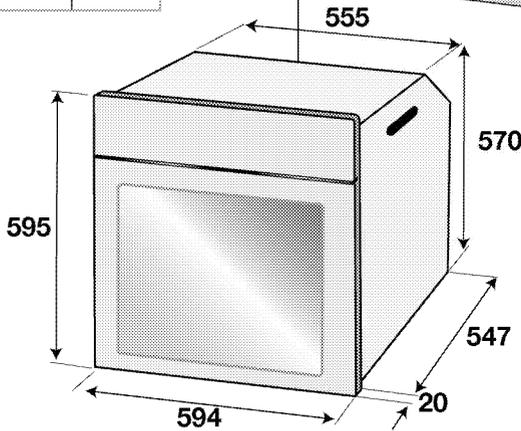
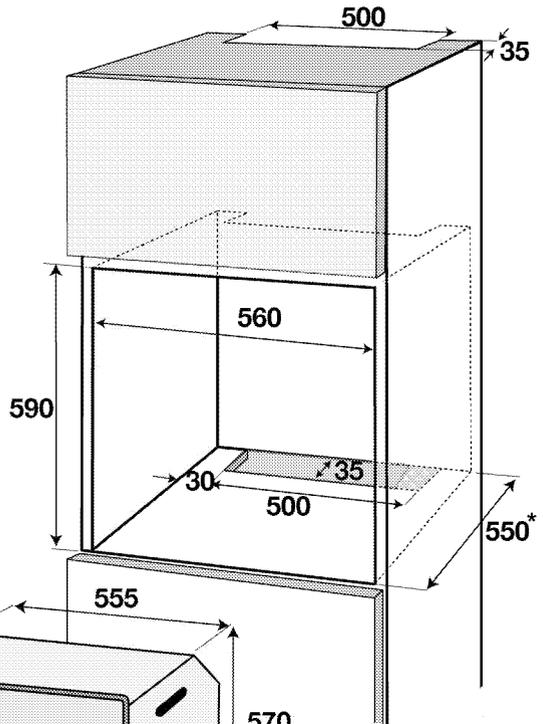
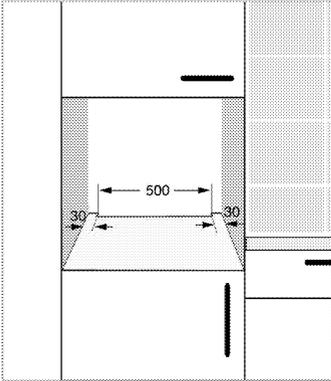
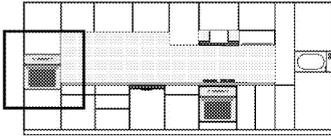
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.



Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



* Minimum



* Minimum

Einbauen und Anschließen

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

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit

oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



GEFAHR:

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

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

**GEFAHR:**

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

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

**GEFAHR:**

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



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

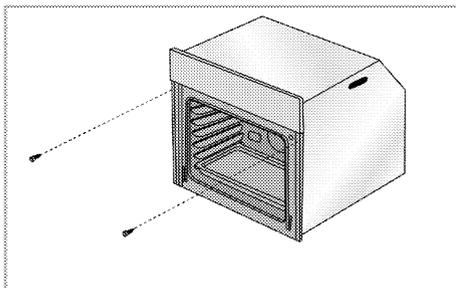


Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Gerätes zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung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

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

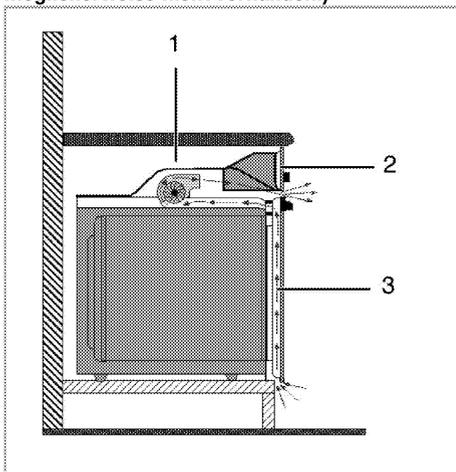
Gerät installieren

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



Fixieren Sie den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben.

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

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

- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

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



Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Backofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.

Wenn Sie Lebensmittel Timer-programmiert zubereiten, schaltet sich gemeinsam mit den restlichen Funktionen auch der Lüfter zum Ende der Garzeit ab.

Endkontrolle

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

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen

Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.

- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.

	Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.
	Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

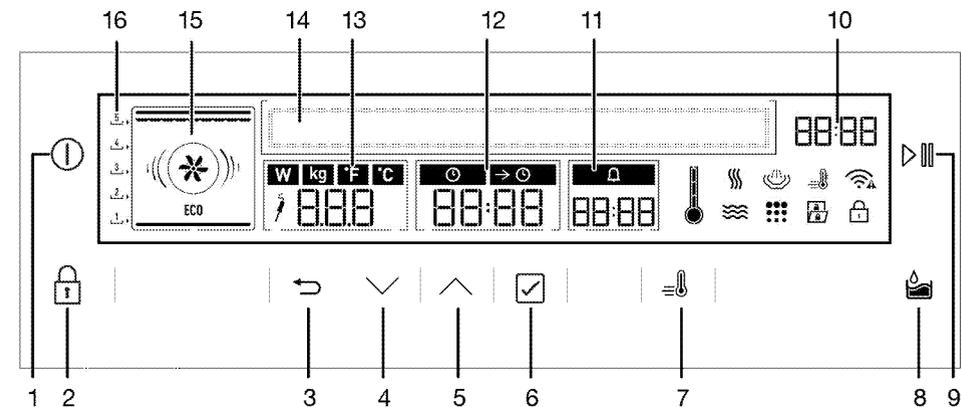
Tipps zum Energiesparen

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

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Wenn die Tür nicht geöffnet wird, wird die Temperatur auf einem optimalen Level zum Energiesparen bei Eco-Heißluft gehalten und kann von der angezeigten Temperatur abweichen.

- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

Erste Inbetriebnahme Zeiteinstellung



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Bedienfeldsperre
- 3 Taste Zurück
- 4 Taste herunter (Menüauswahl)
- 5 Taste herauf (Menüauswahl)
- 6 Bestätigungs-Taste
- 7 Schnellheiztaste
- 8 Öffnungstaste Wasserbehälterdeckel
- 9 Start-/Stopptaste
- 10 Uhrzeitanzeige
- 11 Alarmzeitfeld
- 12 Feld Kochzeit / Garzeitende
- 13 Temperatur-/Gewichtsanzeige
- 14 Textanzeige
- 15 Funktionsanzeige
- 16 Einschubpositionen

Spracheinstellung

1. Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung „Cooking Programs“ auf der Textanzeige.
2. Berühren Sie bis „Settings“ auf der Textanzeige erscheint.
3. Berühren Sie .
4. Berühren Sie bis „Language“ auf der Textanzeige erscheint.
5. Berühren Sie . Die werksseitig eingestellte Sprache wird angezeigt.
6. Berühren Sie zur Auswahl der gewünschten Sprache.
7. Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung.

Uhrzeit einstellen

Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, wird die Uhrzeit „00:00“ angezeigt. So ändern Sie die Uhrzeit:

1. Wenn der Ofen eingeschaltet wird, erscheint die Anzeige „Kochprogramme“ auf der Textanzeige.
2. Berühren Sie , bis „Settings“ auf der Textanzeige erscheint.
3. Berühren Sie .
4. Berühren Sie , bis „Uhr“ auf der Textanzeige erscheint.
5. Berühren Sie .
6. Berühren Sie  zum Einstellen der aktuellen Zeit.
7. Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung.

2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Wasserhärte einstellen

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

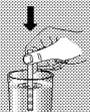
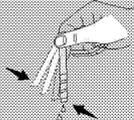
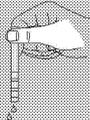
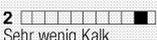
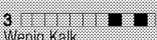
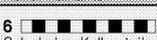
Weiter unten finden Sie Hinweise zum Einsatz des Teststreifens.

Erstreinigung des Gerätes

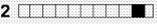


Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

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

Wasserhärтетabelle

Härte	Britische Wasserhärte °dE	Deutsche Wasserhärte °dH	Französische Wasserhärte °dF	Härte	Am Ofen einzustellende Wasserhärte
	0 – 5	0 – 4	0 – 6	Weiches Wasser	1
	6 – 9	5 – 7	9 – 13	Noch weiches Wasser	
	10 – 15	8 – 12	14 – 22	Noch weiches bis mittelhartes Wasser	2
	16 – 19	13 – 15	23 – 27	Mittelhartes- bis hartes Wasser	
	20 – 24	16 – 19	28 – 34	Recht hartes Wasser	3
	25 – 62	20 – 50	35 – 90	Hartes Wasser	

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

Wasserhärten

1. Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, erscheint die Meldung „Garprogramme“ im Display.
2. Wählen Sie die Option „Einstellungen“ mit den Tasten .
3. Tippen Sie auf .
4. Wählen Sie die Option „Wasserhärte“ mit den Tasten .
5. Tippen Sie auf . Die zuvor eingestellte Wasserhärte wird angezeigt.
6. Wählen Sie die mit dem Teststreifen ermittelte Einstellung mit den Tasten .
7. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung auf .

Erstaufheizung

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



WARNUNG

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

Backofen-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Backofentemperatur; siehe *„So bedienen Sie den Backofen, Seite 24“*.
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe *„So bedienen Sie den Backofen, Seite 24“*

Grill-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß“.
4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe *““*.
5. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Grill ab; siehe *““*



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

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen! Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.

Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



GEFAHR:

Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.

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

Tipps zum Backen

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

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

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

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



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

Tipps zum Temperaturfühler

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

So bedienen Sie den Backofen

Tabelle der Garfunktionen

Diese Tabelle zeigt die Funktionen des Ofens mit ihren jeweiligen Höchstzeiten und Mindesttemperaturen.

	Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.
	Aus Sicherheitsgründen kann die „Garzeit“ bei allen Betriebsarten mit Ausnahme von „Warmhalten“ und „Niedrigtemperaturgaren“ auf nicht mehr als 6 Stunden eingestellt werden. Garfunktionen.
	Beim Einstellen einer Funktion wird die jeweilige Einstellung eingerahmt.
	Bei Stromausfällen geht die Information über die aktuelle Betriebsart verloren. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.
	Die Uhrzeit kann nicht eingestellt werden, wenn der Ofen in einer beliebigen Funktion oder mit halbautomatischer oder automatischer Programmierung in Betrieb ist.
	Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür aber dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.
	Bei Temperaturen von 280 °C und mehr arbeitet der Ofen maximal 2 Stunden.

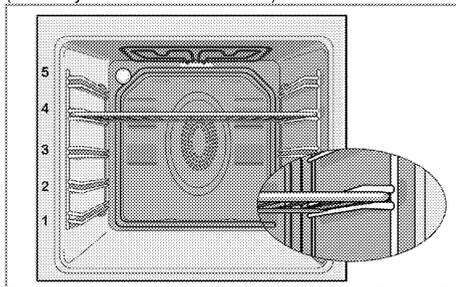
Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Austaste aus.

Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

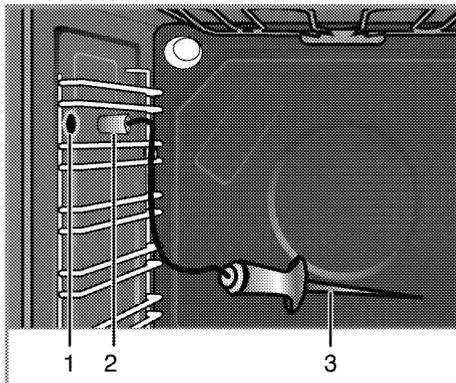
Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Einschub ein. Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.

(Variiert je nach Produktmodell.)



Temperaturfühler verwenden

1. Nachdem Sie den Ofen auf eine bestimmte Funktion und Temperatur eingestellt haben, schließen Sie den Temperaturfühlerverbinder (2) an den Anschluss (1) an der Seitenwand des Gehäuses an.



- 1 Temperaturfühleranschluss
- 2 Temperaturfühlerverbinder
- 3 Temperaturfühlerspitze

Funktion	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Dämpfen	100	40-100
Dämpfen + Heissluft	175	40-280
O / U - Hitze	180	40-320**
Heissluft	200	40-280
Dämpfen + Heissluft	175	40-280
Öko-Heissluft	180	160-220
Heißluft+	180	40-280
3D Kochen	200	40-280
Dämpfen + Umluftgrill	200	40-280
Grossfl. Grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Umluftgrill	200	40-280
Dämpfen + Pizza	220	50-250
Pizza	220	50-320**
Unterhitze	180	40-220
Niedertemperaturgaren	100	50-150
Warmhalten	65	40-100

* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

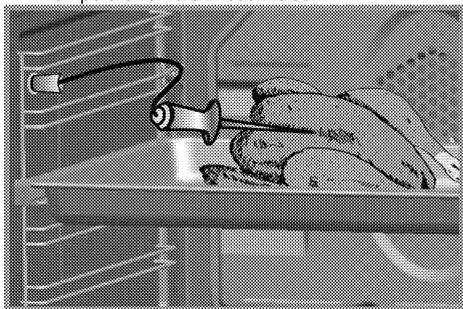
**Die Temperatur kann in Modellen mit pyrolytischer Selbstreinigung (Pyrolyse) auf bis zu 310 °C eingestellt werden.

i Der Kerntemperaturfühler ist während des Betriebs von Funktionen aktiv, bei denen das Kerntemperaturfühlersymbol kontinuierlich angezeigt wird.

i Falls Sie den Ofentimer vor Einsatz des Temperaturfühlers auf eine bestimmte Garzeit eingestellt haben, wird die eingestellte Zeit beim Anschluss des Temperaturfühlers automatisch annulliert.

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

2. Stechen Sie die Sensorspitze des Temperaturfühlers in das Fleisch.



» Der Ofen erkennt automatisch, dass der Temperaturfühler im Fleisch steckt, zeigt **P75/075** im Temperaturanzeigefeld an. Der Temperaturfühler erkennt, wenn das Fleisch im Kern die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet den Ofen dann automatisch ab.

i Falls **P75/075** nicht im Temperaturanzeigefeld erscheinen sollte, überzeugen Sie sich davon, dass der Verbinder richtig im Anschluss sitzt.

- Wir empfehlen eine Temperaturfühler-Vorgabetemperatur von 75 °C. Sie können die Temperatur auf 40 – 99 °C einstellen. (Für Dampffunktionen können Sie die Temperatur von 40 auf 90 °C erhöhen.)
- Reinigen Sie den Temperaturfühler nach jedem Einsatz mit einem feuchten Tuch; anschließend mit einem trockenen Tuch gut abtrocknen.

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

i Das Garen wird beendet, wenn Sie den Temperaturfühler noch vor Garende herausziehen.

Garstufe	Fleisch-Kerntemperatur (°C)
Blau	55-59
Blutig	60-62
Englisch	63-70
Rosa	71-76
Durch	77-81
Sehr durch	≥82

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

Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

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

Dämpfen

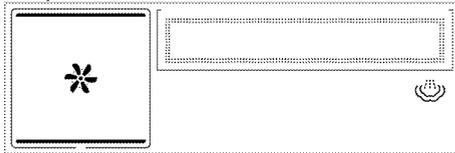
Das Garen wird tatkräftig mit Dampf unterstützt. Dies Dampfgaren eignet sich besonders gut für Gemüse, rotes Fleisch, Fisch und Geflügel. Da der Dampf die Speisen rundum einhüllt, gehen beim Garen weniger Nährstoffe verloren.



Dämpfen + Heissluft

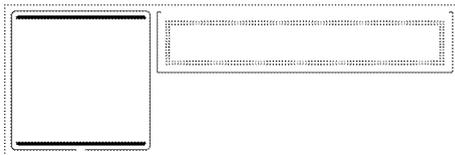
Der Lüfter verteilt von den oberen und unteren Heizelementen erhitzte Luft gleichmäßig und schnell im Ofen. Außerdem kann diese Funktion mit Dampf arbeiten. Nur ein Blech verwenden.

Dämpfen + Heissluft



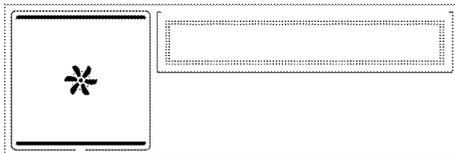
O / U - Hitze

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



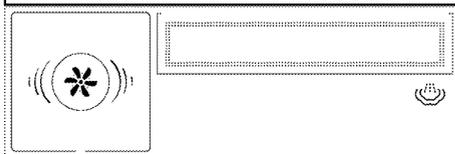
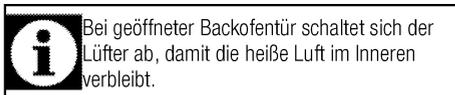
Heissluft

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



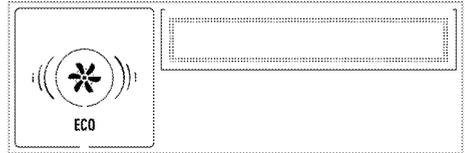
Dämpfen + Heissluft

Durch das hintere Heizelement erhitzte Luft wird mit Hilfe des Gebläses schnell gleichmäßig im Ofen verteilt. Außerdem kann diese Funktion mit Dampf arbeiten. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.



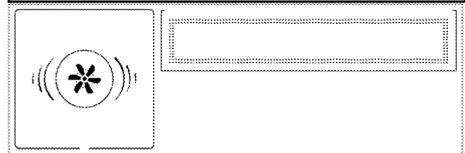
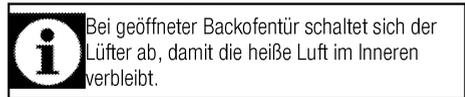
Öko-Heissluft

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



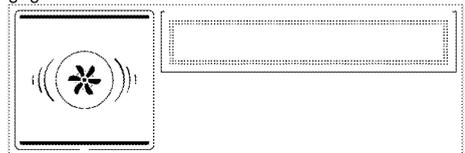
Heißluft+

Durch das hintere Heizelement erhitzte Luft wird mit Hilfe des Gebläses schnell gleichmäßig im Ofen verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.



3D Kochen

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



Dämpfen + Umluftgrill

Der große Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen. Außerdem kann diese Funktion mit Dampf arbeiten.

Dämpfen + Umluftgrill



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grossfl. Grill

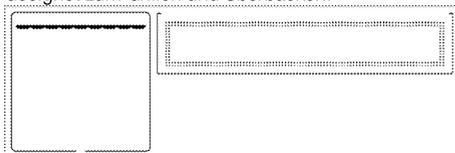
Der große Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill

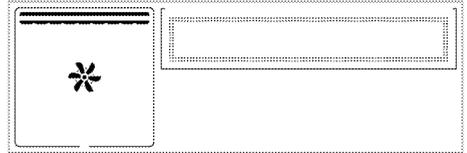
Der kleine Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.



- Stellen Sie kleine bis mittelgroße Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Umluftgrill

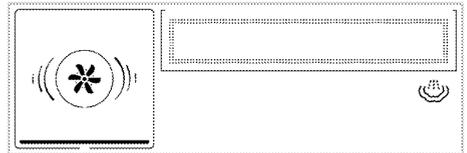
Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Ofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

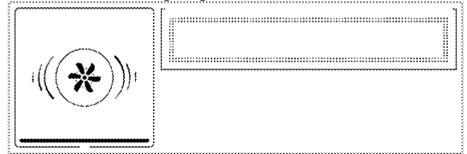
Dämpfen + Pizza

Bei dieser Betriebsart werden Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Außerdem kann diese Funktion mit Dampf arbeiten. Sie eignet sich besonders zum Zubereiten von Pizza oder Backwaren.



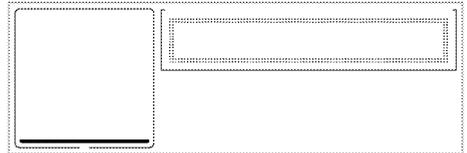
Pizza

Bei dieser Betriebsart werden Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.



Unterhitze

Nur das untere Heizelement ist in Betrieb. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten.



Niedertemperaturgaren

Zur schonenden Zubereitung von Gerichten bei geringerer Temperatur und verlängerter Garzeit (10 – 15 Stunden).



Warmhalten

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



DAMPF

Folgende Funktionen arbeiten mit Dampf:

- Dämpfen + Heissluft
- Dämpfen + Heissluft
- Dämpfen + Umluftgrill
- Dämpfen + Pizza

Bei jeder Funktion gibt es drei unterschiedliche Dampfstufen: Gering, mittel und hoch. Wenn diese Funktionen ausgewählt wurden, wird in regelmäßigen Abständen Dampf in den Garraum geleitet.

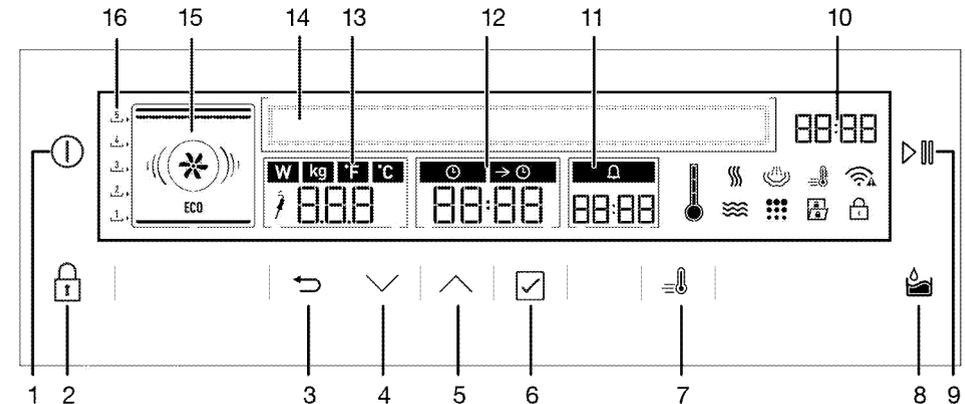
Für Backwaren wie Kuchen, Brötchen und dergleichen empfehlen wir die niedrige Dampfstufe.

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

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

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

Bedienfeldeinführung



- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 1 Ein-/Austaste | 12 Feld Kochzeit / Garzeitende |
| 2 Bedienungssperre | 13 Temperatur-/Gewichtsanzeige |
| 3 Taste Zurück | 14 Textanzeige |
| 4 Taste herunter (Menüauswahl) | 15 Funktionsanzeige |
| 5 Taste herauf (Menüauswahl) | 16 Einschubpositionen |
| 6 Bestätigungs-Taste | |
| 7 Schnellheiztaste | |
| 8 Öffnungstaste Wasserbehälterdeckel | |
| 9 Start-/Stoptaste | |
| 10 Uhrzeitanzeige | |
| 11 Alarmzeitfeld | |
-
- | | |
|--|-----------------------|
| | : Schnellheizensymbol |
| | : Garzeitsymbol |
| | : Garzeitendesymbol |
| | : Alarmsymbol |

-  : Innentempersymbol
 -  : Warmhaltensymbol
 -  : Tastensperre-Symbol
 -  : Tür-offen-Symbol
 -  : Temperaturfühlersymbol*
 -  : Selbstreinigungssymbol (Pyrolyse)*
 -  : Dampfgarensymbol
- * (Variiert je nach Produktmodell.)

Menü der Kochprogramme

Verwendung der Ofenfunktionen zum Garen ohne Dampf

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird.
3. Berühren Sie  zum Öffnen des Kochprogrammmenüs.
4.  /  zum Auswählen der gewünschten Ofenfunktion ohne Dampf. Drücken Sie  zum Aktivieren der Funktion.
5. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie  /  wenn der Rahmen um das Feld Temperatur/Gewicht sichtbar ist und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Der neue Temperaturwert wird direkt beim Ändern übernommen.



Das aktive Feld der Felder Temperatur/Gewicht, Garzeit und Alarmzeit wird durch einen Rahmen hervorgehoben. Berühren Sie  um den Rahmen zum nächsten Feld rechts zu bewegen oder berühren Sie  um ihn zum nächsten Feld links zu führen. Wenn Sie  erneut berühren, wenn der Rahmen um das Feld Temperatur/Gewicht herum angezeigt wird, wird das vorherige Menü wieder aufgerufen.

6. **Zum Einstellen der Garzeit** berühren Sie  um den Rahmen zum Feld Garzeit/Garzeitende zu führen.  wird angezeigt. Berühren Sie  / , um die gewünschte Garzeit einzustellen.
7. **Zum Einstellen der Garendzeit auf einen späteren Zeitpunkt**, berühren Sie , nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben.  wird angezeigt. Berühren Sie  / , um die gewünschte Garendzeit einzustellen.
8. **Zum Einstellen einer Alarmzeit, ohne die Erinnerungsfunktion zu verändern**, berühren Sie

, um den Rahmen um das Feld Alarmzeit zu legen.  wird angezeigt. Berühren Sie  / , um die gewünschte Alarmzeit einzustellen. Die Alarmzeit dient nur zur Erinnerung, sie hat keinen Einfluss auf die Garzeit oder die Funktion des Ofens. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen.



Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

9. Nachdem Sie Kochfunktion, Temperatur, Garzeit, Garendzeit und Alarmzeit nach Wunsch eingestellt haben, berühren Sie , um das Garen zu starten. Das Garen beginnt und das Display zeigt die eingestellte Funktion sowie die Meldung „Garen“.



Um den Ofen zu nutzen, müssen Sie jedoch die Garzeit, Garendzeit und Alarmzeit nicht einstellen. Dies ist optional.



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

- » **Ist keine Garzeit eingestellt**, arbeitet der Ofen manuell. Wenn Sie entscheiden, dass der Garvorgang beendet ist, berühren Sie , um den Ofen auszuschalten. Andernfalls arbeitet der Ofen weiter.
- » **Ist nur die Garzeit eingestellt**, schaltet sich der Ofen nach Ablauf dieser Garzeit ab. Die Anzeige zeigt die Ofenfunktion und die Meldung „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.
- » **Ist die Garzeit und das Garzeitende eingestellt**, zieht der Ofen die Garzeit von der eingestellten Garendzeit ab, um den Zeitpunkt zum Einschalten des Ofens zu berechnen. Ist die so berechnete Kochstartzeit erreicht, wird die eingestellte Ofenfunktion aktiviert und der Ofen auf die eingestellte Temperatur gebracht. Diese Temperatur wird dann bis zum Garzeitende beibehalten. Nach Ablauf dieser Garzeit schaltet sich der Ofen ab. Die Anzeige zeigt die Ofenfunktion und die Meldung „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.

2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird.
3. Tippen Sie zum Aufrufen des Kochprogrammmenüs auf .
4. Wählen Sie die gewünschte Funktion zum Dampfgaren oder dampfunterstützten Garen mit den Tasten . Tippen Sie zum Einschalten der Funktion auf .
5. Tippen Sie auf . Stellen Sie die Dampfstufe mit den Tasten  ein. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung noch einmal auf .
6. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, tippen Sie auf , wenn Temperatur/Gewicht eingerahmt ist, danach stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Die neue Temperatur wird gleich beim Ändern übernommen.



Das aktive Feld (Temperatur/Gewicht, Garzeit oder Alarmzeit) wird eingerahmt. Mit der Taste  bewegen Sie den Rahmen nach rechts, mit der Taste  entsprechend nach links. Wenn Sie erneut antippen, wenn das Feld Temperatur/Gewicht auf der linken Seite eingerahmt ist, gelangen Sie wieder zum vorherigen Menü.

7. **Zum Einstellen der Garzeit** bewegen Sie den Rahmen mit der Taste  zum Feld Garzeit/Garzeitende.  erscheint im Display. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten  ein.

Bei dieser Funktion können Sie das Garen erst starten, wenn eine Garzeit eingestellt wurde. Die Garzeit wird automatisch auf 30 Minuten voreingestellt.

8. **Wenn Sie das Garzeitende auf einen späteren Zeitpunkt einstellen möchten**, tippen Sie nach dem Einstellen der Garzeit auf .   erscheint im Display. Stellen Sie das gewünschte Garzeitende mit den Tasten  ein.
9. **Wenn Sie eine Alarmzeit einstellen möchten, ohne dabei die Erinnerung zu beeinflussen**, bewegen Sie den Rahmen mit der Taste  auf Alarmzeit.  erscheint im Display. Stellen Sie die gewünschte Alarmzeit mit den Tasten   ein. Die Alarmfunktion können Sie sich wie eine Eieruhr vorstellen, sie wirkt sich nicht auf die Garzeit oder andere Funktionen des Ofens aus. Praktisch, wenn Sie beispielsweise Speisen im Ofen nach einer bestimmten Zeit umdrehen möchten.



Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

10. Nachdem Sie die gewünschte Garfunktion, Temperatur, Garzeit, Garzeitende und Alarmzeit eingestellt haben, starten Sie das Garen mit der Taste .
11. **So benutzen Sie die Dampffunktion:** Falls Sie längere Zeit nicht mehr mit Dampf gegart haben, erscheint die Meldung „**Sauberes Wasser einfüllen**“ im Display.
12. Tippen Sie auf . Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite.
13. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, gießen Sie darin verbliebenes Wasser aus, füllen Sie den Tank dann mit frischem Wasser – maximal bis zur „Max“-Markierung.



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



Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur reines Leitungswasser. Geben Sie nichts in den Wasserbehälter, was sich entzünden kann, Alkohol oder Schwabemittelchen enthält.



Sie können den Behälter dank des Deckels auch nachfüllen, ohne ihn herauszunehmen.

14. Setzen Sie den Behälter wieder ein, schließen Sie die Abdeckung mit der Taste . Starten Sie das Garen mit der Taste . » Wenn der Wasserpegel stimmt, beginnt das Garen.



Achten Sie darauf, dass die Abdeckung des Temperaturfühlers geschlossen ist, bevor Sie Dampfgaren oder dampfunterstützte Garfunktionen nutzen.



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

 Sofern das Wasser beim Garen ausgehen sollte, erscheint die Meldung „**Wasser nachfüllen**“ im Display, zusätzlich erklingt ein Signalton. Das Garen stoppt. Das Garen wird fortgesetzt, nachdem Sie den Behälter mit Wasser nachgefüllt und wieder eingesetzt haben.

» » **Falls lediglich die Garzeit eingestellt wurde:** Der Ofen beendet das Garen zum Ablauf der Garzeit. Das Display zeigt die jeweilige Ofenfunktion und die Meldung „**Garen abgeschlossen**“. Sie hören einen Signalton. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.

» » **Wenn Garzeit und Garzeitende eingestellt wurden:** Der Ofen berechnet den Garzeitbeginn, indem er die Garzeit vom Garzeitende abzieht. Wenn der Garzeitbeginn erreicht ist, schaltet sich der Ofen mit der ausgewählten Funktion ein und heizt sich auf die voreingestellte Temperatur auf. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Der Ofen schaltet sich ab, sobald das Garzeitende erreicht ist. Das Display zeigt die jeweilige Ofenfunktion und die Meldung „**Garen abgeschlossen**“. Sie hören einen Signalton. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.

15. Gießen Sie aus hygienischen Gründen nach dem Garen das restliche Wasser aus dem Behälter ab.

 Das im Dampfsystem des Ofens verbliebene Wasser wird etwa 15 Minuten nach Garzeitende wieder zurück in den Wasserbehälter geleitet. Gießen Sie dieses Wasser aus hygienischen Gründen aus dem Behälter ab.

16. Nutzen Sie die Trocknungsfunktion, um im Ofen verbliebene Wasserreste zu entfernen. Siehe „Extras-Menü“.

 Sofern die automatische Trocknungsfunktion aktiv ist, schaltet sich diese nach jedem Dampfgaren automatisch ein.

17. **So setzen Sie das Garen fort:**
5 Minuten nach dem Garen können Sie die Dampfgaren- und dampfunterstützten Funktionen des Ofens wieder nutzen. Dazu tippen Sie auf 

» Der Ofen arbeitet dann mit der zuvor eingestellten Garfunktion und Temperatur.

18. Falls Sie versuchen, den Ofen **innerhalb 5 Minuten nach Abschluss des Garens wieder zu verwenden**, erscheint die Meldung „**Ofen wird vorbereitet**“, da das im Dampfsystem verbliebene

Wasser erst zurück in den Wasserbehälter geleitet werden muss. Wenn diese Meldung verschwindet, können Sie das Garen wieder mit der Taste  starten. Sobald das Wasser aus dem Dampfsystem zurück in den Behälter geleitet wurde, erscheint die Meldung „**Sauberes Wasser einfüllen**“.

21. Tippen Sie auf . Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite.
22. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, gießen Sie darin verbliebenes Wasser aus, füllen Sie den Tank dann mit frischem Wasser – maximal bis zur „Max“-Markierung.
23. Setzen Sie den Behälter wieder ein, schließen Sie die Abdeckung mit der Taste . Starten Sie das Garen mit der Taste .

» Wenn der Wasserpegel stimmt, beginnt das Garen.

 Falls Sie die Ofentür bei aktiver Dampffunktion öffnen, läuft der Lüfter mit hoher Drehzahl an, bildet dadurch einen wärmeisolierenden Luftvorhang.

 In den letzten 3 Minuten des Dampfgarens arbeitet der Lüfter mit hoher Drehzahl, damit die Dampfdichte im Ofeninnenraum abnimmt.

22. Gießen Sie aus hygienischen Gründen nach dem Garen das restliche Wasser aus dem Behälter ab.

 Das im Dampfsystem des Ofens verbliebene Wasser wird etwa 15 Minuten nach Garzeitende wieder zurück in den Wasserbehälter geleitet. Gießen Sie dieses Wasser aus hygienischen Gründen aus dem Behälter ab.

23. Nutzen Sie die Trocknungsfunktion, um im Ofen verbliebene Wasserreste zu entfernen. Siehe „Menü Extras“.

 Sofern die automatische Trocknungsfunktion aktiv ist, wird diese nach dem Dampfgaren im Display angezeigt. Zum Starten tippen Sie auf .

 Nehmen Sie sämtliche Speisen und Zubehör wie Bleche, Roste und dergleichen aus dem Ofen, bevor Sie die Trocknungsfunktion starten.

Schnellheizen

Mit der Schnellheizen-Funktion bringen Sie den Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur; sehr praktisch beim Vorheizen. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion; anschließend:

1. Berühren Sie  einmal. Das Symbol  wird angezeigt.
2. Nach Einstellung der Garzeit und Temperatur berühren Sie , um das Garen zu starten.
»  Das Symbol erlischt, sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Ofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt wurde.
3. Berühren Sie  einmal, um die Schnellheizen-Funktion abzubrechen. Die Schnellheizfunktion wird deaktiviert und  verschwindet.

Tastensperre aktivieren

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

 Die Tastensperre können Sie im laufenden Betrieb verwenden und auch dann, wenn der Ofen nicht arbeitet. Auch bei aktiver Tastensperre lässt sich der Ofen nach wie vor durch Berühren von  abschalten.

1. Berühren Sie  bis  auf dem Display erscheint.
» Bei aktiver Tastensperre erscheinen die Warnung „Tastensperre aktiv“ und das Symbol  auf der Anzeige, wenn Sie eine beliebige Taste (außer  / ) betätigen.

 Bei eingeschalteter Tastensperre reagieren die Tasten nicht auf Berührungen. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin aktiv.

Tastensperre abschalten

1. Berühren Sie  bis  von der Anzeige verschwindet.
» Die Tastensperre wurde deaktiviert.

Menü der automatischen Garfunktionen

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option „Automatikgaren“ mit den Tasten .
3. Rufen Sie das Automatikgaren-Menü mit der Taste  auf.

4. Wählen Sie das Hauptmenü der gewünschten Speise mit den Tasten . (Schauen Sie in die Tabelle zum Automatikgaren-Menü.) Tippen Sie zum Bestätigen auf .
5. Wählen Sie die gewünschte Speise mit den Tasten .
6. Das Gewicht der Speise ändern Sie mit den Tasten , wenn das Feld Temperatur/Gewicht eingerahmt ist. Das neue Gewicht wird direkt beim Ändern übernommen. Die Garzeit wird automatisch an das Gewicht der Speise angepasst.

 Sie können das Gewicht nur bei Gerichten ändern, bei denen auch ein Gewicht angezeigt wird.

 Das aktive Feld (Temperatur/Gewicht, Garzeit oder Alarmzeit) wird eingerahmt. Mit der Taste  bewegen Sie den Rahmen nach rechts, mit der Taste  entsprechend nach links. Wenn Sie erneut antippen, wenn das Feld Temperatur/Gewicht auf der linken Seite eingerahmt ist, gelangen Sie wieder zum vorherigen Menü.

7. **Zum Einstellen der Garzeit** bewegen Sie den Rahmen mit der Taste  zum Feld Garzeit.  erscheint im Display. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten  ein. Die Garzeit kann je nach Gewicht der Speise nur in einem bestimmten Bereich eingestellt werden.
8. Wenn Garfunktion, Temperatur, Gewicht und Garzeit stimmen, starten Sie das Garen mit der Taste .
9. **Wenn Sie die Dampffunktion zum Garen verwenden, beachten Sie bitte die nachstehenden Hinweise:**
Falls Sie längere Zeit nicht mehr mit Dampf gegart haben, erscheint die Meldung „Sauberes Wasser einfüllen“ im Display.
10. Tippen Sie auf . Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite.
11. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, gießen Sie darin verbliebenes Wasser aus, füllen Sie den Tank dann mit frischem Wasser – maximal bis zur „Max“-Markierung.

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

-  Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur reines Leitungswasser. Geben Sie nichts in den Wasserbehälter, was sich entzünden kann, Alkohol oder Schwabeteilchen enthält.
-  Sie können den Behälter dank des Deckels auch nachfüllen, ohne ihn herauszunehmen.

12. Setzen Sie den Behälter wieder ein, schließen Sie die Abdeckung mit der Taste . Starten Sie das Garen mit der Taste .

» Wenn der Wasserpegel stimmt, beginnt das Garen.

-  Achten Sie darauf, dass die Abdeckung des Temperaturfühlers geschlossen ist, bevor Sie Dampfgaren oder dampfunterstützte Garfunktionen nutzen.
-  Falls die Ofentür während des Garens geöffnet wird, erscheint das Symbol  im Display.
-  Sofern das Wasser beim Garen ausgehen sollte, erscheint die Meldung „**Wasser nachfüllen**“ im Display, zusätzlich erklingt ein Signalton. Das Garen stoppt. Das Garen wird fortgesetzt, nachdem Sie den Behälter mit Wasser nachgefüllt und wieder eingesetzt haben.

» » **Falls eine Garzeit eingestellt wurde:** Der Ofen beendet das Garen zum Ablauf der Garzeit. Das Display zeigt die jeweilige Ofenfunktion und die Meldung „**Garen abgeschlossen**“. Sie hören einen Signalton. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.

13. Gießen Sie aus hygienischen Gründen nach dem Garen das restliche Wasser aus dem Behälter ab.

-  Das im Dampfsystem des Ofens verbliebene Wasser wird etwa 15 Minuten nach Garzeitende wieder zurück in den Wasserbehälter geleitet. Gießen Sie dieses Wasser aus hygienischen Gründen aus dem Behälter ab.

14. Nutzen Sie die Trocknungsfunktion, um im Ofen verbliebene Wasserreste zu entfernen. Siehe „Extras-Menü“.

-  Sofern die automatische Trocknungsfunktion aktiv ist, schaltet sich diese nach jedem Dampfgaren automatisch ein.

15. So setzen Sie das Garen fort:

5 Minuten nach dem Garen können Sie die Dampfgaren- und dampfunterstützten Funktionen des Ofens wieder nutzen. Dazu tippen Sie auf .

» Der Ofen arbeitet dann mit der zuvor eingestellten Garfunktion und Temperatur.

16. Falls Sie versuchen, den Ofen **innerhalb 5 Minuten nach Abschluss des Garens wieder zu verwenden**, erscheint die Meldung „**Ofen wird vorbereitet**“, da das im Dampfsystem verbliebene Wasser erst zurück in den Wasserbehälter geleitet werden muss. Wenn diese Meldung verschwindet, können Sie das Garen wieder mit der Taste  starten. Sobald das Wasser aus dem Dampfsystem zurück in den Behälter geleitet wurde, erscheint die Meldung „**Sauberes Wasser einfüllen**“.

17. Tippen Sie auf . Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite.
18. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, gießen Sie darin verbliebenes Wasser aus, füllen Sie den Tank dann mit frischem Wasser – maximal bis zur „Max“-Markierung.
19. Setzen Sie den Behälter wieder ein, schließen Sie die Abdeckung mit der Taste . Starten Sie das Garen mit der Taste .

» Wenn der Wasserpegel stimmt, beginnt das Garen.

-  Falls Sie die Ofentür bei aktiver Dampffunktion öffnen, läuft der Lüfter mit hoher Drehzahl an, bildet dadurch einen wärmeisolierenden Luftvorhang.

-  In den letzten 3 Minuten des Dampfgarens arbeitet der Lüfter mit hoher Drehzahl, damit die Dampfdichte im Ofeninnenraum abnimmt.

20. Gießen Sie aus hygienischen Gründen nach dem Garen das restliche Wasser aus dem Behälter ab.

-  Das im Dampfsystem des Ofens verbliebene Wasser wird etwa 15 Minuten nach Garzeitende wieder zurück in den Wasserbehälter geleitet. Gießen Sie dieses Wasser aus hygienischen Gründen aus dem Behälter ab.

21. Nutzen Sie die Trocknungsfunktion, um im Ofen verbliebene Wasserreste zu entfernen. Siehe „Extras-Menü“.



Sofern die automatische Trocknungsfunktion aktiv ist, wird diese nach dem Dampfgaren im Display angezeigt. Zum Starten tippen Sie auf



Nehmen Sie sämtliche Speisen und Zubehör wie Bleche, Roste und dergleichen aus dem Ofen, bevor Sie die Trocknungsfunktion starten.

Automatische Garfunktionen:

Hier kann es modellspezifische Unterschiede geben.

Gemüse	Kuchen/Brot/Torten	Geflügel	Fisch	Fleisch	Spezial
Frisches Stück Kartoffel (*)	Pogaca (*)	Huhn, < 1600 g (*)	Forelle	Roastbeef Dämpfen (*)	Makkaroni-Käse
Brokkoliröschen (*)	Brot (Hefe-) (*)	Huhn, > 1600 g (*)	Seebarsch	Hackbraten	Klassische Lasagne
Frische Bohnen (*)	Sandwich (*)	Putenkeule (*)	Fisch m. Gemüse	Roastbeef	Obstkuchen
Gefüllte Paprika	Kekse	Huhn < 1.6Kg	Poch. Sardellen	Gef. Lammkeule	Apfelkuchen
Knus. Kartoffeln	Kuchen	Huhn > 1.6Kg	Forellenauflauf	Lammbraten	Apfelstrudel
Moussaka	Zimtröllchen	Hähnchenstück e	Barsch-Filet	Roastbeef	Baiser
Kartoffelgratin	Biskuit	Hühnerfilet	Fischspieße	Lamm	Éclair
Kartoffel	Rosinenkuchen	Grillhähnchen	Fischauflauf	Steak	Geb. Reisp.
Fr. Gemüse	Pik. Windbeutel	Gegrillte Pute	Lachsfilet	Geb. Fl. laibchen	Karamellcreme
Gefr. Gemüse	Teegebäck	Putenkeule	-	Hüftsteak	Schokosoufflee
	Baguette	Putenfilet	Lachs in Salzkr.	Schweinefilet	Crème brûlée
	Sandwichbrot	Ente		Schweinebraten	Honiga. in Sirup
	Hefekuchen	Gans		Schw. koteletts.	Kokosnussk.
	Croissants	Kaninchen			Kl. Geb. in Sirup
	Osterkuchen	Fasan Jägerart			Grießk. in Sirup
	Bröt. m. Käsef.	Fasan			Dörrapfel
	Brezel				Dörrquitten
	Pizza				Dörrbirne
	Schokokuchen				Auflauf
	Biskuitkuchen				Quiche-Gemüse
					Quiche-Kart.

* Diese Gerichte können mit Dampf gegart werden.

Extras-Menü



Achten Sie darauf, dass die Abdeckung des Temperaturfühlers geschlossen ist, bevor Sie Dampfgaren oder dampfunterstützte Garfunktionen nutzen.

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

Wir empfehlen, regelmäßig das Entkalkungsprogramm zu nutzen, damit sich das Dampfsystem nicht mit Kalk zusetzt. Ihr Ofen erinnert Sie an das Entkalken – je höher die Wasserhärte, desto öfter. Zwei Entkalkungstabletten werden mit dem Gerät mitgeliefert. (Sie können auch handelsübliche Entkalkungsmittel für Dampfgargeräte benutzen; beachten Sie dabei unbedingt die Bedienungsanweisungen.)

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option „Extras“ mit den Tasten .
3. Tippen Sie auf .
4. Wählen Sie die Option „Entkalken“ mit den Tasten .
5. Tippen Sie auf . Starten Sie die Funktion mit der Taste .
6. „250 ml Wasser und Tablette in den Tank geben“ erscheint im Display.
7. Tippen Sie auf . Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite, Sie können den Tank entnehmen.
8. Geben Sie zu 250 ml sauberes Leitungswasser und die Tablette in den Tank. Setzen Sie den Tank wieder ein, schließen Sie die Abdeckung mit der Taste .
9. Tippen Sie zum Starten der Funktion noch einmal auf .
10. Beim Entkalken löst sich die Tablette im Wasser auf, die entstandene Lösung entfernt die Kalkablagerungen, die sich im Dampfsystem des Ofens gesammelt haben. Der Ofen führt alle nötigen Schritte automatisch aus, Sie müssen nichts weiter unternehmen, bis die Meldung „Tank leeren, dann 250 ml Wasser einfüllen“ erscheint.
11. Tippen Sie auf . Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite, Sie können den Tank entnehmen.

12. Leeren Sie den Tank, spülen Sie den Tank aus. Füllen Sie dann 250 ml Trinkwasser ein. Setzen Sie den Tank wieder ein, schließen Sie die

Abdeckung mit der Taste . Die Funktion wird fortgesetzt.

13. Zum Abschluss des Entkalkens erscheint die Meldung „Abgeschlossen“.



Die erste Phase der Entkalkung dauert knapp 90, die zweite Phase ca. 20 Minuten.

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

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

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



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



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

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option „Extras“ mit den Tasten .
3. Tippen Sie auf .
4. Wählen Sie die Option „Trocknen“ mit den Tasten .
5. Tippen Sie auf .
6. Starten Sie das Trocknen mit der Taste .
7. Nach 10 Minuten (diese Zeit wird automatisch vorgegeben) erscheint die Meldung „Ofentür öffnen“ im Display.

» Öffnen Sie die Ofentür, lassen Sie den Dampf entweichen.

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

Mit dieser Funktion wärmen Sie zuvor zubereitete Speisen auf. Dampf sorgt dafür, dass die Speisen nicht austrocknen.

- Verwenden Sie hitzebeständige Gefäße.

- Benutzen Sie beim Dampfgaren am besten ein Lochblech.
 - Decken Sie die Speisen beim Aufwärmen nicht ab.
1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
 2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option „Extras“ mit den Tasten .
 3. Tippen Sie auf .
 4. Wählen Sie die Option „Aufwärmen“ mit den Tasten .
 5. Tippen Sie auf . Starten Sie die Funktion mit der Taste . Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter „So benutzen Sie die Dampffunktion“ im Abschnitt „Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“.

Bei dieser Funktion werden empfohlene Temperatur und Zeit im Display angezeigt. Sie können Temperatur und Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

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

Sehr praktisch, damit z. B. Brot- oder Pizzateig optimal aufgeht. Der Dampf sorgt dafür, dass der Teig nicht austrocknet, sich keine harten Stellen an der Oberfläche bilden.

- Benutzen Sie hitzebeständige Gefäße.
- Decken Sie den Teig beim Aufgehen nicht ab.
- Verzichten Sie auf jedes Öffnen der Ofentür, während der Teig aufgeht – andernfalls geht Feuchtigkeit verloren, der Teig kann wieder zusammenfallen.
- Achten Sie vor dem Einsatz der Teig-aufgehen-lassen-Funktion darauf, dass der Ofeninnenraum nicht heiß ist (Zimmertemperatur).
- Die Aufgehzeit hängt von Größe und Gewicht des Teiges ab.
- Wir empfehlen, zum Aufgehen ein großes, hitzebeständiges Gefäß auf den Rost zu stellen.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option „Extras“ mit den Tasten .
3. Tippen Sie auf .
4. Wählen Sie die Option „Teig aufgehen lassen“ mit den Tasten .
5. Tippen Sie auf . Starten Sie die Funktion mit der Taste . Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter „So benutzen Sie die Dampffunktion“ im Abschnitt „Ofenfunktionen

für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“.

Bei dieser Funktion werden empfohlene Temperatur und Zeit im Display angezeigt. Sie können Temperatur und Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

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

Praktisch zum Auftauen gefrorener Speisen wie Früchte, Gemüse und Gebäck. Benutzen Sie beim Auftauen am besten ein Lochblech. Schieben Sie ein normales Blech in den unteren Einschub (Einschub 1); so wird das Schmelzwasser aufgefangen, das beim Auftauen durch das Lochblech tropft.



Aus hygienischen Gründen empfehlen wir, Fleisch, Geflügel, Fisch und andere tierische Erzeugnisse im Kühlschrank aufzutauen.



Geben Sie gefrorene Lebensmittel nur komplett ausgepackt in den Ofen.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option „Extras“ mit den Tasten .
3. Tippen Sie auf .
4. Wählen Sie die Option „Auftauen“ mit den Tasten .
5. Tippen Sie auf . Starten Sie die Funktion mit der Taste . Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter „So benutzen Sie die Dampffunktion“ im Abschnitt „Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“.

Bei dieser Funktion werden empfohlene Temperatur und Zeit im Display angezeigt. Sie können Temperatur und Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

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

Sinnvoll zum Blanchieren (kurz Angaren) von Früchten und Gemüse vor dem Einfrieren oder Einmachen. Benutzen Sie beim Blanchieren am besten ein Lochblech. Schieben Sie ein normales Blech in den unteren Einschub (Einschub 1); so wird das Schmelzwasser aufgefangen, das beim Blanchieren durch das Lochblech tropft.

 Damit die gesunde Farbe blanchierter Lebensmittel möglichst erhalten bleibt, legen Sie die Speisen nach dem Blanchieren zum Abkühlen in Eiswasser, anschließend gießen Sie das Wasser weg.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option „Extras“ mit den Tasten .
3. Tippen Sie auf .
4. Wählen Sie die Option „Blanchieren“ mit den Tasten .
5. Tippen Sie auf . Starten Sie die Funktion mit der Taste . Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter „**So benutzen Sie die Dampffunktion**“ im Abschnitt „**Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden**“.

Bei dieser Funktion wird die empfohlene Zeit angezeigt. Sie können die Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

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

Zum Sterilisieren von Einmachgläsern und deren Deckeln. So werden Keime abgetötet, die eingemachte Lebensmittel schneller verderben lassen. Benutzen Sie den Rost zum Sterilisieren. Schieben Sie ein normales Blech in den unteren Einschub (Einschub 1); so wird das Wasser aufgefangen, das sich durch den Dampf niederschlägt. Die Deckel müssen von den Behältern abgenommen werden. Stellen Sie die Behälter kopfüber auf den Rost, so dass die Öffnung nach unten zeigt. Legen Sie auch die Deckel mit der Öffnung nach unten auf den Rost.

 Benutzen Sie Behälter aus hitze- und dampfbeständigem Glas.

 Wenn Sie mehrere Behälter oder Deckel auf einmal sterilisieren, achten Sie darauf, dass sich diese nicht berühren.

 Achten Sie darauf, möglichst nur Behälter ähnlicher Größe gemeinsam zu sterilisieren.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option „Extras“ mit den Tasten .
3. Tippen Sie auf .

4. Wählen Sie die Option „Sterilisieren“ mit den Tasten .
5. Tippen Sie auf . Starten Sie die Funktion mit der Taste . Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter „**So benutzen Sie die Dampffunktion**“ im Abschnitt „**Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden**“.

Bei dieser Funktion wird die empfohlene Zeit angezeigt. Sie können die Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

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

Zum Erhitzen blanchierter Speisen (z. B. Früchte oder Gemüse), nachdem diese in sterilisierte Einmachgläser gefüllt wurden.

Füllen Sie die Einmachgläser mit Flüssigkeit (Wasser, Zuckerwasser, Salzwasser etc.) auf, setzen Sie dann den Deckel auf. Füllen Sie die Gläser so weit auf, dass nur noch maximal 3 cm „Luft“ bis zur oberen Kante verbleibt, setzen Sie dann den sterilisierten Deckel auf. Benutzen Sie beim Einmachen am besten ein Lochblech. Schieben Sie ein normales Blech in den unteren Einschub (Einschub 1); so wird das Wasser aufgefangen, das sich durch den Dampf niederschlägt und durch das Lochblech tropft. Nehmen Sie die Einmachgläser aus dem Garraum heraus, wenn sie etwas abgekühlt sind. Lassen Sie die Gläser anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen.

- Wenn Sie mehrere Gläser zum Einmachen verwenden, achten Sie darauf, dass sich diese nicht berühren.
- Achten Sie darauf, beim Einmachen möglichst Gläser ähnlicher Größe zu verwenden.
- Die zum Einmachen benötigte Zeit hängt von der Speisemenge in den Gläsern und der Anzahl der Gläser ab.

 Benutzen Sie Behälter aus hitze- und dampfbeständigem Glas.

 Behälter aus echtem Glas können beim Einmachen springen. Achten Sie darauf, dass die Behälter und ihre Deckel unbeschädigt und nicht verformt sind.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option „Extras“ mit den Tasten .
3. Tippen Sie auf .

4. Wählen Sie die Option „Einmachen“ mit den Tasten .
5. Tippen Sie auf . Starten Sie die Funktion mit der Taste . Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter „So benutzen Sie die Dampffunktion“ im Abschnitt „Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“.

Bei dieser Funktion werden empfohlene Temperatur und Zeit im Display angezeigt. Sie können Temperatur und Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

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

Praktisch zum Schmelzen von Schokolade, ohne dass diese hart wird.

Legen Sie normal verpackte Schokolade zum Schmelzen auf das Lochblech.

Unverpackte Schokolade geben Sie in einen hitzebeständigen Behälter, setzen den Deckel auf und stellen den Behälter auf das Lochblech.



Die zum Schmelzen gebrauchte Zeit hängt von der Menge ab.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option „Extras“ mit den Tasten .
3. Tippen Sie auf .
4. Wählen Sie die Option „Schokolade schmelzen“ mit den Tasten .
5. Tippen Sie auf . Starten Sie die Funktion mit der Taste . Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter „So benutzen Sie die Dampffunktion“ im Abschnitt „Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“.

Bei dieser Funktion wird die empfohlene Zeit angezeigt. Sie können die Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

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

Für leckeren Joghurt aus pasteurisierter Milch aus „Eigenproduktion“.

Mischen Sie 100 g (3 – 4 Esslöffel) Joghurt und 1 Liter pasteurisierte Milch (Zimmertemperatur), mengen Sie alles gut durch. Geben Sie die Mischung in einen hitzebeständigen Glasbehälter, setzen Sie den Deckel auf. Stellen Sie Ihr Joghurtgefäß auf den Rost.

- Wenn Sie süßen, etwas flüssigeren Joghurt mögen, halten Sie die Zubereitungszeit etwas kürzer. Wenn Ihnen eher nach säuerlichem, dickerem Joghurt ist, geben Sie etwas Zeit hinzu.
- Wir empfehlen, den fertigen Joghurt im Kühlschrank aufzubewahren (4 °C) und innerhalb 12 Stunden zu verbrauchen.
- Sterilisierte haltbare Milch (H-Milch) eignet sich nicht zur Joghurtherstellung; darum sollten Sie darauf verzichten.
- Der mit der Milch vermischte Joghurt (dessen Mikroorganismen die Fermentierung der Milch anregen) sollte ganz frisch sein.



Sie können auch Rohmilch und nicht pasteurisierte (nicht wärmebehandelte) Milch zur Joghurtherstellung verwenden. Allerdings sollten Sie diese vorher abkochen, damit Bakterien und andere schädliche Mikroorganismen abgetötet werden. Lassen Sie die abgekochte Milch auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor es an die Joghurtzubereitung geht.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option „Extras“ mit den Tasten .
3. Tippen Sie auf .
4. Wählen Sie die Option „Joghurt“ mit den Tasten .
5. Tippen Sie auf . Starten Sie die Funktion mit der Taste . Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter „So benutzen Sie die Dampffunktion“ im Abschnitt „Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“.

Bei dieser Funktion wird die empfohlene Zeit angezeigt. Sie können die Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

Ei – Hart gekocht, gekocht, weich gekocht (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Zum perfekten Kochen von Eiern ganz nach Ihrem Geschmack. Im Ofen können Sie auch viele Eier auf einmal kochen.

Benutzen Sie beim Eierkochen am besten ein Lochblech. Schieben Sie ein normales Blech in den unteren Einschub (Einschub 1); so wird das Schmelzwasser aufgefangen, das beim Kochen durch das Lochblech tropft.

	Stechen Sie die Eier vor dem Kochen mit z. B. einer Nadel an ein paar Stellen leicht (nicht tief!) ein. Andernfalls können die Eier beim Kochen platzen. – Über Sinn und Unsinn streiten sich die Gelehrten ... Tatsächlich ist es so, dass manche Eier zum Platzen neigen, manche nicht.
	Die Kochzeit hängt von der Größe und der Anzahl der Eier ab.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option „Extras“ mit den Tasten .
3. Tippen Sie auf .
4. Wählen Sie mit den Tasten  unter den Optionen „Hart gekochtes Ei“, „Gekochtes Ei“ und „Weichgekochtes Ei“.
5. Tippen Sie auf . Starten Sie die Funktion mit der Taste . Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter „So benutzen Sie die Dampffunktion“ im Abschnitt „Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“.

Bei dieser Funktion wird die empfohlene Zeit angezeigt. Sie können die Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

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

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

1. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option „Extras“ mit den Tasten .
3. Tippen Sie auf .
4. Wählen Sie die Option „Dampfreinigung“ mit den Tasten .
5. Tippen Sie auf . Starten Sie die Funktion mit der Taste . Beachten Sie bei dieser Funktion die Hinweise unter „So benutzen Sie die Dampffunktion“ im Abschnitt „Ofenfunktionen für Dampfgaren und dampfunterstütztes Garen verwenden“.

Bei dieser Funktion wird die empfohlene Zeit angezeigt. Sie können die Zeit ändern, auch eine Endzeit festlegen.

6. Nach Ablauf der Zeit erscheint die Meldung „**Flächen abwischen**“ im Display. Öffnen Sie die Gerätetür, wischen Sie die Innenflächen mit einem trockenen Schwamm oder Lappen ab.

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

	<p>WARNUNG</p> <p>Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen! Berühren Sie das Gerät während der Selbstreinigung nicht, halten Sie Kinder fern. Warten Sie mindestens 30 Minuten ab, bevor Sie Rückstände entfernen.</p>
---	---

Der Backofen ist mit einer pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion ausgestattet. Bei der Selbstreinigung erhitzt sich der Innenraum auf 430 – 480 °C, dabei werden Speisereste zu Asche verbrannt. Dabei kann natürlich eine Menge Rauch entstehen. Sorgen Sie für gute Belüftung. Der Ofen muss alle 10 Einsätze mit hoher Hitze gereinigt werden.

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum. Denken Sie bei Modellen mit Gitterrost daran, den Rost herauszunehmen. Vergessen Sie nicht, zuvor den Wasserbehälter zu entnehmen.

Falls Ihr Gerät mit pyrosicherem Zubehör (dem die Selbstreinigung bei hohen Temperaturen nichts ausmacht) ausgestattet ist, müssen Sie dieses Zubehör nicht aus dem Ofen nehmen.

2. Vor der Reinigung reinigen Sie die Außenflächen des Ofens und entfernen grobe Speisereste im Garraum mit einem nassen Lappen und etwas Seife.

	Verzichten Sie auf das Reinigen der Türdichtung. Die Dichtung enthält Glasfasern, sie ist daher empfindlich und kann leicht beschädigt werden. Wenden Sie sich an einen autorisierten Serviceanbieter, falls die Türdichtung beschädigt wird.
--	---

3. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
4. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option „Extras“ mit den Tasten .
5. Tippen Sie auf .
6. Wählen Sie die Option „Reinigen“ mit den Tasten .
7. Tippen Sie auf .
8. Starten Sie die Reinigung mit der Taste . Die Selbstreinigungszeit erscheint im Display. Die Dauer kann nicht geändert werden. Allerdings

- können Sie die Endzeit der Selbstreinigungsfunktion festlegen.
9. Während der Selbstreinigung lässt sich die Ofentür nicht öffnen; das Sperrsymbol  erscheint im Display. Versuchen Sie nicht, die Tür mit Gewalt zu öffnen, solange die Reinigung noch läuft und das Sperrsymbol leuchtet.
 10. Entfernen Sie weiße Ablagerungen nach Abschluss der Reinigung mit Essigwasser.

Öko-Reinigung (pyrolytische Selbstreinigung – Öko-Pyrolyse) (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
Berühren Sie das Gerät während der Selbstreinigung nicht, halten Sie Kinder fern.
Warten Sie mindestens 30 Minuten ab, bevor Sie Rückstände entfernen.

Sofern Ihr Ofen nicht stark verschmutzt ist, empfehlen wir die Öko-Reinigungsfunktion. Falls Ihr Ofen jedoch stark verschmutzt ist, reicht die Öko-Reinigungsfunktion gewöhnlich nicht aus. Nutzen Sie in diesem Fall die reguläre „Reinigung“.

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum. Denken Sie bei Modellen mit Gitterrost daran, den Rost herauszunehmen. Vergessen Sie nicht, zuvor den Wasserbehälter zu entnehmen.

Falls Ihr Gerät mit pyrosicherem Zubehör (dem die Selbstreinigung bei hohen Temperaturen nichts ausmacht) ausgestattet ist, müssen Sie dieses Zubehör nicht aus dem Ofen nehmen.

2. Vor der Reinigung reinigen Sie die Außenflächen des Ofens und entfernen grobe Speisereste im Garraum mit einem nassen Lappen und etwas Seife.



Verzichten Sie auf das Reinigen der Türdichtung. Die Dichtung enthält Glasfasern, sie ist daher empfindlich und kann leicht beschädigt werden. Wenden Sie sich an einen autorisierten Serviceanbieter, falls die Türdichtung beschädigt wird.

3. Schalten Sie den Ofen mit der Taste  ein.
4. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Wählen Sie die Option „Extras“ mit den Tasten .
5. Tippen Sie auf .
6. Wählen Sie die Option „Öko-Reinigen“ mit den Tasten .

7. Tippen Sie auf .
8. Starten Sie die Reinigung mit der Taste . Die Selbstreinigungszeit erscheint im Display. Die Dauer kann nicht geändert werden. Allerdings können Sie die Endzeit der Selbstreinigungsfunktion festlegen.
9. Während der Selbstreinigung lässt sich die Ofentür nicht öffnen; das Sperrsymbol  erscheint im Display. Versuchen Sie nicht, die Tür mit Gewalt zu öffnen, solange die Reinigung noch läuft und das Sperrsymbol leuchtet.
10. Entfernen Sie weiße Ablagerungen nach Abschluss der Reinigung mit Essigwasser.

Einstellungsmenü

Spracheinstellung

1. Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung „Cooking Programs“ auf der Textanzeige.
2. Berühren Sie , bis „Einstellungen“ auf der Textanzeige erscheint.
3. Berühren Sie .
4. Berühren Sie , bis „Sprache“ auf der Textanzeige erscheint.
5. Berühren Sie . Die werksseitig eingestellte Sprache wird angezeigt.
6. Berühren Sie , zur Auswahl der gewünschten Sprache.
7. Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung.

Uhrzeit einstellen

Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, wird „00:00“ angezeigt. So ändern Sie die Uhrzeit:

1. Wenn der Ofen eingeschaltet wird, erscheint die Anzeige „Kochprogramme“ auf der Textanzeige.
2. Berühren Sie , bis „Einstellungen“ auf der Textanzeige erscheint.
3. Berühren Sie .
4. Berühren Sie , bis „Uhr“ auf der Textanzeige erscheint.
5. Berühren Sie .
6. Berühren Sie , zum Einstellen der aktuellen Zeit.
7. Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung.

Helligkeitseinstellung

1. Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung „Cooking Programs“ auf der Textanzeige.
2. Berühren Sie , bis „Einstellungen“ auf der Textanzeige erscheint.
3. Berühren Sie .

- Berühren Sie / , bis „Helligkeit“ auf der Textanzeige erscheint.
- Berühren Sie . Die bisher eingestellte Helligkeitsstufe wird angezeigt.
- Wählen Sie die gewünschte Stufe mit den Tasten .
- Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung.

Lautstärkeeinstellung

- Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung „Cooking Programs“ auf der Textanzeige.
- Berühren Sie / , bis „Einstellungen“ auf der Textanzeige erscheint.
- Berühren Sie .
- Berühren Sie / , bis „Lautstärke“ auf der Textanzeige erscheint.
- Berühren Sie . Die bisher eingestellte Lautstärkestufe wird angezeigt.
- Wählen Sie die gewünschte Stufe mit den Tasten .
- Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung.

Einstellung der Temperatureinheit

- Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung „Cooking Programs“ auf der Textanzeige.
- Berühren Sie / , bis „Einstellungen“ auf der Textanzeige erscheint.
- Berühren Sie .
- Berühren Sie / , bis „Temperatureinheit“ auf der Textanzeige erscheint.
- Berühren Sie . Die voreingestellte Temperatureinheit „C“ wird angezeigt.
- Berühren Sie die Taste , um „F“ auszuwählen.
- Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung.

Wasserhärtegrad einstellen

- Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung „Cooking Programs“ auf der Textanzeige.

- Berühren Sie / , bis „Einstellungen“ auf der Textanzeige erscheint.
- Berühren Sie .
- Berühren Sie / , bis „Wasserhärte“ auf der Textanzeige erscheint.
- Berühren Sie . Die bisher eingestellte Wasserhärtegrad wird angezeigt.
- Berühren Sie / , um den zu Ihrer Wasserversorgung passenden Härtegrad einzustellen.
- Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung.

Automatisches Trocknen einstellen

- Wird der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet, erscheint die Meldung „Cooking Programs“ auf der Textanzeige.
- Berühren Sie / , bis „Einstellungen“ auf der Textanzeige erscheint.
- Berühren Sie .
- Berühren Sie / , bis „Automatisches Trocknen“ auf der Textanzeige erscheint.
- Berühren Sie . „Ein“ erscheint und zeigt an, dass die automatische Trocknung aktiviert ist.

Garzeitentabelle

	Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.
	Der erste Einschub ist der untere Einschub.
	Der Ofen verbraucht bei einer Stunde Garen im Durchschnitt etwa einen Liter Wasser; dies entspricht dem Wassertankvolumen. Wenn Sie mehr als eine Stunde garen, muss eventuell Wasser nachgefüllt werden. Beachten Sie bei längerem Garen (mehr als 1 Stunde) die im Display angezeigten Hinweise.

Verwendung der Ofenfunktionen zum Garen ohne Dampf

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Garfunktion	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Backblech	Ein Blech		3	175	25 ... 35
Kuchen, Form	Ein Blech		2	180	40 ... 50
Kuchen, Backpapier	Ein Blech		3	175	20 ... 30
	Zwei Bleche		1 - 3	165	35 ... 45
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Biskuitkuchen*	Ein Blech		3	175	10 ... 20
	Zwei Bleche		2 - 4	175	20 ... 30

Kekse	Ein Blech		3	175	25 ... 30
	Zwei Bleche		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Teiggebäck	Ein Blech		2	200	30 ... 40
	Zwei Bleche		1 - 5	200	40 ... 50
Teufchen	Ein Blech		2	200	25 ... 35
	Zwei Bleche		1 - 5	200	35 ... 45
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Sauerteig	Ein Blech		2	200	35 ... 45
	Zwei Bleche		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	Ein Blech		2	200	30 ... 40
Pizza	Ein Blech		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ein Blech		3	200	10 ... 15
Pizza**	Ein Blech		1 - 2	310	4 ... 7
	Ein Blech		3	310	4 ... 7
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech		3	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Ein Blech		3	25 Minute 250/max dann 190	70 ... 90
	Ein Blech		3	25 Minute 250/max dann 190	60 ... 80
Brathähnchen	Ein Blech		2	15 Minute 250/max dann 180 ... 190	60 ... 70
	Ein Blech		2	15 Minute 250/max dann 180 ... 190	70 ... 80
Pute (5.5 kg)	Ein Blech		1	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	150 ... 210
	Ein Blech		1	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech		3	200	20 ... 30
	Ein Blech		3	200	20 ... 30

Wenn Sie gleichzeitig mit dem 1. und 3. Einschub arbeiten, wählen Sie den unteren Einschub für das tiefe, den oberen Einschub für das flachere Blech.
 Wenn Sie gleichzeitig mit dem 1. und 5. Einschub arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das flachere Blech.
 Wenn Sie mit drei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech.
 Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.
 * Bei Biskuit wird eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 26 cm empfohlen.
 ** (310 °C) Wenn Pizzastein/-schaufel verwendet wird

Dampfgaren

Gericht	Lebensmittelgewicht (g)	Backblech	Einschubposition	Garfunktion	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Gefrorene Erbsen	2600	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	30 ... 40
Gefrorene Erbsen	1800 für ein Blech	Lochblech + Ofenblech	3 ... 5	Dampfgaren	100	35 ... 45
Rippensteak	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	65 ... 75
Kartoffeln in Stücken	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	30 ... 40
Geflügelbrust	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	25 ... 35
Broccoli	1400	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	20 ... 30
Rinderfilet	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	50 ... 60
Fisch	1000	Lochblech +	3	Dampfgaren	100	20 ... 30

		Ofenblech				
Zucchini in Stücken	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	25 ... 35
Blumenkohl	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	30 ... 40
Rosenkohl	500	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	10 ... 20
Grüne Bohnen	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	25 ... 35
Möhren in Stücken	1000	Lochblech + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	20 ... 30
Reis	Wasser: 475 Reis: 180	Borosilikatglas-Kochgeschirr + Ofenblech	3	Dampfgaren	100	25 ... 35

1 - Nicht vorbeizen

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

Eco-Heißluft



Ändern Sie die Gartemperatur nach Beginn des Garens im Modus Eco-Heißluft nicht mehr.



Öffnen Sie die Ofentür im Modus Eco-Heißluft nicht. Wenn Sie die Tür nicht öffnen, wird die Innentemperatur des Ofens optimiert, um Energie zu sparen. Diese Temperatur kann niedriger als die auf dem Display gezeigte Zeit sein.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)		Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Backpapier	Ein Blech		3	175	40 ... 50
Kekse	Ein Blech		3	180	25 ... 35
Teiggebäck	Ein Blech		3	200	45 ... 55
Teilchen	Ein Blech		3	200	35 ... 45

Verwendung des Grills



WARNUNG

Backofentür beim Grillen geschlossen halten. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Grillen ohne Dampf

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird.
3. Berühren Sie zum Öffnen des Kochprogrammmenüs.
4. Berühren Sie zum Auswählen der gewünschten Ofenfunktion ohne Dampf. Drücken Sie zum Aktivieren der Funktion.
5. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie wenn der Rahmen um das Feld Temperatur/Gewicht sichtbar ist und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Der neue Temperaturwert wird direkt beim Ändern übernommen.



Das aktive Feld der Felder Temperatur/Gewicht, Garzeit und Alarmzeit wird durch einen Rahmen hervorgehoben. Berühren Sie um den Rahmen zum nächsten Feld rechts zu bewegen oder berühren Sie um ihn zum nächsten Feld links zu führen. Wenn Sie erneut berühren, wenn der Rahmen um das Feld Temperatur/Gewicht herum angezeigt wird, wird das vorherige Menü wieder aufgerufen.

6. **Zum Einstellen der Garzeit** berühren Sie um den Rahmen zum Feld Garzeit/Garzeitende zu führen. wird angezeigt. Berühren Sie , um die gewünschte Garzeit einzustellen.
7. **Zum Einstellen der Garendzeit auf einen späteren Zeitpunkt**, berühren Sie , nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben. wird angezeigt. Berühren Sie , um die gewünschte Garendzeit einzustellen.
8. **Zum Einstellen einer Alarmzeit, ohne die Erinnerungsfunktion zu verändern**, berühren Sie , um den Rahmen um das Feld Alarmzeit zu legen. wird angezeigt. Berühren Sie , um die gewünschte Alarmzeit einzustellen.

Die Alarmzeit dient nur zur Erinnerung, sie hat keinen Einfluss auf die Garzeit oder die Funktion des Ofens. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen.

 Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

9. Nachdem Sie Kochfunktion, Temperatur, Garzeit, Garendzeit und Alarmzeit nach Wunsch eingestellt haben, berühren Sie , um das Garen zu starten. Das Garen beginnt und das Display zeigt die eingestellte Funktion sowie die Meldung „Garen“.

 Um den Ofen zu nutzen, müssen Sie jedoch die Garzeit, Garendzeit und Alarmzeit nicht einstellen. Dies ist optional.

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

» **Ist keine Garzeit eingestellt**, arbeitet der Ofen manuell. Wenn Sie entscheiden, dass der Garvorgang beendet ist, berühren Sie , um den Ofen auszuschalten. Andernfalls arbeitet der Ofen weiter.

» **Ist nur die Garzeit eingestellt**, schaltet sich der Ofen nach Ablauf dieser Garzeit ab. Die Anzeige zeigt die Ofenfunktion und die Meldung „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

» **Ist die Garzeit und das Garzeitende eingestellt**, zieht der Ofen die Garzeit von der eingestellten Garendzeit ab, um den Zeitpunkt zum Einschalten des Ofens zu berechnen. Ist die so berechnete Ofenstartzeit erreicht, wird die eingestellte Ofenfunktion aktiviert und der Ofen auf die eingestellte Temperatur gebracht. Diese Temperatur wird dann bis zum Garzeitende beibehalten. Nach Ablauf dieser Garzeit schaltet sich der Ofen ab. Die Anzeige zeigt die Ofenfunktion und die Meldung „Garen fertig“ an. Der Ofen gibt einen Signalton ab. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Dampfunterstütztes Grillen

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein.
2. Das Hauptmenü erscheint, wenn der Ofen eingeschaltet wird.
3. Berühren Sie  zum Öffnen des Kochprogrammenüs.

4. Berühren Sie  /  zum Auswählen der gewünschten Dampfunterstützungsfunktion. Drücken Sie  zum Aktivieren der Funktion.
5. Tippen Sie auf . Stellen Sie die Dampfstufe mit den Tasten   ein. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung noch einmal auf .
6. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie  /  wenn der Rahmen um das Feld Temperatur/Gewicht sichtbar ist und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Der neue Temperaturwert wird direkt beim Ändern übernommen.

 Das aktive Feld der Felder Temperatur/Gewicht, Garzeit und Alarmzeit wird durch einen Rahmen hervorgehoben. Berühren Sie  um den Rahmen zum nächsten Feld rechts zu bewegen oder berühren Sie  um ihn zum nächsten Feld links zu führen. Wenn Sie  erneut berühren, wenn der Rahmen um das Feld Temperatur/Gewicht herum angezeigt wird, wird das vorherige Menü wieder aufgerufen.

7. **Zum Einstellen der Garzeit** berühren Sie  um den Rahmen zum Feld Garzeit/Garzeitende zu führen.  wird angezeigt. Berühren Sie  / , um die gewünschte Garzeit einzustellen.

Bei dieser Funktion ist keine Starten des Garens vor Einstellen der Garzeit möglich. Die Garzeit wird automatisch auf 30 Minuten auf dem Display eingestellt.

8. **Zum Einstellen der Garendzeit auf einen späteren Zeitpunkt**, berühren Sie , nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben.  wird angezeigt. Berühren Sie  / , um die gewünschte Garendzeit einzustellen.
9. **Zum Einstellen einer Alarmzeit, ohne die Erinnerungsfunktion zu verändern**, berühren Sie , um den Rahmen um das Feld Alarmzeit zu legen.  wird angezeigt. Berühren Sie  / , um die gewünschte Alarmzeit einzustellen. Die Alarmzeit dient nur zur Erinnerung, sie hat keinen Einfluss auf die Garzeit oder die Funktion des Ofens. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen.

 Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

10. Nachdem Sie Kochfunktion, Temperatur, Garzeit, Garendzeit und Alarmzeit nach Wunsch eingestellt haben, berühren Sie , um das Garen zu starten.

11. So benutzen Sie die Dampffunktion:

Falls Sie längere Zeit nicht mehr mit Dampf gegart haben, erscheint die Meldung „**Sauberes Wasser einfüllen**“ im Display.

12. Tippen Sie auf . Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite.

13. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, gießen Sie darin verbliebenes Wasser aus, füllen Sie den Tank dann mit frischem Wasser – maximal bis zur „Max“-Markierung.

 Gesundheitsliches Risiko! Verwenden Sie im Dampfsystem nichts anderes als Trinkwasser.

 Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur reines Leitungswasser. Geben Sie nichts in den Wasserbehälter, was sich entzünden kann, Alkohol oder Schwabewetmitteln enthält.

 Sie können den Behälter dank des Deckels auch nachfüllen, ohne ihn herauszunehmen.

14. Setzen Sie den Behälter wieder ein, schließen Sie die Abdeckung mit der Taste . Starten Sie das Garen mit der Taste .

» Wenn der Wasserpegel stimmt, beginnt das Garen.

 Achten Sie darauf, dass die Abdeckung des Temperaturfühlers geschlossen ist, bevor Sie Dampfgaren oder dampfunterstützte Garfunktionen nutzen.

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

 Sofern das Wasser beim Garen ausgehen sollte, erscheint die Meldung „**Wasser nachfüllen**“ im Display, zusätzlich erklingt ein Signalton. Das Garen stoppt. Das Garen wird fortgesetzt, nachdem Sie den Behälter mit Wasser nachgefüllt und wieder eingesetzt haben.

» **Falls lediglich die Garzeit eingestellt wurde:** Der Ofen beendet das Garen zum Ablauf der Garzeit. Das Display zeigt die jeweilige Ofenfunktion und die Meldung „**Garen abgeschlossen**“. Sie hören einen

Signalton. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.

» **Wenn Garzeit und Garzeitende eingestellt wurden:**

Der Ofen berechnet den Garzeitbeginn, indem er die Garzeit vom Garzeitende abzieht. Wenn der Garzeitbeginn erreicht ist, schaltet sich der Ofen mit der ausgewählten Funktion ein und heizt sich auf die voreingestellte Temperatur auf. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Der Ofen schaltet sich ab, sobald das Garzeitende erreicht ist. Das Display zeigt die jeweilige Ofenfunktion und die Meldung „**Garen abgeschlossen**“. Sie hören einen Signalton. Tippen Sie zum Abschalten des Signaltons auf eine beliebige Taste.

15. Gießen Sie aus hygienischen Gründen nach dem Garen das restliche Wasser aus dem Behälter ab.

 Das im Dampfsystem des Ofens verbliebene Wasser wird etwa 15 Minuten nach Garzeitende wieder zurück in den Wasserbehälter geleitet. Gießen Sie dieses Wasser aus hygienischen Gründen aus dem Behälter ab.

16. Nutzen Sie die Trocknungsfunktion, um im Ofen verbliebene Wasserreste zu entfernen. Siehe „Extras-Menü“.

 Sofern die automatische Trocknungsfunktion aktiv ist, schaltet sich diese nach jedem Dampfgaren automatisch ein.

17. So setzen Sie das Garen fort:

5 Minuten nach dem Garen können Sie die Dampfgaren- und dampfunterstützten Funktionen des Ofens wieder nutzen. Dazu tippen Sie auf .

» Der Ofen arbeitet dann mit der zuvor eingestellten Garfunktion und Temperatur.

18. Falls Sie versuchen, den Ofen **innerhalb 5 Minuten nach Abschluss des Garens wieder zu verwenden**, erscheint die Meldung „**Ofen wird vorbereitet**“, da das im Dampfsystem verbliebene Wasser erst zurück in den Wasserbehälter geleitet werden muss. Wenn diese Meldung verschwindet, können Sie das Garen wieder mit der Taste  starten. Sobald das Wasser aus dem Dampfsystem zurück in den Behälter geleitet wurde, erscheint die Meldung „**Sauberes Wasser einfüllen**“.

19. Tippen Sie auf . Die Abdeckung des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite.

20. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, gießen Sie darin verbliebenes Wasser aus, füllen Sie den Tank dann mit frischem Wasser – maximal bis zur „Max“-Markierung.

21. Setzen Sie den Behälter wieder ein, schließen Sie die Abdeckung mit der Taste . Starten Sie das Garen mit der Taste .

» Wenn der Wasserpegel stimmt, beginnt das Garen.

 Falls Sie die Ofentür bei aktiver Dampffunktion öffnen, läuft der Lüfter mit hoher Drehzahl an, bildet dadurch einen wärmeisolierenden Luftvorhang.

 In den letzten 3 Minuten des Dampfgarens arbeitet der Lüfter mit hoher Drehzahl, damit die Dampfdichte im Ofeninnenraum abnimmt.

22. Gießen Sie aus hygienischen Gründen nach dem Garen das restliche Wasser aus dem Behälter ab.

 Das im Dampfsystem des Ofens verbliebene Wasser wird etwa 15 Minuten nach Garzeitende wieder zurück in den Wasserbehälter geleitet. Gießen Sie dieses Wasser aus hygienischen Gründen aus dem Behälter ab.

23. Nutzen Sie die Trocknungsfunktion, um im Ofen verbliebene Wasserreste zu entfernen. Siehe „Menü Extras“.

 Sofern die automatische Trocknungsfunktion aktiv ist, wird diese nach dem Dampfgaren im Display angezeigt. Zum Starten tippen Sie auf .

 Nehmen Sie sämtliche Speisen und Zubehör wie Bleche, Roste und dergleichen aus dem Ofen, bevor Sie die Trocknungsfunktion starten.

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

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

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

je nach Dicke
*5 Minuten vorheizen
**Falls die Grilltemperatur Ihres Produktes nicht angepasst werden kann, arbeitet der Grill mit Höchsttemperatur.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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

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

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

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

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

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

Wasserbehälter reinigen

Der Wasserbehälter befindet sich hinten an der Abdeckung der linken Seite des Bedienfelds. Zum Entfernen und Reinigen:

1. Berühren Sie . Der Deckel des Wasserbehälters öffnet sich zur Seite und der Wasserbehälter kommt heraus.

2. Entnehmen Sie den Wasserbehälter und reinigen Sie ihn unter fließendem Wasser.
3. Setzen Sie ihn nach dem Reinigen wieder ein und berühren Sie  zum Schließen seines Deckels.

 Verzichten Sie bei der Reinigung des Wasserbehälters auf Chemikalien. Verwenden Sie lediglich klares Wasser.

 Reinigen Sie den Behälter nicht auf der Spülmaschine.

Bedienfeld reinigen

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

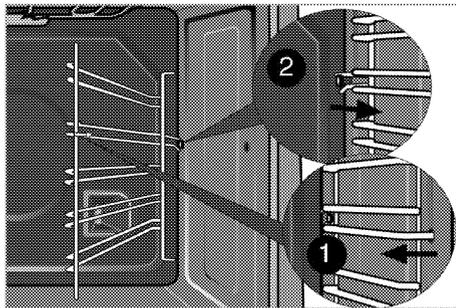
 Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

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

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

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

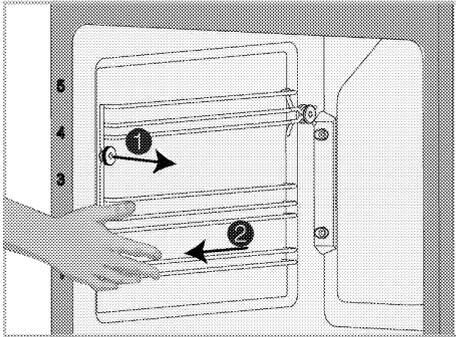


So reinigen Sie die Seitenwand(Variiert je nach Produktmodell.)

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

1. Entfernen Sie die Schraube am vorderen Teil des Seitenständers wie in der Abbildung unten gezeigt.

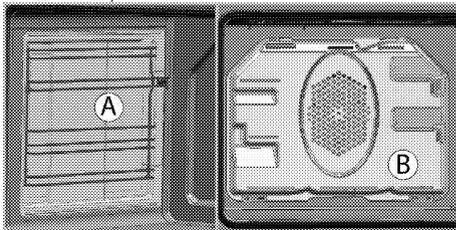
- Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



Katalytische Seitenwände

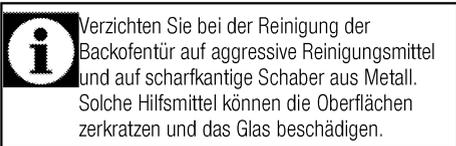
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Seitenwände (A) und/oder Rückwand (B) Ihres Produktes können mit katalytischer Emaille beschichtet sein. Die katalytischen Wände haben eine helle matte Farbe und eine poröse Oberfläche. Die katalytischen Seitenwände des Backofens sollten nicht gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der katalytischen Wände reinigt sich durch Absorbierung und Umwandlung von Rückständen (Dampf und Kohlendioxid) von selbst.



Backofentür reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

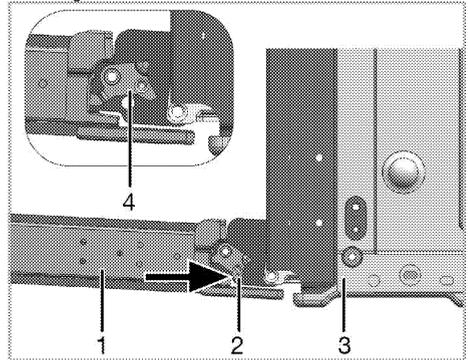


Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

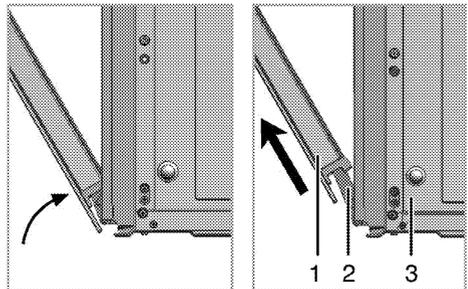
Backofentür ausbauen

- Öffnen Sie die Backofentür (1).
- Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse (2) auf der rechten und linken Seite der Vordertür, indem Sie den Haken wie in der Abbildung gezeigt

drücken. Das Schloss sollte (4) aussehen, wenn es geöffnet ist.



- Tür
- Scharniersperre (geschlossene Position)
- Ofen
- Scharniersperre (geöffnete Position)



- Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
- Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.



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

Soft Open & Soft Close Funktion

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

7 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

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

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

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

Backofen heizt nicht.

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



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

