

OVEN

USER INSTRUCTIONS

GEKMD 45000 B



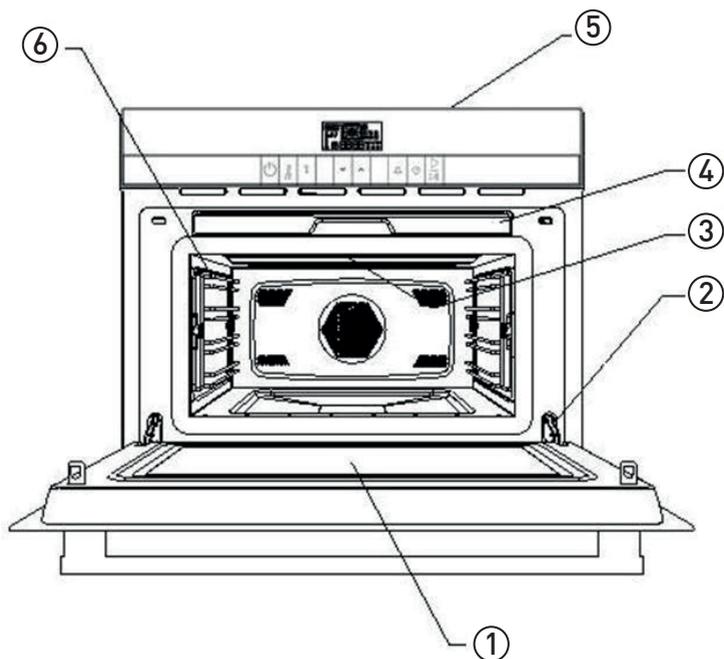
DE

www.grundig.com

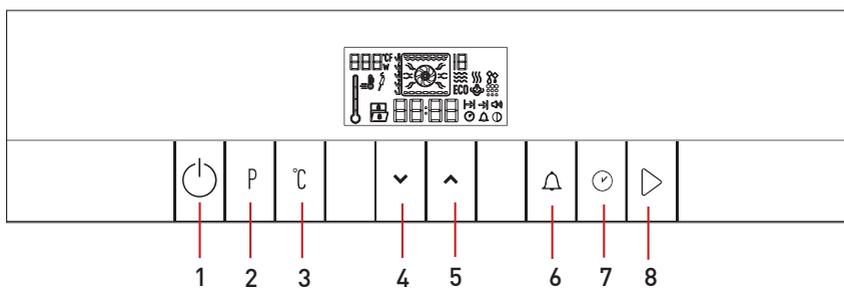
FOR A GOOD REASON

GRUNDIG





- | | |
|----------------------|------------------|
| 1. Door window glass | 4. Water tank |
| 2. Safety catches | 5. Control panel |
| 3. Lamp rack | 6. Shelf guides |



- | | |
|--------------------------|------------------------|
| 1. ON / OFF key | 5. Plus key (increase) |
| 2. Program selection key | 6. Timer key |
| 3. Temperature key | 7. Clock / Time key |
| 4. Minus key (decrease) | 8. Start key |

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

Sicherheitshinweise	5
Beschreibung Ihres Ofens	9
Lieferumfang	10
Vorbereitung	11
Basisfunktionen	15
Sonderfunktionen	19
Wasser zuführen	24
Wenn der Ofen arbeitet	26
Zubehör verwenden	28
Dampfgaren	29
Mit Grill garen	35
Heißluftgaren	37
Einstellungen	41
Pflege und Wartung	45
Ofen reinigen	49
Was soll ich tun, wenn der Ofen nicht funktioniert?	51
Technische Eigenschaften	53
Umweltschutz	54
Installationsanweisungen	55
Installation	57

Sicherheitshinweise

Warnung!

- Lesen Sie vor Installation und Benutzung des Gerätes aufmerksam die mitgelieferten Anweisungen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung, falls unsachgemäße Installation und Benutzung Verletzungen und Schäden verursachen. Bewahren Sie die Anweisungen zum künftigen Nachschlagen immer gemeinsam mit dem Gerät auf.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie:
 - In Betriebsküchen, Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhöfe
 - Von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
 - Pensionen und Jugendherbergen
- Das Innere des Gerätes wird im Betrieb heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Tragen Sie beim Entfernen oder Einsetzen von Zubehör oder feuerfestem Geschirr immer Handschuhe.
- Das Gerät dient dem Erwärmen von Speisen und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen oder Erwärmen von Polstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und dergleichen birgt Verletzungs-, Entzündungs- und Brandgefahr.
- Achten Sie darauf, dass Netzkabel anderer Elektrogeräte niemals in der heißen Ofentür eingeklemmt werden! Die Kabelisolierung könnte schmelzen.

Sicherheitshinweise

Kurzschlussgefahr!

- Lehen/setzen Sie sich nicht an/auf die geöffnete Ofentür. Andernfalls könnte der Ofen beschädigt werden, insbesondere das Türgelenk. Die Tür kann ein maximales Gewicht von 8 kg tragen.
- Die Grills können ein maximales Gewicht von 8 kg tragen. Überschreiten Sie diese maximalen Werte nicht. Andernfalls könnte der Ofen beschädigt werden.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

Warnung!

- Gefahr von Erstickung, Verletzung oder Dauerinvalidität.

- Dieses Gerät darf nur dann von Kindern (ab acht Jahren) oder von Personen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen von einem Erwachsenen oder einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden.
- Verboten Sie Kindern, mit dem Gerät zu spielen. Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.

Warnung!

- Halten Sie Kinder vom Produkt fern, wenn es in Betrieb oder noch heiß ist. Zugänglichen Teile können heiß werden.
- Falls das Gerät über eine Kindersicherung verfügt, empfehlen wir, diese zu aktivieren.

Sicherheitshinweise

Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes aufhalten.

- Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Anschluss

- Der elektrische Anschluss muss so ausgelegt sein, dass das Gerät mit einer mindestens 3 mm messenden allpoligen Kontakttrennung vom Stromnetz isoliert werden kann.
- Geeignete Trennvorrichtungen sind beispielsweise Ausschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus der Halterung entfernt werden), FI-Schalter und Schalt-schütze. Der Anschluss muss den Installationsrichtlinien entsprechen.

- Falls der elektrische Anschluss über einen Stecker erfolgt und dieser nach der Installation zugänglich bleibt, ist die erwähnte Trennvorrichtung nicht erforderlich.

- Die elektrische Installation muss Schutz gegen Stromschlag bieten.

Reinigung

- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und von jeglichen Lebensmittelresten befreit werden.
- Falls das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann es zu Veränderungen der Oberflächen kommen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Gerätes auswirken und im schlimmsten Fall zu gefährlichen Situationen führen können.
- Reinigen Sie das Glas der Tür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder Metallschabern; andernfalls kann die Oberfläche verkratzen, das Glas brechen.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes.
- Bitte befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Ofen reinigen und warten“.

Reparaturen

Warnung!

- Trennen Sie vor der Wartung die Stromversorgung.
- Falls das Netzkabel beschädigt werden sollte, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, autorisierten Vertretern oder entsprechend qualifizierten Technikern ausgetauscht werden. Darüber hinaus werden für diese Aufgabe besondere Werkzeuge benötigt.
- Reparatur- und Wartungsarbeiten, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur von durch den Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

Beschreibung Ihres Ofens

Beschreibung der Funktionen

Symbol	Funktion	Lebensmittel
	Dampf	Garen aller Arten von Gemüse, Reis, Getreide und Fleisch. Entsaften von Beeren. Gleichzeitiges Auftauen und Garen von Gemüse.
	Heißluft	Rösten und Backen.
	Heißluft + Dampf	Garen von Lebensmitteln mit durch Luft zirkuliertem heißem Dampf. Garen von Kartoffeln, Reis. Anfeuchten von Garnituren.
	Grill	Grillen von Fleisch und Fisch. Grillen von Kartoffeln (tiefgekühlt), Auftauen und Rösten.
	Grill + Umluft	Grillen, Backen und Rösten.
	Temperaturfühler	Messen der Innentemperatur der gegarten Lebensmittel.
	Entkalken	Entkalken des Backofens.

Lieferumfang

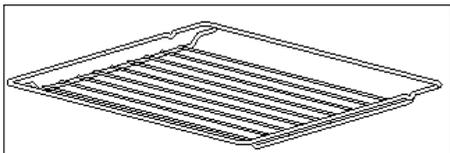
Hinweis:

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

Bedienungsanleitung

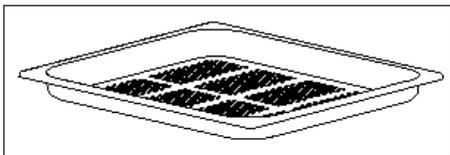
Rost

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



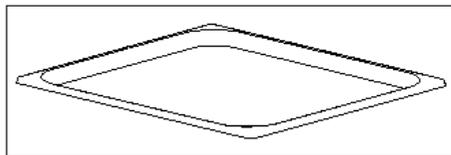
Gelochtes Edelstahlblech

Zum Garen von frischem oder gefrorenem Gemüse, Fleisch und Fisch (mit Dampf).



Nicht gelochtes Edelstahlblech

Backform. Gemeinsam mit dem Gitterrost und dem gelochten Blech als Tropfschale verwenden.



Temperaturfühler

Zum Messen der Innentemperatur der Lebensmittel.



Hinweis:

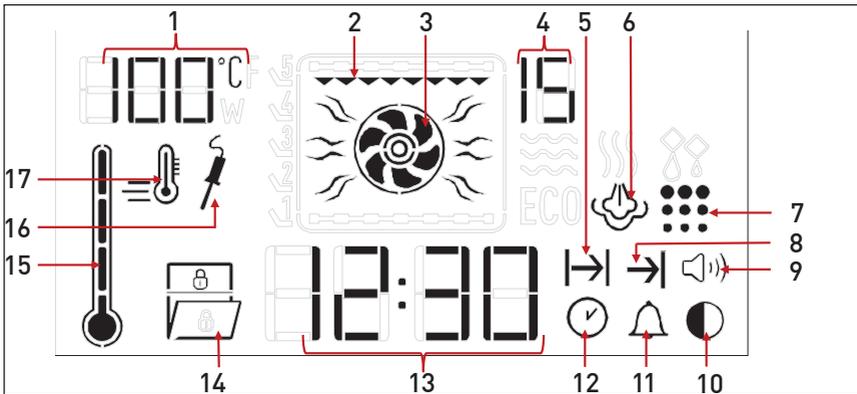
- Weitere Informationen zur Benutzung des Zubehörs entnehmen Sie bitte dem Kapitel „Zubehör benutzen“.

Vorbereitung

Hinweis:

- Nach dem ersten Anschließen Ihres Dampfofens sowie nach einem Stromausfall zeigt die Uhranzeige durch Blinken an, dass die angezeigte Zeit nicht stimmt.
- Der Ofen arbeitet erst nach Einstellung von Uhr und Wasserhärte.
- Gehen Sie zum Einstellen von Uhr und Wasserhärte wie in folgenden Kapiteln beschrieben vor.

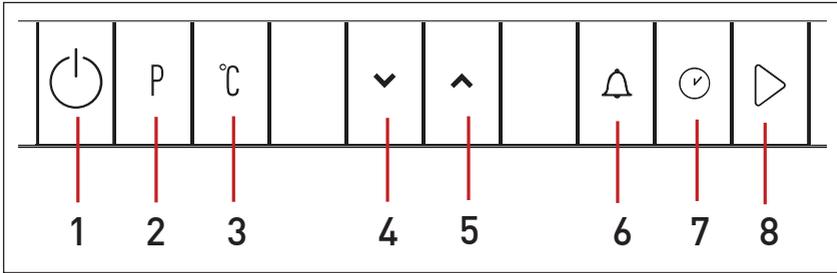
Anzeige



- | | |
|---|---|
| 1. Temperaturanzeige/-symbol | 11. Alarm (Timer) |
| 2. Grillfunktionsleuchte | 12. Uhrensymbol |
| 3. Heißluftfunktionsleuchte | 13. Uhrzeit- / Garzeitanzeige |
| 4. Funktionsnummernanzeige | 14. Sicherheitssperresymbol /
Tür-offen-Symbol |
| 5. Garzeitsymbol | 15. Ofentemperatur |
| 6. Dampffunktionsleuchte | 16. Temperaturfühlersymbol |
| 7. Entkalkungsfunktionsleuchte / | 17. Vorheizen |
| 8. Wasserhärtesymbol | (Schnellaufheizung) |
| 9. Verzögerter Start (Garzeitende)
Lautstärkeeinstellung | |
| 10. Helligkeitseinstellung | |

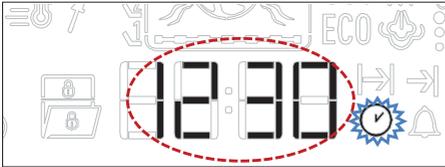
Vorbereitung

Bedienfeld



1. Ein-/Austaste
2. Programmwahltaste
3. Temperaturtaste
4. Minus-Taste (verringern)
5. Plus-Taste (erhöhen)
6. Alarmtaste (Timer)
7. Uhrzeit-/Garzeittaste
8. Starttaste

Uhrzeit einstellen



So stellen Sie die Uhrzeit ein:

1. Stellen Sie mit „**▼**“ oder „**▲**“ den richtigen Stundenwert ein. (Die Einstellung erfolgt zirkulär, d. h. von 00:00 bis 23:59.)
2. Schließen Sie den Vorgang ab, indem Sie zum Bestätigen der Zeit erneut die **Uhrzeit**-Taste drücken (das Wasserhärtesymbol beginnt zu blinken).

Wasserhärte einstellen



Das Gerät verfügt über ein System, das automatisch anzeigt, wenn es Zeit für eine Entkalkung ist.

Das System kann durch Änderung der Nutzeinstellungen auf den entsprechenden Wasserhärtebereich (siehe nachstehende Tabelle) für Haushalte mit sehr weichem Wasser (auch durch ein Wasserentkalkungsgerät) und sehr hartem Wasser optimiert werden.

Vorbereitung

Gehen Sie zum Einstellen der Wasserhärte wie folgt vor (im Bereitschaftsmodus/ausgeschalteten Zustand):

1. Drücken Sie die Tasten „**▼**“ und „**▲**“ (ca. 5 Sekunden). „**MED**“ beginnt in der Anzeige zu blinken (bei erstmaligem Anschluss an die Stromversorgung oder nach einem Stromausfall nicht erforderlich).

2. Stellen Sie mit „**▼**“ oder „**▲**“ die richtige Wasserhärte entsprechend der nachstehenden Tabelle ein.

3. Drücken Sie zum Einstellen des Parameters die **Uhrzeit**-Taste. Sie hören einen kurzen Signalton und die Entkalkungsfunktionsleuchte erlischt.

Hinweis:

- Nach Stromausfällen oder Trennen und Wiederanschließen des Netzsteckers werden erneut die Menüs zur Einstellung von Uhrzeit und Wasserhärte angezeigt.

Art	Wasserhärte				
	Ca + Mg (ppm)	Englischer Härtegrad [°eH]	Französischer Härtegrad [°dF]	Deutscher Härtegrad [°dH]	Anzeige
Weiches Wasser	0 bis 150	0 bis 11	0 bis 15	0 bis 8	WEICH
Mittleres Wasser	151 bis 350	12 bis 25	16 bis 35	9 bis 20	MED
Hartes Wasser	351 bis 500	26 bis 35	36 bis 50	21 bis 28	HART

Vorbereitung

Erstreinigung des Gerätes

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab und mit einem Tuch trocknen.

Hinweis:

- Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger. Verwenden Sie bei der Reinigung keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder Metallschabern; andernfalls kann die Oberfläche verkratzen, das Glas brechen.

Erste Inbetriebnahme

1. Nehmen Sie alle Backbleche und Roste aus dem Garraum.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Führen Sie 30 Minuten lang die Funktion **Dampf + Heißluft**  +  aus.

Hinweis:

- Informationen zur Ausführung der Funktion **Dampf + Heißluft** finden Sie in den folgenden Kapiteln.

Basisfunktionen

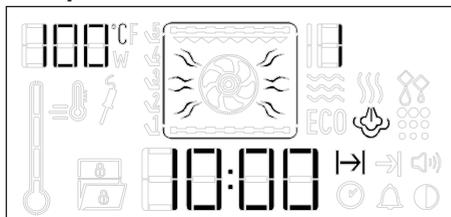
Warnung:

- Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen! Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals die Heizelemente, das Innere des Ofens, oder andere heiße Teile. Halten Sie Kinder fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.

Gefahr:

- Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig, heißer Dampf kann austreten. Der austretende Dampf könnte Hände, Gesicht und/oder Augen verbrühen.

Dampffunktion



Mit dieser Funktion garen Sie alle Arten von Gemüse, Reis, Getreide und Fleisch. Sie eignet sich auch zum Entsaften von Beeren und zum gleichzeitiges Auftauen und Garen von Gemüse.

1. Drücken Sie zum Einschalten des Ofens **ON**.
2. Drücken Sie in kurzen Intervallen „**▼**“ und „**▲**“, bis die **Dampf**-Funktion  angezeigt wird. Die Funktionstaste leuchtet auf.

3. Drücken Sie zum Bestätigen der Funktion die **Programmauswahltaste**. Entsprechende Funktionsnummer (1) und Standardwerte (Temperatur und Zeit) bleiben beleuchtet.

4. Drücken Sie zum Ändern der Temperatur die **Temperatur-Taste**. (Falls Sie diese Taste nicht drücken, arbeitet der Ofen bei der Standardtemperatur.)

5. Drücken Sie zum Ändern der Temperatur die Tasten „**▼**“ und „**▲**“.

6. Drücken Sie zum Bestätigen erneut die **Temperaturtaste**.

7. Drücken Sie zum Ändern der Betriebszeit die **Garzeit-/Uhrzeit-Taste**. Die entsprechende Leuchte beginnt zu blinken.  (Falls Sie diese Taste nicht drücken, arbeitet der Ofen bei der Standardgarzeit.)

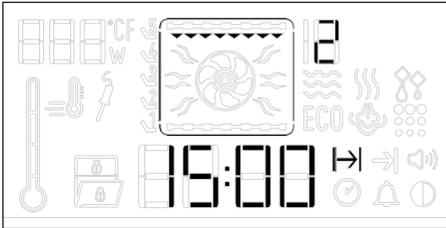
8. Stellen Sie mit „**▼**“ oder „**▲**“ die gewünschte Betriebszeit ein.

9. Drücken Sie zum Bestätigen erneut die **Garzeit-/Uhrzeit-Taste**.

10. Drücken Sie die **Start-Taste** . Der Ofen beginnt zu arbeiten.

Basisfunktionen

Grillfunktion



Mit dieser Funktion können Sie die Oberseite von Lebensmitteln schnell bräunen.

1. Drücken Sie zum Einschalten des Ofens **ON**.

2. Drücken Sie in kurzen Intervallen „**▼**“ und „**▲**“, bis die Grillfunktion **☀** angezeigt wird. Die Funktionstaste leuchtet auf.

3. Drücken Sie zum Bestätigen der Funktion die **Programmauswahl**-Taste. Entsprechende Funktionsnummer (2) und Standardzeit bleiben beleuchtet.

4. Drücken Sie zum Ändern der Betriebszeit die **Garzeit-/Uhrzeit**-Taste. Die entsprechende Leuchte beginnt zu blinken **|→|**. (Falls Sie diese Taste nicht drücken, arbeitet der Ofen bei der Standardgarzeit.)

5. Stellen Sie mit „**▼**“ oder „**▲**“ die gewünschte Betriebszeit ein.

6. Drücken Sie zum Bestätigen erneut die **Garzeit-/Uhrzeit**-Taste.

7. Drücken Sie die **Start**-Taste **▷**. Der Ofen beginnt zu arbeiten.

Warnung:

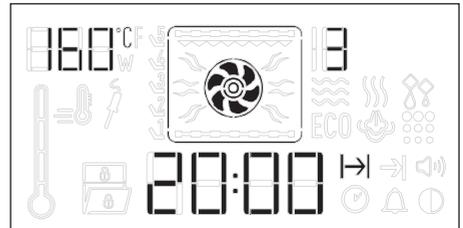
Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden.

Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen. Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Ofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

Hinweis:

- Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.
- Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen danach wieder neu programmieren.
- Auch bei ausgeschaltetem Ofen geht das Innenlicht an, wenn die Ofentür geöffnet wird.

Heißluftfunktion



Verwenden Sie diese Funktion zum Backen und Rösten.

1. Drücken Sie zum Einschalten des Ofens **ON**.

2. Drücken Sie in kurzen Intervallen „**▼**“ und „**▲**“, bis die Heißluftfunktion **☼** angezeigt wird. Die Funktionstaste leuchtet auf.

3. Drücken Sie zum Bestätigen der Funktion die **Programmauswahl**-Taste. Entsprechende Funktionsnummer (3) und Standardwerte (Temperatur und Zeit) bleiben beleuchtet.

Basisfunktionen

4. Drücken Sie zum Ändern der Temperatur die **Temperatur-Taste**. (Falls Sie diese Taste nicht drücken, arbeitet der Ofen bei der Standardtemperatur.)
5. Drücken Sie zum Ändern der Temperatur die Tasten „▼“ und „▲“.
6. Drücken Sie zum Bestätigen erneut die **Temperatur-Taste**.
7. Drücken Sie zum Ändern der Betriebszeit die **Garzeit-/Uhrzeit-Taste**. Die entsprechende Leuchte beginnt zu blinken . (Falls Sie diese Taste nicht drücken, arbeitet der Ofen bei der Standardgarzeit.)
8. Stellen Sie mit „▼“ oder „▲“ die gewünschte Betriebszeit ein.
9. Drücken Sie zum Bestätigen erneut die **Garzeit-/Uhrzeit-Taste**.
10. Drücken Sie die **Start-Taste** . Der Ofen beginnt zu arbeiten.

Dampf + Heißluft



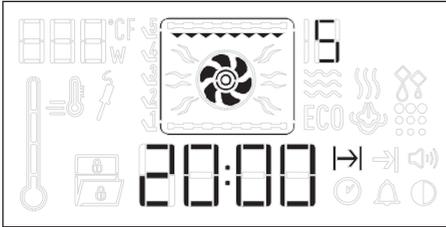
Mit dieser Funktion können Sie Fleisch, Fisch, Geflügel und Pommes frites knusprig zubereiten.

1. Drücken Sie zum Einschalten des Ofens **ON**.

2. Drücken Sie in kurzen Intervallen „▼“ und „▲“, bis die Funktion **Dampf + Heißluft**  +  angezeigt wird. Die Funktionstaste leuchtet auf.
3. Drücken Sie zum Bestätigen der Funktion die **Programmauswahl-Taste**. Entsprechende Funktionsnummer (4) und Standardwerte (Temperatur und Zeit) bleiben beleuchtet.
4. Drücken Sie zum Ändern der Temperatur die **Temperatur-Taste**. (Falls Sie diese Taste nicht drücken, arbeitet der Ofen bei der Standardtemperatur.)
5. Drücken Sie zum Ändern der Temperatur die Tasten „▼“ und „▲“.
6. Drücken Sie zum Bestätigen erneut die **Temperatur-Taste**.
7. Drücken Sie zum Ändern der Betriebszeit die **Garzeit-/Uhrzeit-Taste**. Die entsprechende Leuchte beginnt zu blinken . (Falls Sie diese Taste nicht drücken, arbeitet der Ofen bei der Standardgarzeit.)
8. Stellen Sie mit „▼“ oder „▲“ die gewünschte Betriebszeit ein.
9. Drücken Sie zum Bestätigen erneut die **Garzeit-/Uhrzeit-Taste**.
10. Drücken Sie die Starttaste . Der Ofen beginnt zu arbeiten.

Basisfunktionen

Grill + Umluft



Mit dieser Funktion können Sie Fleisch, Fisch, Geflügel und Pommes frites knusprig zubereiten.

1. Drücken Sie zum Einschalten des Ofens **ON**.
2. Drücken Sie in kurzen Intervallen „**▼**“ und „**▲**“, bis die Funktion **Grill + Umluft**  angezeigt wird. Die Funktionstaste leuchtet auf.
3. Drücken Sie zum Bestätigen der Funktion die **Programmauswahl**-Taste. Entsprechende Funktionsnummer (5) und Standardzeit bleiben beleuchtet.
4. Drücken Sie zum Ändern der Betriebszeit die **Garzeit-/Uhrzeit**-Taste. Die entsprechende Leuchte beginnt zu blinken . (Falls Sie diese Taste nicht drücken, arbeitet der Ofen bei der Standardgarzeit.)
5. Stellen Sie mit „**▼**“ oder „**▲**“ die gewünschte Betriebszeit ein.
6. Drücken Sie zum Bestätigen erneut die **Garzeit-/Uhrzeit**-Taste.
7. Drücken Sie die **Start**-Taste . Der Ofen beginnt zu arbeiten.

Sonderfunktionen

Automatische Garfunktion A (Gemüse und Obst)

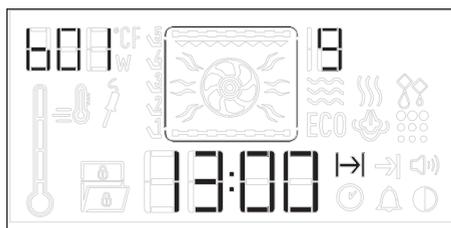


Verwenden Sie diese Funktion wie in der nachstehenden Tabelle beschrieben zum Garen von Gemüse und Obst.

1. Drücken Sie zum Einschalten des Ofens **ON**.
2. Drücken Sie in kurzen Intervallen „**▼**“ und „**▲**“, bis die gewünschte Funktion (**A01, A02, A03**) in der **Temperaturanzeige** angezeigt wird.
3. Drücken Sie zum Bestätigen der Funktion die **Programmauswahl** Taste. Entsprechende Funktionsnummer (6, 7, 8) und Standardzeit bleiben beleuchtet.
4. Drücken Sie die **Start**-Taste . Der Ofen beginnt zu arbeiten.

Pro-gramm	Funkti-onsnum-mer	Lebensmittel	Tempe-ratur in °C	Zeit (min)
A 01	6	Broccoli / -Röschen	100 °C	20
A 02	7	Blumenkohl / -Röschen	100 °C	25
A 03	8	Zuckerschoten	100 °C	15

Automatische Garfunktion B (Regenerieren / Sterilisieren)



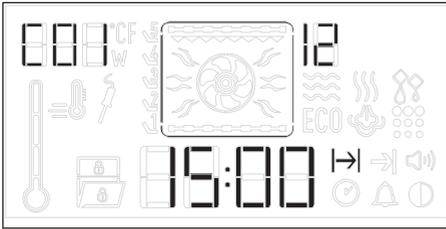
Verwenden Sie diese Funktion wie in der nachstehenden Tabelle beschrieben zum Regenerieren und Sterilisieren.

1. Drücken Sie zum Einschalten des Ofens **ON**.
2. Drücken Sie in kurzen Intervallen „**▼**“ und „**▲**“, bis die gewünschte Funktion (**B01, B02, B03**) in der **Temperaturanzeige** angezeigt wird.
3. Drücken Sie zum Bestätigen der Funktion die **Programmauswahl**-Taste. Entsprechende Funktionsnummer (9, 10, 11) und Standardzeit bleiben beleuchtet.
4. Drücken Sie die **Start**-Taste . Der Ofen beginnt zu arbeiten.

Pro-gramm	Funkti-onsnum-mer	Lebensmittel	Tempe-ratur in °C	Zeit (min)
Regenerieren				
B 01	9	Tellergerichte	110 °C	13
Sterilisieren				
B 02	10	Bohnen	100 °C	35
B 03	11	Kirschen	80 °C	35

Sonderfunktionen

Automatische Garfunktion C (Brot, Auflauf / Pizza)



Verwenden Sie diese Funktion wie in der nachstehenden Tabelle beschrieben zum Garen von frischen und vorgegarten Lebensmitteln.

1. Drücken Sie zum Einschalten des Ofens **ON**.
2. Drücken Sie in kurzen Intervallen „**▼**“ und „**▲**“, bis die gewünschte Funktion (**C01 bis C08**) in der Temperaturanzeige angezeigt wird.
3. Drücken Sie zum Bestätigen der Funktion die **Programmauswahl-Taste**. Entsprechende Funktionsnummer (12 bis 19) und Standardzeit bleiben beleuchtet.
4. Drücken Sie die **Start-Taste** . Der Ofen beginnt zu arbeiten.

Programm	Funktionsnummer	Lebensmittel	Temperatur in °C	Zeit (min)
Brot				
C 01	12	Aufbackbrötchen	200 °C	15
C 02	13	TK-Brötchen	200 °C	20
C 03	14	Frischer Teig	180 °C	25
C 04	15	Weißbrot	190 °C	40
C 05	16	Zopfbrötchen	200 °C	30
Auflauf / Pizza				
C 06	17	Auflauf, vorgegart	160 °C	50
C 07	18	Kasserolle, vorgegart	180 °C	30
C 08	19	TK-Pizza	220 °C	20

Verzögerter Start (Garzeitende)

Nutzen Sie diese Funktion, wenn Sie den Start des Garens verzögern möchten.



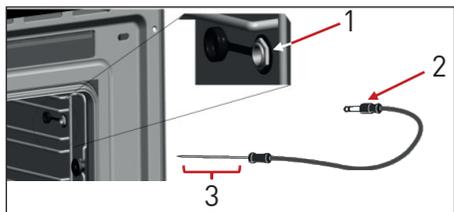
1. Drücken Sie zum Einschalten des Ofens **ON**.
2. Drücken Sie in kurzen Intervallen „**▼**“ und „**▲**“, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird. Die Funktionstaste leuchtet auf.
3. Stellen Sie Parameter (Garzeit, Temperatur) wie in den Basisfunktionen beschrieben ein.
4. Drücken Sie zweimal die **Garzeit-/Uhrzeit-Taste** (anstatt der Starttaste).

Sonderfunktionen

Das Garzeitende-Symbol  blinkt und die tatsächliche Uhrzeit blinkt in der Uhrzeitanzeige.

5. Stellen Sie mit „▼“ oder „▲“ das gewünschte **Garzeitende** ein.
6. Drücken Sie zum Bestätigen die **Uhrzeit**-Taste.
7. Drücken Sie die **Start**-Taste. Der Ofen geht für die eingestellte Zeit in den Wartemodus. Sobald der Countdown abgelaufen ist, beginnt das Garen.

Temperaturfühler verwenden



1. Temperaturfühleranschluss
2. Stecker des Temperaturfühlers
3. Temperaturfühlerspitze

Hinweis:

- Der Ofen muss auf eine bestimmte Funktion und Temperatur eingestellt sein, damit der Temperaturfühler funktioniert.
- Der Temperaturfühler arbeitet mit sämtlichen Funktionen mit Ausnahme der Grillfunktion.
- Falls Sie den Ofentimer vor Einsatz des Temperaturfühlers auf eine bestimmte Garzeit eingestellt haben, wird die eingestellte Zeit beim Anschluss des Temperaturfühlers automatisch annulliert.

- Wenn Sie den Temperaturfühler mit dem Ofen verbinden, während eine Funktion aktiviert ist, die den Betrieb mit Temperaturfühler nicht unterstützt, geschieht nichts.

Messen Sie mit dem Temperaturfühler

die Innentemperatur des Lebensmittels und beenden Sie die aktive Funktion, sobald eine ausgewählte Temperatur erreicht ist.

1. Drücken Sie zum Einschalten des Ofens **ON**.
2. Nachdem Sie den Ofen auf eine bestimmte Funktion und Temperatur eingestellt haben, schließen Sie den Temperaturfühlerverbinder an den Anschluss an der Seitenwand des Gehäuses an.



Die Anzeigeleuchte des Temperaturfühlers blinkt und die Standardtemperatur (65 °C) blinkt in der Temperaturanzeige.

Hinweis:

- Falls 65 °C nicht in der Temperaturanzeige erscheint, stellen Sie sicher, dass der Temperaturfühler richtig eingesteckt ist.

(Die empfohlene Temperatur des Temperaturfühlers beträgt 65 °C, kann jedoch zwischen 30 und 100 °C eingestellt werden.)

3. Stechen Sie die Sensorspitze des Temperaturfühlers in das Fleisch.
4. Stellen Sie mit „▼“ oder „▲“ die Zieltemperatur des Temperaturfühlers ein.

Sonderfunktionen

5. Drücken Sie zum Bestätigen der eingestellten Temperatur die **Temperatur**-Taste. (Die aktuell vom Temperaturfühler gemessene Temperatur und die zuvor eingestellte Temperatur leuchten abwechselnd alle 2 Sekunden.)
6. Drücken Sie zum Starten des Garens die Starttaste .
7. Sobald die vom Temperaturfühler festgelegte Temperatur erreicht wird, endet die aktive Funktion.
8. Reinigen Sie den Temperaturfühler nach jedem Einsatz mit einem feuchten Tuch; anschließend mit einem trockenen Tuch gut abtrocknen.

Hinweis:

- Falls die Spitze des Temperaturfühlers nicht im Inneren des Fleisches steckt, wird statt der Kerntemperatur die Innentemperatur des Ofens gemessen

und der Ofen beim Erreichen der vorgegebenen Temperatur abgeschaltet. Bitte beachten Sie auch, dass der Temperaturfühler irreparable Schäden davonträgt, falls er Temperaturen über 250 °C ausgesetzt wird.

- Falls Sie den Temperaturfühler vor Abschluss des Garens entfernen, arbeitet der Ofen mit der zuvor eingestellten Funktion und Temperatur weiter.

Warnung!

- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
- Bitte decken Sie den Anschluss im Garraum nicht ab, wenn Sie den Temperaturfühler nicht verwenden. Andernfalls könnte das Gerät beschädigt werden.

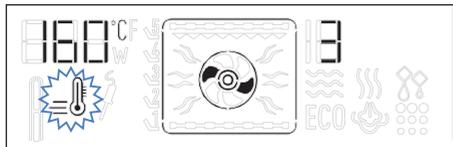
Temperaturfühler – Einstelltipps (Dampf + Heißluft)

Wir empfehlen, den Kombidampfer vorzuheizen, bis die Temperatur des Garraums erreicht ist.

Fleisch	Garraum Temperatur in °C	Temperaturfühler Temperatur in °C	Zeit (min)	Stufe	Zubehör
Sirloin-Steak, Roastbeef	200 – 210 °C	53 – 58 °C	40 – 50	2	
Rindsschulter	190 – 200 °C	75 – 80 °C	60 – 75		
Kalbsschulter	200 – 210 °C	75 – 80 °C	60 – 75	1	

Sonderfunktionen

Vorheizen (Schnellaufheizung)



Mit der **Schnellheizen**-Funktion bringen Sie den Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur; sehr praktisch beim Vorheizen. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart und ihre Parameter; anschließend:

1. Drücken Sie zweimal die **Temperatur-Taste** „°C“. „Aus“ wird in der Temperaturanzeige angezeigt und das Schnellheizen-Symbol  leuchtet.
2. Setzen Sie die Schnellheizen-Funktion mit „▼“ oder „▲“ auf **Ein** (oder **Aus**).
3. Drücken Sie zum Bestätigen des Schnellheizen-Status die **Temperatur-Taste** „°C“.
4. Drücken Sie zum Fertigstellen die **Start-Taste** . (Das Schnellheizen-Symbol  leuchtet weiter, bis die programmierte Temperatur erreicht ist.)

Hinweis:

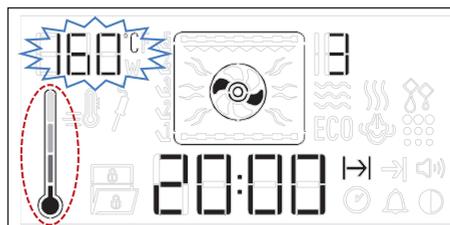
- Die Schnellheizen-Funktion arbeitet mit sämtlichen Funktionen mit Ausnahme der Grillfunktion. (Wenn Schnellheizen nicht aktiviert werden kann, hören Sie einen Signalton.)

Warnung!

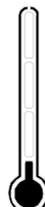
- Bitte decken Sie den Anschluss im Garraum nicht ab, wenn Sie den Temperaturfühler nicht verwenden. Andernfalls könnte das Gerät beschädigt werden.

Ofentemperatur

(Heizphasen)



Die **Ofentemperatur**-Anzeige leuchtet je nachdem, zu wie viel Prozent die programmierte Temperatur erreicht ist, in 4 verschiedenen Abschnitten. Schauen Sie sich dazu folgende Tabelle an:

Intervalle der programmierten Temperatur			
0 - 25 %	25 - 50 %	50 - 75 %	75 - 100 %
			

Hinweis:

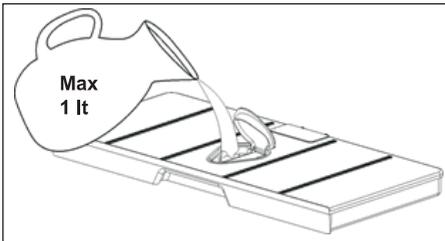
- Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten sämtliche Segmente der Ofentemperaturanzeige (4) auf.

Wasser zuführen

Wassertank füllen

Alle Funktionen erfordern, dass der Wassertank voll ist.

Füllen Sie den Wassertank mit kaltem, frischem Trinkwasser (ca. 1 l) und setzen Sie ihn in den Steckplatz über dem Garraum ein.



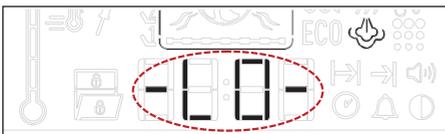
Hinweis:

Wenn die Anzeige „RES“ erscheint, bedeutet das, dass der Wassertank nicht richtig eingesetzt ist.

Wasser nachfüllen

Der Inhalt des Wassertanks reicht üblicherweise für einen 50- bis 60-minütigen Garvorgang.

Falls der Wassertank jedoch aufgefüllt werden muss, wird dies durch die Meldung „-LO-“ signalisiert, die anzeigt, dass der Wassertank leer ist. (Diese Anzeige erscheint in der Zeitanzeige.)



Warnung!

- Füllen Sie den Wassertank maximal mit 0,5 Litern, damit das Wasser beim Zurückpumpen in den Tank nicht überläuft. **ÜBERLAUFGEFAHR!**

Wassertankmeldung

Wenn der Wassertank entfernt oder falsch eingesetzt wird, zeigt die **Temperaturanzeige** die Meldung „RES“.



Setzen Sie den Wassertank zum Aufheben der Meldung richtig ein.

Wassertank leeren

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, wird das Restwasser zurück in den Wassertank gepumpt.

Während das Wasser gepumpt wird, zeigt das Display „PUMP“ (Pumpe) an.

Hinweis:

- Die Meldung „PUMP“ bleibt aktiv, bis die Wassertemperatur 65 °C erreicht. Anschließend kann es zurück in den Wassertank gepumpt werden.

Wasser zuführen

Warnung!

- Das Wasser im Tank könnte heiß sein. **VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

Nachdem das Wasser zurück in den Wassertank gepumpt wurde, zeigt das Display die Meldung „DEP“ und müssen Sie eine der folgenden Maßnahmen ergreifen:

1. Entfernen und leeren Sie den Wassertank.
2. Trocknen Sie den Wassertank und setzen Sie ihn wieder in den Steckplatz über dem Garraum ein. Reinigen und trocknen Sie den Garraum.
3. Lassen Sie die Ofentür offen, damit sich der Garraum abkühlen und vollständig trocknen kann.

Hinweis:

- Sie sollten den Wassertank nach dem Garen entfernen und leeren. Dies verhindert die Bildung von Bakterien und Kalk im Inneren des Gerätes.

Falls der Wassertank nicht aus dem Ofen entfernt und ein neuer Garvorgang gestartet wurde, zeigt der Ofen die Warnung „DEP“.

Diese Warnung kann durch Betätigung der **Aus**-Taste  und Fortsetzen des neuen Garvorgangs ohne Entfernen und Leeren des Wassertanks aufgehoben werden.

Wenn der Ofen arbeitet

Garvorgang unterbrechen

Sie können den Garvorgang jederzeit durch einmalige Betätigung der **Aus**-Taste  beenden.

Der Ofen verfügt über eine Dampfreduktionsfunktion, die bei Betätigung der **Aus**-Taste  aktiviert wird und den Dampf im Garraum allmählich freisetzt, damit beim Öffnen der Gerätetür nicht plötzlich eine große Menge Dampf entweicht. Diese Funktion dauert etwa 3 Minuten. Währenddessen zeigt das Display „**URP**“ (Dampf).

Warnung!

- Wenn Sie während oder bei Abschluss des Garvorgangs die Tür öffnen, kann ein Schwall heiße Luft und/oder Dampf entweichen. Seien Sie entsprechend vorsichtig. Treten Sie zur Vermeidung von Verbrühungen einen Schritt zurück oder zur Seite. **VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

An dieser Stelle:

- Die Dampferzeugung wird unterbrochen.
- Wände des Garraums und Wassertank sind immer noch sehr heiß. **Verbrennungsgefahr!**
- Der Timer stoppt und das Display zeigt die verbleibende Betriebszeit (sofern eingestellt).

An dieser Stelle können Sie:

1. Lebensmittel zur Gewährleistung eines gleichmäßigen Garens wenden oder verrühren.

2. Garparameter ändern.

Zum Neustarten des Vorgangs Tür schließen und Starttaste drücken.

Garvorgang abbrechen

Drücken Sie zum Abbrechen des Garvorgangs zweimal die **Aus**-Taste .

Sie hören 3 Signaltöne und die Meldung „**END**“ erscheint am Display.

Ende eines Garvorgangs

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit oder nach Beenden des Garvorgangs durch Betätigung der **Aus**-Taste  beginnt der Ofen mit der Dampfreduktion.

Diese Funktion setzt den Dampf im Garraum allmählich frei, damit beim Öffnen der Gerätetür nicht plötzlich eine große Menge Dampf entweicht.

Diese Funktion dauert etwa 3 Minuten. Währenddessen zeigt das Display „**URP**“ (Dampf).

Anschließend hören Sie drei Signaltöne und „**PUMP**“ (Pumpe) erscheint am Display. (Möglicherweise hören Sie während dieses Schrittes, wie das Wasser zurück in den Wassertank gepumpt wird.)

Wenn der Ofen arbeitet

Warnung!

- Wenn Sie während oder bei Abschluss des Garvorgangs die Tür öffnen, kann ein Schwall heiße Luft und/oder Dampf entweichen. Seien Sie entsprechend vorsichtig. Treten Sie zur Vermeidung von Verbrühungen einen Schritt zurück oder zur Seite. **VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

Die Signaltöne werden alle 30 Sekunden wiederholt, bis die Tür geöffnet oder die **Aus**-Taste  betätigt wird.

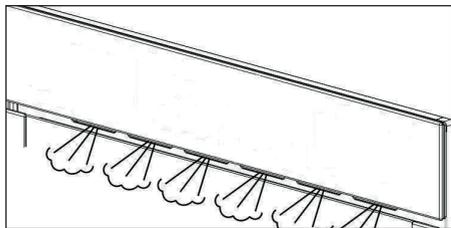
Das Gebläse kann nach Abschaltung des Gerätes noch einige Zeit weiter laufen. Dies ist völlig normal und dient dazu, die Temperatur im Ofen zu reduzieren.

Wenn das Display „DEP“ anzeigt, bedeutet das, dass das Wasser gepumpt wurde und der Wassertank entfernt werden kann.

Entfernen Sie den Wassertank und trocknen Sie ihn gründlich. Lassen Sie den Garraum einige Zeit abkühlen. Reinigen und trocknen Sie ihn anschließend mit einem Tuch. Die Tür sollte einige Zeit offen bleiben, damit das Gerät vollständig trocknen kann.

Dampfstrom

Ein intermittierender Dampfstrom an der Vorderseite des Ofens ist normal. Dies ist besonders im Winter und in sehr feuchten Umgebungen auffällig.



Restwasser im Ofen

Zur Reduzierung des Restwassers im Ofen sollten Sie eine Schale auf dem Rost im unteren Einschub platzieren. Das von den Lebensmitteln freigesetzte Kondenswasser tropft in die Schale. Die Restwasser kann einfach mit einem Tuch getrocknet werden.

Zubehör verwenden

Der durchlochte Behälter eignet sich zum Garen von frischem oder gefrorenem Gemüse, Fleisch und Fisch. In diesem Fall ist es wichtig, den nicht durchlochten Behälter in den ersten Einschub einzusetzen. Dadurch werden heruntertropfende Flüssigkeiten aufgefangen und das Gerät bleibt sauber. Der durchlochte Behälter mit den Lebensmitteln sollte im zweiten Einschub platziert werden.

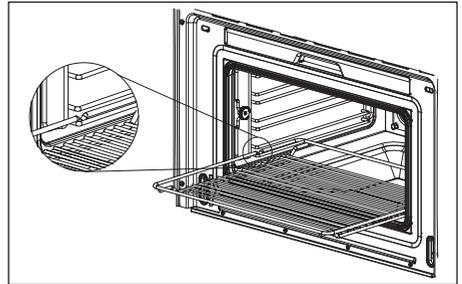
Der nicht durchlochte Behälter dient dem Dampfgaren empfindlicher Lebensmittel, wozu z. B. Kompottschalen und Klöße zählen.

Der Rost wird beim Garen mit kleinen Behältern, wie beispielsweise Dessertschüsseln, oder zum Regenerieren von Tellergerichten verwendet.

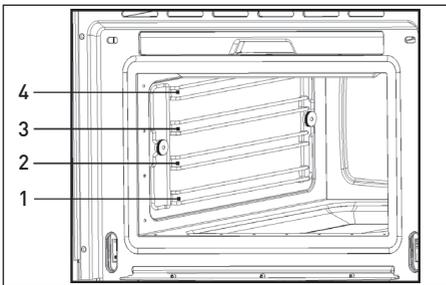
Weitere Informationen finden Sie in den Tabellen.

Die empfohlenen Garzeiten und Temperaturen sind Referenzwerte. Die tatsächliche Garzeit variiert je nach Art und Menge der Lebensmittel.

ne leicht anheben, während die Sicherheitskerben mit den Seiten des Ofens verbunden sind (siehe Abbildung).



Wir empfehlen, den Rost gemeinsam mit dem Backblech zu verwenden, wenn Sie auf dem Rost Lebensmittel garen, von denen Flüssigkeiten heruntertropfen könnten.



Sie können den Rost herausnehmen, indem Sie ihn vor-

Dampfgaren

Dampfgaren – Fisch

Fisch	Menge	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	Behälter	Stufe
Goldbrasse	800 – 1200 g	80	30 – 40	Gelocht	2
Forelle	4 x 250 g	80	20 – 25	Gelocht	2
Lachsfilet	500 – 1000 g	80	15 – 25	Gelocht	2
Lachsforelle	1000 – 1200 g	80	25 – 35	Gelocht	1/2
Riesengarnelen	500 – 1000 g	80	15 – 20	Gelocht	2
Grünschalenmuscheln	1000 – 1500 g	100	25 – 35	Gelocht	2
Heilbuttfilet	500 – 1000 g	80	20 – 25	Gelocht	2
Herzmuscheln	500 – 1000 g	100	10 – 20	Gelocht	2
Hummer	800 – 1200 g	100	25 – 30	Gelocht	1/2
Kabeljaufilet	1000 – 1200 g	80	20 – 25	Gelocht	2
Miesmuscheln	1000 – 1200 g	100	15 – 25	Gelocht	2
Seeforelle	4 x 250 g	80	25 – 30	Gelocht	2
Schellfisch	1000 – 1200 g	80	20 – 25	Gelocht	2
Thunfischfilet	500 – 1000 g	80	15 – 20	Gelocht	2
Zanderfilet	4 x 250 g	80	25 – 30	Gelocht	2

Dampfgaren – Fleisch

Fleisch	Menge	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	Behälter	Stufe
Hähnchenkeule	4 – 10	100	40 – 45	Gelocht	2
Hühnerbrust	4 – 6	100	25 – 35	Gelocht	2
Geräucherte Schweinelende	500 – 1000 g	100	40 – 50	Gelocht	2
Putenschnitzel	4 – 8	100	20 – 25	Gelocht	2
Schweinefilet, ganz	4 – 8	100	20 – 30	Gelocht	2
Bratwürste		80 – 100	10 – 15	Gelocht	2

Dampfgaren – Eier

Eier	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	Behälter	Stufe
Eier im Glas	100	10 – 15	Rost	2
Eier, hart	100	15	Rost	2
Eier, weich	100	10 – 12	Rost	2

Dampfgaren

Dampfgaren – Gemüse

Gemüse		Temperatur in °C	Zeit in minuten	Behälter	Stufe
Aubergine	in Scheiben	100	15 – 20	Gelocht	2
Bohnen		100	35 – 45	Gelocht	2
Broccoli	Röschen mit Stängel	100	25 – 30	Gelocht	2
Broccoli	Röschen ohne Stängel	100	15 – 20	Gelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	25 – 30	Gelocht	2
Blumenkohl	im Ganzen	100	40 – 45	Gelocht	1
Erbsen		100	30 – 35	Gelocht	2
Fenchel	in Streifen	100	15 – 20	Gelocht	2
Fenchel	halbiert	100	20 – 30	Gelocht	2
Tomaten mit Haut	ganz, sehr klein	100	20 – 25	Gelocht	2
Tomaten mit Haut	ganz, sehr groß	100	45 – 50	Gelocht	2
Tomaten ohne Haut	in Stücken	100	20 – 25	Gelocht	2
Steckrüben	in Stangen	100	20 – 25	Gelocht	2
Zuckerschoten		100	15 – 20	Gelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	25 – 30	Gelocht	2
Maiskolben		100	50 – 60	Gelocht	2
Paprika	in Streifen	100	12 – 15	Gelocht	2
Chili		100	12 – 15	Gelocht	2
Pilze	geviertelt	100	12 – 15	Gelocht	2
Lauch	in Scheiben	100	10 – 12	Gelocht	2
Rosenkohl		100	25 – 35	Gelocht	2
Sellerie	in Streifen	100	15 – 20	Gelocht	2
Spargel		100	20 – 35	Gelocht	2
Spinat		100	12 – 15	Gelocht	2
Selleriestangen		100	25 – 30	Gelocht	2
Zucchini	in Scheiben	100	12 – 18	Gelocht	2

Dampfgaren – Klöße

Klöße	Temperatur in °C	Zeit in Minu- ten	Behälter	Stufe
Süße Klöße	100	20 – 30	Nicht gelocht	2
Süße Hefeklöße	100	15 – 20	Nicht gelocht	2
Hefeklöße	100	15 – 25	Nicht gelocht	2
Semmelknödel	100	20 – 25	Nicht gelocht	2
Serviettenknödel	100	25 – 30	Nicht gelocht	2

Dampfgaren

Dampfgaren – Beilagen

Beilagen	Menge	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	Behälter	Stufe
Graupen + Flüssigkeit	200 g + 400 ml	100	30 – 35	Rost, Glasschüssel	2
Grieß + Flüssigkeit	200 g + 300 ml	100	10 – 20	Rost, Glasschüssel	2
Linsen + Flüssigkeit	200 g + 375 ml	100	20 – 50	Rost, Glasschüssel	2
Reis + Flüssigkeit	200 g + 250 ml	100	25 – 40	Rost, Glasschüssel	2

Dampfgaren – Desserts

Desserts	Menge	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	Behälter	Stufe
Geschmorte Äpfel	500 – 1500 g	100	15 – 25	Nicht gelocht	2
Geschmorte Birnen	500 – 1500 g	100	25 – 30	Nicht gelocht	2
Crème brûlée		80	20 – 25	Rost, Schüssel	2
Karamellcreme		80	25 – 30	Rost, Schüssel	2
Joghurt		40	4 – 6 Stunden	Rost, Schüssel	
Geschmorte Pfirsiche	500 – 1500 g	100	15 – 20	Nicht gelocht	

Dampfgaren – Obst (Abkochen / Einkochen)

Obst	Menge	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	Behälter	Stufe
Birnen	4 – 6 1-Liter-Gläser	100	30 – 35	Rost	1
Kirschen	4 – 6 1-Liter-Gläser	80	30 – 35	Rost	1
Pfirsiche	4 – 6 1-Liter-Gläser	80	30 – 35	Rost	1
Pflaumen	4 – 6 1-Liter-Gläser	80	30 – 35	Rost	1

Dampfgaren

Dampfgaren – Regenerieren

Aufwärmen	Menge	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	Behälter	Stufe
Tellergerichte	1 – 2	100	12 – 15	Rost	2
Tellergerichte	3 – 4	100	15 – 20	Rost	2
Fertiggerichte		100	15 – 20	Rost	2

Dampfgaren – Blanchieren

Gemüse	Menge	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	Behälter	Stufe
Z. B. Bohnen, Lauch		100	10 – 12	Gelocht	2
Grünkohl	1000 – 2000 g	100	12 – 16	Gelocht	2
Kraut	10 – 20	100	12 – 15	Gelocht	2
Weißkohl, ganz	2000 – 2500 g	100	30 – 45	Gelocht	1
Tomaten, geschält		80	12	Rost	2

Dampfwaren

Dampfwaren – Auftauen

Gemüse / Beilage	Menge	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	Behälter	Stufe
Broccoli	Röschen mit Stängel	100	15 – 20	Gelocht	2
Gemischtes Gemüse		100	15 – 20	Gelocht	2
Blattspinat	Portionen	100	10 – 15	Nicht gelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	15 – 20	Gelocht	2
Erbsen		100	15 – 25	Gelocht	2
Grünkohl	größere Portion	100	25 – 35	Nicht gelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	15 – 20	Gelocht	2
Rosenkohl		100	20 – 25	Gelocht	2
Spargel		100	25 – 30	Gelocht	2
Fertiggerichte		100	wie erforderlich	Rost	2
Brot		100	10 – 25	Rost	2
Reis		100	15 – 25	Nicht gelocht	2
Linsen		100	15 – 20	Nicht gelocht	2
Nudeln		100	15 – 20	Nicht gelocht	2

Dampfgaren

Zweistufiges Garen

Tipps:

Beim Garen mit zwei Stufen gehört der Grill immer zum 2. oder 3. Einschub von unten nach oben.

Dadurch können gewöhnliche Gefäße aus Porzellan, Jenaer Glas oder Edelstahl in den Ofen gegeben werden.

Der Behälter wird unabhängig davon, ob er gelocht ist oder nicht, im 1. Einschub von unten platziert. Es kann auch mit zwei Grills gegart werden.

Verschiedene Garzeiten werden wie folgt gesteuert:

Lebensmittel, die eine längere Garzeit erfordern, sollten im oberen Bereich des Ofens platziert werden. Für Lebensmittel mit einer kürzeren Garzeit empfiehlt sich der 1. Einschub.

Beispiel: Gemüse, Kartoffeln und Fisch.

Geben Sie Gemüse und Kartoffeln in einem geeigneten Behälter auf den im 2. oder 3. Einschub eingesetzten Rost.

Platzieren Sie Fisch im 1. Einschub.

Wenn Sie Fisch mit dem durchlochtem Blech garen, muss das nicht gelochte Blech zum Auffangen der vom Fisch heruntertropfenden Flüssigkeit im unteren Bereich des Gerätes eingesetzt werden. Dadurch bleibt das Gerät sauber.

Zeit: Gemüse und Kartoffeln 25 bis 35 min.

Zeit: Fisch – je nach Art – 15 bis 25 Min.

Wählen Sie die maximale Garzeit. Aufgrund der unterschiedlichen Einschübe sind die Lebensmittel gleichzeitig fertig – ohne Übergaren.

Mit Grill garen

Verwenden Sie für gute Ergebnisse mit dem Grill den mit dem Ofen gelieferten Rost.

Setzen Sie den Rost so ein, dass er nicht mit Metallflächen des Garraums in Berührung kommt. Andernfalls besteht die Gefahr von Funkenbildung, wodurch der Ofen beschädigt werden kann.

Wichtige Hinweise:

1. Wenn der Grill das erste Mal benutzt wird, gibt er aufgrund der während der Herstellung verwendeten Öle Rauch und Gerüche ab.
2. Das Fenster der Ofentür wird sehr heiß, wenn der Grill in Betrieb ist. Halten Sie Kinder fern.
3. Wenn der Grill in Betrieb ist, werden die Wände des Garraums und der Rost sehr heiß. Sie sollte Ofenhandschuhe verwenden.
4. Wenn der Grill längere Zeit benutzt wird, ist es normal, dass sich die Elemente aufgrund des Sicherheitsthermostats vorübergehend abschalten.
5. Wichtig! Wenn Lebensmittel in Behältern gegrillt oder gegart werden, müssen Sie prüfen, ob die Behälter für diese Verwendung geeignet sind. Beachten Sie den Abschnitt zu den Arten von Ofengeschirr!
6. Wenn der Grill benutzt wird, besteht die Möglichkeit, dass Fettspritzer auf die Elemente gelangen und verbrannt werden. Dies ist normal und weist nicht auf einen Betriebsfehler hin.
7. Nach Beendigung des Vorgangs sollten Sie Geräteinneres und Zubehör reinigen, damit Lebensmittelreste nicht verkrusten.

Lebensmittel	Menge (g)	Zeit in Minuten	Anweisungen
Fisch			
Seebarsch Sardinen Knurrhahn	800 / 6 – 8 Fische	18 – 24 15 – 20	Mit etwas Butter bestreichen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden und würzen.
Fleisch			
Bratwürste	6 – 8 Stück	22 – 26	Nach der Hälfte der Garzeit anstecken und wenden.
TK-Hamburger	3 Stück	18 – 20	
Schweinerippchen (ca. 3 cm dick)	400	25 – 30	Nach der Hälfte der Garzeit mit Fett begießen und wenden.
Brot			
Toast	4 Stück	1½ – 3	Vorgang beobachten.
Getoastete Sandwiches	2 Stück	5 – 10	Vorgang beobachten.

Mit Grill garen

Heizen Sie den Grill 2 Minuten vor. Verwenden Sie den Rost, sofern nicht anderweitig angegeben. Platzieren Sie unter dem Gitter eine Schüssel, in die Wasser und Fett tropfen können. Die angezeigten Zeiten dienen nur als Referenzwerte und können je nach Zusammensetzung und Menge der Lebensmittel sowie je nach gewünschtem Ergebnis variieren. Fisch und Fleisch schmecken besonders gut, wenn Sie diese Lebensmittel einige Stunden vor dem Grillen mit Pflanzenöl, Gewürzen und Kräutern einpinseln bzw. in Marinade einlegen. Salzen Sie sie erst nach dem Grillen.

Bratwürsten platzen nicht, wenn Sie diese vor dem Grillen mit einer Gabel einstechen.

Prüfen Sie nach der Hälfte der Grillzeit den Garzustand und wenden Sie die Lebensmittel gegebenenfalls.

Der Grill eignet sich besonders zum Garen dünner Portionen Fleisch und Fisch. Dünne Fleischportionen müssen nur einmal gewendet werden. Dicke Portionen sollten Sie hingegen mehrmals wenden.

Heißluftgaren

Rösten und Backen

Art	Menge (g)	Leistung (Watt)	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	Standzeit in Minuten	Anmerkungen
Rindfleisch Eintopf	1000	200	160 / 170	80 / 90	10	Verschließen Sie den Behälter nicht mit einem Deckel.
Schweinelende	500 / 600	200	180 / 190	35 / 40	10	Verschließen Sie den Behälter nicht mit einem Deckel.
Ganzes Hähnchen	100 / 1200	400	200	30 / 40	10	Verschließen Sie den Behälter mit einem Deckel. Brust zeigt nach oben. Nicht wenden.
Hähnchen portioniert	800	400	200	25 / 35	10	Verschließen Sie den Behälter nicht mit einem Deckel. Portionen mit Haut nach oben anordnen. Nicht wenden.
Ente	1500 / 1700	200	200	70 / 80	10	Verschließen Sie den Behälter mit einem Deckel. Nicht wenden.

Tipps zum Rösten von Fleisch

Wenden Sie die Fleischstücke nach der Hälfte der Garzeit. Wenn das geröstete Fleisch fertig ist, sollten Sie es noch 10 Minuten im ausgeschalteten und geschlossenen Ofen lassen. Dadurch kann sich der

Heißluftgaren

Fleischsaft gleichmäßig verteilen.

Ergänzen Sie je nach Fleischmenge mageres Fleisch mit 2 bis 3 Suppenlöffeln Soße oder dergleichen und Eintöpfe mit 8 bis 10 Suppenlöffeln.

Die beim Rösten benötigte Zeit und Temperatur hängt von Art und Menge des zu garenden Fleisches ab.

Falls das Gewicht des Fleisches nicht in der Tabelle angegeben wird, wählen Sie die Einstellungen für das Gewicht direkt darunter und verlängern Sie die Garzeit.

Tipps zum Ofengeschirr

Prüfen Sie, ob das Ofengeschirr in den Ofen passt.

Heiße Glasbehälter sollten auf einem trockenen Geschirrtuch abgestellt werden. Falls solche Behälter auf einem kalten oder feuchten Untergrund abgestellt werden, könnte das Glas rissig werden oder brechen. Nehmen Sie Ofengeschirr mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät.

Heißluftgaren

Garen – Kuchen

Art	Behälter	Stufe	Temperatur	Zeit in Minuten
Walnusskuchen	Springform	1	170 / 180	30 / 35
Obsttorte	Springform	2	150 / 160	35 / 45
Obstkuchen	Kuchenform mit Loch in der Mitte	1	170 / 190	30 / 45
Herzhafte Torten	Springform	2	160 / 180	50 / 70
Einfache Kuchen (Biskuitkuchen)	Springform	1	160 / 170	40 / 45
Mandelkuchen	Kuchenblech	2	110	35 / 45
Lockereres Gebäck	Kuchenblech	2	170 / 180	35 / 45

Tipps zu Kuchenbackgeschirr

Das gängigste Backgeschirr sind schwarze Metallbackformen.

Tipps zum Kuchenbacken

Unterschiedliche Mengen und Arten von Gebäck erfordern unterschiedliche Temperaturen und Backzeiten. Versuchen Sie es zunächst mit den niedrigsten Einstellungen; verwenden Sie beim nächsten Mal bei Bedarf höhere Temperaturen. Eine niedrigere Temperatur sorgt für ein gleichmäßigeres Backergebnis. Platzieren Sie das Kuchenblech immer in der Mitte der Drehscheibe.

Empfehlungen zum Backen

So prüfen Sie, ob der Kuchen gar ist

Stecken Sie 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit einen Zahnstocher in die höchste Stelle des Kuchens. Wenn kein Teig am Zahnstocher klebt, ist der Kuchen fertig.

Falls der Kuchen außen sehr dunkel ist

Wählen Sie nächstes Mal eine niedrigere Temperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.

Heißluftgaren

Falls der Kuchen sehr trocken ist

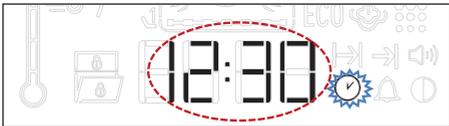
Machen Sie nach dem Backen mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den Kuchen. Beträufeln Sie den Kuchen dann mit etwas Fruchtsaft oder einem alkoholischen Getränk. Erhöhen Sie die beim nächsten Mal die Temperatur um etwa 10 °C und reduzieren Sie die Backzeit.

Falls sich der Kuchen beim Umstülpen nicht ablöst

Wenn Sie den Kuchen nach dem Backen 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen, wird er sich leichter aus der Kuchenform lösen lassen. Falls sich der Kuchen dennoch nicht löst, lockern Sie ihn vorsichtig mit einem Messer vom Rand der Kuchenform. Fetten Sie die Kuchenform beim nächsten Mal gut ein.

Einstellungen

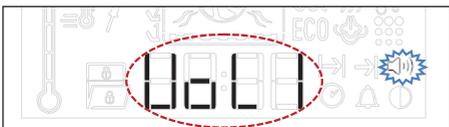
Uhrzeit einstellen



So stellen Sie die Uhrzeit ein (im Bereitschaftsmodus / ausgeschalteten Zustand):

1. Drücken Sie die **Uhrzeit**-Taste. Uhrzeitsymbol und Zeitanzeige beginnen in der Anzeige zu blinken (bei erstmaligem Anschluss an die Stromversorgung oder nach einem Stromausfall nicht erforderlich).
2. Stellen Sie mit „**▼**“ oder „**▲**“ den richtigen Stundenwert ein. (Die Einstellung erfolgt zirkulär, d. h. von 00:00 bis 23:59.)
3. Schließen Sie den Vorgang ab, indem Sie zum Bestätigen der Zeit erneut die **Uhrzeit**-Taste drücken (das Lautstärkeinstellungssymbol beginnt zu blinken).

Lautstärke einstellen

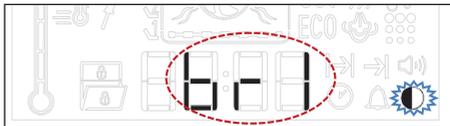


So stellen Sie die Lautstärke der akustischen Anzeigen ein (im Bereitschaftsmodus / ausgeschalteten Zustand):

1. Drücken Sie in kurzen Intervallen die **Uhrzeit**-Taste, bis das Lautstärkeinstellungssymbol zu blinken beginnt.
2. Stellen Sie mit „**▼**“ oder „**▲**“ die gewünschte Lautstärke ein.

3. Schließen Sie den Vorgang ab, indem Sie zum Bestätigen der Lautstärke erneut die **Uhrzeit**-Taste drücken (das Helligkeitseinstellsymbol beginnt zu blinken).

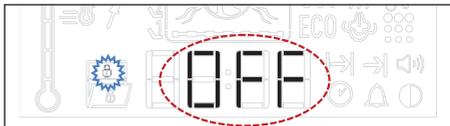
Helligkeit einstellen



So stellen Sie die Helligkeit ein (im Bereitschaftsmodus / ausgeschalteten Zustand):

1. Drücken Sie in kurzen Intervallen die **Uhrzeit**taste, bis das Helligkeitseinstellungssymbol zu blinken beginnt.
2. Stellen Sie mit „**▼**“ oder „**▲**“ die gewünschte Helligkeit ein.
3. Schließen Sie den Vorgang ab, indem Sie zum Bestätigen der Helligkeit erneut die **Uhrzeit**taste drücken (das Sicherheitssperresymbol beginnt zu blinken).

Sperre einstellen



So aktivieren Sie die Sicherheitssperre (im Bereitschaftsmodus / ausgeschalteten Zustand):

1. Drücken Sie in kurzen Intervallen die **Uhrzeit**taste, bis das

Einstellungen

Hinweis:

- Nach Stromausfällen oder Trennen und Wiederanschließen des Netzsteckers werden erneut die Menüs zur Einstellung von Uhrzeit und Wasserhärte angezeigt.

Art	Wasserhärte				Anzeige
	Ca + Mg (ppm)	Englischer Härtegrad [°eH]	Französischer Härtegrad [°dF]	Deutscher Härtegrad [°dH]	
Weiches Wasser	0 bis 150	0 bis 11	0 bis 15	0 bis 8	WEICH
Mittleres Wasser	151 bis 350	12 bis 25	16 bis 35	9 bis 20	MED
Hartes Wasser	351 bis 500	26 bis 35	36 bis 50	21 bis 28	HART

Alarm (Timer)



Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann jederzeit und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

So stellen Sie den Alarm ein:

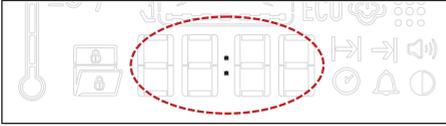
1. Drücken Sie die **Alarm**-Taste. Alarmsymbol und Zeitanzeige (00:00) beginnen zu blinken.
2. Stellen Sie mit „**▼**“ oder „**▲**“ die gewünschte Zeit ein.

3. Drücken Sie zum Bestätigen des Timers noch einmal die **Alarm**-Taste. (Das Alarmsymbol hört auf zu blinken und der Timer beginnt herunterzuzählen.)

4. Nach Ablauf des Countdowns hören Sie einen Signalton, der sich alle paar Sekunden wiederholt. Mit der **Aus**-Taste  können Sie den Signalton beenden.

Einstellungen

Uhrzeit ausblenden / anzeigen



Falls Sie die Anzeige der Uhrzeit stört, können Sie sie ausblenden, indem Sie die **Uhrzeit**-Taste 5 Sekunden gedrückt halten (im Bereitschaftsmodus / ausgeschalteten Zustand). Sie hören einen kurzen Signalton. Die Punkte, die Stunden und Minuten trennen, blinken, der Rest der Uhrzeit wird ausgeblendet.

Wenn Sie die Uhrzeit wieder einblenden möchten, halten Sie die **Uhrzeit**-Taste erneut 5 Sekunden gedrückt.

Pflege und Wartung

Garraum reinigen

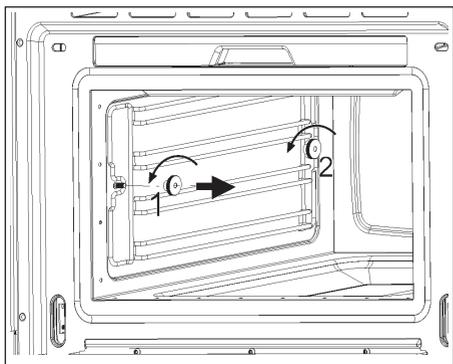
Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger, wie Scheuerschwämme, Stahlwolle usw., da diese die Oberfläche beschädigen können.

Wischen Sie den Garraum mit einem angefeuchteten Tuch aus, während das Gerät noch warm ist. Trocknen Sie den Garraum anschließend.

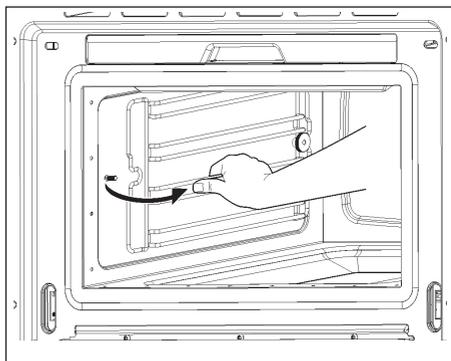
Zur einfacheren Reinigung lassen sich die Einschübe entfernen (siehe folgendes Kapitel).

Einschübe entfernen

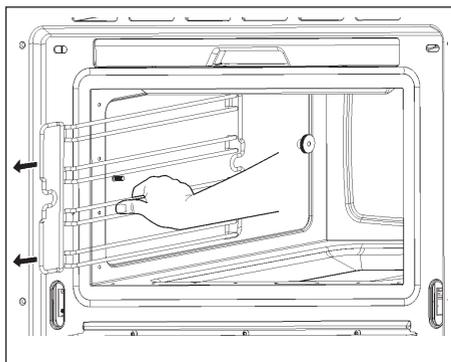
Entfernen Sie die Rändelmuttern 1 an der Vorderseite der Einschübe, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn lösen.



Lösen Sie die Rändelmuttern 2 an der Rückseite der Einschübe, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn lösen. Entfernen Sie diese Mutter nicht vollständig.



Ziehen Sie die Einschübe von vorne aus dem Garraum.

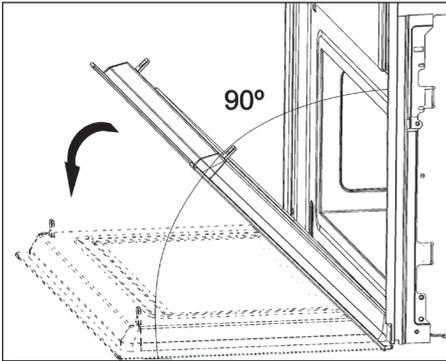


Sie können sie wieder einsetzen, indem Sie die Einschübe in die Rändelmuttern 2 an der Rückseite einsetzen und an den Schrauben an der Vorderseite positionieren. Schrauben Sie die Rändelmuttern 1 und 2 im Uhrzeigersinn fest.

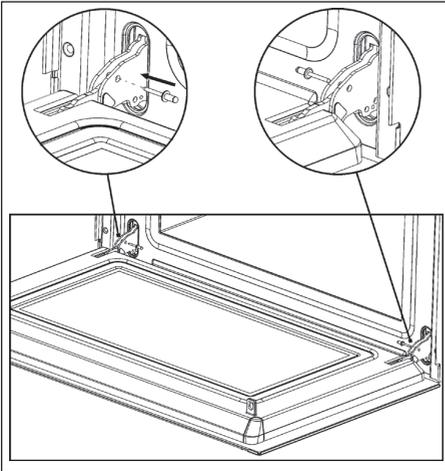
Pflege und Wartung

Gerätetür entfernen

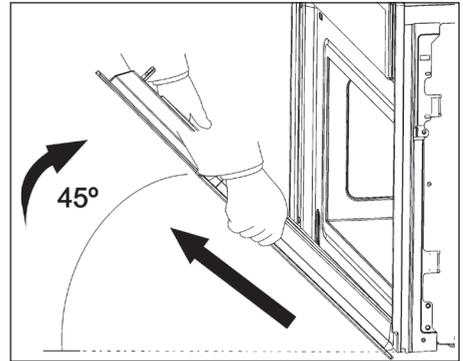
1. Öffnen Sie die Gerätetür so weit wie möglich.



2. Stecken Sie 2 Stifte in die Löcher in den Gelenken.



3. Schließen Sie die Gerätetür gerade so, dass sie herausgehoben werden kann.



4. Zur Wiederanbringung drücken Sie die Gelenke von vorne in die Löcher.

5. Öffnen Sie die Gerätetür so weit wie möglich und entfernen Sie die Stifte.

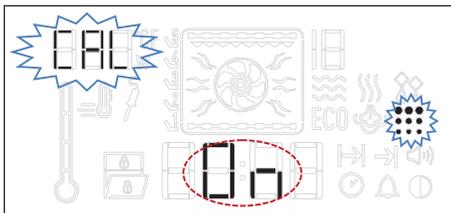
Pflege und Wartung

Entkalken

Wann immer Dampf erzeugt wird, lagert sich unabhängig vom Härtegrad der örtlichen Wasserversorgung (d. h. dem Kalkgehalt des Wassers) Kalk im Dampfgenerator ab.

Die Häufigkeit der Entkalkung hängt von der Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung ab. Wenn Sie 4 × 30 Minuten pro Woche mit Dampf garen, muss das Gerät (je nach Wasserhärte) in etwa wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach etwa
Sehr weich	144 Stunden
Mittel	72 Stunden
Sehr hart	48 Stunden



Das Gerät erkennt automatisch, sobald eine Entkalkung erforderlich ist. In diesem Fall erscheint die Meldung „CAL“ in der Temperaturanzeige und die Entkalkungsleuchte  schaltet sich ein.

Falls die Entkalkung nicht durchgeführt wird, erscheint innerhalb von 3 Stunden erneut die Meldung „CAL“ und die Entkalkungsleuchte  beginnt zu blinken.

Hinweis:

- Sie können den Garvorgang abschließen, falls der Zeitraum von 3 Stunden vor Ablauf der programmierten Garzeit endet.

Falls die Entkalkung erneut nicht durchgeführt wird, wird nach einigen Garvorgängen der Ofen gesperrt und Sie hören einen langen Signalton, während die Meldung „CAL“ angezeigt wird und die Entkalkungsleuchte  weiterhin blinkt.

Wichtiger Hinweis:

- Wenn das Gerät nicht angemessen entkalkt wird, drohen Funktionseinbußen und Geräteschäden.

Geeignete Entkalkungslösungen

Verwenden Sie zum Entkalken die Entkalkungslösung „durgol®“.

Diese Lösung ermöglicht eine professionelle und schonende Entkalkung Ihres Gerätes. Erhältlich bei Kundenzentren.

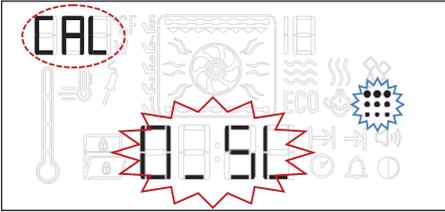
Warnung!

- Verwenden Sie weder Essig noch essigbasierte Produkte, da diese die Innenschaltung des Ofens beschädigen können.

Herkömmliche Entkalkungslösungen sind nicht geeignet, da sie Schaummittel enthalten können.

Pflege und Wartung

Entkalkung



Warnung!

- Aus Sicherheitsgründen kann die Entkalkung nicht unterbrochen werden.

Beim Entkalken muss die Gerätetür geschlossen sein. Das Gerät muss vor Beginn der Entkalkung sauber und leer sein.

Gehen Sie zur Ausführung einer Entkalkung wie folgt vor:

1. Halten Sie Uhrzeit- und „▼“-Taste gleichzeitig 5 Sekunden lang gedrückt. In der Temperaturanzeige erscheint „CAL“ und ein Signalton wird ausgegeben. (Falls Sie die Entkalkung nicht fortsetzen möchten, warten Sie etwa 5 Sekunden lang, ohne eine Taste zu betätigen.)
2. Drücken Sie die **Starttaste** ▷.
3. Entfernen Sie den Wassertank, wenn das Display „0.5 L“ anzeigt.
4. Geben Sie 0,5 Liter einer geeigneten Entkalkungslösung in den Wassertank und setzen Sie den Wassertank wieder ein.
5. Drücken Sie die **Start**-Taste ▷. Die Entkalkung beginnt und dauert etwa 30 Minuten.
6. Entfernen und leeren Sie den Wassertank, sobald die Entkalkungsanzeige „1.0 L“ blinkt und der Ofen einen Signalton ausgibt.
7. Füllen Sie den Wassertank mit 1,0 Liter kaltem Wasser und setzen Sie den Wassertank wieder ein.
8. Drücken Sie die Starttaste ▷. Der erste Spülschritt beginnt.
9. Entfernen und leeren Sie den Wassertank, sobald die Entkalkungsanzeige „1.0 L“ erneut blinkt und der Ofen einen Signalton ausgibt.
10. Füllen Sie den Wassertank mit 1,0 Liter kaltem Wasser und setzen Sie den Wassertank wieder ein.
11. Drücken Sie die **Starttaste** ▷. Der zweite Spülschritt beginnt.
12. Sobald der zweite Spülschritt abgeschlossen ist, zeigt das Display „END“.
13. Entfernen, leeren und trocknen Sie den Wassertank.

Ofen reinigen

Warnung!

- Vor der Reinigung muss die Stromversorgung des Ofens ausgeschaltet werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromkreis des Ofens aus.
- Falls der Ofen nicht sauber gehalten wird, kann sich der Zustand seiner Oberflächen verschlechtern, was seine Betriebslebensdauer verkürzt und gefährliche Situationen zur Folge haben kann.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsprodukte, Scheuerlappen oder scharfkantigen Gegenstände, da diese Kratzer hinterlassen können.
- Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie den Ofen niemals einschalten, wenn die Rückblende, die das Gebläse verdeckt, nicht angebracht ist.

Frontblende

Normalerweise müssen Sie den Ofen nur mit einem angefeuchteten Tuch reinigen. Falls er stark verschmutzt ist, können Sie einige Tropfen Spülmittel in das Wasser geben. Wischen Sie den Ofen anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

Verwenden Sie bei einem Ofen mit Aluminiumfront einen sanften Glasreiniger und ein weiches fusselfreies Tuch.

Wischen Sie von einer Seite zur anderen, ohne übermäßig Druck auszuüben.

Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sollten sofort entfernt werden. Unter solchen Flecken kann es zu Korrosion kommen.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Ofen gelangt.

Ofen-Innenraum

Entfernen Sie nach der Benutzung jegliches Wasser am Boden des Garraums mit einem weichen Tuch. Lassen Sie die Ofentür offen, damit sich der Garraum abkühlen kann.

Verwenden Sie hartnäckigen Schmutz mit einem sanften Reinigungsprodukt. Verzichten Sie auf Ofensprays und andere aggressive oder scheuernde Reinigungsprodukte.

Halten Sie Tür und Vorderseite des Gerätes immer sehr sauber, damit sich die Ofentür richtig öffnen und schließen lässt.

Stellen Sie sicher, dass kein Wasser durch die Belüftungsöffnungen in den Ofen gelangt.

Die Leuchtmittelabdeckung befindet sich an der Decke des Garraums und kann zur Reinigung ganz einfach abgenommen werden. Einfach abschrauben und mit Wasser und Spülmittel reinigen.

Ofen reinigen

Falls der Ofen nicht sauber gehalten wird, kann es zu Veränderungen der Oberflächen kommen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Gerätes auswirken und im schlimmsten Fall zu gefährlichen Situationen führen können.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jedem Einsatz. Falls es stark verschmutzt ist, können Sie es zunächst einweichen und anschließend mit einer Bürste und einem Schwamm reinigen. Das Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

Was soll ich tun, wenn der Ofen nicht funktioniert?

Warnung!

- Jegliche Reparaturen müssen von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden. Es ist gefährlich, wenn Reparaturen von nicht vom Hersteller autorisierten Personen durchgeführt werden.

Zur Lösung folgender Fragen müssen Sie sich nicht an den technischen Support wenden:

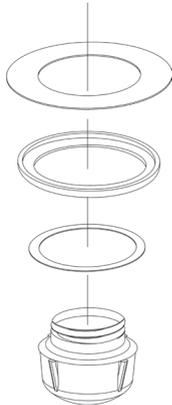
- Das Display zeigt nichts an! Prüfen Sie Folgendes:
- Die Zeitanzeige wurde ausgeschaltet (siehe Abschnitt zu Basiseinstellungen).
- Wenn ich Tasten drücke, geschieht nichts! Prüfen Sie Folgendes:
- Die Sicherheitssperre ist aktiv (siehe Abschnitt zu Basiseinstellungen).
- Der Ofen funktioniert nicht! Prüfen Sie Folgendes:
- Ist der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen?
- Der Ofen ist eingeschaltet.
- Wenn der Ofen läuft, macht er komische Geräusch! Dies ist kein Fehler.
- Während des Garens können verschiedene Betriebsgeräusche auftreten, bspw. wenn Wasser in den Dampfgenerator gepumpt wird.
- Der Dampf im Garraum erzeugt einen Druckaufbau und manchmal können die Ofenwände Geräusche machen, wenn sie auf den Druck reagieren.
- Diese Geräusche sind normal und weisen nicht auf ein Problem hin.
- Die Lebensmittel erhitzen sich nicht oder nur sehr langsam! Prüfen Sie Folgendes:
- Haben Sie die richtige Garzeit und Temperatureinstellung ausgewählt?
- Sind die Lebensmittel, die Sie in den Ofen gegeben haben, übermäßig groß oder kalt?
- Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst, falls die Meldung "ERR_" angezeigt wird.
- Das Gerät macht nach Abschluss des Garens weiterhin Geräusche! Dies ist kein Fehler.
- Das Gebläse läuft noch einige Zeit weiter. Sobald die Temperatur ausreichend gesunken ist, schaltet sich das Gebläse automatisch aus.
- Der Ofen schaltet sich ein, aber die Ofenbeleuchtung bleibt ausgeschaltet!
- Falls alle Funktionen richtig arbeiten, ist möglicherweise das Leuchtmittel defekt. Sie können den Ofen weiter benutzen.

Was soll ich tun, wenn der Ofen nicht funktioniert?

Leuchtmittel auswechseln

Gehen Sie zum Auswechseln des Leuchtmittels wie folgt vor:

- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromkreis des Ofens aus.
- Lösen und entfernen Sie die Leuchtmittelabdeckung (1).
- Entfernen Sie das Leuchtmittel (2). Warnung! Das Leuchtmittel kann sehr heiß sein.
- Bringen Sie ein neues Leuchtmittel (E14, 230 bis 240 V / 15 W) an. Halten Sie sich an die Anweisungen des Leuchtmittelherstellers.
- Schrauben Sie die Leuchtmittelabdeckung fest (1).
- Schließen Sie den Ofen wieder an die Stromversorgung an.



Technische Eigenschaften

Anzeigemeldungen

Anzeige	Beschreibung
Entkalken	
<i>SOFT</i>	Weiches Wasser.
<i>MED</i>	Mittleres Wasser.
<i>HARD</i>	Hartes Wasser.
<i>CAL</i>	Das Gerät muss entkalkt werden. Blinkt – Entkalken beginnt.
<i>0,5 L</i>	Geben Sie 0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank.
<i>1,0 L</i>	Geben Sie zum Spülen 1 Liter kaltes Wasser in den Wassertank.
Wasserstand	
<i>-LO-</i>	Nicht genügend Wasser im Wassertank.
Wassertank	
<i>RES</i>	Zeigt an, dass der Wassertank fehlt.
<i>DEP</i>	Der Wassertank muss entfernt, geleert und wieder eingesetzt werden.
Dampfreduktion	
<i>UAP</i>	Zeigt an, dass die Dampfreduktion läuft.
<i>PUMP</i>	Zeigt an, dass kaltes Wasser in den Kessel gelangt und heißes Wasser in den Wassertank gepumpt wird.
Systemwarnungen	
<i>LAMP</i>	Beschädigte Lampe.
<i>HOT</i>	Temperatur der elektronischen Steuerung ist zu hoch.
<i>ERR_</i>	Kundendienst kontaktieren

Technische Daten

- Netzspannung (siehe Typenschild)
- Leistungsaufnahme 2900 W
- Leistung Dampf 1500 W
- Leistung Grill 1200 W
- Leistung Heißluft 1600 W
- Außenabmessungen (B × H × T) 595 × 455 × 542 mm
- Innenabmessungen (B × H × T) 420 × 210 × 390 mm
- Gerätekapazität 35 l
- Gewicht 35 kg

Umweltschutz

Konformität mit der WEEE-Richtlinie, Altgeräteentsorgung:

Dieses Produkt stimmt mit der europäischen WEEE-Richtlinie überein (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).



Dieses Produkt wurde aus hochwertigen Teilen und Materialien hergestellt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind. Altgeräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll oder anderen Müll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einer Sammelstelle zum Recyceln elektrischer und elektronischer Geräte ab. Bitte informieren Sie sich bei Ihren örtlichen Behörden nach solchen Sammelstellen.

Konformität mit der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt stimmt mit der europäischen RoHS-Richtlinie (2011/65/EU) überein. Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und verbotenen Materialien.

Hinweise zur Verpackung



Die Verpackungsmaterialien des Produktes sind gemäß unseren nationalen Umweltschutzbestimmungen aus recyclingfähigen Materialien hergestellt. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht mit dem Hausmüll oder anderem Müll. Bringen Sie sie zu einer von der Stadtverwaltung bereitgestellten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.

Installationsanweisungen

Das Gerät muss von einer Fachkraft gemäß gültigen Bestimmungen installiert werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; dies kann zudem die Garantie erlöschen lassen.

Hinweis:

- Die Vorbereitung des Installationsortes und des Elektroanschlusses ist Sache des Kunden.

Gefahr!

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und/oder Elektroinstallation erfolgen.
- Schauen Sie sich das Gerät vor der Installation gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es keine sichtbaren Defekte aufweist. Falls doch, darf es nicht installiert werden.
- Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Prüfen Sie, ob die am Typenschild angegebene Eingangsspannung mit der Spannung der Steckdose, die Sie verwenden möchten, übereinstimmt.

Öffnen Sie die Ofentür, nehmen Sie das gesamte Zubehör heraus und entfernen die Verpackungsmaterialien.

Warnung!

- Die Vorderseite des Ofens ist möglicherweise mit einer Schutzfolie bedeckt. Entfernen Sie diese Folie beginnend von der Innenseite, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen.

Stellen Sie sicher, dass der Ofen in keiner Weise beschädigt ist.

Stellen Sie sicher, dass sich die Ofentür richtig schließt. Innenseite des Ofens und Vorderseite der Ofenöffnung dürfen nicht beschädigt sein. Falls Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich über die an der Rückseite dieser Bedienungsanleitung angegebene Rufnummer an unseren Kundendienst.

VERWENDEN SIE DEN OFEN NICHT, wenn Netzkabel und/oder Stecker beschädigt sind, der Ofen nicht richtig funktioniert oder beschädigt wurde bzw. heruntergefallen ist. Wenden Sie sich in diesem Fall über die an der Rückseite dieser Bedienungsanleitung angegebene Rufnummer an unseren Kundendienst.

Stellen Sie das Gerät auf einem flachen, stabilen Untergrund auf. Der Ofen darf nicht in der Nähe von Wärmequellen, Radios oder Fernsehern installiert werden.

Achten Sie während der Installation darauf, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Objekten und der Rückseite des Ofens in Berührung kommt. Hohe Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Installationsanweisungen

Warnung!

- Nach Installation des Ofens muss der Stecker zugänglich sein.

Hinweis:

- Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes könnte zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte führen.
- Tür und Türgriff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes missbraucht werden.
- Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Gefahr!

- Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.
- Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
- Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!

Nach der Installation

Der Ofen ist mit einem Netzkabel und einem Netzstecker für einphasigen (haushaltsüblichen) Strom (230 bis 240 V Wechselspannung, 50 Hz) ausgestattet.

Falls der Ofen dauerhaft installiert werden soll, muss die Installation von einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden. In diesem Fall sollte der Ofen an einen Stromkreis mit allpoligem Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten angeschlossen werden.

Warnung!

- Der Ofen muss geerdet sein! Hersteller und Händler übernehmen keine Verantwortung für jegliche Schäden an Personen, Tieren oder Eigentum, falls diese Installationsanweisungen nicht beachtet werden.

Der Ofen funktioniert nur, wenn die Ofentür richtig geschlossen ist.

Reinigen Sie vor der ersten Benutzung die Innenseite des Ofens und das Zubehör entsprechend den Reinigungsanweisungen im Abschnitt „Ofen reinigen“.

Warnung!

- Befolgen Sie während der Installation die separat mitgelieferten Anweisungen.

Installation

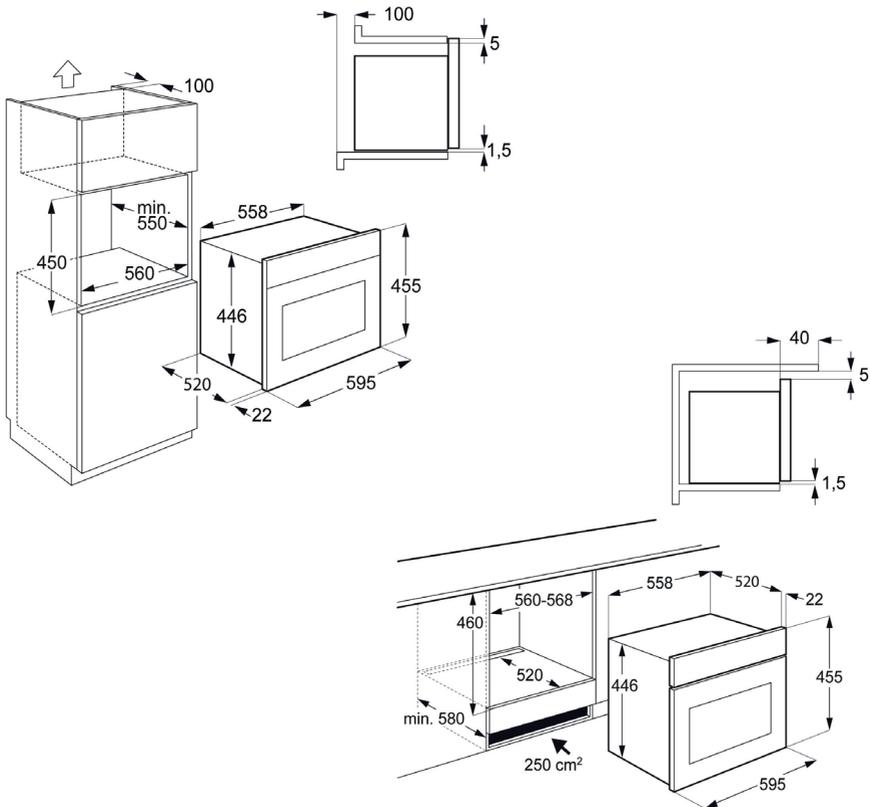
EN

DE

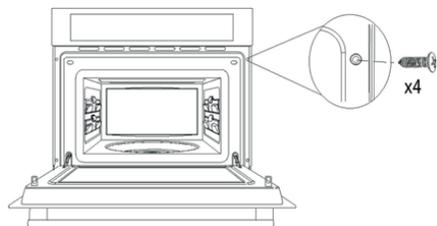
DA

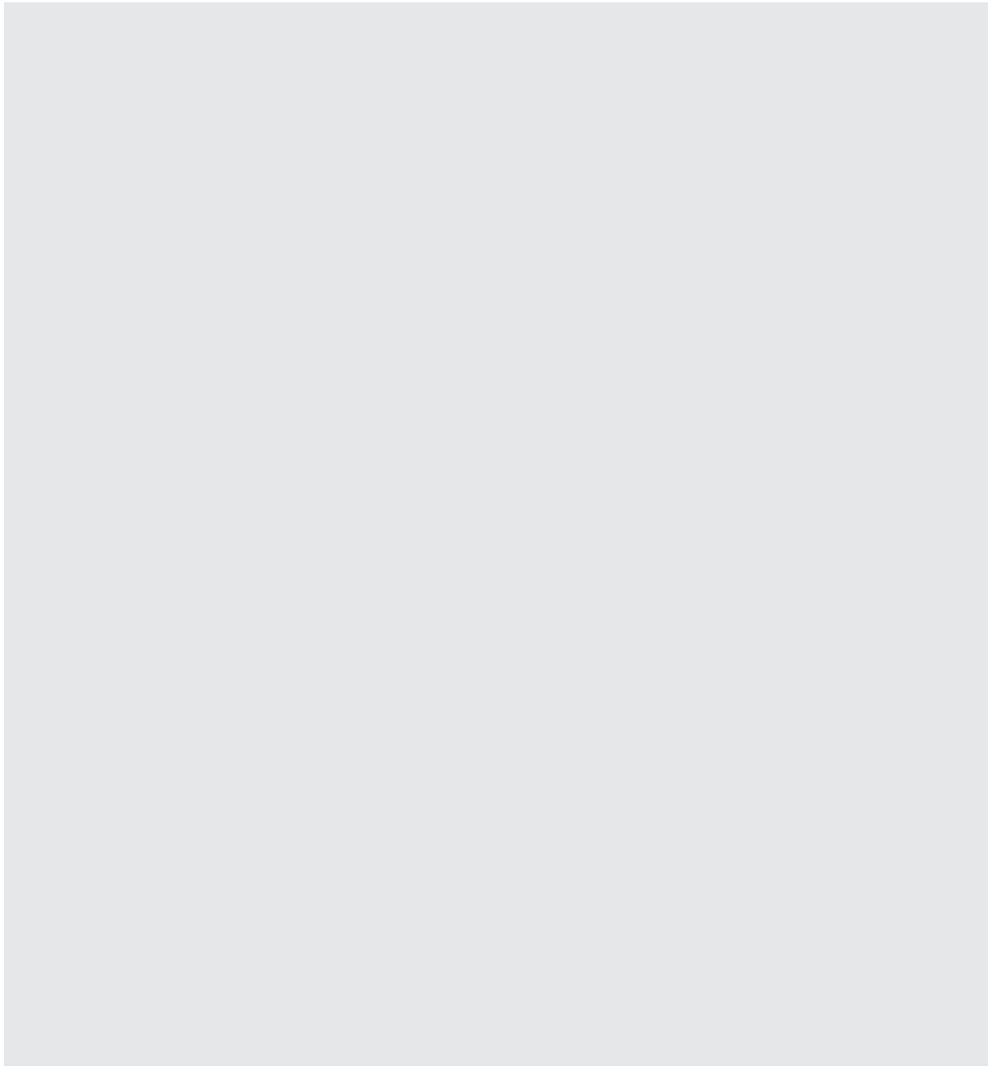
NO

FI



1. Schieben Sie den Ofen vollständig in den Einbauschränk und richten Sie ihn mittig aus.
2. Öffnen Sie die Tür und fixieren Sie das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Einbauschränk. Stecken Sie die Schrauben durch die Löcher an der Vorderseite.





FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com