



Benutzerinformation

Dampfgarer

PBDS4510X

INHALTSVERZEICHNIS

| | | | |
|-------------------------------|----|-------------------------|----|
| Sicherheitshinweise | 2 | Automatikprogramme | 12 |
| Sicherheitsanweisungen | 4 | Verwendung des Zubehörs | 13 |
| Gerätebeschreibung | 6 | Zusatzfunktionen | 14 |
| Bedienfeld | 7 | Tipps und Hinweise | 16 |
| Vor der ersten Inbetriebnahme | 9 | Reinigung und Pflege | 20 |
| Täglicher Gebrauch | 9 | Fehlersuche | 23 |
| Uhrfunktionen | 11 | Technische Daten | 24 |

Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Montage



WARNUNG! Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Gehen Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig vor, da es schwer ist. Tragen Sie stets Schutzhandschuhe und feste Schuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich anderenfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit

durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

Gebrauch



WARNUNG! Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.

- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss bei Betrieb stets geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

Dampfgaren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.



WARNUNG! Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofinnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

Reinigung und Pflege



WARNUNG! Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!

- Das Gerät regelmäßig reinigen, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Für die Reinigung ein feuchtes weiches Tuch verwenden. Nur neutrale Reinigungsmittel verwenden. Keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallobjekte für die Reinigung verwenden.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

Backofenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbelichtung.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Entsorgung



WARNUNG! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

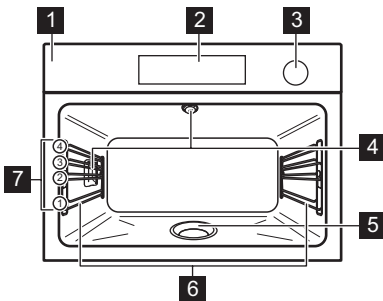
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

GERÄTEBESCHREIBUNG

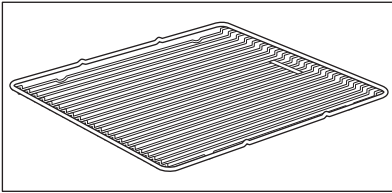
Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienblende
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Wasserschublade
- 4 Licht
- 5 Dampfgenerator mit Abdeckung
- 6 Einschubschienen, herausnehmbar
- 7 Einschubebenen

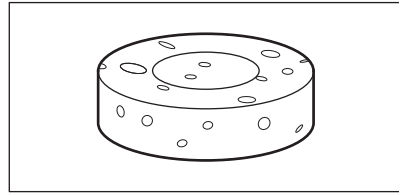
Zubehör

Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

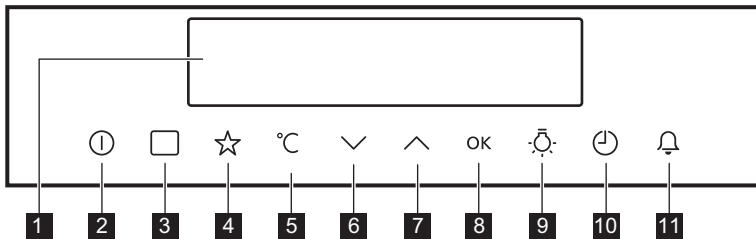
Schwamm



Zur Entfernung von Restwasser aus dem Dampfgenerator.

BEDIENFELD

Elektronischer Programmspeicher

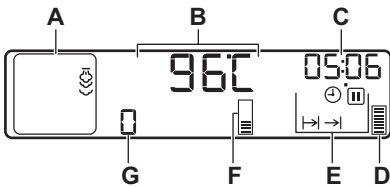


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

| | Sensorfeld | Funktion | Beschreibung |
|---|------------|------------|--|
| 1 | - | ANZEIGE- | Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen. |
| 2 | ⏻ | EIN/AUS | Ein- und Ausschalten des Geräts. |
| 3 | □ | OPTIONEN | Einstellen einer Backofenfunktion oder eines Automatikprogramms (nur bei eingeschaltetem Gerät). |
| 4 | ★ | FAVORITEN | Speichern Ihres bevorzugten Programms. Über dieses Feld können Sie direkt auf Ihr bevorzugtes Programm zugreifen, selbst wenn das Gerät ausgeschaltet ist. |
| 5 | °C | TEMPERATUR | Einstellen und Anzeigen der Temperatur des Backofinnenraums oder des KT Sensors (sofern vorhanden). |

| | Sensorfeld | Funktion | Beschreibung |
|----|------------|---------------------|--|
| 6 | ∨ | NACH UNTEN | Menünavigation Nach-Unten. |
| 7 | ∧ | NACH OBEN | Menünavigation nach oben. |
| 8 | OK | OK | Bestätigen der Auswahl oder Einstellung. |
| 9 | ☼ | BACKOFENBELEUCHTUNG | Ein- und Ausschalten der Backofenlampe. |
| 10 | 🕒 | UHR | Einstellen der Uhrfunktionen. |
| 11 | 🔔 | KURZZEIT-WECKER | Einstellen von Kurzzeit-Wecker. |

Display




- A. Symbol der Backofenfunktion
- B. Anzeige der Temperatur/Tageszeit
- C. Uhrzeit-/Restwärme-Anzeige/Kurzzeit-Wecker
- D. Restwärmeanzeige
- E. Anzeigen für die Uhrfunktionen
- F. Aufheizanzeige
- G. Nummer einer Ofenfunktion/eines Programms

Weitere Anzeigen auf dem Display:

| Symbol | Bezeichnung | Beschreibung |
|----------------|----------------------------|--|
| 👉 | Automatikprogramm | Auswahl eines Automatikprogramms. |
| ★ | Favoriten | Das Programm „Favoriten“ wird ausgeführt. |
| kg / gr | kg / g | Ein Automatikprogramm mit Gewichtseingabe ist eingeschaltet. |
| h / min | Std./Min. | Es ist eine Uhrfunktion eingeschaltet. |
| °C | Temperatur- | Anzeige der aktuellen Temperatur. |
| 🕒 | Temperatur- | Die Temperatur kann geändert werden. |
| ☼ | Backofenbeleuchtung | Sie haben die Backofenbeleuchtung ausgeschaltet. |
| 🔔 | Kurzzeit-Wecker | Der Kurzzeitwecker ist eingeschaltet. |

Anzeige für die Schnellaufheizung

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken  im

Display auf. Die Balken zeigen an, ob die Gerätetemperatur steigt oder sinkt.

Die Anzeige erlischt, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.






Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

Einstellen der Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss an das Stromnetz leuchten alle Symbole im Display einige Sekunden lang. In den darauf folgenden Sekunden zeigt das Display die Softwareversion an.

Nachdem die Anzeige der Softwareversion erloschen ist, zeigt das Display „h“ und „12:00“ an.


1. Berühren Sie zum Einstellen der Stunde(n)  oder .
2. Berühren Sie **OK**.
3. Berühren Sie zum Einstellen der Minuten  oder .
4. Berühren Sie **OK** oder .

Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die neue Uhrzeit an.

Ändern der Uhrzeit

Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Berühren Sie .

 blinkt im Display.

Zum Einstellen der neuen Tageszeit siehe „Einstellen der Uhrzeit“.

TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Bedienung des Geräts

Sie können das Gerät wie folgt bedienen:

- **Im manuellen Modus**
- **Mit Automatikprogrammen**

Dampfgaren

Die Abdeckung der Wasserschublade befindet sich im Bedienfeld.



WARNUNG! Füllen Sie kein Wasser direkt in den

Dampfgenerator!

Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten als Wasser.




Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser.

1. Drücken Sie auf den Deckel der Wasserschublade, um sie zu öffnen.
2. Füllen Sie die Wasserschublade mit 800 ml Wasser.
Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.


3. Schieben Sie die Wasserschublade in ihre ursprüngliche Position.

4. Schalten Sie das Gerät ein.

Im Display wird die Funktion Vital-Dampf angezeigt.

5. Berühren Sie, falls erforderlich,  zum Einstellen der Funktionen DAUER  oder ENDE  (siehe „Einstellen von ENDE“ bzw. „Einstellen der DAUER“).

Nach ca. 2 Minuten ist der erste Dampf sichtbar. Kurz bevor das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal. Am Ende der Garzeit ertönt das akustische Signal erneut.

6. Berühren Sie , um das akustische Signal und das Gerät auszuschalten.



Wenn der Dampfgenerator leer ist, ertönt ein Signalton.

Nehmen Sie nach dem Abkühlen des Geräts das restliche Wasser aus dem Dampfgenerator mit dem Schwamm auf. Falls erforderlich, reinigen Sie den Dampfgenerator mit etwas Essig. Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätetür vollständig trocknen.

Ändern der Temperatur

Berühren Sie  oder , um die Temperatur in Schritten von 5 °C zu ändern.




Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt drei Mal ein Signalton, und die Aufheiz-Anzeige erlischt.

Abfragen der Temperatur

Sie können die Temperatur während einer laufenden Funktion oder eines laufenden Programms abfragen.

1. Berühren Sie .

Die Temperatur-/Zeit-Anzeige zeigt die Backofentemperatur an.

Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie erneut  und berühren Sie dann  oder .

2. Berühren Sie , um zur Anzeige der eingestellten Temperatur

zurückzukehren, oder warten Sie fünf Sekunden, bis diese automatisch angezeigt wird.

Energie sparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

• Allgemeine Tipps

- Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
- Wenn immer möglich, geben Sie die Speisen in den kalten Backofen.
- Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.
- Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

- **Garen mit Heißluft** - wenn immer möglich, verwenden Sie die Heißluftfunktion, um Energie zu sparen.

• Restwärme





- Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen (Dauer, Ende, Zeitvorwahl) und einer Garzeit von länger als 30 Minuten automatisch 10 % früher ausgeschaltet. Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

- **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung** - schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus und nur wieder ein, wenn Sie sie benötigen.

- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchte, wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung. Das Display zeigt die Restwärmtemperatur an.

UHRFUNKTIONEN

Tabelle der Uhrfunktionen



| Uhrfunktion | | Anwendung |
|---|---------------|---|
|  | GARZEITMESSER | Einstellen des Garzeitmessers zum Anzeigen, wie lange das Gerät bereits in Betrieb ist. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. |
|  | TAGESZEIT | Anzeige der Tageszeit. Zum Ändern, siehe „Einstellen der Uhrzeit“. |
|  | DAUER | Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät. |
|  | ENDE | Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll. Sie können die Dauer und das Ende gleichzeitig einstellen (Zeitvorwahl), wenn das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. |

Garzeitmesser










Der Garzeitmesser wird nicht eingeschaltet, wenn Dauer und Ende eingestellt sind.


Der Garzeitmesser beginnt zu zählen, sobald das Gerät aufgeheizt wird.


1. Zurücksetzen des Garzeitmessers:
Berühren Sie .
2. Berühren Sie , bis im Display „00:00“ erscheint und der Garzeitmesser wieder mit dem Hochzählen beginnt.

Einstellen der DAUER







1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Backofenfunktion und Temperatur.
2. Berühren Sie , wiederholt, bis das Display  anzeigt.
 blinkt im Display.
3. Verwenden Sie zum Einstellen der DAUER in Minuten  oder .
4. Berühren Sie **OK** zur Bestätigung.
5. Berühren Sie zum Einstellen der DAUER in Stunden  oder .



Wenn Sie während des Einstellens der DAUER die Sensorfelder  oder **OK** berühren, schaltet das Gerät auf die Funktion ENDE.

6. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal.
 und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.
7. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
8. Schalten Sie das Gerät aus.

Einstellen von ENDE

1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Backofenfunktion und Temperatur.
2. Berühren Sie , wiederholt, bis das Display  anzeigt.
 blinkt im Display.
3. Drücken Sie  oder  um das ENDE einzustellen und **OK** oder  um die Auswahl zu bestätigen. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.



Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. Das


Symbol $\rightarrow|$ und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.

4. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
5. Schalten Sie das Gerät aus.

Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

Verwenden Sie den KURZZEIT-WECKER zum Einstellen einer Countdownzeit (max. 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

1. Berühren Sie .
 und „00“ blinken im Display.
2. Stellen Sie den KURZZEIT-WECKER mit \wedge oder \vee ein. Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten und Stunden ein.
3. Berühren Sie **OK**. Andernfalls wird der KURZZEIT-WECKER nach fünf Sekunden automatisch gestartet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton und „00:00“ sowie  blinken im Display.

4. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.

Einstellen der Zeitvorwahl

Die Funktionen DAUER $\rightarrow|$ und ENDE $\rightarrow|$ können gleichzeitig verwendet werden, wenn das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie in diesem Fall zuerst die DAUER $\rightarrow|$ und dann das ENDE $\rightarrow|$ ein (siehe „Einstellen der DAUER“ und „Einstellen von ENDE“).



Ist die Zeitvorwahl eingeschaltet, werden das Symbol der Backofenfunktion, $\rightarrow|$ mit einem Punkt und $\rightarrow|$ permanent angezeigt. Der Punkt in der Uhrzeit-/Restwärme-Anzeige zeigt an, welche Uhrfunktion eingeschaltet ist.

AUTOMATIKPROGRAMME



WARNING! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

20 Automatikprogramme sind gespeichert. Verwenden Sie ein Automatikprogramm oder -rezept, wenn Sie nicht wissen, wie ein


Gericht zubereitet wird, oder keine Erfahrung damit haben. Auf dem Display werden die Einschubebenen und die voreingestellten Garzeiten für die einzelnen Automatikprogramme angezeigt.


Automatikprogramme



| Programmnummer | Programmname |
|----------------|-------------------------|
| 1 | HÄHNCHENBRUST, GEFÜLLT |
| 2 | POCHIERTE HÜHNCHENBRUST |
| 3 | LACHSTERRINE |
| 4 | FORELLE, GEDÄMPFT |
| 5 | HECHTNOCKERL |
| 6 | KARAMELKÖPFLI |


| Programmnummer | Programmname |
|----------------|---------------------|
| 7 | KOKOSPUDDING |
| 8 | SCHOKOLADENCREME |
| 9 | ESPRESSO FLAN |
| 10 | RÖMERSALAT, GEFÜLLT |
| 11 | BLUMENKOHLPUDDING |
| 12 | SPARGELFLAN |
| 13 | SPINATTERRINE |
| 14 | GEMÜSE, MEDITERAN |
| 15 | GEMÜSE |
| 16 | GESCHÄLTE TOMATEN |
| 17 | PELLKARTOFFELN |
| 18 | SALZKARTOFFELN |
| 19 | REIS |
| 20 | GNOCCHI |

Automatikprogramme

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie .

Im Display werden das Symbol  und die Nummer des Automatikprogramms angezeigt.

3. Berühren Sie  oder , um das Automatikprogramm auszuwählen.
4. Berühren Sie **OK** oder warten Sie fünf Sekunden, bis das Gerät automatisch eingeschaltet wird.

5. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal. Das Symbol  blinkt. Das Gerät wird ausgeschaltet.

6. Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

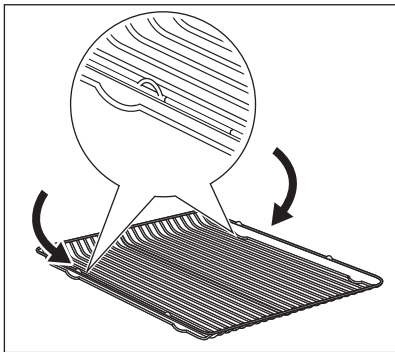


WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs

Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



- Alle Zubehörteile besitzen kleine Kerben oben auf der rechten und linken Seite, um die Sicherheit zu erhöhen. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung.
- Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Kochgeschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

ZUSATZFUNKTIONEN

Verwenden der Funktion „Bevorzugtes Programm“:

Mit dieser Funktion können Sie Ihre bevorzugten Einstellungen für Temperatur und Dauer bei Backofenfunktionen oder -programmen speichern.

1. Stellen Sie die Temperatur und die Dauer für eine Backofenfunktion oder ein Programm ein.
2. Berühren Sie ☆ länger als drei Sekunden. Ein akustisches Signal ertönt.
3. Schalten Sie das Gerät aus.
 - Berühren Sie ☆, **um die Funktion einzuschalten**. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm ein.



Sie können die Dauer und die Temperatur bei eingeschalteter Funktion ändern.

- Berühren Sie ⌚, **um diese Funktion auszuschalten**. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm aus.

Verwenden der Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts.

1. Schalten Sie zum Einschalten der Funktion das Gerät mit ⌚ aus. Stellen Sie keine Ofenfunktion ein.

2. Berühren Sie 2 Sekunden lang gleichzeitig ⌚ und ∨. Ein akustisches Signal ertönt. SAFE wird im Display angezeigt. Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

Verwenden der Tastensperre

Diese Funktion lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Verstellen der Backofenfunktion.

1. Schalten Sie zum Einschalten der Funktion das Gerät ein.
2. Schalten Sie eine Backofenfunktion ein oder wählen Sie eine Einstellung.
3. Berühren Sie 2 Sekunden lang gleichzeitig ⌚ und ∨. Ein akustisches Signal ertönt. Loc wird im Display angezeigt. Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.



Sie können das Gerät bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird auch die Tastensperre ausgeschaltet.

Verwenden des Einstellungsmenüs

Das Menü Einstellungen lässt sich nur bei ausgeschaltetem Gerät aufrufen.

Mit dem Einstellungsmenü können Sie Funktionen im Hauptmenü ein- und ausschalten. Im Display werden SET und die Nummer der Einstellung angezeigt.

| | Beschreibung | Mögliche Einstelloption |
|---|-----------------------------|-------------------------|
| 1 | RESTWÄRMEANZEIGE | EIN/AUS |
| 2 | TASTENTÖNE ¹⁾ | KLICK/SIGNALTON/AUS |
| 3 | ALARMSIGNALE | EIN/AUS |
| 4 | SERVICE-MENÜ | - |
| 5 | ZURÜCK ZUM AUSLIEFERZUSTAND | EIN/AUS |

¹⁾ Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.

- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, halten Sie drei Sekunden lang gedrückt.
Im Display wird SET1 angezeigt, wobei die „1“ blinkt.
- Berühren Sie zum Einstellen \wedge oder \vee .
- Berühren Sie OK.
- Berühren Sie \wedge oder \vee , um die eingestellte Option zu ändern.
- Berühren Sie OK.

Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Backofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

| Temperatur (°C) | Abschaltzeit (Std.) |
|-----------------|---------------------|
| 50 - 96 | 12.5 |

Berühren Sie nach der automatischen Abschaltung ein Sensorfeld, um das Gerät wieder einzuschalten.



Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen:
Backofenbeleuchtung, Dauer, Ende, Zeitvorwahl.

Helligkeit des Displays

Das Displays verfügt über zwei Helligkeitsstufen:

- Nachthelligkeit - Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
 - Wenn das Gerät eingeschaltet ist.
 - Wenn Sie eines der Sensorfelder während der Nachthelligkeit berühren (außer EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
 - Wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie den Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald der Kurzzeitwecker abgelaufen ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Dampfgaren

- Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr oder Garbehälter aus Chromstahl (nur ausgewählte Modelle).
- Die richtigen Einschubebenen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt. Die Einschubebenen werden von unten nach oben gezählt.
- Wenn Sie länger als 30 Minuten oder große Mengen garen, geben Sie bei Bedarf Wasser hinzu.

Dampfwassertabelle

| Dauer (Min.) | Wasser in der Wasserschublade (ml) |
|--------------|------------------------------------|
| 15 - 20 | 300 |
| 30 - 40 | 600 |
| 50 - 60 | 800 |

Vital-Dampf



WARNUNG! Öffnen Sie nicht die Gerätetür, wenn die Funktion in Betrieb ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Die Funktion eignet sich sowohl für frische als auch für tiefgefrorene Lebensmittel. Zum Garen, Aufwärmen, Auftauen, Pochieren oder Blanchieren von Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Mais, Grieß und Eiern.

Sie können ein komplettes Menü in einem Durchgang zubereiten. Damit jedes Gericht richtig gegart wird, wählen Sie dafür Speisen mit ähnlichen Garzeiten. Füllen Sie

- Geben Sie das Gargut in passendem Kochgeschirr auf die Roste. Achten Sie darauf, dass zwischen den Rosten ein Abstand vorhanden ist, damit der Dampf um das Kochgeschirr zirkulieren kann.
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Wasser aus der Wasserschublade, den Schlauchverbindungen und dem Dampfgenerator. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Die Tabellen enthalten Angaben für typische Gerichte.
- Beginnen Sie mit einem kalten Gerät, außer bei abweichenden Angaben in den Tabellen.
- Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept, wenn Sie die Einstellungen für Ihr eigenes Rezept nicht finden.
- Beim Garen von Reis verwenden Sie ein Verhältnis von Wasser zu Reis von 1,5: 1 – 2 : 1, da Reis Wasser aufnimmt.

so viel Wasser ein, wie für das Gericht mit der größten Wassermenge erforderlich ist. Stellen Sie die Speisen in geeignetem Kochgeschirr auf die Kombiroste. Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Kochgeschirr, sodass sich der Dampf über alle Speisen ausbreiten kann.

Sterilisieren mit der Funktion Vital-Dampf

- Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.
- Stellen Sie saubere Behälter in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene. Achten Sie darauf, dass die Öffnungen in einem kleinen Winkel nach unten zeigen.

- Füllen Sie die Wasserschubblade mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Dauer von 40 Min. ein.

Gemüse

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene | Wasser in der Wasserschubblade (ml) |
|---------------------|-----------------|--------------|-------|-------------------------------------|
| Artischocken | 96 | 50 - 60 | 1 | 800 |
| Auberginen | 96 | 15 - 25 | 1 | 450 |
| Blumenkohl, ganz | 96 | 35 - 45 | 1 | 600 |
| Blumenkohl, Röschen | 96 | 25 - 30 | 1 | 500 |
| Brokkoli, ganz | 96 | 30 - 40 | 1 | 550 |
| Brokkoli, Röschen | 96 | 20 - 25 | 1 | 400 |
| Pilzscheiben | 96 | 15 - 20 | 1 | 400 |
| Erbsen | 96 | 20 - 25 | 1 | 450 |
| Fenchel | 96 | 35 - 45 | 1 | 600 |
| Möhren | 96 | 35 - 45 | 1 | 600 |
| Kohlrabi, Streifen | 96 | 30 - 40 | 1 | 550 |
| Paprika, Streifen | 96 | 15 - 20 | 1 | 400 |
| Lauch, Ringe | 96 | 25 - 35 | 1 | 500 |
| Grüne Bohnen | 96 | 35 - 45 | 1 | 550 |
| Feldsalat, Rosetten | 96 | 20 - 25 | 1 | 450 |
| Rosenkohl | 96 | 30 - 40 | 1 | 550 |
| Rote Beete | 96 | 70 - 90 | 1 | 800 + 400 |
| Schwarzwurzel | 96 | 35 - 45 | 1 | 600 |
| Sellerie, gewürfelt | 96 | 20 - 30 | 1 | 500 |
| Grüner Spargel | 96 | 25 - 35 | 1 | 500 |
| Weißer Spargel | 96 | 35 - 45 | 1 | 600 |
| Spinat, frisch | 96 | 15 | 1 | 350 |

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene | Wasser in der Wasserschu- blade (ml) |
|--------------------------|-----------------|--------------|-------|---|
| Tomaten schä- len | 96 | 15 | 1 | 350 |
| Weißer Garten- bohnen | 96 | 25 - 35 | 1 | 500 |
| Wirsing | 96 | 20 - 25 | 1 | 400 |
| Zucchini, Scheiben | 96 | 15 | 1 | 350 |

Beilagen

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene | Wasser in der Wasserschu- blade (ml) |
|--|-----------------|--------------|-------|---|
| Dampfnudeln | 96 | 30 - 40 | 1 | 600 |
| Kartoffelknödel | 96 | 35 - 45 | 1 | 600 |
| Kartoffeln mit Schale, mittel- groß | 96 | 45 - 55 | 1 | 750 |
| Reis (Wasser/ Reis-Verhältnis 1,5: 1) | 96 | 35 - 40 | 1 | 600 |
| Salzkartoffeln, geviertelt | 96 | 35 - 40 | 1 | 600 |
| Semmelknödel | 96 | 35 - 45 | 1 | 600 |
| Bandnudeln, frisch | 96 | 20 - 25 | 1 | 450 |
| Polenta (Flüs- sigkeit/Polenta- Verhältnis 3: 1) | 96 | 40 - 45 | 1 | 750 |

Fisch

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene | Wasser in der Wasserschu- blade (ml) |
|-----------------------|-----------------|--------------|-------|---|
| Forelle, ca. 250 g | 85 | 30 - 40 | 1 | 550 |
| Garnelen, frisch | 85 | 20 - 25 | 1 | 450 |

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene | Wasser in der Wasserschu- blade (ml) |
|-----------------------------|-----------------|--------------|-------|---|
| Garnelen, ge- froren | 85 | 30 - 40 | 1 | 550 |
| Lachsfilets | 85 | 25 - 35 | 1 | 500 |
| Lachsforelle, ca. 1000 g | 85 | 40 - 45 | 1 | 600 |
| Muscheln | 96 | 20 - 30 | 1 | 500 |
| Flaches Fischfi- let | 80 | 15 | 1 | 350 |

Fleisch

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene | Wasser in der Wasserschu- blade (ml) |
|---|-----------------|--------------|-------|--|
| Gekochter Schinken, 1000 g | 96 | 55 - 65 | 1 | 800 + 150 |
| Hähnchenbrust, pochiert | 90 | 25 - 35 | 1 | 500 |
| Hähnchen, po- chiert, 1000 - 1.200 g | 96 | 60 - 70 | 1 | 800 + 150 |
| Kalbs-/Schwei- nerücken ohne Knochen, 800 - 1000 g | 90 | 80 - 90 | 1 | 800 + 300 |
| Kasseler, po- chiert | 90 | 70 - 90 | 1 | 800 + 300 |
| Tafelspitz | 96 | 110 - 120 | 1 | 800 + 700 |
| Chipolatas | 80 | 15 - 20 | 1 | 400 |

Eier

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene | Wasser in der Wasserschu- blade (ml) |
|--------------------------|-----------------|--------------|-------|--|
| Eier, weich ge- kocht | 96 | 10 - 12 | 1 | 400 |

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene | Wasser in der Wasserschu- blade (ml) |
|--------------------------|-----------------|--------------|-------|--------------------------------------|
| Eier, mittelhart gekocht | 96 | 13 - 16 | 1 | 450 |
| Eier, hart ge- kocht | 96 | 18 - 21 | 1 | 500 |

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNING! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung

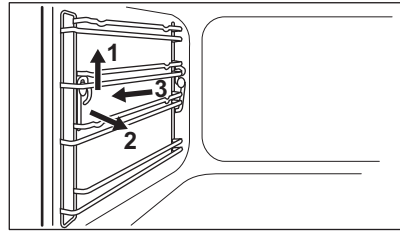
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Entfernen von Einhängegittern

Lassen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten unbedingt abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung heraus.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Dampfreinigung



Sie können den Beginn der Reinigung mit der Funktion „Ende“ verzögern. Siehe „Einstellen von ENDE“.

Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.

1. Füllen Sie ca. 250 ml Wasser vermischt mit 3 Esslöffel Essig in den Dampfgenerator.
2. Berühren Sie wiederholt, bis das Display anzeigt. Im Display werden die Dauer und die Standardtemperatur angezeigt.
3. Berühren Sie **OK**, um die Reinigung zu starten.

Nach Abschluss der Dampfreinigung ertönt ein Signalton. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzustellen.

4. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch aus. Entfernen Sie das Wasser mit dem Schwamm aus dem Dampfgenerator, und wischen Sie ihn trocken.

Lassen Sie die Gerätetür ca. 1 Stunde offen, damit das Gerät vollständig trocknen kann.

Dampferzeugungssystem



VORSICHT! Den Dampfgenerator nach jeder Benutzung trocknen. Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf.



Beseitigen Sie die Kalkrückstände mit Essigwasser.



VORSICHT! Durch chemische Entkalkungsmittel können Schäden am Email entstehen. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

1. Füllen Sie zur Reinigung der Wasserschublade und des Dampfgenerators das Wasser-Essig-Gemisch (ca. 250 ml) über die Wasserschublade in den Dampfgenerator. Warten Sie ca. 10 Minuten.
2. Saugen Sie das Essigwasser mit dem Schwamm auf.
3. Geben Sie klares Wasser (100-200 ml) in die Wasserschublade, um das Dampferzeugungssystem zu spülen.
4. Entfernen Sie das Wasser mit dem Schwamm aus dem Dampfgenerator, und wischen Sie ihn trocken.
5. Lassen Sie die Tür offen stehen, bis das Gerät vollständig getrocknet ist.

Aus- und Einbauen der Tür

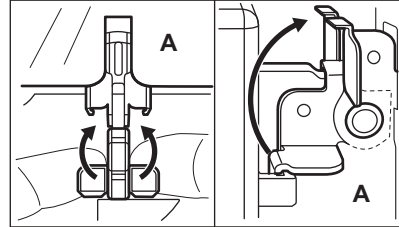
Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden.

Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

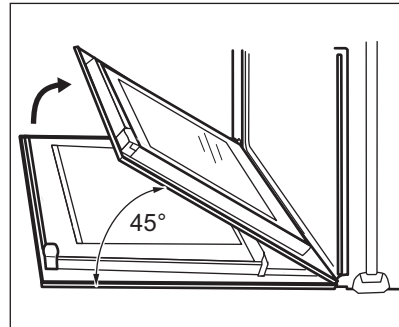


WARNUNG! Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.

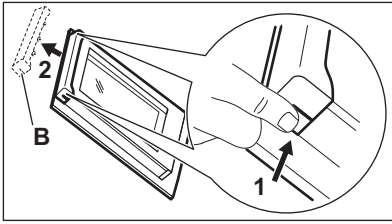
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Klappen Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren vollständig nach oben.



3. Schließen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 45 Grad.

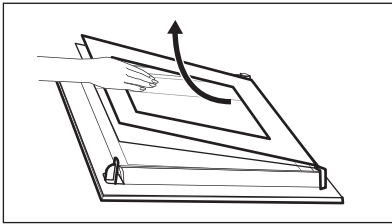


4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche, damit sie keine Kratzer bekommt.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



VORSICHT! Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Glaskanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Tür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe.

Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.



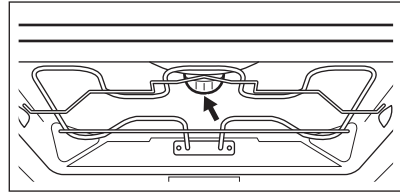
WARNING!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.



2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Seitliche Lampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um Zugang zur Ofenlampe zu bekommen.
2. Entfernen Sie die Abdeckung mit einem Torx 20-Schraubendreher.
3. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
5. Bringen Sie den Metallrahmen und die Dichtung wieder an. Ziehen Sie die Schrauben fest.



6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

FEHLERSUCHE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn ...

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|--|--|---|
| Das Gerät heizt nicht. | Das Gerät ist ausgeschaltet. | Schalten Sie das Gerät ein. |
| Das Gerät heizt nicht. | Die Uhr ist nicht eingestellt. | Stellen Sie die Uhrzeit ein. |
| Das Gerät heizt nicht. | Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen. | Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind. |
| Das Gerät heizt nicht. | Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet. | Weiteres hierzu finden Sie unter „Abschaltautomatik“. |
| Das Gerät heizt nicht. | Die Kindersicherung ist eingeschaltet. | Siehe „Verwenden der Kindersicherung“. |
| Das Gerät heizt nicht. | Die Sicherung hat ausgelöst. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft. |
| Die Beleuchtung funktioniert nicht. | Die Lampe ist defekt. | Tauschen Sie die Lampe aus. |
| Während das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt das Display die Uhrzeit nicht an. | Das Display ist ausgeschaltet. | Berühren Sie  und  gleichzeitig, um das Display wieder einzuschalten. |
| Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell. | Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch. | Ändern Sie ggf. die Temperatur. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung. |
| Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder. | Die Speisen standen zu lange im Backofen. | Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen. |

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|--|---|---|
| Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht. | Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten. | Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst. |

ServiceDaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.


| Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren: | |
|---|-------|
| Modell (MOD.) | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Seriennummer (S.N.) | |


TECHNISCHE DATEN

Technische Daten

| | |
|----------|-------------|
| Spannung | 220 - 240 V |
| Frequenz | 50 Hz |

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.progress-hausgeraete.de