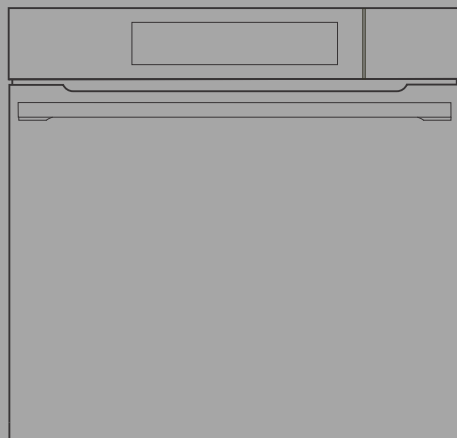




GEBRAUCHSANWEISUNG

EINBAU-BACKOFEN

DE

OCS86BGH

OCS84BGH

OCS86BGH.AU

Inhaltsverzeichnis

Einführung	3	WLAN-Verwaltung	38
Sicherheitshinweise	4	Nutzung von WLAN	38
Andere wichtige Sicherheitswarnungen ...	6	Handhabung der Fernbedienung	38
ConnectLife	8	Allgemeine Tipps und Ratschläge zum	
Gerätebeschreibung	9	Backen	40
Geräteausstattung	9	Kochtabelle	40
Bedienfeld	11	Kochen mit einem Speisethermometer	48
Vor dem ersten Gebrauch	13	Reinigung und Pflege	51
Zum ersten Mal einschalten	13	Reinigung des Backofens (Steam clean)	51
Verwendung des Ofens	15	Entfernen der Gitter oder ausziebarer	
Hauptauswahlmenü	15	Führungen ausziehbarer Führungen	54
Manueller Garmodus	15	Backofentür und Glasscheiben entfernen	
Zubereitung mit Dampf	18	und austauschen	55
Betriebsdauer – Zeitfunktion	20	Austausch des Leuchtmittels im Garraum	56
Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen	21	Problemlösung	57
Sonderfunktionen	26	Tabelle Störungen und Fehler	57
Auto-Programme	29	Etikett – Geräteinformationen	58
Start des Back- und Bratvorgang	31	Informationen zur Konformität	59
Ende des Garvorgangs und Ausschalten		Umweltschutz	60
des Ofens	32	Entsorgung von Gerät und Verpackung	60
Auswahl der allgemeinen Einstellungen ..	34	Garprüfung	62

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.

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 Emailbeschichtung zerstören.

Wir empfehlen, das Öffnen der Ofentür während des Backens zu vermeiden, da dies den Stromverbrauch und die Kondensatsammlung 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 aufsteigende Dampf die Funktion der Steuereinheit stören.

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.

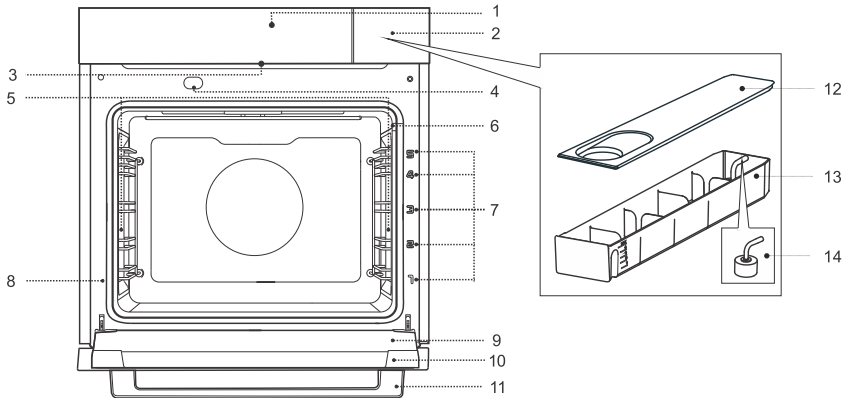
Wenn das WLAN-Modul aktiviert ist und die Verbindungen erfolgreich eingerichtet und synchronisiert wurden, kann der Backofen über ein mobiles Gerät und die **ConnectLife**-App gesteuert und betrieben werden.

Die WLAN-Verbindung arbeitet im selben Frequenzbereich wie einige andere Geräte, beispielsweise Mikrowellenherde und ferngesteuertes Spielzeug. Dies kann zu zeitweiligen oder sogar dauerhaften Verbindungsstörungen führen. In solchen Fällen kann die Verfügbarkeit der angebotenen Funktionen bis zur Wiederherstellung der Verbindung 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 | 8. Etikett |
| 2. Wassertank | 9. Türglas |
| 3. Einschubbeleuchtung | 10. Ofentür |
| 4. Automatische Dampfernung | 11. Türgriff |
| 5. Beleuchtung | 12. Behälterabdeckung |
| 6. Temperaturfühlerbuchse | 13. Tankbehälter |
| 7. Führungsschienen - Einschubebenen | 14. Filterschaum |

Geräteausstattung

(vom Modell abhängig)

Türkontaktschalter

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

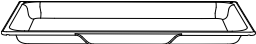
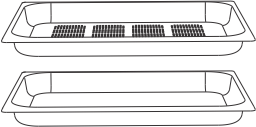
Führungen

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

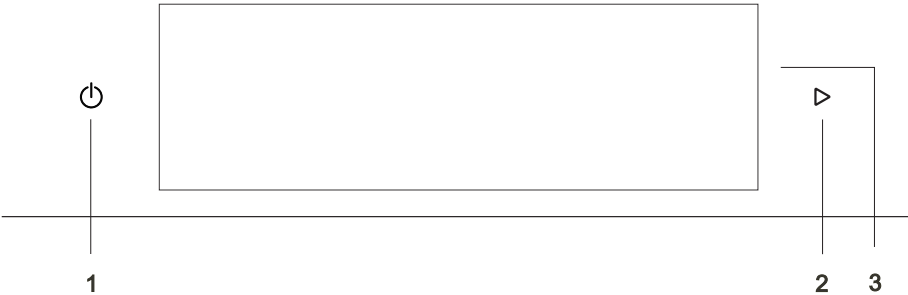
Feste Ausziehführungen - setzen Sie das Zubehör auf die Führung. Sie können den Rost zusammen mit der Auffangschale auf die gleiche Führung setzen.

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

Backofenausrüstung und Zubehör

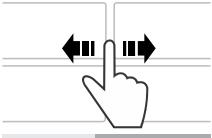
	Gitterrost - zum Grillen/Bräunen oder als Unterlage für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform. HINWEIS: Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts in die Führung immer darauf, dass sich der erhöhte Teil auf der Rückseite und an der Oberseite befindet. Der Gitterrost ist mit einer Sicherheitsverriegelung versehen. Deshalb muss der Gitterrost beim Herausziehen aus dem Backofen vorne leicht angehoben werden.
	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.
	Dampfset (EDELSTAHL) – zum Garen mit Dampf. Setzen Sie die gelochte Lebensmittelschale auf der mittleren Ebene und das Auffangblech eine Ebene darunter ein.
	Kerntemperaturfühler - (FOOD PROBE) Damit kann die Kerntemperatur eines Gerichts gemessen werden. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet.

Bedienfeld



Taste		Verwendung
1.		Die Ein-/Aus-Taste dient zum: - Ein- und Ausschalten des Backofens, - Umschalten in den Bereitschaftszustand - erzwungener Neustart – langes Drücken (8 Sekunden).
2.		Taste zum Starten von Funktionen und zum Bestätigen.
3.	Touchscreen zur Auswahl der Backofeneinstellungen und Anzeige der aktuellen Einstellungen.	

HINWEIS: Für eine bessere Reaktionsfähigkeit der Tasten berühren Sie diese großflächig mit der Fingerkuppe. Jede Tastenbetätigung wird durch ein akustisches Signal bestätigt (sofern diese Funktion verfügbar ist).

Die Einstellungen werden direkt über den Touchscreen ausgewählt und bestätigt. Das ausgewählte Feld wird weiß.		
drücken	wischen links und rechts	wischen hoch und runter
		

Gerätebeschreibung

Navigationstasten

Sie ermöglichen eine schnelle und einfache Menünavigation.

Taste	Verwendung
	Home Taste, um zum Startmenü des Backofens zurückzukehren.
	Zurück Taste, um im Menü zurückzugehen.
	OK/Bestätigen Taste zur Bestätigung Ihrer Auswahl.
	Abbrechen Taste zum Stoppen oder Abbrechen der aktuellen Auswahl.
	Bearbeiten Taste zur Eingabe oder Änderung einer bereits getätigten Einstellung.
	Start Taste zum Starten des ausgewählten Programms.

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: <i>Zum ersten Mal einschalten</i>).

Zum ersten Mal einschalten

Kalibrierung bei der ersten Inbetriebnahme – Onboarding

Beim erstmaligen Anschluss des Geräts an das Stromnetz oder nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen werden Sie beim Einschalten des Backofens Schritt für Schritt durch die Ersteinrichtung geführt. Zunächst legen Sie Ihre Grundeinstellungen fest und verbinden den Backofen mit der ConnectLife App. Im letzten Schritt führen Sie die Kalibrierung durch. Das Programm begleitet Sie dabei und stellt sicher, dass der Backofen optimal eingestellt ist..

Das Programm führt Sie während der Kalibrierung durch die Einstellungen, um die Verbindung mit der mobilen App und der Cloud herzustellen. Wenn der Backofen mit der Cloud verbunden ist, werden Datum und Uhrzeit automatisch aktualisiert.

Folgen Sie den Schritten auf dem Display. Drücken Sie auf dem Display zuerst **Let's get started**. Wischen Sie durch das Menü. Nachdem Sie eine Einstellung ausgewählt haben, drücken Sie **NEXT**.

1.	Language setting Das Display zeigt die Standardsprache (Englisch) an. Wenn die Sprache, in der der Text angezeigt wird, nicht geeignet ist, wählen Sie eine andere Sprache aus der Dropdown-Liste.
2.	Erklärung der Benutzeroberfläche Zur einfacheren Bedienung zeigt das Display die Tastennamen auf dem Bedienfeld an.
3.	Installation und Verbindung mit der ConnectLife-App Das Display zeigt den QR-Code zur Installation der ConnectLife-App an. Verwenden Sie die App, um den Backofen von Ihrem Smartgerät aus zu steuern, zu überwachen und fernzusteuern. Stellen Sie eine Verbindung zum WLAN-Netzwerk her, um Software-Updates zu installieren: diese sind nützlich für die Sicherheit, neue Funktionen, Optimierungen und Fehlerbehebungen. Drücken Sie Verbinden Sie und befolgen Sie die Schritte in der App.
4.	Einstellung der Uhr Die automatische Zeiteinstellung, einschließlich Zeitzone und Zeitformat (12 oder 24 Stunden), ist verfügbar, solange Sie mit der App verbunden sind. Wenn keine Verbindung besteht, ist eine manuelle Zeiteinstellung erforderlich.
5.	Einstellen des Datums Wählen Sie das Anzeigeformat.
6.	Einstellen der Maßeinheit Wählen Sie die gewünschte Maßeinheit aus der Liste und bestätigen Sie Ihre Auswahl.
7.	Einstellen des Näherungssensors Dies ist eine Funktion, die nach Wunsch ein- oder ausgeschaltet werden kann. Sie sorgt dafür, dass sich das Display oder die Backofenbeleuchtung automatisch anpasst, wenn Sie sich dem Gerät nähern, abhängig von Ihren Einstellungen.

Vor dem ersten Gebrauch

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

8.	Öffnen der Tür – Aufwecken Diese Funktion kann nach Bedarf ein- oder ausgeschaltet werden. Wenn sie eingeschaltet ist, ermöglicht die Funktion das automatische Ein- und Ausschalten des Backofens durch einfaches Öffnen der Backofentür.
9.	Kalibrierung und Einbrennen Der Kalibrierungsvorgang gewährleistet die Genauigkeit der Temperaturmessung und entfernt unangenehme Gerüche aus dem Backofen. WARNUNG: Der Backofen darf während der Kalibrierung nicht ausgeschaltet werden.

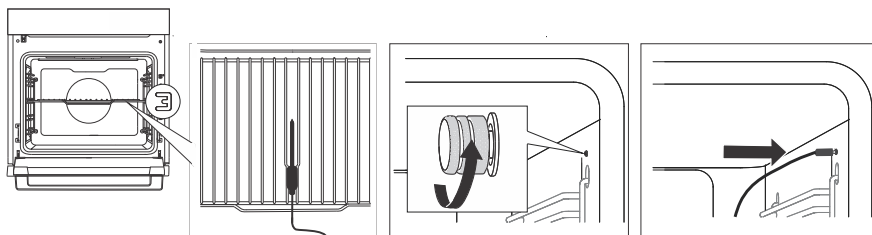
Die gesamte Kalibrierungszeit beträgt bis zu 4 Stunden. Falls Sie sich entscheiden, den Vorgang zu überspringen, sendet das Gerät keine weiteren Pop-up-Benachrichtigungen zur Durchführung des Vorgangs. Die Kalibrierung kann jederzeit im Einstellungsmenü durchgeführt werden.

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

Kalibrierung und Einbrennen

(vom Modell abhängig)

Während des Kalibrierungsprozesses ermöglicht das Speisethermometer 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.

Der Kalibrierungsprozess des Speisethermometers kann übersprungen und zu einem späteren Zeitpunkt über das Einstellungsmenü durchgeführt werden.

Hauptauswahlmennü

Durch Berühren von  öffnet sich das Hauptmenü mit allen Funktionen auf dem Bildschirm (modellabhängig).

Hinweis: Wischen Sie im Menü nach links und rechts. Drücken Sie auf die Schaltfläche, um die gewünschte Funktion auszuwählen.

Hauptfunktionen



OFEN

Dies ermöglicht das gleichmäßige Backen und Garen von Speisen mit verschiedenen Kochmethoden (siehe Kapitel: *Manueller Garmodus*).



DAMPF

Schneller Zugriff auf Dampfgarsysteme. Dies ermöglicht ein gesundes und gleichmäßiges Garen von Lebensmitteln unter Beibehaltung ihrer Saftigkeit und ihres Nährwerts (siehe Kapitel: *Dampf*).



KOMBI

Schnellzugriff auf Dampfkombinationssysteme (siehe Kapitel: *Kombinierte Dampfsysteme*).



ZUSATZFUNKTIONEN

Schneller Zugriff auf zusätzliche Funktionen (siehe Kapitel: *Sonderfunktionen*).

... SCHNELLZUGRIFFSMENÜ

Zugang zum Schnellzugriffsmenü (siehe Kapitel: *Auswahl der allgemeinen Einstellungen*).

Einschubbeleuchtung

Eine spezielle Leuchte unten am Bedienfeld schaltet sich automatisch ein, wenn die Backofentür geöffnet wird, und beleuchtet das ausgezogene Blech oder den Rost.

Sie bietet eine klare Sicht auf das Gericht und erleichtert so die Kontrolle des Bräunungsgrades oder das Hinzufügen von Zutaten während des Garens. Die Leuchte arbeitet unabhängig von der Hauptbeleuchtung und schaltet sich automatisch aus, wenn die Tür geschlossen wird.



INFORMATION!

Diese Funktion kann in den allgemeinen Einstellungen des Geräts nach Wunsch ein- oder ausgeschaltet werden.

Manueller Garmodus

1.	Schalten Sie das Gerät ein  . Wählen Sie im Hauptmenü  OFEN .
2.	Wählen Sie das Garsystem aus (siehe Tabelle „Garsysteme auswählen“ unten – vom Modell abhängig).
3.	Je nach Auswahl des Garsystems werden Ihnen die Einstellungen für Folgendes angezeigt: - Temperatur - Grillleistungsstufe von 1 bis 5 (wenn Sie das große Grillsystem ausgewählt haben)

Verwendung des Ofens

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

4.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: -  Dauer (siehe Kapitel: <i>Betriebsdauer – Zeitfunktion</i>). -  Menü (siehe Kapitel: <i>Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen</i>).
5.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das  Symbol.
Hinweis: Durch Berühren des Symbols  werden zusätzliche Informationen zum ausgewählten System angezeigt. Um die Informationen zu schließen, berühren Sie das Symbol  .	

Auswahl des Kochsystems

(vom Modell abhängig)

Symbol	Verwendung
	OBERHITZE + UNTERHITZE Verwenden Sie dieses System für konventionelles Garen auf einem einzigen Rost, für die Zubereitung von Soufflés und für die Zubereitung bei niedrigen Temperaturen (langsames Garen).
	OBERHITZE 30 + UNTERHITZE 70 Das untere Heizelement liefert mehr Wärme als das obere. Geeignet für die Zubereitung von Speisen auf einem einzelnen Rost, wie z. B. feuchtes Gebäck, Kuchen und Gerichte, bei denen der untere Teil stärker gegart werden soll.
	HEISSLUFT Heißluft ermöglicht eine bessere Luftzirkulation um das Gericht. Auf diese Weise trocknet es dessen Oberfläche mehr und erzeugt eine dickere Kruste. Zum Braten von Fleisch, Backen von Kuchen, Garen von Gemüse und zum Trocknen von Lebensmitteln auf einem oder mehreren Rosten gleichzeitig.
	ÖKO-HEISSLUFT¹⁾ Zum schonenden, langsamen 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.
	TROCKENE HEISSLUFT Dadurch kann die heiße Luft besser um die Speisen zirkulieren. In Kombination mit der Feuchtigkeitsextraktion sorgt es für trockene Luft, die Lebensmittel auf einem oder mehreren Rosten gleichzeitig schneller backt und bräunt.
	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.
	OBERHITZE + UNTERHITZE + LUFT Zum gleichmäßigen Zubereiten von Gerichten auf einer Ebene und zum Zubereiten von Soufflés.
	AIR FRY 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 vorgearbete 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.
	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.

Verwendung des Ofens

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	GROSSER GRILL + LÜFTER Zum Rösten von Geflügel und Grillen großer Fleischstücke.
	UNTERHITZE Geeignet zum Gehenlassen von Teig und zusätzlichem Garen an der Unterseite.

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

Zubereitung mit Dampf

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.

Kombinierte Dampfsysteme

1.	Wählen Sie die folgende Funktion aus dem Hauptmenü  KOMBI.
2.	Wählen Sie das System (siehe nachstehende Tabelle).
3.	Je nach Auswahl des Garsystems werden Ihnen die Einstellungen für Folgendes angezeigt: - Temperatur - Dauer
4.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: - + Menü (siehe Kapitel: <i>Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen</i>).
5.	Befüllen Sie den Wassertank (siehe Kapitel Befüllen des Wassertanks unten).
6.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das  Symbol.

Dampf

Das Dampfgaren ist eine gesunde Art der Zubereitung von Speisen, die die Nährstoffe, Textur und den Geschmack der Speisen bewahrt. Es eignet sich für Gemüse, Fisch, Fleisch, Eier, Nudeln und Reis.

PRO STEAM

Das Programm Pro Steam passt die Dampfzufuhr automatisch an die Art und Menge der Speisen im Backofen an. Mit einer höheren Dampfzufuhr und einem angepassten Temperaturprofil ermöglicht es eine bessere Zubereitung von Gerichten und liefert hervorragende Ergebnisse beim Garen von Gemüse (z. B. Brokkoli oder Erbsen).

1.	Wählen Sie die folgende Funktion aus dem Hauptmenü  DAMPF.
2.	Wählen Sie das System (siehe nachstehende Tabelle).
3.	Je nach Auswahl des Garsystems werden Ihnen die Einstellungen für Folgendes angezeigt: - Temperatur - Dauer

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

4.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: - + Menü (siehe Kapitel: <i>Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen</i>).
5.	Befüllen Sie den Wassertank (siehe Kapitel Befüllen des Wassertanks unten).
6.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das ▷ Symbol.

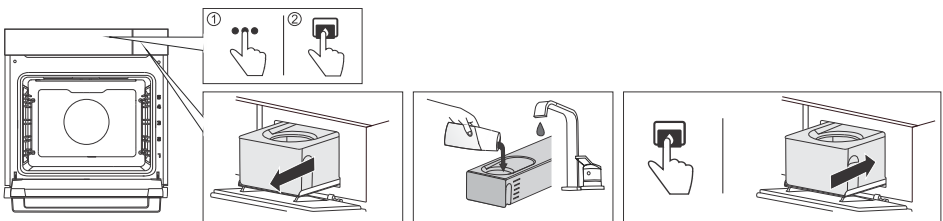
Symbol	Verwendung
	DAMPF Durch Zugabe von Dampf wird das Fleisch saftiger und weicher, ohne zusätzliches Fett. Geeignet zum Garen von Gemüse, Eiern, Obst und Reis.
	PRO STEAM Fortschrittliche Dampfgartechnologie, die schnellere Ergebnisse liefert und die Aromen verbessert, während die Nährstoffe in gedämpften Lebensmitteln erhalten bleiben. Geeignet für alle Gemüsesorten.
	OBERHITZE + UNTERHITZE + UMLUFT + DAMPF Das Gericht wird mit dem oberen und unteren Heizelement beheizt, wobei der Lüfter die Wärme gleichmäßig verteilt. Die Zugabe von Dampf erhöht den Feuchtigkeitsgehalt und sorgt dafür, dass die Lebensmittel außen knusprig und in der Mitte weich sind. Diese Funktion eignet sich ideal zum Backen von Brot und Gebäck.
	HEISSLUFT + DAMPF HOCH: Zubereitung von Fleisch, Steaks und kleinen Fleischstücken. MEDIUM: Aufwärmen von kalten/gefrorenen Gerichten, Zubereiten von Fischfilets und Gratingemüse. NIEDRIG: Zubereitung von großen Fleischstücken (Braten eines ganzen Hähnchens), Backen von Hefeteig (Brot und Brötchen), Lasagne usw. Stellen Sie immer sicher, dass der Wasserbehälter mit frischem Wasser gefüllt ist.

⚠️ WARNUNG!

Aufgrund der erhöhten Dampfzufuhr kann sich am Ende des Garens eine große Menge Wasser am Boden des Backofens befinden, was zu erwarten ist und die ordnungsgemäße Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt. Wir empfehlen, das Wasser nach Gebrauch mit einem weichen Tuch zu entfernen.

Befüllung des Wassertanks

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



Verwendung des Ofens

1.	Sie können auf den Wasserbehälter zugreifen, indem Sie auf das Symbol  im Schnellzugriffsmenü drücken.
2.	Die Tür öffnet sich und der Mechanismus schiebt den Wasserbehälter automatisch heraus.
3.	Frischwasser kann direkt durch die Öffnung an der Oberseite des Behälters eingefüllt werden, oder der Behälter kann herausgezogen und unter fließendem Wasser befüllt werden. TIPP: Falls sich Wasser am Behältergehäuse befindet, wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab. Dies verhindert, dass das Wasser die Funktion des Sensors beeinträchtigt.
4.	Drücken Sie den Behälter nach dem Befüllen vorsichtig in seine Position auf der Metallführung und drücken Sie dann  zum Schließen.
5.	Wenn der Behälter nicht automatisch schließt oder in einer Zwischenposition stehen bleibt, prüfen Sie, ob er korrekt auf der Führungsschiene montiert ist. Schieben Sie ihn bei Bedarf vorsichtig ganz hinein.
6.	Das Display zeigt den Wasserstand im Behälter an (<i>Siehe Tabelle unten</i>). HINWEIS: Wenn das Display den Wasserstand 0 anzeigt, erscheint die folgende Beschriftung Wassertank bis zum geeigneten Füllstand füllen

Nach dem Garvorgang 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.

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, enthärtetes Wasser oder kohlensäurefreies Mineralwasser.

Betriebsdauer – Zeitfunktion

In diesem Modus können Sie die Betriebsdauer für den Herd festlegen.

INFORMATION!

Wenn das Gerät mit der Cloud verbunden ist, werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt.

1.	Um die Timerfunktion auszuwählen, drücken Sie  .
2.	Wählen Sie die Dauer für den Ofenbetrieb.
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das  Symbol.

Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen

Die Funktion **+** bietet zusätzliche Einstellungen. Das Menü variiert je nach den aktuell verfügbaren Steuerungsoptionen.

	ANFANG ENDE Verwenden Sie diesen Modus, wenn Sie möchten, dass die Speisen zeitverzögert gegart werden (siehe Kapitel <i>Einstellung der Startzeitverzögerung</i>).
	ANZAHL DER BLECHE Diese Funktion ist bei der Verwendung von Heißluftsystemen verfügbar und ermöglicht es Ihnen, die Luftzirkulation entsprechend der Anzahl der Bleche im Ofen anzupassen. Das System passt den Luftstrom automatisch an die gewählte Option an und sorgt für optimale Garergebnisse.
	GRATIN Diese Funktion wird in der letzten Phase des Garvorgangs verwendet, wenn wir dem Gericht ein Dressing/Topping hinzufügen oder die Oberseite zusätzlich bräunen möchten. Bei Verwendung der Gratinfunktion bildet sich auf dem Gericht eine knusprige, goldgelbe Kruste, die die Speisen vor dem Austrocknen schützt und dem Gericht gleichzeitig ein ansprechendes Aussehen und einen besseren Geschmack verleiht (siehe Kapitel <i>Gratinieren</i>).
	DAMPF HINZUFÜGEN Die Dampfinjektion beim Schritt-für-Schritt-Garen wird beim Backen von Backwaren wie Brot, Brötchen, Semmeln und Kuchen sowie beim Backen von kleinen Geflügelstücken und Gemüse verwendet (siehe Kapitel: <i>Dampfinjektion</i>).
	FEUCHTIGKEIT REDUZIEREN Dieser Modus ermöglicht das automatische Öffnen und Schließen der Tür, um während des Garvorgangs Feuchtigkeit im Inneren des Backofens freizusetzen (siehe Kapitel: <i>Reduzierung der Luftfeuchtigkeit im Backofen</i>).
	LEBENSMITTELSONDE Der Temperaturfühler ermöglicht eine genaue Überwachung der Kerntemperatur von Lebensmitteln während des Garens (siehe Kapitel: <i>Temperaturfühler</i>).
	STUFE HINZUFÜGEN Dreistufige Gareinstellung mit verschiedenen Parametern (siehe Kapitel <i>Phasengaren</i>).
	SPEICHERN In diesem Modus können Sie Ihre bevorzugten Einstellungen speichern (siehe Kapitel <i>Ihre eigenen Ofenprogramme speichern</i>).
	RUHEN Die Funktion ist bei gleichzeitiger Verwendung des Temperaturfühlers verfügbar und wird automatisch aktiviert, wenn das Gericht die eingestellte Kerntemperatur erreicht. Nach Abschluss des Garvorgangs muss das Gericht aus dem Ofen genommen und auf einer kühlen Oberfläche platziert werden, wo es ruht, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
	ALARM Die Funktion ist beim Zubereiten von Speisen in Phasen verfügbar. (siehe Kapitel <i>Phasengaren</i>).

Verwendung des Ofens

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite



VORHEIZEN

Funktion, bei der der Backofen auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt wird, bevor das Gargut hineingegeben wird (siehe Kapitel *Vorheizen*).

Einstellung der Startzeitverzögerung



INFORMATION!

Startverzögerung kann nicht bei Reinigungsprogrammen eingestellt werden.

Im Menü **+** wählen Sie . Es gibt zwei Arten von Startzeitverzögerung:

1. Ändern der Startzeit

Wenn Sie die Betriebsdauer nicht in den Grundeinstellungen eingestellt haben, können Sie eine Startzeitverzögerung einstellen.

Stellen Sie den gewünschten Garbeginn ein und bestätigen Sie Ihre Auswahl.

2. Ändern der Start- oder Endzeit

Stellen Sie in den Grundeinstellungen zunächst die Garzeit ein .

Im Menü **+** wählen Sie  und Sie können die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll. Bestätigen Sie Ihre Auswahl. Das Programm berechnet automatisch die Startzeit für den Garvorgang.

3. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das Symbol.

Auf dem Bildschirm wird die Startzeit des Garvorgangs angezeigt.

Der Ofen wechselt bis zur Startzeit in den Bereitschaftszustand. Die ausgewählten Einstellungen werden zu den ausgewählten Zeiten automatisch ein- und ausgeschaltet.

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

Sie können die gewählte Einstellung zurücksetzen durch Drücken von .

Gratinieren

Diese Funktion wird in der letzten Phase des Garvorgangs verwendet, wenn wir dem Gericht ein Dressing/Topping hinzufügen oder die Oberseite zusätzlich bräunen möchten.



INFORMATION!

Diese Funktion kann verwendet werden, wenn Sie die Garzeit eingestellt haben.

1. Im Menü **+** wählen Sie .

2. Stellen Sie die Betriebszeit der Gratinfunktion ein (max. 15 min). Die Funktion wird am Ende des Garvorgangs aktiviert, wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist. Bestätigen Sie mit .

3. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das  Symbol.

4. Die Funktion kann auch während des Betriebs ausgeschaltet werden. Schalten Sie den Garvorgang aus durch Drücken von .

WARNUNG!

Steuern Sie den Garvorgang. Bei Verwendung der Funktion zum Gratinieren erreicht der Backofen hohe Temperaturen. Die Gratinfunktion läuft maximal 15 Minuten in Betrieb, danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Dampfinjektion

Dampfinjektion wird empfohlen beim Garen von:

- Fleisch (gegen Ende des Garvorgangs): das Fleisch wird saftiger und weicher, ohne dass es während des Garvorgangs begossen werden muss. Fleischsorten: Rind, Kalb, Schwein, Wild, Geflügel, Lamm, Fisch, Wurst;
- Brot, Brötchen: verwenden Sie Dampf für die ersten 5 - 10 Minuten des Backens. Die Brotkruste wird knusprig und sehr schön gebacken;
- Gemüsesoufflés, Lasagne, Mehlspeisen, Puddings.

1.	Im Menü  , wählen Sie  DAMPF HINZUFÜGEN.
2.	Wählen Sie  und stellen Sie die Zeit für die ersten Dampfinjektion ein. Bestätigen Sie die ausgewählte Zeit durch Drücken von  . Wenn gewünscht, können Sie eine Zeit für die zweite und dritte Freisetzung einstellen.
3.	Nachdem Sie die Dampfinjektion eingestellt haben, verlassen Sie das  -Menü.
4.	Befüllen Sie den Wassertank (siehe Kapitel Befüllen des Wassertanks unten).
5.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das  Symbol.
Sie können die gewählte Einstellung zurücksetzen durch Drücken von  .	

INFORMATION!

Die schrittweise Dampfinjektion ermöglicht die Durchführung von maximal drei Zyklen während des Garvorgangs. Jeder Zyklus dauert 5 Minuten und überschneidet sich nicht mit der Gratinfunktion.

Reduzierung der Luftfeuchtigkeit im Backofen

Die Funktion ermöglicht das automatische Öffnen und Schließen der Tür während des Gerätebetriebs. Sie wird empfohlen, wenn der Benutzer überschüssigen Dampf während der Zubereitung ablassen möchte, damit die Speisen schneller garen und eine knusprige Kruste entwickeln.

Die Feuchtigkeitsreduzierung wird empfohlen bei der Zubereitung von:

- Backwaren (gegen Ende des Backens): für eine schön gebackene und knusprige Kruste;
- Fleisch (gegen Ende der Zubereitung): um eine schön gegarte und knusprige Oberfläche zu erzeugen;
- Gemüse: Verwenden Sie die Funktion mehrmals während der Zubereitung, um überschüssige Feuchtigkeit aus dem Backofen abzulassen;

Verwendung des Ofens

- Pommes Frites, Kekse und ähnliches Gebäck (gegen Ende der Zubereitung): für eine verbesserte Textur.

INFORMATION!

Während der Dampfzugabe kann die Einstellung für die Dampffreisetzung nicht angepasst werden und es erscheint eine Warnmeldung auf dem Display.

1.	Im Menü + , wählen Sie  FEUCHTIGKEIT REDUZIEREN.
2.	Wählen Sie  und stellen Sie die Zeit für die erste Dampfabgabe ein. Bestätigen Sie die ausgewählte Zeit durch Drücken von  . Falls gewünscht, können Sie eine Zeit für die zweite und dritte Abgabe festlegen.
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das  Symbol.

Die Backofentür öffnet und schließt sich automatisch entsprechend der eingestellten Zeit.
Sie können die gewählte Einstellung zurücksetzen durch Drücken von  .

WARNUNG!

Die Tür schließt sich beim Öffnen automatisch. Durch manuelles Drücken oder erzwungenes Schließen kann der Mechanismus beschädigt werden.

Phasengaren

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

INFORMATION!

Diese Funktion kann im **+** -Menü oder im Hauptmenü ausgewählt werden.

1.	Schritt 1 Drücken Sie  STUFE HINZUFÜGEN. Sie können die Einstellungen für den ersten Schritt auswählen: Garsystem, Temperatur und Garzeit. Sie können auch schnelles Vorheizen wählen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl. HINWEIS: Sie können den ersten Schritt auch in den Grundeinstellungen festlegen, wenn Sie eine Garzeit auswählen.
2.	Schritt 2 Wählen Sie die Einstellungen für Schritt 2 und Schritt 3. Sie können auch die Schritte vor Beginn dem Garen ändern.
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das  Symbol. Der Backofen beginnt zunächst mit den Einstellungen für Schritt 1.

HINWEIS: Sie können die Reihenfolge der Schritte mit den Auf- oder Abwärtspfeilen ändern, wenn das Pfeilsymbol vor dem Schritt angezeigt wird. Entfernen Sie einen einzelnen Schritt durch Berühren von  .

Während des Garens kann für jeden Schritt ein Alarm eingestellt werden, der anzeigt, dass der Garvorgang dieses Schritts beendet ist. Ein Alarm ist nützlich, wenn während des Garens Zutaten hinzugefügt, umgerührt oder Lebensmittel gewendet werden müssen.

1.	Schalten Sie das Gerät ein  und öffnen Sie  ZUSATZFUNKTIONEN .
2.	Wählen Sie die Funktion  KOCHEN IN PHASEN .
3.	Verwenden Sie beim Einstellen der Schritte das + -Menü zur Auswahl von  ALARM .
4.	Aktivieren Sie den Alarm am Ende des Schritts , um eine Erinnerung zu erhalten, dass der Schritt abgeschlossen ist. Nach dem Einschalten des Alarms können Sie Pause am Ende des Schritts wählen , um das Programm nach Ende des Schritts zu pausieren.
5.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das  Symbol.
HINWEIS: Nach der Pause am Ende des Schritts ist eine manuelle Bestätigung erforderlich durch Drücken von  .	

INFORMATION!

Diese Funktion ist nur beim Phasengaren verfügbar.

Ihre eigenen Ofenprogramme speichern

Auf diese Weise können Sie Ihre bevorzugten und am häufigsten verwendeten Einstellungen im Speicher speichern und sie später wieder verwenden. Bis zu 50 Voreinstellungen können gespeichert werden.

1.	Speichern in den Einstellungen In den Einstellungen können Sie Ihre ausgewählten Parameter in Ihrer Voreinstellung speichern und sie in Zukunft wieder verwenden. Durch Tippen auf  und Drücken von SPEICHERN öffnet sich die Tastatur, um den Namen Ihrer Voreinstellung anzuzeigen. Es gibt keine Begrenzung für die Länge des Namens. Bestätigen Sie mit  .
2.	Speichern der Einstellung nach Beendigung des Garvorgangs. Nach Abschluss des Vorgangs zeigt der Bildschirm  . Drücken Sie diese Taste, um die Voreinstellung zu speichern. Auf dem Bildschirm erscheint das Hauptmenü.
3.	Anzeigen zuvor gespeicherter Einstellungen Sie können Ihre Lieblingsrezepte erneut auswählen durch Aufrufen von  -Menü und Auswahl von  GESPEICHERTE PROGRAMME . Die Namen aller gespeicherten Voreinstellungen werden angezeigt. HINWEIS: Sie können auch die voreingestellten Werte für bereits gespeicherte Rezepte ändern und nach der Zubereitung unter einem neuen Namen speichern.

Verwendung des Ofens

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

4. Löschen zuvor gespeicherte Einstellungen

Wählen Sie im  -Menü  **GESPEICHERTE PROGRAMME.**

Wählen Sie das Rezept aus, das Sie entfernen möchten. Wählen Sie im  -Menü  . Drücken Sie im geöffneten Menü nun auf  . Auf dem Bildschirm wird eine Warnung angezeigt. Bestätigen Sie Ihre Auswahl.

Vorheizen

Verwenden Sie Schnelles Vorheizen, um den Ofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu bringen.

1. Wählen Sie im  -Menü  **VORHEIZEN.**

2. Sie können zwischen drei Vorheizeinstellungen wählen:
- **Schnelles Vorheizen als Standard** - Der Innenraum des Backofens heizt sich so schnell wie möglich auf. Die Lebensmittel dürfen während dieses Vorgangs nicht in den Backofen gegeben werden.
 - **Vorheizen als Standard** - Der Innenraum des Backofens heizt sich schnell und effizient auf. Die Lebensmittel dürfen während dieses Vorgangs nicht in den Backofen gegeben werden.
 - **Kein Vorheizen standardmäßig** - Das Aufheizen beginnt schrittweise mit dem eingestellten Programm, wodurch die Speisen sofort für eine gleichmäßige Zubereitung hineingegeben werden können.

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

4. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und auf dem Bildschirm zeigt **, dass das (SCHNELL-) VORHEIZEN abgeschlossen ist. Um mit dem Garen zu beginnen, stellen Sie das Gericht in den Ofen.**

5. Öffnen Sie die Tür und geben Sie das Gericht ein.

HINWEIS: Es kann nur eine Option aktiviert werden. Wenn eine Option aktiviert wird, schaltet sich die andere automatisch aus.

Sonderfunktionen

(vom Modell abhängig)

Eine Reihe von zusätzlichen Funktionen kann ausgewählt werden. Durch Drücken von  erscheint das Hauptmenü auf dem Bildschirm.



AUTO-PROGRAMME

Es enthält eine Liste vordefinierter Programme, die optimale Ergebnisse für verschiedene Arten von Lebensmitteln und Gerichten liefern, unterteilt in die Kategorien: Zutaten, Menüs, Backwaren, Fertiggerichte und Favoriten (siehe Kapitel *Auto-Programme*).



KOCHEN IN PHASEN

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, das Garen in drei Schritten einzustellen. Kombinieren Sie drei aufeinanderfolgende Garschritte zu einem Garablauf (siehe Kapitel *Phasengaren*).

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite



ABKÜHLEN

Die Funktion ermöglicht einen schnellen Wechsel von hohen zu niedrigen Temperaturen.



REINIGUNG

Diese Programme erleichtern das Entfernen von Verschmutzungen aus dem Innenraum des Backofens (siehe Kapitel *Reinigung und Pflege*).



DAMPFREINIGUNG

Die Funktion erleichtert die Reinigung des Geräteinnenraums mithilfe von Dampf, der während des Programms gleichmäßig verteilt wird und Verunreinigungen aufweicht, um das Auswischen zu erleichtern.



ENTKALKEN

Die Funktion ermöglicht das Entkalken in Abhängigkeit von der Wasserhärte und der Häufigkeit der Dampfnutzung.

Regelmäßiges Entkalken ist entscheidend für einen reibungslosen Betrieb, eine längere Lebensdauer des Geräts und optimale Garergebnisse.



GESPEICHERTE PROGRAMME

In diesem Modus können Sie Programme auswählen, die Sie zuvor gespeichert haben – bis zu 50 manuell eingestellte Programme (siehe Kapitel *Ihre eigenen Ofenprogramme speichern*).



AUFTAUEN

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.



AUFTAUEN MIT DAMPF

Wird zum schnellen Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln (Kuchen, Gebäck, Brot und Obst) verwendet. Nach der Hälfte der Auftauzeit sollten die Teile gewendet, bewegt und getrennt werden, wenn sie aneinander haften.



HALTBARMACHEN

Wird zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln verwendet, um die Aktivität von Mikroorganismen und Enzymen im Essen zu reduzieren und so die Haltbarkeit zu verlängern.



TROCKNEN

Funktion zum Trocknen von Lebensmitteln. Zum Trocknen von Obst und Gemüse geeignet.



KRÄUTER TROCKNEN

Funktion zum Trocknen von Kräutern.



PASTEURISIEREN

Diese Funktion behandelt Lebensmittel wärme, wodurch ihre Haltbarkeit verlängert wird. Geeignet für Säfte.

Verwendung des Ofens

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

	EINMACHEN Zum Einkochen von Gläsern für konservierte Lebensmittel (wie Kompott, Marmelade, Apfelmus, Tomatensauce, eingelegte Speisen, konserviertes Gemüse usw.).
NICHT-LEBENSMITTEL	
Es wird verwendet, um Besteck, heiße Steine und Oshibori zu erhitzen und Flaschen zu sterilisieren. Sie können die Temperatur sowie die Start- und Endzeit der Erhitzung einstellen.	
	TELLER ERWÄRMEN Verwenden Sie diese Funktion, um Geschirr vor dem Servieren von Lebensmitteln darauf vorzuwärmen, damit die Lebensmittel länger warm bleiben. Sie können die Temperatur sowie die Start- und Endzeit der Erwärmung einstellen.
	HEISSE STEINE Wird zur Vorbereitung heißer Steine verwendet. Legen Sie die sauberen Steine auf das Backblech und platzieren Sie es auf der zweiten Einschubebene.
	OSHIBORI Wird für die Zubereitung von angefeuchteten Handtüchern verwendet. Befeuchten Sie die Handtücher, rollen Sie sie auf und legen Sie sie auf ein perforiertes Edelstahlbackblech.
	STERILISIEREN Für Nicht-Lebensmittel wie Glasbehälter, Babyflaschen usw.
ERWÄRMEN	
Dient zum Aufwärmen von Speisen und zum Warmhalten. Sie können die Temperatur sowie die Start- und Endzeit für das Aufwärmen einstellen.	
	AUFWÄRMEN MIT HEISSE LUFT Diese Funktion ermöglicht das schonende Aufwärmen von zubereiteten Speisen. Vermeiden Sie es, die Tür während des Betriebs unnötig zu öffnen.
	Warm halten Wird verwendet, um Speisen warm zu halten. Sie können die Temperatur sowie die Start- und Endzeit der Erwärmung einstellen.
	AUFWÄRMEN MIT HEISSLUFT + DAMPF Diese Funktion ist für das Aufwärmen von vorgefertigten Gerichten vorgesehen. Die Verwendung von Dampf stellt sicher, dass es zu keinem Qualitätsverlust kommt, da der Geschmack und die Textur des Gerichts auf die gleiche Weise erhalten bleiben wie bei frisch zubereiteten Gerichten. Verschiedene Arten von Gerichten können gleichzeitig erhitzt werden, ohne ihre Qualität zu beeinträchtigen.
Hinweis: einige Funktionen bieten Ihnen die Möglichkeit, vordefinierte Programme auszuwählen.	

Auto-Programme

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

1.	Schalten Sie das Gerät ein  . Öffnen Sie im Hauptmenü  und wählen Sie  AUTO-PROGRAMME .
2.	Wählen Sie die Art der Speise und dann das gewählte Gericht. Bestätigen Sie mit  . Die Rezepte haben ein vorgegebenes System, eine Temperatur und eine Garzeit. Auto-Programme werden in die Hauptkategorien eingeteilt: • Einzelne Zutaten: Programme zur Zubereitung einzelner Lebensmittel wie Fleisch, Gemüse, Eier oder Obst. • Gerichte: Programme für Gerichte, die mehr Zutaten enthalten und eine komplexere Zubereitung erfordern. • Backwaren: Programme für Backwaren wie Brot und verschiedene Gebäcksorten. • Fertiggerichte und Snacks: Programme für gefrorene oder vorbereitete Gerichte und gekochte Snacks wie Pommes frites oder Popcorn. • Favoriten: eine Auswahl von Programmen, die Sie als Favoriten aus den obigen Kategorien markieren. HINWEIS: Bei einigen Gerichten können Sie auch die Programmparameter ändern.
3.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: -  Menü (siehe Kapitel: <i>Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen</i>).
4.	Mit dem Auto-Programm können Sie zusätzliche Funktionen für das ausgewählte Gericht auswählen (<i>Siehe spätere Kapitel</i>).
Hinweis: Informationen zum Rezept sind verfügbar, wenn das Programm ausgewählt ist. Sie schließen diese durch Drücken von  .	

Suche

Mit der Suchfunktion können Sie nach einem Wort oder einem Teil eines Wortes suchen, z. B. nach dem Namen eines Auto-Programms oder einer Zutat.

1.	Schalten Sie das Gerät ein  . Öffnen Sie im Hauptmenü  und wählen Sie  AUTO-PROGRAMME .
2.	Drücken Sie  und schreiben Sie den Namen des Gerichts oder einen Teil des Namens des Gerichts auf, das Sie suchen.
3.	Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit  .
Suchergebnisse werden automatisch angezeigt, nachdem nur ein Zeichen eingegeben wurde.	

INFORMATION!

Wenn der Browser keine übereinstimmenden Ergebnisse findet, wird eine „Keine Ergebnisse“-Nachricht angezeigt.

Verwendung des Ofens

Zu Favoriten hinzufügen

Favorisierte Programme ermöglichen einen schnellen Zugriff auf häufig verwendete Routinen.

1.	Schalten Sie das Gerät ein  . Öffnen Sie im Hauptmenü  und wählen Sie  AUTO-PROGRAMME .
2.	Wählen Sie die Art der Speise und dann das gewählte Gericht.
3.	Drücken Sie  und wählen Sie  . Bestätigen Sie Ihre Auswahl.
TIPP: Sie können ein Gericht nach dem Kochen auch zu Ihren Favoriten hinzufügen durch Berühren von  im  -Menü.	

INFORMATION!

Die Favoritenliste wird in alphabetischer Reihenfolge angezeigt.

Aus Favoriten entfernen

Favorisierte Programme ermöglichen einen schnellen Zugriff auf häufig verwendete Routinen.

1.	Schalten Sie das Gerät ein  . Wählen Sie im Hauptmenü  und wählen Sie dann  AUTO-PROGRAMME .
2.	Tippen Sie oben rechts auf das  Symbol.
3.	Drücken Sie auf das Rezept, das Sie entfernen möchten.
4.	Drücken Sie  und wählen Sie  . Bestätigen Sie Ihre Auswahl.

Benutzerdefiniertes Programm

Mit dieser Funktion können Sie die Parameter der Programme nach Ihren Wünschen ändern.

1.	Schalten Sie das Gerät ein  . Wählen Sie im Hauptmenü  und wählen Sie dann  AUTO-PROGRAMME .
2.	Wählen Sie die Art der Speise und dann das gewählte Gericht.
3.	Drücken Sie  und wählen Sie  . Ihnen werden Optionen und Voreinstellungen angezeigt, mit denen Sie wichtige Parameter wie Temperatur, System, Luftfeuchtigkeit und Leistung nach Ihren Bedürfnissen anpassen und verwalten können.
4.	Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit  .

INFORMATION!

Benutzerdefinierte Einstellungen können als Voreinstellungen gespeichert werden.

Start des Back- und Bratvorgang

Beginnen Sie den Garvorgang durch Drücken von ▷ .

Auf dem Display erscheinen folgende Parameter (je nach gewählten Einstellungen):

- Garsystem
- aktueller Dampf im Ofen
- die aktuellen und eingestellten Temperaturen
- Startzeit (wenn die Betriebsdauer nicht eingestellt ist, wird die Endzeit nicht angezeigt)
- Betriebsdauer (die Endzeit wird ebenfalls angezeigt)
- Startzeitverzögerung (die Endzeit wird ebenfalls angezeigt und entsprechend angepasst)
- Wasserspiegel im Behälter
- + Menü

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Nach Abschluss des Garvorgangs erscheint auf dem Bildschirm das Symbol . Ein akustisches Signal ertönt.

Zum Abbrechen des Vorgangs drücken Sie **×**.

Durch Drücken der Taste können Sie eine neue Einstellung wählen.

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

Programm fortsetzen	Wenn Sie diese Option auswählen, verlängern Sie den Garvorgang um 5 Minuten. Sie können die Dauer und das Garsystem einstellen.
Speichern	Mit diesem Modus können Sie die ausgewählten Einstellungen in Ihren Favoriten speichern und später erneut verwenden (falls Sie den manuellen Garmodus verwendet haben) (siehe Kapitel: <i>Ihre eigenen Ofenprogramme speichern</i>).
Zu Favoriten hinzufügen	In diesem Modus können Sie die gewählten Einstellungen in Ihren Favoriten speichern und später wiederverwenden (wenn Sie ein Automatikprogramm verwendet haben).
Abkühlen	Dieser Modus ermöglicht ein schnelles Umschalten von hohen zu niedrigen Temperaturen.
Warm halten	In diesem Modus können Sie die Hitze im Backofen aufrechterhalten (die Lebensmittel im Backofen bleiben warm).
Dampf bei Abschluss des Programms entfernen	Die automatische Türöffnung ermöglicht die automatische Dampferkennung. Hinweis: Der Bildschirmtext erscheint, wenn Sie diese Funktion nicht in den Allgemeinen Einstellungen ausgewählt haben (siehe Kapitel: <i>Auswahl der allgemeinen Einstellungen</i>).
Ruhen	Die Funktion ist bei gleichzeitiger Verwendung des Temperaturfühlers verfügbar und wird automatisch aktiviert, wenn das Gericht die eingestellte Kerntemperatur erreicht. Nach Abschluss des Garvorgangs muss das Gericht aus dem Ofen genommen und auf einer kühlen Oberfläche platziert werden, wo es ruht, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
Gratinieren	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.
Schritt hinzufügen	Drei-Schritt-Gareinstellung mit verschiedenen Parametern.

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

INFORMATION!

Nach Abschluss des Vorgangs läuft der Kühllüfter noch einige Zeit weiter.

Kondensation im Garraum und an der Innentür nach einem Backprogramm ist ein normales Phänomen und hat keinen Einfluss auf das Backergebnis. Nach dem Dämpfen tritt jedoch mehr Kondenswasser auf, da das System während des Dampfprozesses Wasser verwendet. Wir empfehlen, den Innenraum des Ofens nach Programmende vor dem nächsten Gebrauch zu reinigen.

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.

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

WARNUNG!

Nach einem Stromausfall oder dem Ausschalten des Geräts bleiben die Einstellungen der Zusatzfunktionen erhalten.

Durch Drücken von **...** öffnen Sie das Auswahlmenü.



FERNSTART

Durch Drücken dieser Taste können Sie die Fernsteuerung aktivieren (siehe Kapitel: WLAN-Betrieb).



OFENBELEUCHTUNG

Drücken Sie diese Taste, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.



KÜCHENTIMER

Der Alarm arbeitet unabhängig vom Betrieb des Backofens. Die maximal mögliche Einstellung beträgt 24 Stunden.

Sie können drei verschiedene Alarme einstellen. Um den Alarm auszuschalten, stellen Sie die Zeit auf 0:00 ein.

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



DISPLAYSPERRE - AUTOMATISIEREN

Aktivieren/deaktivieren Sie die Tastensperre des Backofens, um den Backofen vor versehentlicher Benutzung zu schützen.

Sperren Sie den Bildschirm durch Berühren der Taste.

Um den Bildschirm zu entsperren, berühren Sie den Bildschirm oder eine beliebige Taste. Wischen Sie über den Bildschirm von links nach rechts und drücken Sie dann die TASTE.

- 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.



WASSERBEHÄLTER

Mit dieser Taste können Sie den Wasserbehälter öffnen oder schließen. Wenn der Behälter offen ist, gibt es zwei Möglichkeiten, ihn zu füllen:

- Durch die Öffnung an der Oberseite – geeignet zum schnellen Nachfüllen von Wasser.
- Durch Herausziehen des gesamten Behälters – um ihn unter einem Wasserhahn zu füllen oder gründlich zu reinigen.

HINWEIS: Wenn der Behälter offen ist, wird das Behältersymbol im Menü weiß.



EINSTELLUNGEN

Durch Drücken der Taste können Sie zwischen verschiedenen Einstellungen wählen und diese anpassen (siehe nachstehende Tabelle).

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

Durch Drücken von  können Sie verschiedene Einstellungen auswählen und bearbeiten.



SPRACHE - UHRZEIT

Wählen Sie Ihre bevorzugte Sprache, Ihr bevorzugtes Datum und Ihre bevorzugte Uhrzeit aus der Dropdown-Liste.



KOCHEN

Sie können zwischen verschiedenen Einstellungen wählen:

- **VORHEIZEN**
Diese Funktion ermöglicht die Aktivierung von automatischem **Schnelles Vorheizen als Standard**.
- Die Funktion aktiviert automatisch **Schnelles Vorheizen als Standard**, wobei das Innere des Backofens so schnell wie möglich erwärmt wird, oder **Vorheizen als Standard**, wobei das Innere des Backofens schnell und effizient erwärmt wird. Wenn beide Optionen ausgeschaltet sind, beginnt das Aufheizen allmählich mit dem eingestellten Programm, was ein sofortiges Einschieben der Speisen für ein gleichmäßiges Garen ermöglicht.
- **STANDARD**
Sie können zwischen den allgemeinen Einstellungen oder den zuletzt ausgewählten Einstellungen wählen, die am Ende des Betriebs gespeichert werden.
- **ERINNERUNGEN**
Sie können eine Erinnerung auswählen, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, und eine Erinnerung am Ende der Zubereitung (von einer bis fünf Minuten).
- **AUTOMATISIEREN**
Die Funktion ermöglicht das Ein- oder Ausschalten ausgewählter automatisierter Prozesse wie Dampfentfernung und automatisches Öffnen oder Schließen von Tür und Wasserbehälter. Die verfügbaren Optionen können je nach Gerätemodell variieren.
- **KALIBRIERUNG UND EINBRENNEN**
Der Kalibrierungsprozess dauert 4 Stunden. Durch Drücken von START aktivieren Sie ihn.



MODI

Nach der Bestätigung Ihrer Auswahl sehen Sie eine Spalte mit aktiven Modi auf der rechten Seite des Menüs. Durch Tippen auf diese Spalte werden die Einstellungen angezeigt, die geändert werden können (ECO, NACHTMODUS, SABBAT, SHOP-MODUS).

- **SABBAT-MODUS** 
Die Sabbath-Funktion ermöglicht es, Speisen im Ofen warm zu halten, ohne den Ofen ein- und ausschalten zu müssen.
Stellen Sie die Dauer (24 oder 80 Stunden) und die Temperatur ein. Durch Berühren von **x** beginnt der Countdown.
Alle Töne und der Betrieb werden ausgeschaltet, mit Ausnahme der Taste **x**.
HINWEIS: Bei einem Stromausfall wird der Sabbathmodus deaktiviert und der Backofen kehrt in den Ausgangszustand zurück.
- **ECO-MODUS** 
ECO-Modus wurde entwickelt, um die Energieeffizienz durch die automatische Verwendung vordefinierter ECO-Einstellungen zu erhöhen. Diese Funktion reduziert den Energieverbrauch bei gleichzeitiger Beibehaltung der vollen Funktionalität für

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

	Gar- und Reinigungsprogramme und bietet eine umweltfreundliche Lösung ohne Leistungseinbußen. • NACHTMODUS  Die Funktion reduziert automatisch die Helligkeit von höherer auf niedrigere Intensität und schaltet die Tageszeitanzeige und akustische Signale aus. Um den Nachtmodus zu aktivieren, legen Sie die Start- und Endzeiten für den Backofenbetrieb fest. • DEMO-MODUS Demo-Modus ist eine Einstellung für Ausstellungszwecke, in der das Gerät den Betrieb mit virtuellen Werten simuliert und es Ihnen ermöglicht, die Einstellungen zu ändern und zu speichern. Bei Deaktivierung bleiben alle Konfigurationen erhalten und das Gerät kehrt zum Normalbetrieb zurück.
	STEUERUNG Sie können zwischen verschiedenen Einstellungen wählen: • EXTRAS AUF HOME Die Möglichkeit, Verknüpfungen zu zusätzlichen Funktionen auf dem Hauptbildschirm ein- und auszuschalten. Sie können die Funktionen auch in der Reihenfolge anordnen, in der Sie sie sehen möchten. • KAMERA (vom Modell abhängig) Die Funktion ermöglicht es Ihnen, das Gargut zu inspizieren, ohne die Tür zu öffnen. Während die Kamera verwendet wird, werden Farbe und Intensität der Beleuchtung automatisch für eine optimale Darstellung angepasst. • NÄHERUNGSSENSOR Die Funktion ermöglicht es dem Gerät, die Anwesenheit eines Benutzers in der Nähe zu erkennen. Die Bildschirmanzeige und die Beleuchtung können je nach erkannter Entfernung automatisch angepasst werden, wenn die Funktion aktiviert ist. Der Stromverbrauch kann steigen, wenn diese Funktion eingeschaltet ist. • TÜR AUF - EINSCHALTEN Schalten Sie die Funktion ein, wenn der Startbildschirm immer erscheinen soll, wenn sich die Tür öffnet. Der Stromverbrauch kann steigen, wenn diese Funktion eingeschaltet ist. • STARTBILDSCHIRM Schalten Sie die Funktion ein, wenn der Startbildschirm während des Startens und Herunterfahrens des Ofens sichtbar sein soll. Der Stromverbrauch kann steigen, wenn diese Funktion eingeschaltet ist. • UHR - AUSSCHALTEN Die Funktion ermöglicht es Ihnen, die Inaktivitätszeit einzustellen, nach der der Ofen automatisch zum Uhrzeit-Bildschirm wechselt oder sich ausschaltet. • SPERREN Der Backofen ermöglicht eine manuelle und automatische Türverriegelung sowie eine Bildschirmsperre nach dem Ausschalten des Geräts. Zusätzlich kann die Sperre so eingerichtet werden, dass sie für zusätzlichen Schutz mit einem 4-stelligen PIN-Code aktiviert wird.

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

	ANZEIGE Sie können zwischen verschiedenen Bildeinstellungen wie Helligkeit, Textgröße, Datumsanzeige und Uhrzeitformat wählen, um den Bildschirm nach Ihren Wünschen anzupassen. Außerdem können Bildschirmhintergründe nach Wunsch ein- oder ausgeschaltet werden.
	TON Sie können zwischen verschiedenen Toneinstellungen wählen, wie z. B. der Lautstärke der Töne beim Starten, Herunterfahren sowie zu Beginn und Ende des Programms, sowie der Häufigkeit von Erinnerungen am Ende des Garvorgangs.
	BELEUCHTUNG Sie können die Lichtbetriebszeit einstellen. Sie können die Beleuchtungsintensität von 10 % bis 100 % und die Farbtemperatur von 2700 K bis 5000 K (von warmgelb bis kaltweiß) ändern. Außerdem kann die Einschubbeleuchtung eingeschaltet werden.
	VERBINDEN Sie können die Verbindung, die Ofenkonnektivität und weitere Benutzer einrichten.
	AKTUALISIEREN - ZURÜCKSETZEN Mit dieser Funktion können Sie auf die Werkseinstellungen zurücksetzen und aktualisieren.
	INFO - SUPPORT Die Funktion unterstützt den Benutzer mit Bedienungsanleitungen und Informationen zum Gerät.

Nutzung von WLAN

1.	Einschalten des WLAN-Moduls Rufen Sie das Schnellzugriffsmenü auf. Drücken Sie  , wählen Sie VERBINDEN und wählen Sie dann die Option OFEN VERBINDEN . Schalten Sie die WLAN-Verbindung ein, indem Sie den Schalter einstellen auf ON .
2.	Verbinden des Geräts Tippen Sie im Schnellzugriffsmenü auf  , wählen Sie VERBINDEN und dann OFEN VERBINDEN . Um den Ofen zu verbinden, klicken Sie auf VERBINDEN und folgen Sie den Schritten in der ConnectLife -App. Wenn die Verbindung erfolgreich ist, zeigt das Display " Ihr Backofen ist jetzt verbunden ". Dieser Vorgang ist auf 5 Minuten begrenzt. HINWEIS: Das Gerät wird mit dem Benutzerkonto in der Smart App verbunden, nachdem die Verbindung hergestellt wurde.
3.	Verbinden weiterer Benutzer Verwenden Sie diese Einstellung, um weitere Benutzer mit dem Gerät zu verbinden mittels ConnectLife . Tippen Sie im Schnellzugriffsmenü auf  , wählen Sie VERBINDEN . Wählen Sie die Option 2. BENUTZER VERBINDEN und dann KOPPELN . Für weitere Einstellungen folgen Sie den Anweisungen in der ConnectLife -App. Dieser Vorgang ist auf 3 Minuten begrenzt.
4.	Entfernen aller verbundenen Benutzer Verwenden Sie diese Einstellung zum Entfernen aller verbundenen Benutzer aus ConnectLife . Tippen Sie im Schnellzugriffsmenü auf  , wählen Sie VERBINDEN . Wählen Sie die Option 2. BENUTZER VERBINDEN . Drücken Sie Alle Benutzer trennen und dann ALLE ENTKOPPELN . Nach Bestätigung der Auswahl zeigt das Display Alle Benutzer/Geräte sind nicht gruppiert .
5.	Ausschalten des WLAN-Moduls Berühren Sie im Zusatzmenü  zur Auswahl von VERBINDEN . Wählen Sie die Option OFEN VERBINDEN . Schalten Sie die WLAN-Verbindung aus, indem Sie den Schalter einstellen auf OFF .

INFORMATION!

Die Verbindung ist ein einmaliger Vorgang.

Konfigurieren Sie die Verbindung nur neu, wenn Sie den Router oder das Passwort in Ihrem lokalen Netzwerk ändern.

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.

Tippen Sie im Schnellzugriffsmenü auf die Schaltfläche  . Wenn das Gerät nicht mit dem WLAN-Netzwerk verbunden ist, wird die Verknüpfung zum Verbinden des Geräts angezeigt.

Andernfalls wird ein Menü angezeigt, in dem Sie die Dauer der Fernsteuerung des Backofens auswählen können **Immer eingeschaltet** oder **24 Stunden**. Nach der Bestätigung einer der Optionen wird das folgende Popup angezeigt **Fernsteuerung ist eingeschaltet**.

Das Display zeigt das Symbol  , um die Möglichkeit der Fernsteuerung anzuzeigen über **ConnectLife**.

 INFORMATION!

Einige Funktionen sind aus Sicherheitsgründen nicht per Fernzugriff verfügbar.

- 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 auf der Displayeinheit				Ursache
REMOTE (OFF)		REMOTE (ON)		
				WLAN deaktiviert (OFF).
				Symbol blinkt: - WLAN ist eingeschaltet, aber nicht mit dem Server oder der Cloud verbunden (auch wenn die Verbindung zum Router oder der Cloud vorübergehend unterbrochen wird).

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 die Backbleche nicht direkt auf den Boden des Ofenraums.
- 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 den Fall, dass **OVERHITZE + UNTERHITZE** das System Speisen liefert, die von unten nicht ausreichend gegart sind, korrigieren Sie bitte Garstufe, Temperatur und Garzeit oder nutzen Sie das folgende System **OVERHITZE 30 + UNTERHITZE 70**.
- 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.

Kochtabelle

HINWEIS: Gerichte, für die der Backofen vollständig vorgeheizt sein muss, sind mit einem Sternchen in der Tabelle versehen. * Gerichte, die nur ein 5-minütiges Vorheizen des Backofens erfordern,

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

sind mit zwei Sternchen gekennzeichnet. **. Verwenden Sie in diesem Fall nicht den Schnellvorheizmodus.

Gericht	 cm			 °C	 min
GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE					
Gebäck/Kuchen in Formen					
Karamellcreme	60	3		95	35-50
	45	2			
Biskuittorte	60/45	1		160-170**	30-40
Kuchen mit Füllung	60	2		170-180	60-80
	45	1			
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
	40	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
Buchteln	60/45	2		180-190	30-40
Kekse					
Cupcakes	60	3		140-150**	25-35
	45	2		160-170	20-30
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	30-40
	45	2		140-150**	35-45
Kekse	60	3		160-170**	15-25
	45	2			
Kekse, 2 Ebenen	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			
Baiser	60	2		80	110-130
	45				
Baiser, 2 Ebenen	60	2+4		100**	110-130
	45	1+3			
Macarons	60	3		140	10
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
Brot					
Aufgehen und Prüfen	60	2		35	30-60
	45	1			
Bao-Brötchen	60	3		100**	10-20
	45	2			
Brot auf einem Backblech	60	1		220 **	15
				190	25-40
	45	2		220 **	15
				190	25-40

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	 cm			 °C	 min
Dosenbrot	60	1		230	20-25
				180	20-25
	45			200 **	40-45
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		L5	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	60/45	2		210-220	
Tiefkühlpizza, 2 Ebenen	60	2+4		210-220	15-20
	45	1+3			15-25
Pastete, Quiche	60	2		190-210	50-60
	45				
Burek	60	1		200-210	35-45
	45			200-210	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

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	 cm			°C	☉ min
Rinderbraten, langsam gekocht	60	2		100-120	150-240
	45	1			
Rindersteaks, durchgebraten, 3 cm Dicke	60/45	3		L3	20-30
Burger, Dicke 3 cm	60	4		L4	30-40
	45	3			
Kalbsbraten 1,5 kg	60	2		190-200	90-110
	45	1			
Schweinefleisch					
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	60	3		190-200	70-100
	45	2			85-100
Schweinebraten, Schulter, 1,5 kg	60	2		190-200	90-110
	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	4		220-230	25-35
	45	3			
Geflügel					
Geflügel, 1,2–2,0 kg	60	2		210-220	50-70
	45	1			
Geflügel mit Füllung, 1,5 kg	60/45	2		170-180	110-130
Geflügel, Brust	60/45	3		170-180	60-90
				65	90-120
Hähnchenschenkel	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
Hähnchenflügel	60	3		210-220	35-45
	45	2			
Geflügel, Brust, langsam gekocht	60	3	—	100-120	40-80
	45	2			
Fleischgerichte					
Hackbraten, 1 kg	60	2		180-190	55-65
	45				50-60
Grillwürste, Bratwurst	60	4		L4	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		L4	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

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	 cm			 °C	 min
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	60	3		190-210	40-50*
	45	2			
Ofenkartoffeln, halbiert	60	3		200-220	30-40
	45	2			
Gefüllte Kartoffel	60	3		200-210	25-35
	45	2			
Pommes frites, hausgemacht	60	3		210-220	15-30
	45	2			
gemischtes Gemüse, Stücke	60	4		200-210	10-20*
	45	3			15-25*
gefülltes Gemüse	60	2		200-210	40-50
	45				
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	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
Fischstäbchen	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
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 GRATINIERTER GERICHTE					
Kartoffelmoussaka	60/45	2		180-190	50-60

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	 cm			 °C	 min
Lasagne	60/45	2		180-190	45-55
süß gebackener Pudding	60	2		170-180	40-50
	45				35-45
süßes Soufflé	60	3		180 **	16-20
	45	2			
gratinierte Gerichte	60	/		L4-L5	3-10
	45				
gefüllte Tortillas, Enchiladas	60/45	2		180-190	10-20
Grillkäse	60	4		L3	15-25*
	45	3			10-15*

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

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	blue (roh) [°C]	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
RINDFLEISCH					
Rinderbraten	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
Rindfleisch, Filet	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Rinderbraten/Rumpsteak	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Burger	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
KALBFLEISCH					
Kalbfleisch, Lendenstück	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Kalbfleisch, Hinterteil	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
SCHWEINEFLEISCH					
Braten, Hals	/	/	/	65-70	75-85
Schweinelende	/	/	/	60-69	/
Hackbraten	/	/	/	/	80-85
LAMMFLEISCH					
Lammfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
HAMMELFLEISCH					
Hammelfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
BÖCKCHEN					
Ziegenfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GEFLÜGEL					
Geflügel, ganz	/	/	/	/	82-90

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Lebensmittel	blue (roh) [°C]	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
Geflügel, Brust	/	/	/	/	62-65
FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
Forelle	/	/	/	62-65	/
Thunfisch	/	/	/	55-60	/
Lachs	/	/	/	52-55	58-60

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 Schwammtuch.
- 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.

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.	

WARNUNG!

Keine ätzenden, scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden, wenn Sie die Frontplatte des Ofens reinigen. Solche Mittel können die Oberfläche beschädigen, Kratzer verursachen oder ihr Aussehen dauerhaft verändern.

Reinigung des Backofens (Steam clean)

Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Flecken aus dem Ofen.

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

Reinigung und Pflege

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

WARNUNG!

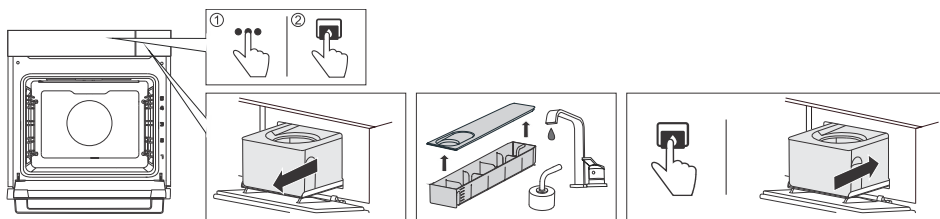
Verwenden sie das Steam Clean-System nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.

1.	Wählen Sie die Funktion  DAMPFREINIGUNG und drücken Sie WEITER .
2.	Ein Fenster erscheint, in dem Sie  berühren können, um den Wasserbehälter zu öffnen.
3.	Befüllen Sie den Wasserbehälter und entscheiden Sie dann über die Dauer.
4.	Sie können die Dauer einstellen (empfohlen 30 Minuten).
5.	Um mit der Reinigung zu beginnen, drücken Sie  . Am Ende des Programms erscheint auf dem Display BEENDET .
6.	Wenn das Programm abgeschlossen ist, entfernen Sie das Backblech vorsichtig mit Topfhandschuhen (es kann sich noch etwas Wasser auf dem Backblech befinden). Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch und Seifenlauge ab. Wischen Sie das Gerät gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen. Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn.

Reinigung des Wassertanks und des Filterschaums

WARNUNG!

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



1.	Sie können den Wasserbehälter öffnen, indem Sie im das Symbol  im Schnellzugriffsmenü 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.

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.
Nach der Reinigung den Tank wieder in das Gehäuse in die Endposition schieben (ein kurzes Klicken ist zu hören).

💡 INFORMATION!

Beim Reinigen des Wasserbehälters besteht die Möglichkeit, dass der dekorative Gummi abfällt. Wenn dies geschieht, setzen Sie ihn einfach wieder ein.

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.

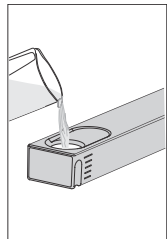
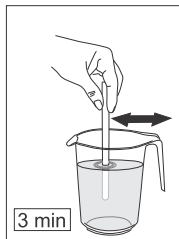
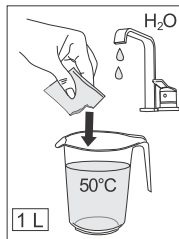
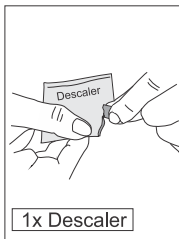
💡 INFORMATION!

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 1 L warmem Wasser (bei ca. 50 °C).

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



Frisches Wasser

1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie im -Menü die folgende Funktion **REINIGUNG**.

Reinigung und Pflege

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

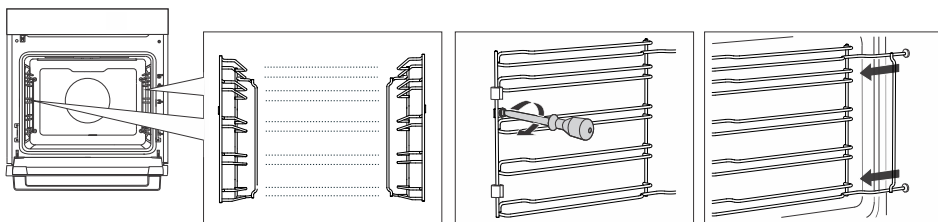
2.	Wählen Sie die Funktion  ENTKALKEN .
3.	Füllen Sie den Behälter mit Entkalker und berühren Sie FERTIG . Um die Funktion zu starten, berühren Sie  . Das Display zeigt Entkalkung läuft .
4.	Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display erneut Entkalkung abgeschlossen . Füllen Sie frisches Spülwasser in den Tank. Bestätigen Sie mit  .
5.	Nach dem Spülvorgang erscheint auf dem Display Spülvorgang abgeschlossen . 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 ausziehbaren Führungen ausziehbarer Führungen

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsprodukte, um die Führungen zu reinigen.



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.

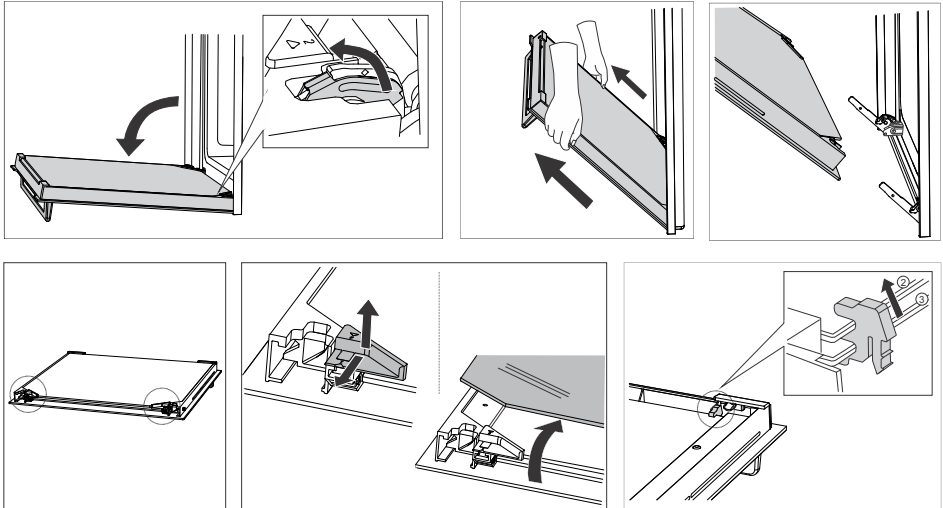
HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die auf den Führungen montierten Abstandshalter nicht verloren gehen. Sie müssen sie nach der Reinigung wieder anbringen.

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 Halterungen, die auch Sicherheitshebel enthalten, an den Scharnieren befestigt. Bewegen Sie den Sicherheitshebel in einem Winkel von 90° in Richtung der Tür. Schließen Sie die Tür langsam bis zu einem Winkel von 45°; ziehen Sie die Tür dann heraus.
3. Zum **Reinigen der Türscheiben** von innen entfernen Sie zuerst das Glas von der Gerätetür. Heben Sie die Clips unten links und rechts an der Tür leicht an und verschieben Sie sie, um das Glas zu lösen.
4. Wenn Sie die Backofentürscheiben entfernen, greifen Sie das Glas an der Unterkante, heben Sie es vorsichtig an und entfernen Sie es aus der oberen Halterung. Wiederholen Sie den gleichen Vorgang für das zweite und dritte Glas. Entfernen Sie auch die Gummiabstandshalter vom inneren Glas.
5. 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.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass der Vorgang sorgfältig und behutsam durchgeführt wird, um Schäden an den Scheiben oder anderen Teilen des Backofens zu vermeiden

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.

Reinigung und Pflege

Sanftes Schließen und Öffnen der Tür

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.

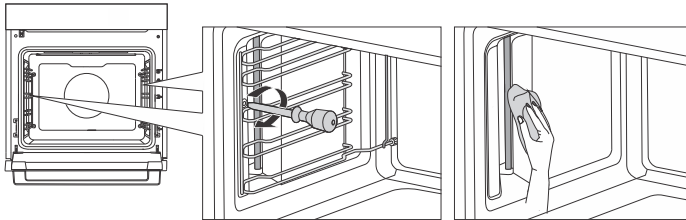
⚠ WARNUNG!

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

⚠ WARNUNG!

Der Backofen verfügt über integrierte LED-Leuchten, die nur von einem autorisierten Techniker ausgetauscht werden dürfen.



1. Entfernen Sie die Führungsschienen (siehe Kapitel *Entfernen der Gitter oder ausziehbarer Führungen ausziehbarer Führungen*).
2. Bei weniger hartnäckigen Verschmutzungen ist eine Reinigung mit einem feuchten Tuch ausreichend.
Bei hartnäckigen Flecken kann die LED-Leuchte mit einem speziellen Backofenreiniger gereinigt werden.

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 ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
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 ERROR X. Bei einem zweistelligen Fehlercode zeigt das Display ERROR 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.
Das System erkennt den angeschlossenen Gargutsensor nicht.	Reinigen Sie die Buchse. Versuchen Sie, den Gargutsensor mehrmals hintereinander an- und abzustecken. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.
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.
Beim Öffnen der Tür sammelt sich auf dem Display Dampf an.	Öffnen Sie die Backofentür vollständig, halten Sie sie nicht teilweise geschlossen.
Große Dampfmenge während des Garvorgangs.	Bestimmte Lebensmittel enthalten viel Wasser, daher ist eine große Menge Dampf normal.

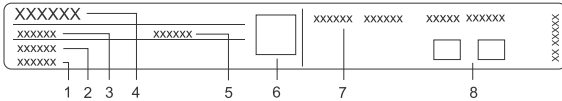
Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Störung/Fehler	Ursache
Auf dem Bildschirm erscheint die Fleischsonde, obwohl sie nicht benutzt wird.	Die Ursache des Fehlers können Tropfen oder Schmutz in der Buchse der Fleischsonde sein. Wir empfehlen, die Fleischsonde mehrmals einzuführen und zu entfernen, um die Buchse zu reinigen.

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 |

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

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 Altakkumulatoren, 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 einer 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 Vertriebern 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 Vertriebu unter Verwendung 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. Vertrieber 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 Vertriebern 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 Altgerätauch 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 Vertrieber 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	Universal-Backblech		60	3	140-150**	25-35	—
			45	2	140**	30-45	—
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	Universal-Backblech		60	3	140-150	30-40	
			45	2	120-130**	40-55	
Kekse – zwei Einschubrahmen / Ebenen	Universal-Backblech		60	2,4	135***	40-50	
			45	1,3	140	40-50	
Cupcakes – Einzelschiene	Universal-Backblech		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	150-160**	25-35	—
Cupcakes – Einzelschiene	Universal-Backblech		60	3	155-165***	20-30	
			45	2	160-170***	25-35	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen / Ebenen	Universal-Backblech		60	2,4	140-150	40-50	
			45	1,3	160-170**	40-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		60	1	160***	25-35	—
			45	2	160***	25-35	—
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		60	3	170-180**	25-35	
			45	1	155-165	25-35	

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

BACKEN

Apfelkuchen	2 x runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		60	1	160-170***	70-90	
			45	2	170-180***	70-90	
Apfelkuchen	2 x runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		60	3	175	70-90	
			45	2	155-165	70-90	

BRATEN

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

Gericht

Ausrüstung



⌚ min



KOCHEN MIT DAMPF

Brokkoli, frisch; einzelnes Backblech	Perforiertes tiefes Backblech	3	100	14-18	
Brokkoli, frisch; 300 g	Perforiertes tiefes Backblech	3	100	10-15	
Erbsen, gefroren; 2,5 kg	Perforiertes tiefes Backblech + Tropfschale	3,1	100	30-40	

 **ASKO**



951661-a1

