

GEBRAUCHSANWEISUNG
EINBAU-BACKOFEN
DE

OCS24BGH
OCS26BGH
OCS24BGH.CN
OCS26BGH.CN

Inhaltsverzeichnis

Einführung	3	Gespeicherte Programme – eigene Einstellungen speichern	34
Sicherheitshinweise	4		
Andere wichtige Sicherheitswarnungen ...	6	Auswahl der allgemeinen Einstellungen ..	35
ConnectLife	8	Displaysperre (+ Menü)	36
Gerätebeschreibung	9	WLAN-Verwaltung	37
Geräteausstattung	9	Handhabung der Fernbedienung	37
Bedienfeld	11	Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen	39
Vor dem ersten Gebrauch	13	Kochtabelle	40
Zum ersten Mal einschalten	13	Kochen mit einem Speisenthermometer	47
Wasserhärte	14	Reinigung und Pflege	50
Kalibrierung mit dem Speisenthermometer ..	15	Reinigung mit Dampf	50
Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen	16	Reinigung des Wassertanks und des Filterschaums	51
Hauptmenü – Manuell	17	Reinigung des Dampfsystems	52
Timer – Timerfunktionen	20	Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen	53
Mehrphasengaren (+ Menü)	23	Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen	54
Zubereitung mit Dampf	24	Austausch des Leuchtmittels im Garraum	55
Dampfzugabe	26	Problemlösung	57
Befüllung des Wassertanks	27	Tabelle Störungen und Fehler	57
Auto-Programme	28	Etikett – Geräteinformationen	58
Extra	29	Informationen zur Konformität	59
Start des Back-/ Bratvorgangs	31	Umweltschutz	60
Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens	32	Entsorgung von Gerät und Verpackung	60
Gratinieren (+ Menü)	32	Garprüfung	62
Knuspriger Boden	33		

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

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

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

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



Für detailliertere Anweisungen und Tipps scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild.

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

INFORMATION!

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

WARNUNG!

Warnung – Gefahr

ConnectLife

Verbinden Sie Ihren Backofen mit einem WLAN-Netzwerk und der ConnectLife-App, um auf alle Funktionen zuzugreifen, einschließlich erweiterter Funktionen und der Fernsteuerung.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

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

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

Auf das Gerät darf keine Dekorationsblende montiert werden, da es zur Überhitzung kommen kann.

WARNUNG: Ein beschädigtes Netzkabel oder ein beschädigter Stecker darf nur vom Hersteller, einem autorisierten Kundendiensttechniker oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden. Unsachgemäße Handhabung kann zu Stromschlag, Brand oder schweren Verletzungen führen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, die über mangelnde Erfahrung oder Wissen verfügen, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

WARNUNG: Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß; vermeiden Sie den Kontakt mit Heizelementen. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

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

Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, um das Backofentürglas/das Glas der Scharnierdeckel des Kochfelds (je nach Bedarf) zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.

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

Gießen Sie niemals Wasser direkt auf den Boden des Ofenraums. Temperaturunterschiede können zu einer Beschädigung der Emailbeschichtung führen.

Andere wichtige Sicherheitswarnungen

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

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

Wir empfehlen, dass das Gerät (aufgrund seines Gewichts) von mindestens zwei Personen getragen und installiert werden sollte.

Heben Sie das Gerät nicht an, indem Sie es am Türgriff halten.

Ofentürscharniere können bei übermäßiger Belastung beschädigt werden. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Ofentür und lehnen Sie sich nicht dagegen. Stellen Sie auch keine schweren Gegenstände auf die Ofentür.

Wenn sich die Netzkabel anderer Geräte in der Nähe des Backofens in der Backofentür verfangen, können sie beschädigt werden, was zu einem Kurzschluss führen kann. Stellen Sie daher sicher, dass sich die Netzkabel anderer Geräte in einem sicheren Abstand befinden.

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

Legen Sie die Wände des Backofens nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behälter auf den Boden des Backofens. Dies würde die Luftzirkulation im Backofen verringern, den Backvorgang behindern und verlangsamen und die Emaillebeschichtung zerstören.

Wir empfehlen, das Öffnen der Ofentür während des Backens zu vermeiden, da dies den Stromverbrauch und die Kondensatansammlung erhöht.

Seien Sie am Ende des Backvorgangs und während des Backens beim Öffnen der Ofentür vorsichtig, da Verbrühungsgefahr besteht.

Um Kalkansammlungen zu vermeiden, lassen Sie die Ofentür nach dem Backen oder Verwenden des Ofens offen, damit der Ofenraum auf Raumtemperatur abkühlen kann.

Reinigen Sie den Backofen, wenn er vollständig abgekühlt ist.

Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbeleuchtung.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und rufen Sie einen autorisierten Kundendienst an.

Der Backofen kann sicher mit oder ohne Backformführungen verwendet werden.

Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen, die beim Einschalten des Ofens eine Gefahr darstellen könnten.

Lassen Sie das Gerät vor dem Anschließen an das Stromnetz einige Zeit bei Raumtemperatur stehen, damit sich alle Komponenten an die Raumtemperatur anpassen können. Wenn der Ofen bei einer Temperatur nahe dem Gefrierpunkt oder darunter gelagert wurde, kann dies für einige Komponenten, insbesondere die Pumpe, gefährlich sein.

Betreiben Sie das Gerät nicht bei einer Umgebungstemperatur unter 5 °C. Wenn das Gerät unter solchen Bedingungen eingeschaltet wird, kann die Pumpe beschädigt werden.

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chlorgehalt oder ähnliche Flüssigkeiten.

Andere wichtige Sicherheitswarnungen

Öffnen Sie beim Backen mit Dampfinjektion die Ofentür immer vollständig, wenn der Backvorgang abgeschlossen ist. Wenn Sie dies nicht tun, kann der aus dem Ofenraum aufsteigende Dampf den Betrieb der Steuereinheit beeinträchtigen.

Ziehen Sie das Klebeband von der Bedieneinheit ab, nachdem Sie das Gerät in den Schrank eingebaut haben. Andernfalls kann es zu einem Tankausfall kommen.

WARNUNG!

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

Verbinden des Geräts mit der ConnectLife-App

ConnectLife ist eine Smart-Home-Plattform, die Menschen, Geräte und Dienste miteinander verbindet. Die **ConnectLife**-App umfasst fortschrittliche digitale Dienste und sorgenfreie Lösungen, die es dem Benutzer ermöglichen, Geräte zu überwachen und zu steuern, Benachrichtigungen über ein Smartphone zu erhalten und Software zu aktualisieren (die unterstützten Funktionen können von Ihrem Gerät und Ihrer Region/Ihrem Land abhängen).

Um Ihr smartes Gerät zu verbinden, benötigen Sie ein Wi-Fi-Heimnetzwerk (nur 2,4-GHz-Netzwerke werden unterstützt) und ein Smartphone mit der **ConnectLife**.

ConnectLife



-App. Um die **ConnectLife**-App herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie nach **ConnectLife** in Ihrem bevorzugten App-Store.

1. Installieren Sie die **ConnectLife**-App und erstellen Sie ein Konto.
2. Gehen Sie in der **ConnectLife**-App zum Menü „Gerät hinzufügen“ und wählen Sie den entsprechenden Gerätetyp aus. Scannen Sie dann den QR-Code (er befindet sich auf dem Typenschild des Geräts; Sie können die AUID/MV-Nummer auch manuell eingeben).
3. Die App führt Sie dann durch den gesamten Prozess der Verbindung Ihres Geräts mit Ihrem Smartphone.
4. Sobald die Verbindung hergestellt ist, können Sie das Gerät über die mobile App aus der Ferne steuern.

INFORMATION!

Wenn diese Einstellung nicht verfügbar ist, ist Ihr Backofen nicht mit einem Wi-Fi-Modul ausgestattet und unterstützt keine Internetverbindung.

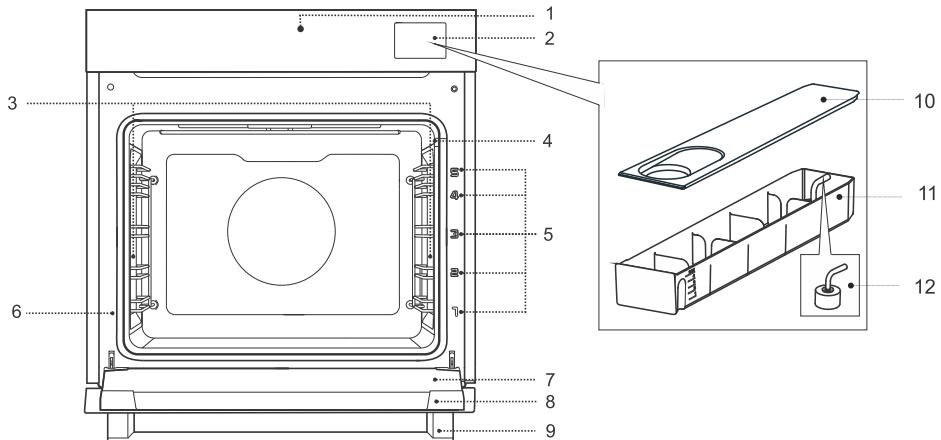
Wenn das WLAN-Modul aktiviert ist und die Verbindungen erfolgreich eingerichtet und synchronisiert wurden, kann der Backofen über ein mobiles Gerät und die **ConnectLife**-App gesteuert und betrieben werden.

Die WLAN-Verbindung funktioniert im gleichen Frequenzbereich wie einige andere Geräte (z. B. Mikrowellenherde und ferngesteuertes Spielzeug). Folglich ist eine vorübergehende oder dauerhafte Unterbrechung der Verbindung möglich. In solchen Fällen kann die Verfügbarkeit der angebotenen Funktionen nicht garantiert werden.

Die Sicherstellung der Qualität der angebotenen Funktionen hängt stark von der Signalstärke ab. Wenn sich der Router weit vom Gerät entfernt befindet, kann es zu Problemen mit der Zuverlässigkeit der Verbindung kommen.

⚠️ WARNUNG!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



1. Bedieneinheit

2. Wassertank

3. Beleuchtung

4. Temperaturfühlerbuchse

5. Führungsschienen - Einschubebenen

6. Etikett

7. Türglas

8. Ofentür

9. Türgriff

10. Behälterabdeckung

11. Tankbehälter

12. Filterschaum

Geräteausstattung

(vom Modell abhängig)

Türkontakte Schalter

Der Schalter schaltet den Betrieb der Heizelemente und die Belüftung des Backofenraums ab, wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird.

Führungen

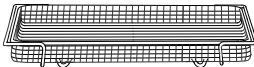
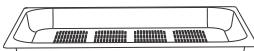
Metallführungen – setzen Sie den Gitterrost und das Backblech immer in die Führung ein.

Feste Ausziehführungen - setzen Sie das Zubehör auf die Führung. Sie können den Rost zusammen mit der Auffangschale auf die gleiche Führung setzen.

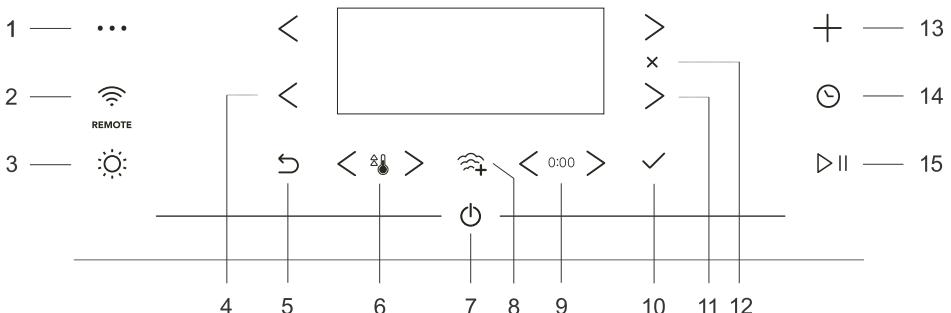
HINWEIS: Führungen – Gestellebenen werden von unten nach oben gezählt.

Gerätebeschreibung

Backofenausrüstung und Zubehör

	<p>Gitterrost - zum Grillen/Bräunen oder als Unterlage für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform. HINWEIS: Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts in die Führung immer darauf, dass sich der erhöhte Teil auf der Rückseite und an der Oberseite befindet. Der Gitterrost ist mit einer Sicherheitsverriegelung versehen. Deshalb muss der Gitterrost beim Herausziehen aus dem Backofen vorne leicht angehoben werden.</p>
	<p>Universal-Backblech – ein vielseitiges Backblech, ideal zum Backen von Gebäck und Backwaren, zum Garen von Gemüse und zur Zubereitung aller Fleischarten. Kann auch als Auffangblech verwendet werden.</p>
	<p>Airfry-Gitterschale – (Backform mit Löchern) zum Garen mit Heißluft + Oberhitze (Heißluftfritteuse). Die Löcher ermöglichen eine bessere Luftzirkulation um die Lebensmittel und tragen zu einer besseren Knusprigkeit bei.</p>
	<p>Dampfset (EDELSTAHL) – zum Garen mit Dampf. Setzen Sie die gelochte Lebensmittelschale auf der mittleren Ebene und das Auffangblech eine Ebene darunter ein.</p>
	<p>Kerntemperaturfühler - (FOOD PROBE) Damit kann die Kerntemperatur eines Gerichts gemessen werden. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet.</p>

Bedienfeld



Taste	Verwendung
1.	...
2.	WLAN-Konnektivitätseinstellung und Fernsteuerung
3.	Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung
4.	< Linke Auswahltaste
5.	Beenden oder zurückkehren ohne zu speichern
6.	Ein- und Ausschalten des schnellen Vorheizens
7.	Ein- und Ausschalten des Backofens
8.	Dampfzugabe
9.	0:00 Zurücksetzung der Zeitfunktion
10.	✓ Auswahlbestätigung, Einstellungen
11.	> Rechte Auswahltaste
12.	✗ Aktuelle Einstellung abbrechen, Funktion löschen
13.	+
14.	Auswahl der Zeitfunktionen
15.	▶ Starten und Stoppen des Betriebs

Gerätebeschreibung

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

HINWEIS: Nur die Tasten, die im aktuellen Menü aktiviert sind, werden (ganz oder teilweise) auf dem Bedienfeld beleuchtet.

Kurzwahltaste:



Kurzes Drücken –
für Grundauswählen



Langes Drücken, 5 Sekunden –
für zusätzliche Einstellungen oder schnelle
Erhöhung der Einstellung

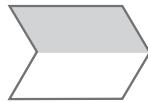
💡 INFORMATION!

Alle Einstellungen werden über die Tasten gesteuert.

Damit die Tasten besser reagieren, sollten Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerspitze berühren. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein akustisches Signal bestätigt (wenn diese Funktion verfügbar ist).



Erster Schritt



Zwischenschritt



Warten / Umsetzung



Optionaler Schritt

1. Entfernen Sie Backofenutensilien und jegliche Verpackung (Pappe, Styropor, Plastik) aus dem Backofen.
2. Wischen Sie die Utensilien, das Innere des Backofens und den Tankbehälter mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine groben Tücher oder Reinigungsmittel.
3. Schalten Sie den Backofen ein (siehe Kapitel *Zum ersten Mal einschalten*).

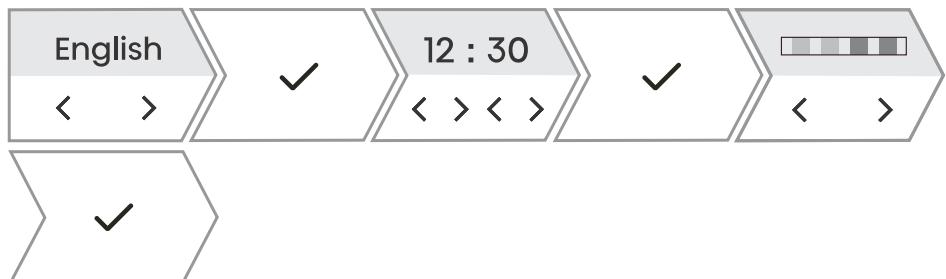
HINWEIS: Während des Aufheizens wird der charakteristische „Neugeruch“ freigesetzt, daher sollten Sie den Raum während dieser Zeit gut lüften.

Zum ersten Mal einschalten

Nach dem erstmaligen Anschluss des Geräts an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall müssen Sie die Sprache, die Uhrzeit und die Wasserhärte einstellen.

- ⓘ INFORMATION!

Wenn Sie dies nicht einstellen möchten, tippen Sie auf . Die Standardeinstellungen werden gespeichert. Sie können die Einstellungen jederzeit ändern (siehe Kapitel *Auswahl der allgemeinen Einstellungen*).



1. **Einstellen der Sprache:**
Das Display zeigt die Standardsprache (Englisch) an. Durch Drücken von < oder > können Sie die Sprache ändern. Bestätigen Sie mit .
2. **Einstellen der genauen Uhrzeit:**
Durch Drücken von < oder > können Sie die genaue Tageszeit einstellen. Stellen Sie die Stunden und Minuten separat ein. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit .
3. **Einstellen der Wasserhärte:**
Durch Drücken von < oder > können Sie die Wasserhärte einstellen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit .
4. **Kalibrierung mit dem Speisenthermometer**
Der Kalibrierungsvorgang gewährleistet die Genauigkeit der Temperaturmessung, da er eventuelle Abweichungen automatisch beseitigt (mit einem Maximum von $\pm 1^{\circ}\text{C}$). Im Rahmen des Prozesses wird auch ein Heizvorgang durchgeführt, der die Rückstände des Produktionsprozesses und eventuelle unangenehme Gerüche durch ein spezielles Heizprogramm bei hoher Temperatur entfernt. Auf diese Weise werden die unangenehmen Gerüche nicht auf die im Backofen zubereiteten Speisen übertragen.

Vor dem ersten Gebrauch

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Alle Ersteinstellungen sind vorgenommen und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

Wasserhärte

(vom Modell abhängig)

Die Reinigung des Dampfsystems hängt sowohl von der Häufigkeit des Backens mit Dampfinjektion als auch von der Härte des verwendeten Wassers ab.

Die Härte des Wassers muss vor dem ersten Gebrauch eingestellt werden. Wenn das Wasser weicher oder härter als die Standardeinstellung ist, können Sie den eingestellten Härtegrad ändern.

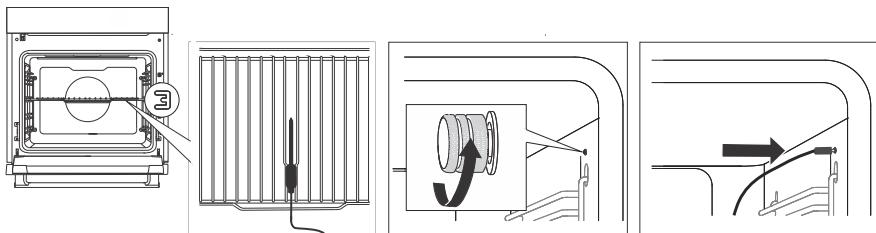
1. Weichen Sie den Testpapierstreifen (im Lieferumfang des Geräts enthalten) eine (1) Sekunde lang in Wasser ein. Warten Sie eine Minute und notieren Sie dann die Anzahl der Balken auf dem Papierstreifen. Die Einstellung des Grades entspricht der Anzahl der farbigen Balken auf dem Papierstreifen (siehe Tabelle).
2. Vergleichen Sie den Teststreifen mit dem Bild auf dem Display.

Wasserhärte	Wert (°N)	Zu entkalkende Wassermenge	Anzahl der farbigen Balken
sehr weich	0–3 dH	30	4 grüne Balken
weich	3–7 dH	25	1 roter Balken
mittelhart	7–14 dH	22	2 rote Balken
hart	14–21 dH	20	3 rote Balken
sehr hart	21 dH	18	4 rote Balken

Sie können die Wasserhärte auch im Einstellungsmenü einstellen (siehe Kapitel *Auswahl der allgemeinen Einstellungen*).

Kalibrierung mit dem Speisenthermometer (vom Modell abhängig)

Während des Kalibrierungsprozesses ermöglicht das Speisenthermometer eine genaue Messung der Temperatur in der Mitte des Backofens.



1. Entfernen Sie alle losen Zubehörteile aus dem Backofen. Platzieren Sie den Rost an der dritten Position.
2. Platzieren Sie den Sensor in der Mitte des Rosts, wobei die Spitze zur Rückseite des Backofens zeigt.
3. Schrauben Sie die Abdeckung der Buchse (nur bei einigen Modellen) vorne in der oberen rechten Ecke des Backofens ab und stecken Sie den Sensor in die Buchse.
4. Der gesamte Kalibrierungsprozess dauert 4 Stunden. Öffnen Sie die Backofentür während der Kalibrierung nicht.
5. Ein Signalton ertönt, die Kalibrierung ist abgeschlossen. Der Sensor kann ausgeschaltet und sicher verstaut werden.

Die gesamte Kalibrierungszeit beträgt bis zu 4 Stunden. Falls Sie sich entscheiden, den Vorgang zu überspringen, sendet das Gerät keine weiteren Pop-up-Benachrichtigungen zur Durchführung des Vorgangs. Die Kalibrierung kann jederzeit im Einstellungsmenü durchgeführt werden.

HINWEIS: Während des Aufheizvorgangs können unangenehme Gerüche oder der charakteristische „Neugeruch“ aus dem Backofen entweichen. Lüften Sie den Raum während der gesamten Dauer des Programms gründlich.

Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

Hauptauswahlmenü

Schalten Sie das Gerät ein  und wählen Sie Durch Drücken von < oder > können Sie aus verschiedenen Menüs wählen:

BACKOFEN	Ermöglicht die beliebige Einstellung der Zubereitungsparameter mit werkseitig voreingestellten Werten, die geändert werden können (siehe Kapitel <i>Hauptmenü – Manuell</i>).
AUTO-PROGRAMME	Ermöglicht je nach ausgewähltem Gericht eine große Auswahl an voreingestellten Programmen (siehe Kapitel <i>Auto-Programme</i>).
GESPEICHERTE PROGRAMME	In diesem Modus können Sie Ihre eigenen Programme auswählen, die Sie zuvor gespeichert haben (siehe Kapitel <i>Gespeicherte Programme – eigene Einstellungen speichern</i>).
EXTRA	Auswahl von Zusatzprogrammen (siehe Kapitel <i>Extra</i>).
REINIGUNG	Backofenreinigungsprogramme.
EINSTELLUNGEN	Allgemeine Backofeneinstellungen (siehe Kapitel <i>Auswahl der allgemeinen Einstellungen</i>).

+ Menü – zusätzliche Einstellungen

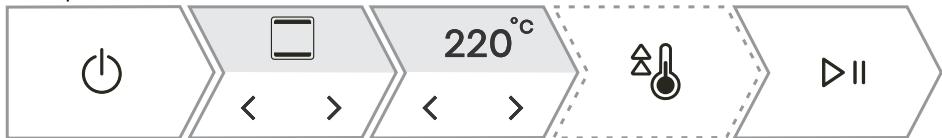
Die Funktion bietet zusätzliche Einstellungsmöglichkeiten. Der Menüinhalt variiert je nach den zu diesem Zeitpunkt verfügbaren Steuerungsoptionen.

Um weitere Einstellungen auszuwählen, tippen Sie auf + .

KOCHEN IN PHASEN	Dreistufige Zubereitungseinstellung mit verschiedenen Parametern (siehe Kapitel <i>Mehrphasengaren (+ Menü)</i>).
INFORMATION	Detaillierte Informationen zu den Programmen und der Funktion der Backofensysteme.
GRATINIEREN	Es wird für Gerichte verwendet, denen Sie Dressing/Topping hinzufügen oder deren Oberfläche Sie am Ende zusätzlich backen möchten. Die Funktion kann nach 10 Minuten der Zubereitung oder am Ende der Zubereitung ausgewählt werden (siehe Kapitel <i>Gratinieren (+ Menü)</i>).
PROGRAMM SPEICHERN	Speichern ausgewählter benutzerdefinierter Einstellungen (siehe Kapitel <i>Gespeicherte Programme – eigene Einstellungen speichern</i>).
DISPLAYSPERRE	Aktivieren / Deaktivieren der Sicherheitstastensperre zum Schutz des Backofens vor unbeabsichtigter Benutzung (siehe Kapitel <i>Displaysperre (+ Menü)</i>).

Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

Hauptmenü – Manuell



1. Schalten Sie das Gerät ein  .
2. Durch Drücken von < oder > können Sie das Zubereitungssystem auswählen (siehe Tabelle „Auswahl der Zubereitungssysteme“).
3. Durch Drücken von < oder > können Sie die Temperatur oder Leistung einstellen.
4. Verwenden Sie Schnelles Vorheizen, um den Ofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Durch Drücken von  leuchtet das Symbol vollständig auf. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint **STELLEN SIE DAS GERICHT HINEIN**. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. Das Programm setzt die Zubereitung mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort.
5. Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen:
 - Timer (siehe Kapitel *Timer – Timerfunktionen*)
 - Zubereitung in Schritten (siehe Kapitel *Mehrphasengaren (+ Menü)*)
6. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf  .

Auswahl des Kochsystems

Symbol	Verwendung
	UNTERHITZE + OBERHITZE + DÄMPFEN Für konventionelles Garen auf einem einzigen Rost, für die Zubereitung von Soufflés und für die Zubereitung bei niedrigen Temperaturen (langes Garen). Verwenden Sie die Dampfzugabe, wenn Sie möchten, dass die Oberfläche der Speisen mehr gart und knuspriger wird. Wir empfehlen das Vorheizen, außer bei Gerichten, die in der Tabelle anders gekennzeichnet sind.
	HEißLUFT + DÄMPFEN Heißluft ermöglicht eine bessere Luftzirkulation um das Gericht. Auf diese Weise trocknet es dessen Oberfläche mehr und erzeugt eine dicke Kruste. Zum Braten von Fleisch, Backen von Kuchen, Garen von Gemüse und zum Trocknen von Lebensmitteln auf einem oder mehreren Rosten gleichzeitig. Verwenden Sie die Dampfzugabe, wenn Sie möchten, dass die Oberfläche der Speisen mehr gart und knuspriger wird.
	HEißLUFT + UNTERHITZE Perfekt für Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Zum Zubereiten auf einer Ebene, wenn Sie möchten, dass Ihre Gerichte so schnell wie möglich gegart und knusprig werden.

Verwendung des Backofens – Auswahl der Bacheinstellungen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	UNTERHITZE + OBERHITZE + VENTILATOR Zum gleichmäßigen Zubereiten von Gerichten auf einer Ebene und zum Zubereiten von Soufflés. Wir empfehlen das Vorheizen, außer bei Gerichten, die in der Tabelle anders gekennzeichnet sind.
	GROSSER GRILL Zur Zubereitung großer Mengen flacher Lebensmittel, wie z. B. Toastbrot, Canapees, Grillwürste, Steaks, Fisch, Spieße, zum Gratinieren und für eine schöne knusprige Kruste. Die an der Oberseite des Backofenraums montierten Heizelemente erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig. Niedrige Stufe – geeignet zur Zubereitung von Fischfilets, ganzen Fischen und zum Braten von Käse. Mittlere Stufe – geeignet zur Zubereitung kleiner Fleischstücke, Fischstücke, Gemüse, Canapees, Spieße. Hohe Stufe – geeignet zur Zubereitung von Steaks, Burgern, Grillwürsten, Toast und Gratinieren.
	GROßER GRILL + VENTILATOR + DÄMPFEN Zum Rösten von Geflügel und Grillen großer Fleischstücke. Verwenden Sie die Dampfzugabe, wenn Sie möchten, dass die Oberfläche der Speisen mehr gart und knuspriger wird.
	WEITERE SYSTEME Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit <input checked="" type="checkbox"/> . Weitere Systeme werden angezeigt.
	DÄMPFEN Es wird zum Garen aller Arten von Gemüse, kleinen Fleischstücken, Früchten und Beilagen (Reis, Nudeln) verwendet.
	SOUS VIDE Es ist ein langsamer Garprozess unter Vakuum bei einer genau definierten und gehaltenen Temperatur. Sous Vide eignet sich für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Das auf diese Weise zubereitete Essen ist saftig und entwickelt einen volleren Geschmack.
	GROßER GRILL + UNTERHITZE Zum schnelleren Zubereiten von Gerichten auf einer Ebene und für eine knusprige Gebäckkruste.
	UNTERHITZE + GRILL Zum schonenden und kontrollierten langsamem Zubereiten von empfindlichen Speisen (zartes Fleisch) und zum Backen von Gebäck mit knusprigem Boden.
	UNTERHITZE + GRILL + VENTILATOR Zur optimalen Zubereitung von Hefegebäck und allen Brotsorten sowie zur Konservierung.

Verwendung des Backofens – Auswahl der Bacheinstellungen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	GROßER GRILL + UNTERHITZE + HEIßLUFT Für Gerichte, bei denen eine gleichmäßige Knusprigkeit von allen Seiten erwünscht ist. Die Funktion eignet sich auch als erster Schritt eines mehrstufigen Bratens von Fleisch, da sie ein schnelles Anbraten der Oberfläche in der ersten Phase und ein langsames Braten in der zweiten Phase ermöglicht. Das Fleisch wird saftig und die Kruste schön gebräunt.
	HEISSLUFTFRITTEUSE Diese Zubereitungsmethode verleiht dem Essen eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett. Es ist eine gesündere Version von „Fast Food“ mit weniger Kalorien. Geeignet für kleine Stücke Fleisch, Fisch, Gemüse sowie vorgegarte Tiefkühlprodukte (Pommes frites, Hähnchenmedaillons, etc.). Für beste Ergebnisse empfehlen wir, Ihre Speisen in einen kalten Backofen zu geben. Wenn der Backofen vorgeheizt ist, stellen Sie die Temperatur bis zu 20 °C höher ein als auf der Lebensmittelverpackung angegeben.
	ECO-HEIßLUFT¹⁾ Zum schonenden, langsamem und gleichmäßigen Zubereiten von Fleisch, Fisch und Gebäck auf einer Ebene. Bei dieser Art der Zubereitung bleibt ein höherer Wasseranteil im Fleisch erhalten, wodurch es saftiger und weicher wird, während der Teig gleichmäßig gebräunt/gebacken wird. Der verwendete Temperaturbereich liegt zwischen 140 °C und 220 °C.
	AUTO-PROGRAMME Verknüpfung zum Auto-Menü (siehe Kapitel Auto-Menü)

1) Mit dieser Funktion wird die Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 ermittelt.

Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

Timer – Timerfunktionen

Um die Timerfunktionen auszuwählen, tippen Sie auf . Durch Drücken von < oder > können Sie die Timerfunktion auswählen, die Sie einstellen möchten.

INFORMATION!

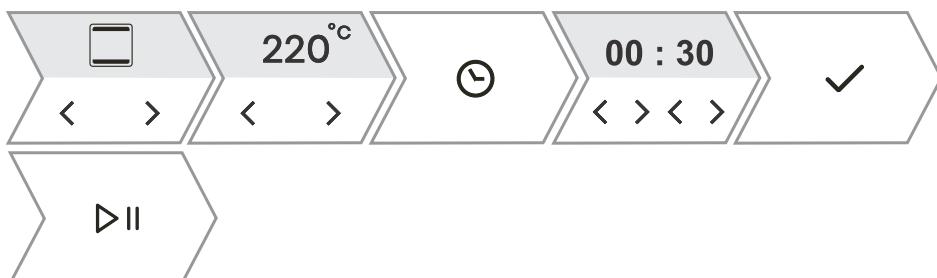
Die Uhr muss auf Tageszeit eingestellt sein.

INFORMATION!

Sie können die ausgewählte Zeitfunktion zurücksetzen durch Antippen von **0:00** .

Beschreibung / Zeitfunktion	Verwendung
LAUFZEIT	In diesem Modus können Sie die Betriebsdauer für den Herd festlegen.
KURZZEITWECKER	Der Kurzzeitwecker arbeitet unabhängig vom Betrieb des Herds. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät nicht automatisch ein oder aus.
BACKZEITENDE UM	Verwenden Sie diesen Modus, wenn Sie möchten, dass die Speisen zeitverzögert gekocht werden. Geben Sie die Dauer und die gewünschte Endzeit des Garvorgangs ein. Das Gerät startet automatisch und beendet seinen Betrieb zum gewünschten Zeitpunkt.

Backzeit einstellen



1. Durch Drücken von < oder > können Sie die gewünschte Zubereitungszeit (Stunden und Minuten) einstellen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit . Die gewählte Backofenbetriebszeit wird auf der Displayeinheit angezeigt.
2. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf .

Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

Einstellen des Timers



1. Durch Drücken von < oder > können Sie die Dauer des unabhängigen Alarms (Stunden und Minuten) einstellen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit ✓ .

Die maximal mögliche Einstellung beträgt 24 Stunden.

HINWEIS: Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, ist der Alarm weiterhin aktiv.

Garzeitende-Einstellung



1. Stellen Sie zuerst die Zubereitungszeit ein. Mit der Taste < oder > können Sie die gewünschte Zubereitungszeit (Stunden und Minuten) einstellen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit ✓ . Die gewählte Backofenbetriebszeit wird auf der Displayeinheit angezeigt.
Beispiel: Die Zubereitungszeit beträgt 2 Stunden

2. Sie können den verzögerten Betrieb auswählen durch Drücken von ⏴ und dann Doppelklick auf > .

Durch Drücken von < oder > können Sie die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit ✓ . Die gewünschte Endzeit wird auf dem Display angezeigt.

Beispiel: Zubereitung endet um 18:00 Uhr ⏴

3. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷II .

Der Backofen schaltet in den Teil-Standby-Modus, während auf das Einschalten gewartet wird. Die gewählten Einstellungen werden zum gewählten Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet.

Beispiel: Zubereitung beginnt um 16:00 Uhr, Zubereitung endet um 18:00 Uhr

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab. Es ertönt ein kurzer Signalton.

Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

WARNUNG!

Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die ein schnelles Vorheizen erfordern. Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden. Überprüfen Sie vor der Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät korrekt eingestellt ist.

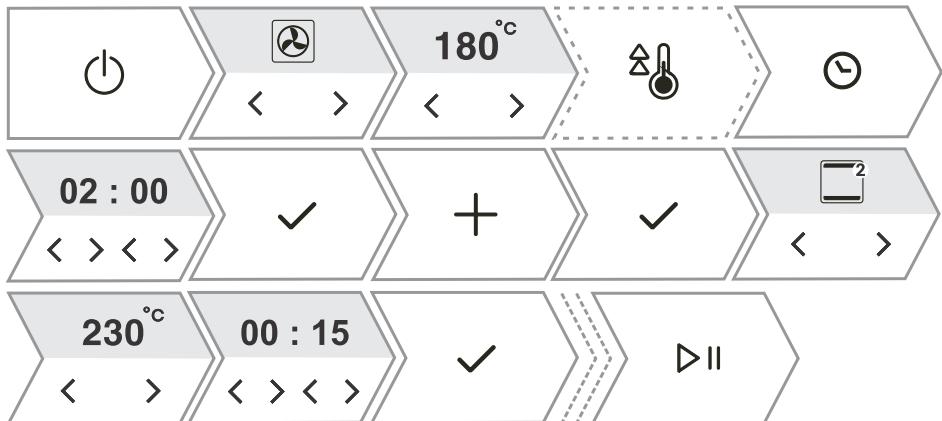
Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

Mehrphasengaren (+ Menü)

Mit dieser Funktion können Sie den Zubereitungsvorgang in drei Schritten einstellen (kombinieren Sie drei aufeinanderfolgende Zubereitungsschritte in einem Zubereitungsvorgang).

💡 INFORMATION!

Die Funktion kann im Hauptmenü – manueller Zubereitungsmodus eingestellt werden (siehe Kapitel *Hauptmenü – Manuell*).



1. Schalten Sie das Gerät ein ⏹.
2. **PHASE 1**
Durch Drücken von < oder > können Sie als ersten Schritt das Garsystem, die Temperatur und die Zubereitungsdauer auswählen. Sie können auch schnelles Vorheizen wählen.
3. Zusätzliche Einstellungen wählen. Drücken Sie + . Das Display zeigt **PHASE HINZUFÜGEN?**. Bestätigen Sie mit ✓ .
4. **PHASE 2**
Wählen Sie die Einstellungen für den zweiten Zubereitungsschritt (siehe Einstellung unter Punkt 2) und tippen Sie auf ✓ .
HINWEIS: Machen Sie dasselbe bei **PHASE 3**.
5. Sie können auch alle drei Schritte ändern, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen. Durch Drücken von < oder > können Sie den Schritt auswählen, den Sie ändern möchten.
6. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷ II .
Der Backofen beginnt zunächst mit den Einstellungen für den ersten Schritt.

HINWEIS: Sie können einen einzelnen Schritt entfernen durch Berühren von ✘ .

Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

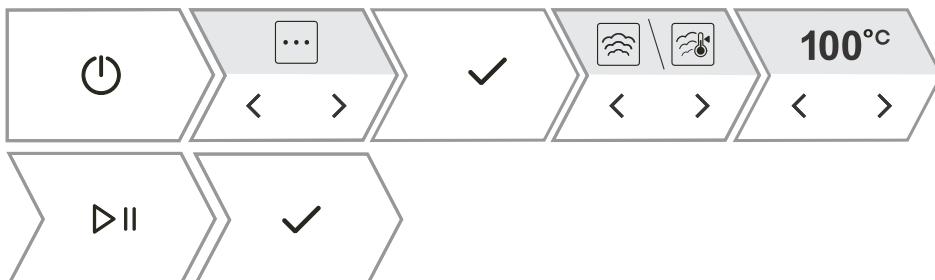
Zubereitung mit Dampf

Das Dampfgaren ist eine gesunde Art der Zubereitung von Speisen, die den vollen Geschmack der Speisen bewahrt. Es produziert auch keine unangenehmen Gerüche. Es besteht keine Notwendigkeit, das Wasser zu salzen oder Kräuter und Gewürze hinzuzufügen.

Die Lebensmittel benötigen kein zusätzliches Fett. Dampf bewahrt den Geschmack von Lebensmitteln, fügt keine Gerüche, den Geschmack des Grills oder den Geschmack des Backblechs hinzu. Es nimmt auch die Aromen nicht weg, da sie sich nicht in Wasser auflösen. Der Dampf verbreitet keinen Geschmack oder Geruch, so dass Sie Fleisch, Fisch oder Gemüse zusammen kochen können. Der Dampf eignet sich auch zum Blanchieren, Auftauen und Aufwärmen sowie zum Warmhalten Ihrer Speisen.

Beim Kochen mit Dampf stehen 2 Systeme zur Verfügung: Volldampf und Sous Vide.

Symbol	Verwendung
	DÄMPFEN Es wird zum Garen aller Arten von Gemüse, kleinen Fleischstücken, Früchten und Beilagen (Reis, Nudeln) verwendet - Kochen bei 100 °C
	SOUS VIDE Es ist ein langsamer Garprozess unter Vakuum bei einer genau definierten und gehaltenen Temperatur. Sous Vide eignet sich für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse. Das auf diese Weise zubereitete Essen ist saftig und entwickelt einen volleren Geschmack. Würzen Sie die Lebensmittel und verpacken Sie sie in einem speziellen Plastikbeutel, der sich zum Vakuumieren und Zubereiten mit der Sous-Vide-Methode eignet. Legen Sie die verpackten Lebensmittel auf ein gelochtes Backblech und schieben Sie es auf die mittlere Schiene des Backofens - Kochen bei 45 °C - 95 °C



1. Schalten Sie das Gerät ein .
2. Durch Drücken von < oder > finden Sie das System und drücken Sie , um es auszuwählen.
3. Mit dem Sous-Vide-System können Sie die folgenden Tasten verwenden < >, um die gewünschte Temperatur zwischen 45-95 °C einzustellen. Mit dem Dampfsystem ist die Temperatur auf 100 °C voreingestellt und kann nicht geändert werden.
4. Drücken Sie  und befüllen Sie den Wassertank (siehe Kapitel Befüllen des Wassertanks unten).

Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

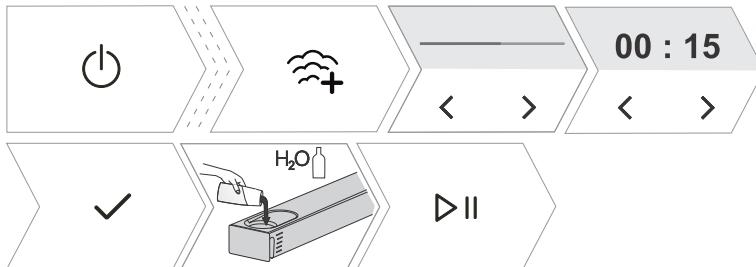
Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

5. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ✓ .

Verwendung des Backofens – Auswahl der Bacheinstellungen

Dampfzugabe

Durch die Zugabe von Dampf wird die Oberfläche der Lebensmittel stärker gebraten und knuspriger. Genau die richtige Menge Dampf, die bei diesem Vorgang entsteht, gart die Oberfläche der Speisen besser und macht sie knuspriger, während das Innere der Speisen weich und fluffig bleibt. Es wird empfohlen, das Dampfzugabesystem beim Backen von Brot, frischen Brötchen, Biskuitrollen und Kuchen sowie beim Zubereiten kleiner Geflügel- und Gemüsestücke zu verwenden.



- | | |
|----|---|
| 1. | Schalten Sie das Gerät ein  . |
| 2. | Durch Drücken von < oder > wählen Sie das System aus.
 Oberhitze + Unterhitze
 Heißluft
 Großer Grill + Ventilator
Das Display zeigt das teilweise beleuchtete Symbol  . Berühren Sie die Taste, um während der Zubereitung Dampf hinzuzugeben.
Die Zugabe von Dampf ist nur mit den oben genannten drei Systemen möglich. |
| 3. | Durch Drücken von < oder > wählen Sie die Dampfintensitätsstufe und die Dampfbetriebszeit.
Niedrige Stufe – geeignet zum Zubereiten großer Fleischstücke, zum Aufgehen von Teig und Fisch.
Mittlere Stufe – geeignet zum Backen von frischen Brötchen, Biskuittorten, Soufflés und zum Zubereiten von Geflügel.
Hohe Stufe – geeignet zum Brotbacken.
Zur Zubereitung von Fisch, zum Backen von Brot und Kuchen und zum Zubereiten von Hähnchen empfehlen wir, in der Anfangsphase des Zubereitungsvorgangs, in den ersten 10–15 Minuten, Dampf hinzuzufügen.
Stellen Sie die Dauer der Dampfzugabe ein – von 30 Minuten bis zu 2 Stunden (modellabhängig).
Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit  .
Das Symbol  leuchtet voll auf, was bedeutet, dass die Dampfzugabe erfolgreich aktiviert wurde. |
| 4. | Befüllen Sie den Wassertank (siehe Kapitel Befüllen des Wassertanks unten). |
| 5. | Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf  . |

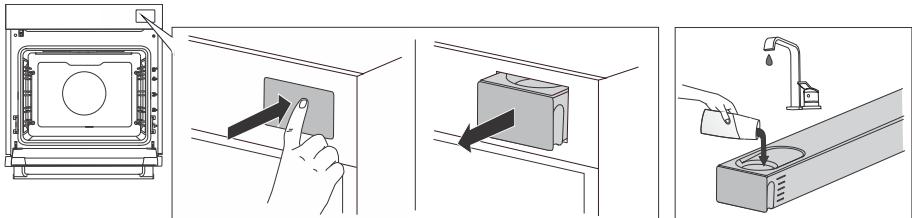
Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

-💡 INFORMATION!

Die Dampfzugabe kann auch während des Backofenbetriebs ein- oder ausgeschaltet werden.

Befüllung des Wassertanks

Der Wassertank ermöglicht eine unabhängige Zufuhr von Wasser in den Backofen. Das Volumen des Tanks beträgt ca. 1,3 l.



1. Entfernen Sie den Wassertank aus dem Gehäuse, indem Sie auf die Tür drücken.
2. Öffnen Sie die Abdeckung. Reinigen Sie den Tank mit Wasser.
Setzen Sie den Tank zusammen und füllen Sie frisches Wasser ein.
3. Schieben Sie den Tank wieder in das Gehäuse in die Endposition.

HINWEIS: Nach der Zubereitung wird das restliche Wasser im Dampfsystem in den Wassertank gepumpt. Die Abdeckung und der Wassertank können mit herkömmlichen Flüssigreinigern gereinigt werden, die keine Scheuermittel enthalten.

Die nachstehende Tabelle zeigt die auf dem Wassertank markierten Füllstände und den ungefähren Wasserverbrauch für einen Zyklus für verschiedene Systeme mit Dampfzugabe. Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, füllen Sie es nach.

Stufe	30 min
	Stufe 1
	Stufe 2
	Stufe 2

Verwendung des Backofens – Auswahl der Backetinstellungen

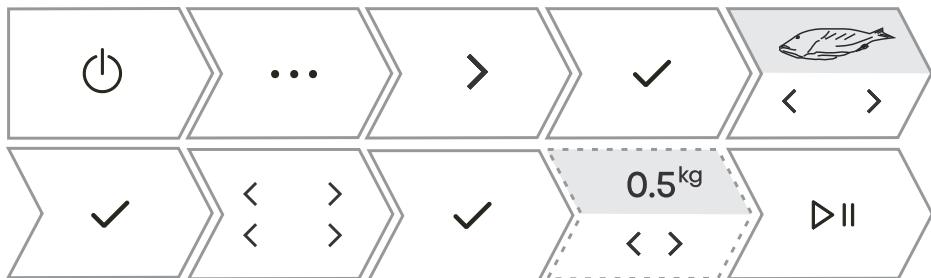
⚠️ WARNUNG!

Wenn Sie die Anzeige MAX nicht beachten und zu viel Wasser in den Tank füllen, kann überschüssiges Wasser durch den Spalt zwischen der Tankabdeckung und dem Tank auf den Boden verschüttet werden.

Das Wasser, das in den Tank gefüllt wird, muss eine Raumtemperatur von ca. 20 °C (+/- 10 °C) haben. Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chlorgehalt oder ähnliche Flüssigkeiten. Verwenden Sie nur frisches Leitungswasser, entwässertes Wasser oder kohlensäurefreies Mineralwasser.

Auto-Programme

Das Programm bietet Ihnen eine große Auswahl an voreingestellten Rezepten, die von Chefköchen und Ernährungswissenschaftlern geprüft wurden.



1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie Durch Berühren von < oder > wählen Sie **AUTO-PROGRAMME**. Bestätigen Sie mit ✓, um das Untermenü aufzurufen.
2. Durch Berühren von < oder > wählen Sie die Art der Speise und dann das ausgewählte Gericht. Bestätigen Sie mit ✓.
Die Rezepte haben ein vorbestimmtes System, Temperatur und Zubereitungszeit.
HINWEIS: Bei einigen Gerichten können Sie das Gewicht und den Zubereitungsgrad ändern.
3. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷ II .
4. Einige Gerichte verfügen auch über die Schnellvorheizfunktion. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint **Stellen Sie das Gericht hinein**. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. Das Programm setzt die Zubereitung mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort.

HINWEIS: Durch Berühren von + sehen Sie eine detaillierte Beschreibung der aktuellen Auswahl.

Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

Extra



1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie Durch Berühren von < oder > wählen Sie **EXTRA**. Bestätigen Sie mit ✓, um das Untermenü aufzurufen.
2. Durch Berühren von < oder > wählen Sie die Funktion aus (siehe nachstehende Tabelle). Bestätigen Sie mit ✓ .
Voreingestellte Werte werden angezeigt. Mit einigen Funktionen können Sie die Temperatur und die Zubereitungsdauer einstellen.
3. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷ II .

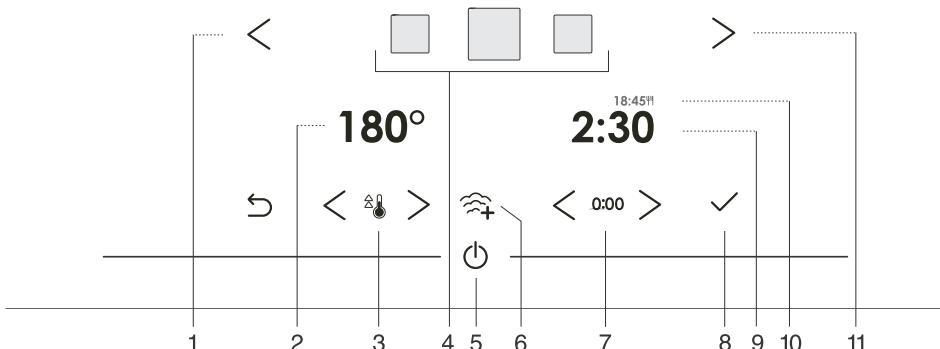
Programm	Verwendung
HEISSLUFTFRITTEUSE	Frittieren von Speisen mit Heißluft ohne Zugabe von Fett. Schnellere und gesündere Version von „Fast Food“. Diese Zubereitungsmethode verleiht dem Essen eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett. Es ist eine gesündere Version von „Fast Food“ mit weniger Kalorien. HINWEIS: Für optimale Ergebnisse verwenden Sie ein Airfry-Backblech, das eine gleichmäßige Heißluftzirkulation um die Speisen ermöglicht.
GÄREN	Der Teig wird schneller und gleichmäßiger gehen, ohne die Oberfläche auszutrocknen. Öffnen Sie die Tür nicht, während der Teig geht.
DEHYDRIEREN	Mithilfe von Luft reduzieren Sie die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln und verlängern so deren Haltbarkeit.
ABTAUEN	Es wird zum langsamen Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot und Brötchen sowie tiefgefrorenes Obst) verwendet. Nach der Hälfte der Auftauzeit drehen Sie die Lebensmittelstücke um und trennen Sie sie, wenn sie aufeinander gefroren sind.
REGENERIEREN	In diesem Modus können Sie Fertiggerichte mit heißer Luft und Dampf sanft aufwärmen. Dampf verhindert das Austrocknen von Lebensmitteln, indem er die Saftigkeit, den Geschmack und die Textur der Lebensmittel bewahrt.
WARMHALTEN	Es wird verwendet, um bereits zubereitete Gerichte warm zu halten. Während des Betriebs die Tür nicht unnötig öffnen.

Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Programm	Verwendung
TELLER ANWÄRMEN	Nützlich, wenn Sie die Teller oder Schüsseln vorwärmen wollen, damit die Speisen lange warm bleiben. Sie können die Temperatur einstellen.
KONSERVIEREN	Der Prozess, durch den wir die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängern. Verwenden Sie Gläser mit Gummidichtung und Deckel. Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Metallverschluss oder Metalldosen. Füllen Sie 1 Liter heißes Wasser (ca. 70 °C) in das tiefe Tablett und stellen Sie 6 gleiche Gläser in das Tablett. Legen Sie das Backblech in den Backofen auf die zweite Führungsschiene.
FLASCHEN STERILISIEREN	Geeignet für die Sterilisation aller Arten von Flaschen. Sterilisation ist ein Prozess, der alle Arten von Mikroorganismen abtötet.
SABBAT	Die Sabbat-Funktion ermöglicht es, dass die Speisen im Backofen warm bleiben, ohne den Backofen ein- und ausschalten zu müssen. Stellen Sie die Dauer (zwischen 24 und 72 Stunden) und die Temperatur ein. Durch Drücken von ▶ II beginnt der Countdown. Alle Geräusche und Bedienungen sind ausgeschaltet, mit Ausnahme der Taste ⏺. HINWEIS: Bei einem Stromausfall wird der Sabbatmodus deaktiviert und der Backofen kehrt in den Ausgangszustand zurück.

Start des Back-/ Bratvorgangs



Taste	Verwendung
1. <	Linke Auswahltaste
2. 180°	Auswahl der Temperatur
3.	Ein- und Ausschalten des schnellen Vorheizens
4.	Ausgewähltes Garsystem
5.	Ein- und Ausschalten des Backofens
6.	Dampfzugabe
7. 0:00	Zurücksetzung der Zeitfunktion
8. ✓	Auswahlbestätigung, Einstellungen
9. 2:30	Verstrichene Garzeit
10. 18:45	Endzeit
11. >	Rechte Auswahltaste

HINWEIS: Nur die Tasten, die im aktuellen Menü aktiviert sind, werden (ganz oder teilweise) auf dem Bedienfeld beleuchtet.

Während des Zubereitungsvorgangs können Sie die System-, Temperatur- und Timerfunktionen ändern.

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Nach Abschluss der Zubereitung zeigt das Display **BACKEN BEendet**. Sie können den Betrieb auch stoppen durch Berühren von **BACKEN BEendet**.



Durch Drücken von < oder > können Sie eine neue Einstellung wählen. Bestätigen Sie mit ✓.

Der Menüinhalt variiert je nach den zu diesem Zeitpunkt verfügbaren Steuerungsoptionen.

FERTIGSTELLEN	Wählen Sie „Beenden“, um die Zubereitung abzuschließen. Auf dem Display erscheint das Hauptmenü.
WEITER BACKEN?	Wenn Sie diese Option auswählen, verlängern Sie die Zubereitung mit den gleichen System- und Temperatureinstellungen.
GRATINIEREN	Wählen Sie diese Option, um das Gericht von oben noch weiter zu garen (siehe Kapitel <i>Gratinieren (+ Menü)</i>).
KNUSPRIGER BODEN	Wählen Sie diese Option, um die Unterseite des Gerichts weiter zu bräunen (siehe Kapitel <i>Knuspriger Boden</i>).
ZU GESPEICHERTEN PROGRAMMEN HINZUFÜGEN?	Mit diesem Modus können Sie die ausgewählten Einstellungen in Ihren Favoriten speichern und später erneut verwenden (<i>Gespeicherte Programme – eigene Einstellungen speichern</i>).

- ⓘ INFORMATION!

Nach Abschluss des Vorgangs werden außer des Kurzzeitweckers auch alle Timer-Einstellungen gestoppt und gelöscht. Die Uhrzeit (Uhr) wird angezeigt. Der Lüfter läuft noch eine Weile weiter.

Nach dem Gebrauch des Ofens kann etwas Wasser im Kondensatkanal (unter der Tür) verbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder einem Tuch ab.

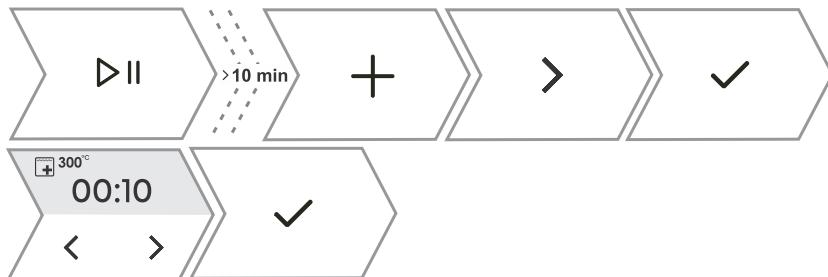
⚠️ WARNUNG!

Wenn Sie ein Dampfsystem oder ein System mit Dampfzugabe verwendet haben, kann sich am Boden des Garraums Wasser ansammeln, das nach dem Betrieb abgewischt werden muss.

Gratinieren (+ Menü)

Diese Funktion wird in der letzten Garphase verwendet, wenn wir dem Gericht Dressing/Topping hinzufügen oder seine Oberfläche knusprig machen möchten. Bei Verwendung der Gratinierfunktion bildet sich auf dem Gericht eine knusprige goldgelbe Kruste, die es vor dem Austrocknen schützt und dem Gericht gleichzeitig ein schöneres Aussehen und einen besseren Geschmack verleiht.

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens



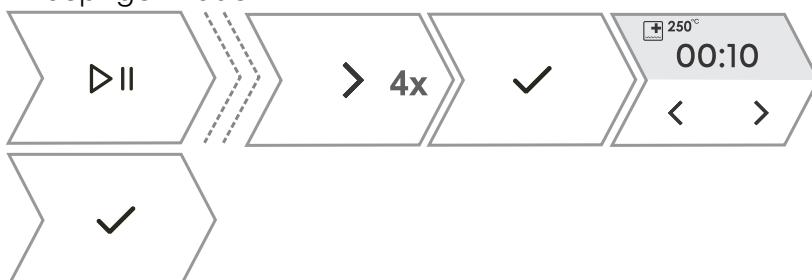
1. Berühren Sie + und drücken Sie < oder > zur Auswahl von **GRATINIEREN**. Die Funktion ist nach 10 Minuten Betrieb verfügbar.
2. Auf dem Display werden das voreingestellte System (großer Grill) und die Temperatur 230 °C angezeigt. Stellen Sie die Betriebszeit ein (max. 10 Minuten) und bestätigen Sie die Auswahl durch Berühren von ▷ II .
3. Die Funktion kann auch während des Betriebs ausgeschaltet werden. Schalten Sie die Zubereitung aus durch Berühren von ▷ II .

⚠️ WARNUNG!

Steuern Sie die Zubereitung. Bei Verwendung der Funktion zum Gratinieren erreicht der Backofen hohe Temperaturen.

Die Funktion zum Gratinieren funktioniert maximal 10 Minuten, dann schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Knuspriger Boden



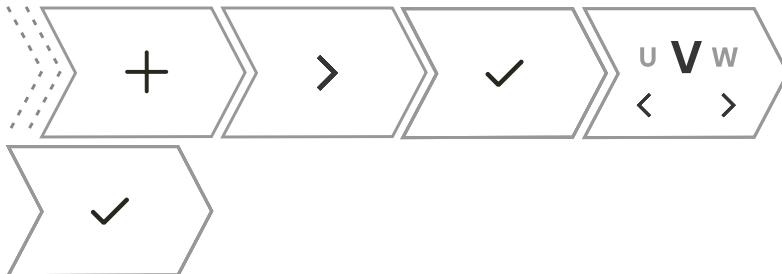
Diese Funktion ist nur am Ende des Garvorgangs verfügbar und kann für 10 Minuten aktiviert werden.

1. Drücken Sie im Abschlussmenü < oder > zur Auswahl von **KNUSPRIGER BODEN**. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Tippen auf ▷ II .
2. Schalten Sie den Garvorgang aus durch Berühren von ▷ II .

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Gespeicherte Programme – eigene Einstellungen speichern

„Programm speichern“ ist eine Funktion, mit der Sie Ihre bevorzugten und am häufigsten verwendeten Einstellungen speichern und zukünftig wiederverwenden können. Bis zu 12 Rezepte können gespeichert werden.



1. Speichern von Rezepten in den Einstellungen.

Berühren Sie + und drücken Sie < oder > zur Auswahl von **ZU GESPEICHERTEN PROGRAMMEN HINZUFÜGEN?** Bestätigen Sie mit ✓ .

2. Speichern der Einstellung nach Abschluss der Zubereitung.

Drücken Sie im Abschlussmenü < oder > zur Auswahl von **ZU GESPEICHERTEN PROGRAMMEN HINZUFÜGEN?** Bestätigen Sie mit ✓ .

Sie können auch den Namen einer gespeicherten Einstellung ändern. Durch Drücken von < oder > wählen Sie den Buchstaben aus und bestätigen ihn mit ✓ . Löschen Sie ggf. das Zeichen mit X . Bestätigen Sie mit + , um Ihr Lieblingsrezept zu speichern.

3. Bereits gespeicherte Rezepte werden angezeigt.

Berühren Sie Drücken Sie < oder > zur Auswahl von **PROGRAMM SPEICHERN**. Bestätigen Sie mit ✓ , um das Untermenü aufzurufen. Gespeicherte Rezepte werden angezeigt.

HINWEIS: Sie können auch die voreingestellten Werte für bereits gespeicherte Rezepte ändern und nach der Zubereitung unter einem neuen Namen speichern.

4. Bereits gespeicherte Rezepte löschen

Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie Durch Berühren von < oder > wählen Sie **PROGRAMM SPEICHERN**. Bestätigen Sie mit ✓ , um bereits gespeicherte Rezepte anzuzeigen. Wählen Sie ein Rezept aus und löschen Sie es durch Tippen auf X .

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

⚠️ WARNUNG!

Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts bleiben zusätzliche Funktionseinstellungen nicht länger als einige Minuten gespeichert. Dann werden alle Einstellungen, außer der akustischen Signallautstärke und dem Anzeigedimmer, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.



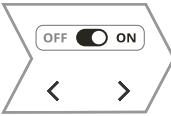
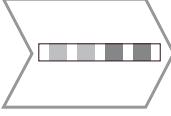
Berühren Sie Drücken Sie < oder > zur Auswahl von **EINSTELLUNGEN**. Bestätigen Sie mit ✓, um das Untermenü aufzurufen.

Sie können individuelle Einstellungen bearbeiten mit der Taste < oder > .

1.		ZEIT Stellen Sie die Stunden und Minuten separat ein. Sie können die 12- oder 24-Stunden-Anzeige wählen durch Berühren von ☰ .
2.		LAUTSTÄRKE Sie können zwischen vier Lautstärken wählen (kein Ton, niedrig, mittel, hoch).
3.		BERÜHRUNGSTON Aktivieren oder deaktivieren des Tastentons.
4.		NACHTMODUS Mit dieser Funktion wird die Anzeigehelligkeit während der Nachtzeit (zwischen 19:00 und 7:00 Uhr) automatisch reduziert und die Uhranzeige sowie die akustischen Signale ausgeschaltet. Um den Nachtmodus zu aktivieren, geben Sie die Startzeit und die Endzeit des Betriebs an. Schalten Sie den Nachtmodus aus durch Drücken von ☰ .
5.		DISPLAY Mit dieser Funktion können Sie die Tagesanzeige ein- oder ausschalten. Ist standardmäßig deaktiviert (OFF). Wenn die Funktion eingeschaltet ist (ON), kann der Stromverbrauch steigen.
6.		SCHNELLE VORHEIZAUSWAHL Die Funktion aktiviert das automatische Vorheizen bei Garsystemen, bei denen dies vorgesehen ist. Schalten Sie es ein (ON) oder aus (OFF).

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

7.		HEIZSYSTEME Die Funktion aktiviert die Anzeige aller Gasysteme auf der Anzeigeeinheit. Wählen Sie Einschalten (ON) oder Ausschalten (OFF).
8.		WERKSEINSTELLUNG ZURÜCKSETZEN Die Funktion setzt das Gerät auf die Werkseinstellungen zurück. Das Display zeigt Zurücksetzen , was bestätigt wird durch langes Drücken von ✓ .
9.		SPRACHE Das Display zeigt die Standardsprache (Englisch) an. Wenn die Sprache, in der die Texte auf dem Display angezeigt werden, nicht zu Ihnen passt, wählen Sie eine andere.
10.		WASSERHÄRTE Sie können zwischen fünf Wasserhärtegraden wählen. Die Standardeinstellung ist Stufe 3. Die Reinigung des Dampfsystems hängt sowohl von der Häufigkeit des Garens mit Dampfinjektion als auch von der Härte des verwendeten Wassers ab. Die Härte des Wassers muss vor dem ersten Gebrauch eingestellt werden. Wenn das Wasser weicher oder härter als die Standardeinstellung ist, können Sie den eingestellten Härtegrad ändern.

Um das allgemeine Einstellungsmenü zu verlassen, tippen Sie auf ... oder ↺

Displaysperre (+ Menü)

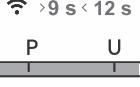


1. Berühren Sie + und drücken Sie < oder > zur Auswahl von **DISPLAYSPERRE**. Auswahl bestätigen durch Berühren von ✓. Der Bildschirm ist jetzt gesperrt.
Um den Bildschirm zu entsperren, berühren Sie + erneut und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch langes Drücken von ✓.
- Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, ohne dass die Timerfunktion aktiviert ist (nur die Uhr wird angezeigt), funktioniert der Backofen nicht.
- Wird die Sperre nach dem Einstellen einer Timerfunktion aktiviert, funktioniert der Backofen normal; es ist jedoch nicht möglich, die Einstellungen zu ändern.
- Wenn die Tasten gesperrt sind, können Sie die Zubereitungssysteme oder zusätzliche Funktionen nicht ändern. Sie können nur die Zubereitung ausschalten.
- Die Tasten bleiben auch nach dem Ausschalten des Backofens gesperrt. Um ein neues System auszuwählen, müssen Sie die Sperre deaktivieren.

Schalten Sie das Gerät ein .

Um die Funktionseinstellung des WLAN-Moduls aufzurufen, berühren Sie .

Wenn Sie versehentlich die Taste  gedrückt haben, können Sie die Einstellung abbrechen, indem Sie (18 Sekunden lang) Drücken auf .

 1.	Einschalten des WiFi-Moduls: Nach langem Drücken (bis zu 3 Sekunden)  erscheint auf der Anzeige WIFI EIN , um anzudeuten, dass das Modul eingeschaltet ist. Das Symbol WIFI EIN beginnt zu blinken.
 2.	Verbinden des Geräts: Nach langem Drücken (zwischen 3 und 6 Sekunden) von  erscheint auf der Anzeige VERBINDUNGSAUFBAU . HINWEIS: Befolgen Sie für weitere Einstellungen die Anweisungen in der ConnectLife app..
 3.	Verbinden weiterer Benutzer: Nach langem Drücken (zwischen 6 und 9 Sekunden) von  erscheint auf der Anzeige KOPPLUNG . Verwenden Sie diese Einstellung, um weitere Benutzer mit dem Gerät zu verbinden mittels der ConnectLife app.. HINWEIS: Befolgen Sie für weitere Einstellungen die Anweisungen in der ConnectLife app..
 4.	Entfernen aller verbundenen Benutzer: Nach langem Drücken (zwischen 9 und 12 Sekunden) von  erscheint auf der Anzeige ALLE ENTKOPPELN . Verwenden Sie diese Einstellung, um alle verbundenen Benutzer zu entfernen aus der ConnectLife app..
 5.	Ausschalten des WiFi-Moduls: Schalten Sie die WiFi-Verbindung durch langes Antippen aus (zwischen 15 und 18 Sekunden)  . Auf dem Display erscheint WIFI AUS .

Handhabung der Fernbedienung

WARNUNG!

Die Fernüberwachungsfunktion über ein mobiles Gerät sollte nicht die direkte persönliche Überwachung des Garvorgangs im Backofen ersetzen. Kontrollieren Sie immer regelmäßig persönlich, was im Ofen tatsächlich vor sich geht.

Berühren Sie  . Das Display zeigt **Remote**, wodurch die Möglichkeit der Fernsteuerung über die ConnectLife-App angezeigt wird.

-💡 INFORMATION!

Einige Funktionen sind aus Sicherheitsgründen nicht per Fernzugriff verfügbar.

- Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet und Sie die Tür des Backofens öffnen, muss die Fernsteuerung wieder aktiviert werden.
- Wenn die Tür des Backofens während des Backvorgangs geöffnet wird, wird die Fernsteuerungsoption am Backofen deaktiviert.
- Jede Benutzeraktivität an der Steuereinheit deaktiviert automatisch die Fernbedienungsoption des Backofens.
- Der Abbruch oder Abschluss des Backprogramms oder -prozesses ist die einzige Option, die verfügbar bleibt, unabhängig davon, ob die Fernsteuerung aktiviert ist oder nicht.
- Die Fernsteuerung ist bei Verwendung eines Mikrowellensystems deaktiviert (gilt nicht für kombinierte Mikrowellensysteme).

⚠️ WARNUNG!

Vergewissern Sie sich immer, dass der Backofen korrekt und unter Beachtung der Anweisungen benutzt wird, insbesondere bei Verwendung der Fernbedienung. Betreiben Sie den Ofen nicht über den Fernzugriff, es sei denn, Sie wissen genau, was sich im Ofen genau befindet.

WLAN-Status	WLAN-Symbol auf der Anzeigeeinheit
WLAN ist deaktiviert.	WLAN leuchtet dauerhaft schwach.
Wi-Fi ist aktiviert und die Verbindung zum Server wurde erfolgreich hergestellt.	Das WLAN-Symbol leuchtet dauerhaft vollständig.
WLAN ist aktiviert und: <ul style="list-style-type: none">• eine Verbindung wird zum Server aufgebaut,• richtet Verbindungen ein oder stellt diese her,• es besteht keine Verbindung zum Server.	Das WLAN-Symbol leuchtet vollständig und blinkt.
Die Fernbedienung des Backofens ist nicht aktiviert.	Das REMOTE-Zeichen leuchtet nicht auf der Anzeigeeinheit.
Die Fernbedienung des Backofens ist aktiviert.	Das REMOTE-Zeichen auf der Anzeigeeinheit leuchtet vollständig.

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Zubehör:

- Verwenden Sie Geräte aus hitzebeständigen, nicht reflektierenden Materialien (mitgelieferte Backbleche und Geschirr, emailliertes Kochgeschirr, Kochgeschirr aus gehärtetem Glas). Helle Materialien (Edelstahl oder Aluminium) reflektieren Wärme. Infolgedessen ist die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln in ihnen weniger effektiv.
- Führen Sie die Backbleche immer bis zum Ende der Führungen ein. Stellen Sie beim Backen auf dem Rost die Backformen oder -bleche in die Mitte des Rosts.
- Stellen Sie keine Backbleche, Speisen oder andere Gegenstände auf den Backofenboden. Eine solche Nutzung kann zu dauerhaften Schäden an der Innenfläche des Backofens führen und die Sicherheit sowie Effizienz des Geräts negativ beeinflussen.
- Decken Sie den Boden des Ofenraums oder den Rost nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Stellen Sie das Backgeschirr immer auf den Rost.
- Falls Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie zuerst, ob es hitzebeständig ist. Schneiden Sie es immer entsprechend zurecht. Backpapier verhindert, dass die Lebensmittel am Backblech haften bleiben, und erleichtert das Entfernen der Lebensmittel vom Backblech.
- Wenn Sie direkt auf dem Rost garen, setzen Sie das Universal-Backblech eine Ebene tiefer ein, damit es als Auffangblech dient.

Speisenzubereitung:

- Für eine optimale Zubereitung der Speisen empfehlen wir, die in der Kochtabelle angegebenen Richtlinien zu beachten. Wählen Sie die niedrigere angegebene Temperatur und die kürzeste angegebene Garzeit. Wenn diese Zeit abgelaufen ist, überprüfen Sie die Ergebnisse und passen Sie die Einstellungen nach Bedarf an.
- Verwenden Sie beim Kochen nach Rezepten aus älteren Kochbüchern Ober- und Unterhitze (wie bei herkömmlichen Öfen) und stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger als im Rezept angegeben ein.
- Beim Kochen größerer Fleisch- oder Gebäckstücke mit höherem Wassergehalt wird im Ofen viel Dampf erzeugt, der wiederum an der Ofentür kondensieren kann. Dies ist ein normales Phänomen, das den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt. Wischen Sie nach dem Garvorgang die Tür und das Türglas trocken.

Effiziente Energienutzung

- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen in dieser Bedienungsanleitung angegeben ist. Wenn Sie schnell vorheizen, stellen Sie keine Lebensmittel in den Backofen, bis der Backofen vollständig erhitzt ist, es sei denn, es wird etwas anderes empfohlen. Beim Aufheizen eines leeren Backofens wird viel Energie verbraucht, daher empfehlen wir, wenn möglich, mehrere Gerichte nacheinander oder gleichzeitig zuzubereiten.
- Entfernen Sie während des Backens alles unnötige Zubehör aus dem Ofen.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, außer dies ist unbedingt erforderlich.
- Bei längeren Kochprogrammen können Sie den Ofen ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die angesammelte Wärme zu nutzen.

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Kochtabelle

HINWEIS: In der Tabelle markierte Gerichte:

- ein Stern * , wiederholt umrühren und wenden, zwei Sterne ** , Backofen vorheizen. Verwenden Sie in diesem Fall nicht den Schnellvorheizmodus.

Gericht	cm			°C	min
GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE					
Gebäck/Kuchen in Formen					
Karamellcreme (Sous Vide)	60	3	~~~~~	95	35-50
	45	2			
Biskuittorte	60/45	1	—	160-170**	30-40
Kuchen mit Füllung	60/45	1	—	170-180	60-80
Marmorkuchen	60/45	2	—	180-190	50-70
Kuchen mit Sauerteig, Napfkuchen (Gugelhupf)	60/45	1	—	170-180	50-60
geöffneter Kuchen, Torte	60	3	~~~~~	170-180	35-45
	45	2			
Brownies	60	2	~~~~~	170-180	35-45
	45				30-40
Gebäck auf Backblechen					
Strudel	60/45	2	~~~~~	170-180	50-60
Strudel, gefroren	60/45	2	~~~~~	200-210	80-100
Biskuitroulade	60	3	~~~~~	160-170	30-40
	45	1			25-35
Buchten	60/45	2	~~~	180-190	30-40
Kekse					
Cupcakes	60	3	—	160-170	25-35
	45	2			
Hefeteig-Gebäck	60	3	—	170-180	20-30
	45	2			

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	cm			°C	min			
Hefeteig-Gebäck, 2 Ebenen	60	2+4	∅	160-170	20-30			
	45	1+3			30-40			
Blätterteig-Gebäck	60	3	—	190-200	10-20			
	45	1						
Blätterteig-Gebäck, 2 Ebenen	60	2+4	∅	160-170**	15-25			
	45	1+3			10-20			
Kekse								
Spritzgebäck	60	3	∅	140-150**	20-30			
	45	2			25-35			
Kekse	60	3	∅	160-170**	15-25			
	45	2						
Kekse, 2 Ebenen	60	2+4	∅	160-170**	15-25			
	45	1+3						
Baiser	60/45	2	—	80	110-130			
Baiser, 2 Ebenen	60	2+4	∅	80-100**	120-150			
	45	1+3						
Macarons	60	3	—	140	10			
				130	15-20			
	45	2		140	10			
				130	15-20			
Brot								
Aufgehen und Prüfen	60	2	∅	30	30-60			
	45	1						
Bao-Brötchen	60	3	∅	100 **	10-20			
	45	2						
Brot auf einem Backblech	60	1	—	190-200 220 ** 190	40-55 15 25-40			
	45	2						
Dosenbrot	60/45	2	∅	190-200	30-45			

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht					
Fladenbrot (Focaccia)	60/45	2		220 **	20
				180	5-15
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	60	3		200-210 **	15-25
	45	2			
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen), 2 Ebenen	60	2+4		200-210 **	20-30
	45	1+3			15-25
Toastbrot	60	5		L3	5-15
	45	4			
Belegte Sandwiches	60/45	4		L2	3-10

Pizza und andere Gerichte

Pizza	60	1		max	4-12
	45			max.**	
Pizza, 2 Rostebenen	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
Tiefkühlpizza	60	2		210-220	15-20
	45				15-25
Tiefkühlpizza, 2 Ebenen	60	2+4		210-220	15-25
	45	1+3			
Pastete, Quiche	60/45	2		190-210	50-60
Burek	60	1		200-210	35-45
	45				40-50

FLEISCH

Rind- und Kalbfleisch

Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg	60/45	2		160-170	160-190
Lendenstück, medium, 1 kg	60/45	2		180-190	35-45
Rinderbraten, langsam gekocht	60	2		100-120	150-240
	45	1			

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht					
Rindersteaks, durchgebraten, 3 cm Dicke	60/45	3	~~~	L2	20-30
Burger, Dicke 3 cm	60	4	~~~	L3	30-40
	45	3			
Kalbsbraten 1,5 kg	60	2	—	190-200	90-110
	45	1			
Schweinefleisch					
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	60	2	—	190-200	70-100
	45				85-100
Schweinebraten, Schulter, 1,5 kg	60	2	~~~	180-200	140-170
	45	1			
Schweinelende, 400 g, langsam gegart	60	2	—	100-120	200-300
	45				250-350
Schweinebraten, langsam gekocht	60	2	—	100-120	150-240
	45	1			
Schweinerippen, langsam gekocht	60	3	—	120-140	210-310
	45	2			
Schweinekoteletts, Dicke 3 cm	60/45	3	~~~	220-230	25-35
Geflügel					
Geflügel, 1,2-2,0 kg	60	2	~~~	210-220	60-80
	45	1			
Geflügel mit Füllung, 1,5 kg	60/45	2	○	170-190	100-120
Geflügel, Brust (sous vide)	60/45	3	~~~	65	90-120
		2			
Hähnchenschenkel	60	3	~~~	210-220	35-45
	45	2			30-45
Hähnchenflügel	60	3	~~~	210-220	35-45
	45	2			

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	cm			°C	min
Geflügel, Brust, langsam gekocht	60	3	—	100-120	40-80
	45	2			
Fleischgerichte					
Hackbraten, 1 kg	60/45	2	⟳	170-180	60-70
Grillwürste, Bratwurst	60	4	~~~	L2	30-40*
	45	3			20-30*
FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
ganzer Fisch, 350 g	60	4	~~~	200-220 **	20-30
	45	3			
Fischfilet, Dicke 1 cm	60	4	~~~	210-220	5-15
	45	3			
Fischsteak, Dicke 2 cm	60	4	~~~	160-170	15-25
	45	3			
Jakobsmuscheln	60	4	~~~	220-230 **	5-15
	45	3			
Garnelen	60	4	~~~	L2	20-30
	45				15-25
GEMÜSE					
Brokkoli, ganz, 500 g	60/45	3	~~~~	100	18-23
Brokkoli, Röschen, 500 g	60/45	3	~~~~	100	15-20
Erbsen, 2,5 kg	60/45	3	~~~~	100	18-23
Blumenkohl, Röschen, 500 g	60/45	3	~~~~	100	15-20
Karotten, ganz, 500 g	60/45	3	~~~~	100	25-30
Kürbis, Spalten, 500 g	60/45	3	~~~~	100	35-40
Spargel, 500 g	60/45	3	~~~~	100	15-20
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	60	3	~~~~	180-200	30-40
	45	2			
Ofenkartoffeln, halbiert	60	3	~~~~	200-220	30-40*
	45	2			

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	cm			°C	min
Gefüllte Kartoffel	60	3		200-210	25-35
	45	2			
Pommes frites, hausgemacht	60	3		210-220	25-35*
	45	2			
gemischtes Gemüse, Stücke	60	3		190-200	30-40
	45	2			
gefülltes Gemüse	60/45	2		200-210	40-50

KONVENTIONELLE PRODUKTE – GEFROREN

Pommes frites	60/45	2		200-210	30-40*	
Pommes frites, 2 Ebenen	60	2+4		200-210	30-40*	
	45	1+3				
Hühnermedaillons	60	2		210-220	25-35*	
	45					
Fischstäbchen	60	3		210-220	25-35*	
	45	2				
Lasagne, 400 g	60/45	2		210-220**	40-50	
gewürfeltes Gemüse	60/45	2		190-200	35-45*	
Croissants	60	3		100	20	
				170	15-20	
	45	1		100	20	
				170	15-20	

GEBACKENE PUDDINGS, SOUFFLÉS UND GRATINIERTE GERICHTE

Kartoffelmoussaka	60/45	2		180-190	35-45
Lasagne	60/45	2		180-190	45-55
süß gebackener Pudding	60	2		170-180	40-50
	45				
süßes Soufflé	60	3		180 **	16-20
	45	2			

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	cm			°C	min
gratinierte Gerichte	60	3		170-190	30-45
	45	2			
gefüllte Tortillas, Enchiladas	60/45	2		180-190	10-20
Grillkäse	60	4		L1	15-25*
	45	3			10-15*

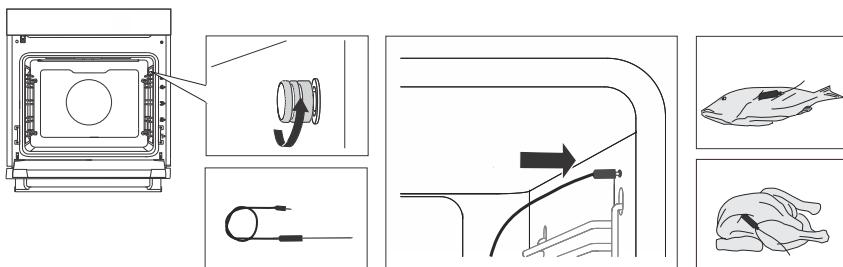
Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Kochen mit einem Speisenthermometer (**FOOD PROBE**) (vom Modell abhängig)

Die Temperatursonde ermöglicht eine genaue Überwachung der Kerntemperatur der Lebensmittel während des Kochens/Backens.

WARNUNG!

Die Temperatursonde sollte sich nicht in unmittelbarer Nähe der Heizelemente befinden.



1. Stecken Sie das Metallende der Sonde in die dickste Stelle des Lebensmittels.
HINWEIS: Um den Garvorgang mit dem Temperaturfühler zu starten, muss zunächst der laufende Garvorgang unterbrochen und dann der Temperaturfühler an die Buchse angeschlossen werden. Durch das Einsetzen der Sonde in die Buchse werden die voreingestellten Funktionen am Backofen gelöscht.
2. Schrauben Sie die Abdeckung der Buchse in der oberen rechten Ecke der Vorderseite des Backofens ab (je nach Gerätmodell) und stecken Sie den Fühler in die Buchse. Durch Drücken von < oder > wählen Sie die automatische oder manuelle Einstellung.
3. - Im manuellen Modus wird das Symbol  neben dem System auf der Anzeigeeinheit erscheinen, zusammen mit der voreingestellten Gartemperatur (im Temperaturbereich bis 210 °C), die geändert werden kann. Bestimmen Sie auch die Kerntemperatur des Lebensmittels (im Temperaturbereich von 30 bis 99 °C). Der Gebrauch im manuellen Modus ist in der Abbildung oben gezeigt.
- Berühren Sie im Automatikmodus < oder >, um das Gericht auszuwählen. Die Rezepte haben ein vorbestimmtes System, Temperatur und Zubereitungszeit. Sie können den Bräunungsgrad ändern
HINWEIS: Bei Verwendung der Sonde ist das Einstellen der Garzeit nicht möglich.
4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von  . Während der Zubereitung werden die eingestellte Temperatur und die aktuelle Temperatur des Lebensmittels auf dem Display abwechselnd angezeigt. Auf Wunsch können Sie die Gartemperatur oder die gewünschte Kerntemperatur des Lebensmittels während des Betriebs ändern.
5. Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, stoppt der Ofen den Betrieb. Auf dem Display erscheint **Cooking complete**. Ein akustisches Signal ertönt, das Sie mit einer beliebigen Taste abschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

-💡 INFORMATION!

Die Verwendung eines Temperaturfühlers ermöglicht die automatische Auswahl des Garvorgangs.

Richtige Verwendung der Sonde nach Lebensmittelart:

- Geflügel: Stecken Sie die Sonde in den dicksten Teil der Brust;
- rotes Fleisch: Stecken Sie die Sonde in einen mageren Teil, der nicht mit Fett durchwachsen ist;
- kleinere Stücke mit Knochen: stecken Sie sie in einen Bereich entlang des Knochens;
- Fisch: Stecken Sie die Sonde hinter den Kopf in Richtung Wirbelsäule.

⚠️ WARNUNG!

Nach dem Gebrauch entfernen Sie die Sonde vorsichtig aus dem Gargut und dem Anschluss, reinigen Sie sie und verschließen Sie die Steckerabdeckung.

Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten

Lebensmittel	□ / °C /	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
RINDFLEISCH					
Rinderbraten	— / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
Rindfleisch, Filet	— / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
Rinderbraten/Rumpsteak	⌚ / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
Burger	~~~ / Hoch / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
KALBFLEISCH					
Kalbfleisch, Lendenstück	— / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
Kalbfleisch, Hinterteil	— / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
SCHWEINEFLEISCH					
Braten, Hals	— / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
Schweinelende	— / 140 / 2	/	/	60-69	/
Hackbraten	⌚ / 170 / 2	/	/	/	80-85
LAMMFLEISCH					

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Lebensmittel	□ / 0 °C / ■	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
Lammfleisch	— / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
HAMMELFLEISCH					
Hammelfleisch	— / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
BÖCKCHEN					
Ziegenfleisch	— / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
GEFLÜGEL					
Geflügel, ganz	~~~ / 210 / 2	/	/	/	82-90
Geflügel, Brust	◎ / 170 / 2	/	/	/	62-65
FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
Forelle	~~~ / 210 / 4	/	/	62-65	/
Thunfisch	~~~ / Mittel / 4	/	/	55-60	/
Lachs	~~~ / Mittel / 4	/	/	52-55	/

Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG!

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt!

- Zur leichteren Reinigung sind Ofenraum und Backbleche mit einer speziellen Emaille für eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche beschichtet.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie größere Verunreinigungen und Kalk mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie ein sauberes weiches Tuch oder ein Schwammstuch.
- Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte (scheuernde Schwämme und Reinigungsmittel, Flecken- und Rostentferner, Schaber für Glaskeramikplatten).
- Speisereste (Fett, Zucker, Eiweiß) können sich während des Gebrauchs des Gerätes entzünden. Entfernen Sie daher vor jedem Gebrauch größere Schmutzstücke aus dem Ofeninneren und vom Zubehör.
- Das Ofenzubehör ist spülmaschinenfest. Ausziehbare Führungen sind für diese Art der Reinigung nicht geeignet.

Außenseite des Geräts	Verwenden Sie heißes Seifenwasser und ein weiches Tuch, um Verunreinigungen zu entfernen, und wischen Sie die Oberflächen trocken.
Innenraum des Geräts	Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie herkömmliche Backofenreiniger. Wischen Sie das Gerät nach der Verwendung solcher Mittel gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Reinigungsmittelreste zu entfernen.
Utensilien und Führungen	Mit heißem Seifenwasser und einem feuchten Tuch reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir ein vorheriges Einweichen und die Verwendung einer Bürste.
Wenn die Reinigungsergebnisse nicht zufriedenstellend sind, wiederholen Sie den Reinigungsvorgang.	

Reinigung mit Dampf

Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Flecken aus dem Ofen.

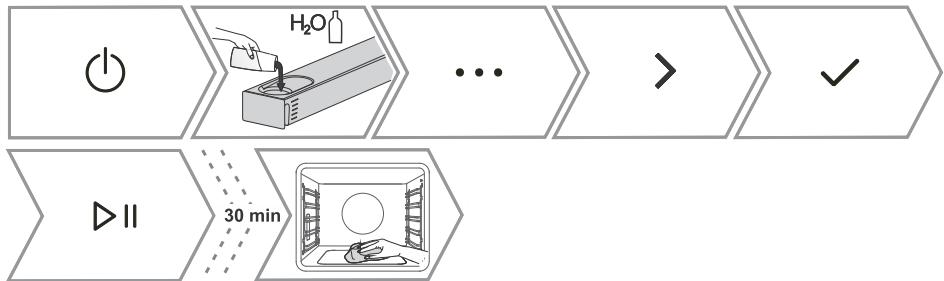
Die Funktion ist am effektivsten, wenn sie nach jedem Gebrauch regelmäßig verwendet wird.

Entfernen Sie vor dem Ausführen des Reinigungsprogramms alle großen sichtbaren Schmutz- und Speisereste aus dem Ofenraum.

⚠️ WARNUNG!

Verwenden Sie das STEAM CLEAN-System, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.

Reinigung und Pflege

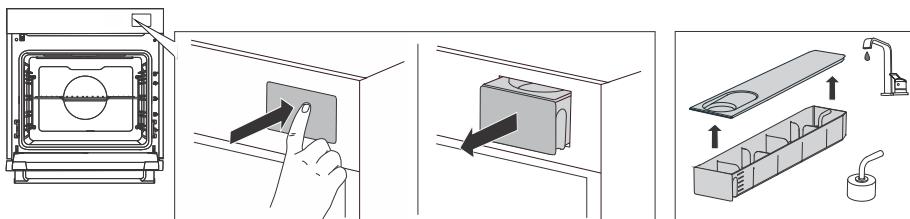


1. Befüllen Sie den Wassertank.
2. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie Durch Berühren von < oder > wählen Sie **REINIGUNG**. Bestätigen Sie mit ✓, um das Untermenü aufzurufen.
3. Durch Berühren von < oder > wählen Sie **STEAM CLEAN**. Bestätigen Sie mit ✓
4. Das Programm läuft 30 Minuten lang. Am Ende des Programms erscheint auf dem Display **FERTIGSTELLEN**.
5. Wenn das Programm abgeschlossen ist, wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch und Seifenwasser ab. Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Reinigungsmittelreste zu entfernen.
Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn.

Reinigung des Wassertanks und des Filterschaums



Reinigen Sie den Filterschaum jedes Mal, wenn Sie den Wassertank reinigen und entkalken.



1. Entfernen Sie den Wassertank aus dem Gehäuse, indem Sie auf die Tür drücken.
2. Öffnen Sie die Abdeckung. Reinigen Sie den Tank mit Wasser.
3. Die Abdeckung und der Wassertank können mit herkömmlichen Flüssigreinigern gereinigt werden, die keine Scheuermittel enthalten.
WARNUNG: Der Tank ist nicht spülmaschinengeeignet.

Reinigung und Pflege

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

4. Reinigen Sie das Einlassrohr mit dem Filterschaum unter fließendem Wasser. Spülen Sie den Schaum ab, sodass kein sichtbarer Schmutz mehr vorhanden ist.
Schieben Sie den Tank nach der Reinigung wieder in das Gehäuse in die Endposition.

Reinigung des Dampfsystems

Die Reinigung hängt sowohl von der Häufigkeit des Garens mit Dampfinjektion als auch von der Härte des verwendeten Wassers ab.

Sie können den Vorgang selbst durchführen, andernfalls wird Sie das Display warnen.

Eine regelmäßige Entkalkung ist unbedingt erforderlich, da das Gerät sonst möglicherweise nicht mehr funktioniert. Darüber hinaus verlängert es die Lebensdauer des Geräts und verbessert die Garergebnisse.

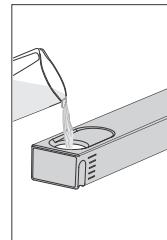
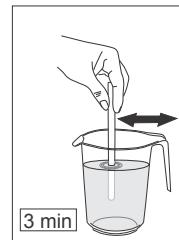
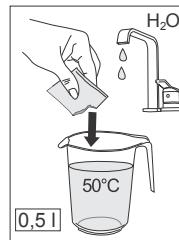
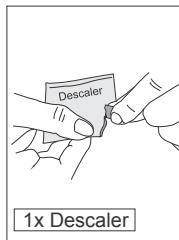
- ⚡- INFORMATION!

Wenn Sie die Reinigung des Dampfsystems nicht durchführen möchten, wenn der Backofen Sie dazu auffordert, können Sie dies unterbrechen durch Berühren von ⚡. Die Reinigung kann bis zu dreimal abgebrochen werden, dann deaktiviert der Backofen die Dampffunktion, bis der Vorgang durchgeführt wird.

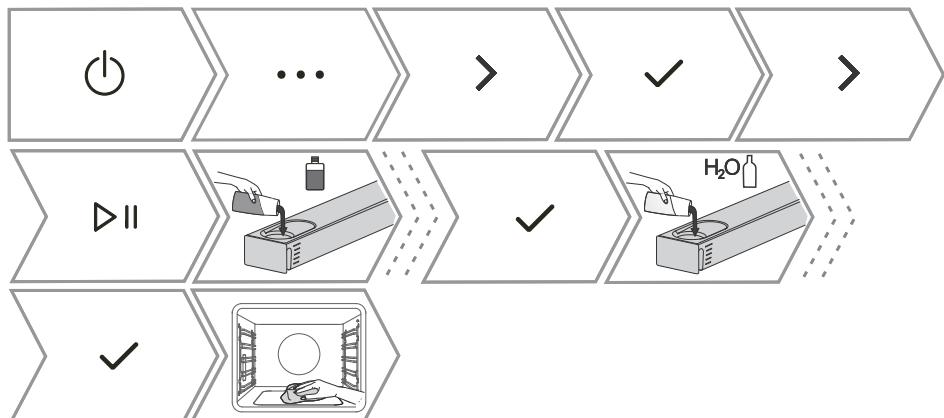
Entkalkungsmittel

Für die Vorbereitung mischen Sie den mitgelieferten Entkalker mit 0,5 l warmem Wasser (bei ca. 50 °C).

Den Entkalker unter Rühren in Wasser auflösen. Füllen Sie das vorbereitete Entkalkungsmittel in den Tank.



Frisches Wasser



- Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie Durch Berühren von < oder > wählen Sie **REINIGUNG**. Bestätigen Sie mit ✓, um das Untermenü aufzurufen.
- Durch Berühren von < oder > wählen Sie **ENTKALKUNG**. Bestätigen Sie mit ✓.
- Befüllen Sie den Tank mit 0,5 l Entkalker. Bestätigen Sie mit ✓. Entkalkung läuft.
- Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Display wieder an, dass der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist. Füllen Sie frisches Spülwasser in den Tank. Bestätigen Sie mit ✓.
- Nachdem der Spülvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display an, dass der Spülvorgang abgeschlossen ist. Jetzt können Sie den Wassertank und den Backofen reinigen.

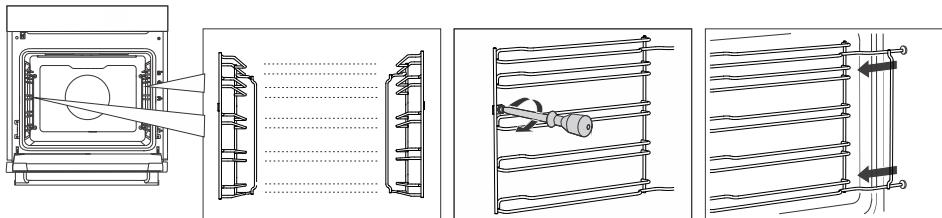
⚠️ WARNUNG!

Verwenden Sie nur den mitgelieferten Entkalker, um eine optimale Effizienz und eine lange Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten. Ein Beutel reicht für einen Reinigungsvorgang. Sie können es über die Serviceabteilung oder den Online-Shop maintainlife.com kaufen. Die Verwendung anderer Produkte garantiert keine vollständige Reinigung, die die Dampffunktion beeinträchtigen und die Lebensdauer des Geräts verkürzen kann.

Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsprodukte, um die Führungen zu reinigen.

Reinigung und Pflege



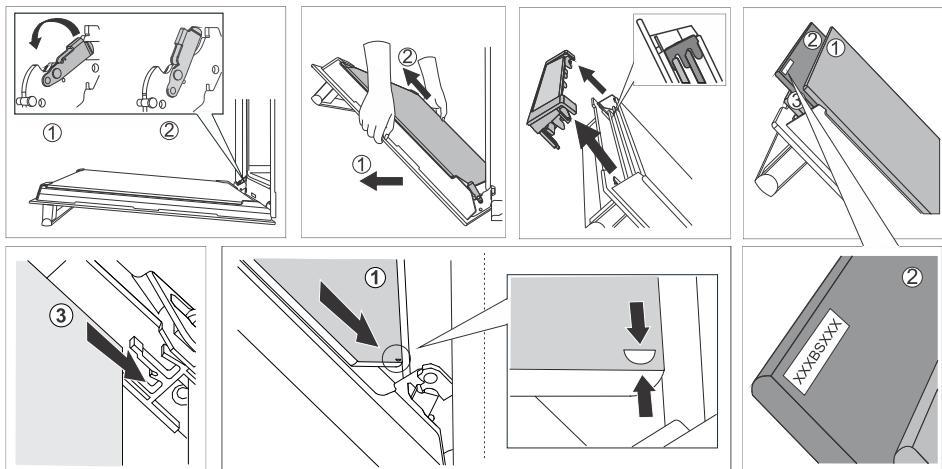
1. Verwenden Sie einen Schraubendreher, um die Schraube zu entfernen (Sie können auch eine geeignete Münze verwenden, die in die Vertiefung im Schraubenkopf passt).
2. Entfernen Sie die Führungen aus den Bohrungen in der Rückwand.

Ziehen Sie nach der Reinigung die Schrauben an den Führungen mit einem Schraubendreher wieder fest. Achten Sie beim Wiedereinbau der Führungen darauf, dass Sie sie auf der gleichen Seite montieren, auf der sie vor dem Ausbau installiert waren.

- ⚡ - INFORMATION!

Achten Sie beim Entfernen der Führungen darauf, die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.

Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen



1. Wenn Sie die Backofentür austauschen, müssen Sie zuerst **die Tür vollständig öffnen**.
2. Die Backofentür ist mit speziellen Stützen an den Scharnieren befestigt, die auch Sicherheitshebel enthalten. Bewegen Sie den Sicherheitshebel in einem Winkel von 90° zur Tür. Schließen Sie die Tür allmählich in einem Winkel von 45°. Heben Sie dann die Tür an und ziehen Sie sie heraus.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

3.	Um die Türscheiben von der Innenseite zu reinigen, entfernen Sie zuerst das Glas von der Gerätetür. Befolgen Sie die Schritte 1 bis 4 für das Entfernen der Glasscheibe, wobei die Tür an Ort und Stelle bleibt und nicht aus dem Backofen entfernt wird.
4.	Entfernen Sie die Luftführung. Halten Sie sie mit den Händen an der linken und rechten Seite der Tür fest und ziehen Sie sie leicht zu sich heran, um sie zu entfernen.
5.	Wenn Sie die Backofentürscheiben ausbauen, fassen Sie die Glasscheibe am oberen Rand an und nehmen Sie sie vorsichtig heraus. Wiederholen Sie den Vorgang für die zweite und gegebenenfalls dritte Scheibe, je nach Backofenmodell. Stellen Sie sicher, dass der Prozess sorgfältig und vorsichtig durchgeführt wird, um Schäden an den Scheiben oder anderen Teilen des Backofens zu vermeiden.
6.	Zum Einsetzen der Türscheibe in umgekehrter Reihenfolge vorgehen. Vergewissern Sie sich, dass die Scheibe richtig ausgerichtet und sicher installiert ist, um den einwandfreien Betrieb des Backofens zu gewährleisten. Die inneren Glasscheiben müssen bei der Installation korrekt gedreht werden. Beachten Sie die Beschriftung auf dem Glas.

Wenn sich die Tür nicht richtig öffnet oder schließt, stellen Sie sicher, dass die Scharniere richtig installiert sind.

⚠️ WARNUNG!

Drehen Sie immer beide Sicherheitshebel in Richtung der Halterung, wenn Sie die Gerätetür montieren oder demontieren. Dies ist entscheidend, um mögliche Schäden zu vermeiden, da sich das Türscharnier mit erheblicher Kraft schließen kann.

Sanftes Schließen und Öffnen der Tür

(vom Modell abhängig)

Die Backofentür ist mit einem System ausgestattet, das die Schließkraft dämpft und ein einfaches, leises und sanftes Öffnen und Schließen der Tür ermöglicht. Ein sanftes Drücken bis zu einem Winkel von 15° (relativ zur geöffneten Position der Tür) reicht aus, damit sich die Tür sanft und automatisch schließt.

⚠️ WARNUNG!

Wenn die Kraft zum schließen der Tür zu stark ist, wird die Wirkung des Systems reduziert oder das System wird aus Sicherheitsgründen umgangen.

Austausch des Leuchtmittels im Garraum

Die Glühbirne ist ein Verbrauchsmaterial und fällt nicht unter die Garantie. Bevor Sie die Glühbirne wechseln, entfernen Sie alle Utensilien aus dem Backofen.

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W

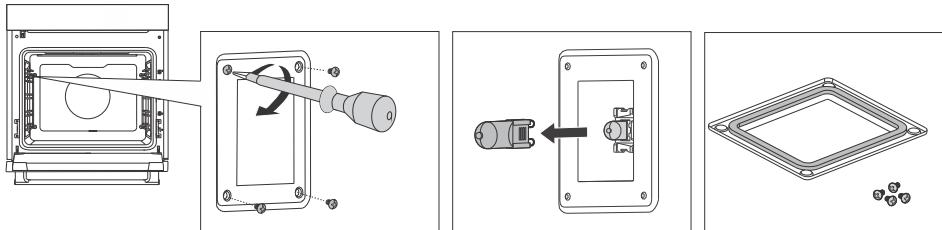
Der Backofen ist mit einer Halogenlampe ausgestattet.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse (G).

Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG!

**Ersetzen Sie die Glühbirne nur, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.
Achten Sie darauf, dass Sie die Emaille nicht beschädigen. Verwenden Sie einen Schutz,
um Verbrennungen zu vermeiden.**



1. Lösen Sie die vier Schrauben. Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas.
2. Ziehen Sie die Halogenlampe (links und rechts) heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue.

HINWEIS: Auf dem Deckel befindet sich eine Dichtung, die nicht vom Deckel entfernt werden sollte.
Die Dichtung muss an die Innenwand passen.

Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

- Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.
- Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen. Führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Experten oder Servicetechniker.
- Bei kleineren Problemen mit dem Betrieb des Gerätes lesen Sie in diesem Handbuch nach, ob Sie das Problem selbst beheben können.
- Wenn das Gerät aufgrund unangemessener Bedienung oder Handhabung nicht ordnungsgemäß oder überhaupt nicht funktioniert, ist ein Besuch eines Servicetechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.
- Im Folgenden finden Sie einige Hinweise zur Behebung häufig auftretender Probleme.

Tabelle Störungen und Fehler

Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
Die Steuereinheit reagiert nicht, der Bildschirm ist eingefroren.	Halten Sie die On/Off-Taste 8 Sekunden lang gedrückt, bis der Bildschirm zurückgesetzt wird. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (Sicherung lösen oder Hauptschalter ausschalten), dann schließen Sie das Gerät wieder an und schalten es ein.
Das Display zeigt den Fehler Err X. Bei einem zweistelligen Fehlercode zeigt das Display Err XX.	Es liegt ein Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls vor. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.
Auf der Anzeige erscheint Kochen mit Fleischsonde, aber die Temperatursonde ist nicht angeschlossen.	Reinigen Sie die Steckverbindung. Versuchen Sie, den Temperaturfühler mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.
Kondenswasseransammlung auf der Innenseite des Glases.	Dieses Phänomen ist normal, wenn Lebensmittel mit viel Flüssigkeit zubereitet werden, z. B. Kartoffeln, Hüttenkäse usw. Lassen Sie das Glas nach Gebrauch abkühlen und reinigen Sie dann die restlichen Tropfen.
Dampf leckt an der Backofentür.	Prüfen Sie, ob die Türdichtung richtig in der Türnut sitzt. Installieren Sie sie ordnungsgemäß, wenn dies nicht der Fall ist.

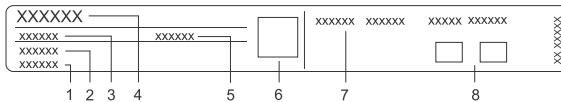
Problemlösung

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Störung/Fehler	Ursache
Wenn die Probleme trotz Beachtung der obigen Hinweise weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Reparaturen oder Garantieansprüche, die sich aus einem falschen Anschluss oder einer falschen Verwendung des Gerätes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. In diesem Fall übernimmt der Benutzer die Reparaturkosten.	

Etikett – Geräteinformationen

Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht. Genaue Informationen zu Gerätetyp und -modell finden Sie auch auf dem Garantieblatt.



- | | |
|-----------------|------------------------------|
| 1. Seriennummer | 5. Marke |
| 2. Modell | 6. QR-Code |
| 3. Typ | 7. Code/ID |
| 4. Typ | 8. Konformitätskennzeichnung |

Informationen zur Konformität

Funkgerätetyp:	Integriertes WiFi/BLE-Modul
WLAN-Anzeige	
Betriebsfrequenzbereich:	2412 ~ 2472 MHz
Maximale Ausgangsleistung:	19.99 dBm EIRP
Maximaler Antennengewinn:	3.26 dBi
Bluetooth-Anzeige	
Frequenzbereich:	2402 ~ 2480 MHz
Trägerausgabe:	10,00 dBm
Emissionsart:	F1D

Das Unternehmen erklärt, dass das Gerät mit der Funktion Connectlife den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Die detaillierte Konformitätserklärung finden Sie unter der Webadresse <https://auid.connectlife.io> auf der Seite Ihres Geräts unter den zusätzlichen Dokumenten.

- ⓘ INFORMATION!

Das Projekt verwendet die LVGL-Grafikbibliothek als grafische Benutzeroberfläche.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altkondensatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte eine Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb ununterbrochen von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

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

Garprüfung

EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.

Setzen Sie das Backblech immer bis zur Endposition an der Führung ein. Legen Sie Gebäck oder Kuchen in Backformen so hinein wie auf dem Bild gezeigt.

* Heizen Sie das Gerät vor, bis es die eingestellte Temperatur erreicht hat. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

** Heizen Sie das Gerät 5 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

*** Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

1) Wenden nach 2/3 der Garzeit.

BACKEN							
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung	cm		°C	min	
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		60	3	130**	35-45	—
			45	2	140	35-45	—
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		60	3	140-150	30-40	Ⓐ
			45	2	140	40-50	Ⓑ
Kekse – zwei Einschubrahmen / Ebenen	flaches Backblech		60	2,4	135***	35-45	Ⓐ
			45	1,3	140	40-55	Ⓑ
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	160-170	25-35	—
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		60	3	150-160**	25-35	Ⓐ
			45	2	160-170***	25-35	Ⓑ
Cupcakes – zwei Einschubrahmen / Ebenen	flaches Backblech		60	2,4	140	30-40	Ⓐ
			45	1,3	160-170	40-50	Ⓑ
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26cm/Gitterschiene		60	1	160***	25-35	—
			45	2	160***	25-35	—
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26cm/Gitterschiene		60	3	170-180**	25-35	Ⓐ
			45	1	165	25-35	Ⓑ

Garprüfung

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

BACKEN

Apfelkuchen	2 x runde Metallform, Durchmesser 20cm/Gitterschiene	○ ○	60	1	160-170***	70-90	—
			45	1	170-180***	70-90	—
Apfelkuchen	2 x runde Metallform, Durchmesser 20cm/Gitterschiene	○ ○	60	3	175	70-90	⊗
			45	2	170-180	70-90	⊗

BRATEN

Toastbrot	Gitterschiene		60/45	5	max	5-15	~~~
Burger ¹⁾	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale		60/45	4	max	30-45	~~~~

KOCHEN MIT DAMPF

Gericht	Ausrüstung	[cm]	°C	min	
Brokkoli, frisch; einzelnes Backblech	Perforiertes tiefes Backblech	60/45	3	100	15-20
Brokkoli, frisch; 300 g	Perforiertes tiefes Backblech	60/45	3	100	12-15
Erbosen, gefroren; 2,5 kg	Perforiertes tiefes Backblech + Tropfschale	60/45	3,1	100	30-40

ASKO



946698-a3

CE