



COS824MAT
COS824RVS
COS834MAT
COS834ANT

Bedienungsanleitung

Kombi dampf- und mikrowellenherd

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

Zur einfacheren Bedienung des Geräts haben wir eine detaillierte Gebrauchsanleitung beigelegt, damit Sie sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anfreunden.

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

Die Einbau- und Installationshinweise sind als ein gesondertes Blatt beigelegt.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

LESEN SIE BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF



Wichtige Informationen



Tipp, Hinweis

INHALT

2 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 4 vor dem anschluss des gerätes	HINWEISE
6 KOMBI DAMPF- UND MIKROWELLENHERD 9 Gerätedaten - typenschild 10 Bedieneinheit	VORWORT
12 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH 12 Dampfgaren 13 Wasserbehälter füllen 14 Funktionsprinzip der mikrowellen 15 ERSTE INBETRIEBNAHME 16 Ermittlung der wasserhärte	ERSTE VORBEREITUNG DES GERÄTS
17 AUSWAHL DES HAUPTMENÜS UND EINSTELLUNG 18 A) Backen/braten mit auswahl der speiseart (Betriebsart Automatisch) 20 B) Backen/braten mit auswahl der beheizungsart 29 C) Speichern des eigenen programms (meine rezepte) 30 D) Dampfgaren (Dampf - Schnellzugang zu den Dampfprogrammen) 32 E) Braten mit mikrowellen 33 BETRIEBSSTART 33 BETRIEBSSENDE UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS 34 AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN 36 AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN	EINSTELLEN UND BACKEN/ BRATEN
38 REINIGUNG UND PFLEGE 39 Klassische reinigung 40 Programm reinigen mit dampf 41 Reinigung des dampfsystems 42 Reinigung des filterschaums 43 Demontage und reinigung der drahtführungen 44 Austausch des leuchtmittels	REINIGUNG UND PFLEGE
45 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER 46 AKTUALISIERTE INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN	BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES



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

Sicherer und fachgerechter Gebrauch des Dampfbackofens

Lassen Sie das Gerät eine Zeit lang bei Zimmertemperatur stehen, bis sich alle Komponenten an die Zimmertemperatur angepasst haben. Falls der Backofen bei niedrigen Temperaturen (um den Gefrierpunkt) gelagert wird, kann dies für einige Bauteile des Geräts gefährlich sein (insbesondere für Pumpen).

Das Gerät sollte nicht in Umgebungen mit Temperaturen unter 5°C betrieben werden, da die Möglichkeit besteht, dass das Gerät bei solchen Temperaturen nicht mehr ordnungsgemäß funktionieren kann! Beim Einschalten des Geräts unter solchen Bedingungen kann es zur Beschädigung der Pumpe kommen.

Falls das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, trennen Sie es umgehend vom Stromnetz.

Bewahren Sie im Backofen keine Gegenstände oder Stoffe auf, die beim Einschalten eine Gefahr verursachen könnten.

Kein destilliertes Wasser für Autobatterien verwenden, da dieses einen Säurezusatz enthalten kann!

Wenn Sie die Backofentür (mit Dampfsystem) nach dem Ende oder während des Dampfwarens öffnen, sorgen Sie dafür, dass die Backofentür vollständig geöffnet ist; andernfalls könnte der Dampf aus dem Garraum den Betrieb des Bedienfelds beeinträchtigen.

Nach Beendigung des Dampfwarens bleibt im Garraum noch etwas Dampf. Seien Sie beim Öffnen der Gerätetür vorsichtig, damit Sie sich nicht am heißen Wasserdampf verbrühen. Reinigen Sie den Garraum erst, wenn er sich abgekühlt hat.

Nach Beendigung des Dampfwarens wird das Restwasser aus dem Dampfsystem in den Wasserbehälter gepumpt. Dieses Wasser kann heiß sein! Seien Sie deshalb beim Entleeren des Wasserbehälters vorsichtig.

Um die Entstehung von Kalkstein zu vermeiden, lassen Sie nach dem Dampfwaren die Gerätetür offen, damit sich der Garraum auf Zimmertemperatur abkühlt.

Während des Dampfwarens sollte die Backofentür nicht geöffnet werden, da dadurch mehr Energie verbraucht wird und mehr Kondenswasser entsteht.

Sichere Benutzung der MikrowelleMetalle

Sichere Benutzung der MikrowelleMetalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie deshalb kein Kochgeschirr aus Metall. Mikrowellengeeignetes Geschirr kann sicher verwendet werden. Weitere Informationen zu geeignetem Kochgeschirr finden Sie in den folgenden Richtlinien. Wenn Sie die Mikrowellenfunktion verwenden, verwenden Sie immer das Backblech aus Glas auf Leistungsstufe 1.

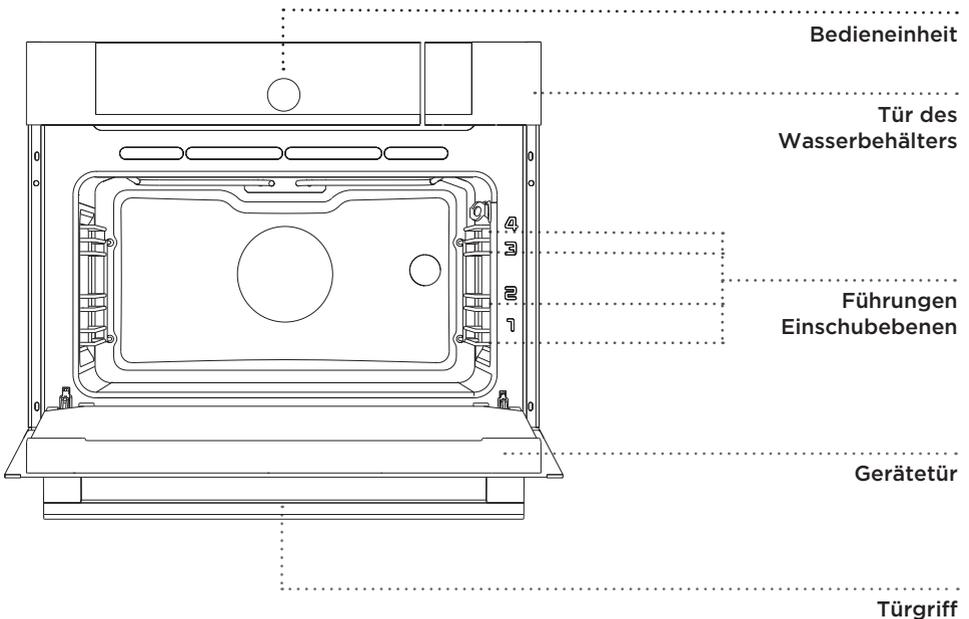
Kochgeschirr	Mikrowellen-geeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um zu vermeiden, dass bestimmte Bereiche der Speise zu gar werden. Es kann Lichtbogenbildung entstehen, wenn sich die Folie zu nah an der Ofenwand befindet oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Knochenporzellan sind grundsätzlich geeignet, außer es ist ein Metallrand vorhanden.
Einweggeschirr aus Polyester oder Pappe	✓	Unter Umständen sind Tiefkühlmahlzeiten in Einweggeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackungen • Polystyrolbecher • Papiertüten oder Zeitungspapier • Recyceltes Papier or metal edges oder Metallränder	✓ X X	Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln verwendet werden. Bei Überhitzung kann das Polystyrol schmelzen. Kann in Brand geraten. Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Glaswaren • Auflaufformen • Feine Glaswaren • Glasbehälter	✓ ✓X ✓X	Kann verwendet werden, falls kein Metallrand vorhanden ist. Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder bersten. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Erwärmen geeignet.
Metall	X	Kann Lichtbogenbildung oder Brand verursachen.
Papier • Teller, Becher, Küchenpapier • Recyceltes Papier	✓ X	Für kurze Garzeiten und zum Erwärmen. Für das Aufsaugen überschüssiger Feuchtigkeit. Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Kunststoff	✓	Insbesondere hitzebeständiges, thermoplastisches Material. Andere Plastikarten können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann verwendet werden, um Feuchtigkeit zu halten. Darf die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Folie entfernen; es kann heißer Dampf entweichen. Nur wenn hitzebeständig und ofenfest. Darf nicht luftdicht sein. Falls nötig, mit Gabel einstechen.

- ✓ : Empfohlen
- ✓X : Vorsichtig
- X : Unsicher

KOMBI DAMPF- UND MIKROWELLENHERD

(BESCHREIBUNG DES BACKOFENS UND DES ZUBEHÖRS - ABHÄNGIG VOM MODELL)

Auf der Abbildung ist eines der Einbaugeräte beschrieben. Da die Geräte, für die diese Anleitung angefertigt wurde, verschiedene Ausstattungen besitzen können, sind vielleicht auch Funktionen und Ausstattungen beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



DRAHTFÜHRUNGEN

Drahtführungen ermöglichen die Zubereitung von Speisen auf vier Einschubebenen (beachten Sie, dass die Einschubebenen immer von unten nach oben gezählt werden). Die Führungen 3 und 4 sind zum Grillen bestimmt, die Führung 1 wird bei der Betriebsart Mikrowellen in Kombination mit dem Glasbräter verwendet.

TÜRKONTAKTSCHALTER

Die Türkontaktschalter schalten die Beheizung, das Gebläse und die Mikrowellen aus, wenn die Gerätetür während des Betriebs geöffnet wird. Nachdem die Tür geschlossen wurde, wird die Beheizung wieder automatisch eingeschaltet.

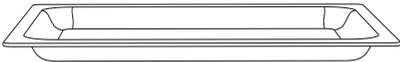
KÜHLGEBLÄSE

Das Gerät verfügt über ein Kühlgebläse, welches das Gehäuse und die Bedienblende kühlt.

VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES

Nach dem Ausschalten des Geräts ist das Kühlgebläse noch für kurze Zeit in Betrieb um das Gerät zu kühlen. (Der verlängerte Betrieb des Kühlgebläses ist von der Temperatur im Garraum abhängig.)

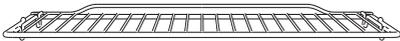
ZUBEHÖR (Abhängig vom Modell)



Der GLASBRÄTER wird zum Braten mit allen Betriebsarten und mit Mikrowellen verwendet. Sie können den Glasbräter auch als Serviertablett verwenden.



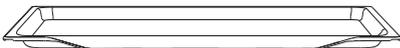
Der Rost, das niedrige und hohe Backblech oder anderes Zubehör aus Metall dürfen bei Programmen mit Mikrowellen nicht verwendet werden!



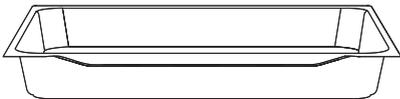
Der ROST wird zum Grillen verwendet; Sie können das Fleisch auch direkt auf den Rost legen.



Der Rost verfügt über eine Sicherheitsklinke, deswegen müssen Sie ihn beim Herausziehen leicht anheben.



Das NIEDRIGE BACKBLECH wird zum Backen von Gebäck und Kuchen verwendet.



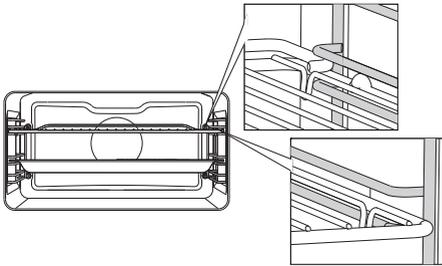
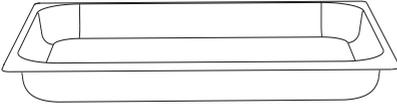
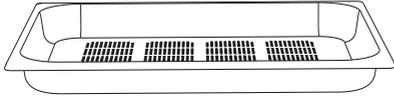
Das HOHE BACKBLECH wird zum Braten von Fleisch und Backen von feuchten Kuchen verwendet. Es wird auch als Fettpfanne zum Auffangen von Fett und Saft verwendet.



Das hohe Backblech während des Back-/Bratvorgangs nicht auf die erste Einschubebene stellen, außer wenn Sie grillen und das Backblech als Auffanggefäß für Fett benutzt wird.



Das Zubehör kann beim Backen/Braten seine Form ändern, was jedoch auf seine Funktionalität keinen Einfluss nimmt. Nach dem Abkühlen nimmt das Zubehör seine ursprüngliche Form an.



DAMPF-SET (INOX) Zum Backen/Braten mit Dampf. Stellen Sie das perforierte Tablett mit dem Gargut auf die mittlere Einschubebene und die Fettpfanne eine Ebene niedriger.

Wenn das Gerät Drahtführungen besitzt, müssen Sie den Rost und die Backbleche immer in die Führungsrinne der Drahtführungen einschieben.



Der **BACKBLECHTRÄGER** erleichtert das Herausnehmen der Backbleche aus dem Garraum, wenn diese noch heiß sind.

ENTKALKUNGSMITTEL bzw.
Reinigungsmittel für das Dampfsystem.

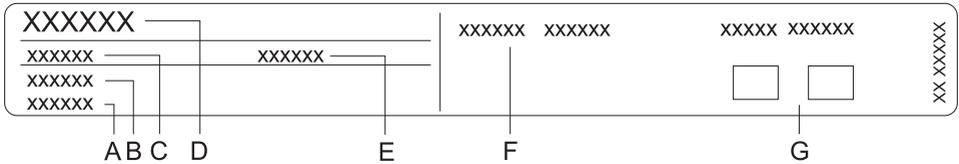
MESSINDIKATOR Zur Prüfung der Wasserhärte.



Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs heiß. Verwenden Sie deswegen wärmeisolierende Küchenhandschuhe.

GERÄTEDATEN - TYPENSCHILD

(ABHÄNGIG VOM MODELL)

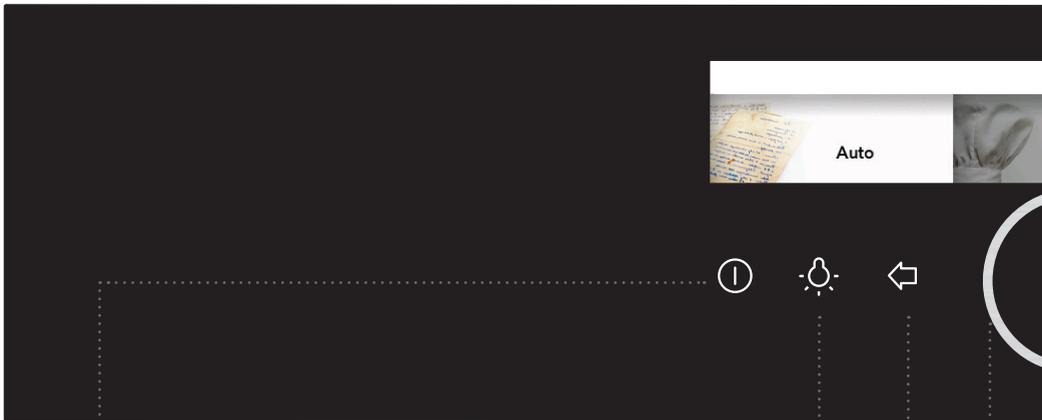


- A Seriennummer
- B Codenummer
- C Typ
- D Warenzeichen
- E Modell
- F Technische Daten
- G Symbole für Konformität

Das Typenschild mit den Gerätedaten ist am Geräte rand befestigt und wird sichtbar, wenn die Gerätetür geöffnet wird.

BEDIENEINHEIT

(Abhängig vom Modell)



1 TASTE EIN/AUS

2 EIN/AUS-TASTE FÜR DIE GARRAUMBELEUCHTUNG

3 ZURÜCK-TASTE

Kurze Berührung:
Rückkehr zum vorherigen Menü

Lange Berührung:
Rückkehr zum Hauptmenü

4 EINSTELL- und BESTÄTIGUNGS-TASTE

Durch Drehen des Knebels Einstellung auswählen

Durch Drücken der Taste Einstellung bestätigen



5 KURZZEITWEC-
KER/ ALARM

6 TASTE KINDER-
SPERRE

7 START/STOPP-
TASTE

8 DISPLAY zum
Anzeigen aller
Einstellungen

Lange Berührung:
START

**Lange Berührung
während des Be-
triebs:** STOPP

HINWEIS:

Damit die Sensortasten besser reagieren, berühren Sie diese immer mit der vollen Fingerfläche.

Bei jeder Berührung der Sensortaste ertönt ein kurzes akustisches Signal.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch Entnehmen Sie alle Zubehörteile und Transportsicherungen aus dem Garraum. Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel.

Lassen Sie vor dem ersten Gebrauch den Backofen leer mit Ober- und Unterhitze bei 200°C ca. eine Stunde laufen. Beim ersten Erhitzen des Geräts wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

DAMPFGAREN

Dampfgaren ist eine gesunde und natürliche Art der Zubereitung von Speisen, die den vollen Geschmack bewahren. Beim Dampfgaren entstehen keine unangenehmen Gerüche.

Vorteile des Dampfgarens:

Die thermische Behandlung (Dünsten, Braten) des Garguts setzt ein, bevor die Temperatur im Garraum 100°C erreicht. Möglich ist auch langsames Garen bzw. Dünsten oder Braten bei niedrigen Temperaturen im Garraum.

So werden Lebensmittel schonend zubereitet, wasserlösliche Vitamine und Minerale werden nicht zerstört, da nur ein geringer Teil im kondensierten Dampf, der mit dem Gargut in Kontakt ist, aufgelöst wird.

Zur Zubereitung brauchen Sie kein Fett. Dampfgaren bewahrt den Geschmack. Beim Dampfgaren entstehen keine unangenehmen Gerüche, kein Grillgeschmack oder Geschmack nach Kochtopf bzw. Bräter. Ebenso wird beim Dampfgaren der Geschmack nicht verändert, weil das Gargut nicht im Wasser gegart wird.

Beim Dampfgaren werden Geschmack und Düfte zwischen den Lebensmitteln nicht übertragen, deswegen können Sie Fleisch, Fisch und Gemüse zusammen garen.

Dampf ist auch zum Blanchieren, Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln und zum Warmhalten von Speisen geeignet.

WASSERBEHÄLTER FÜLLEN

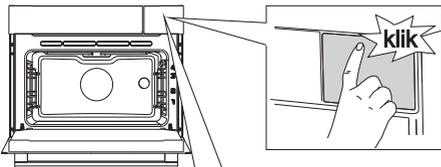
Der WASSERBEHÄLTER ermöglicht die unabhängige Zufuhr von Wasser in den Dampfbackofen. Das Fassungsvermögen des Wasserbehälters beträgt ca. 1,3 l (siehe Markierung). Mit dieser Wassermenge können Sie beim max. Dampfzyklus (Heißluft + Dampf bei max. Leistungsstufe) ca. 3 Stunden garen.



Reinigen Sie den Wasserbehälter vor dem ersten Gebrauch.



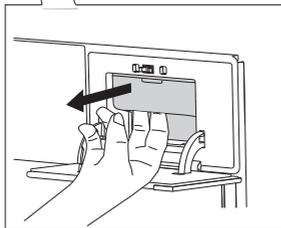
Füllen Sie den Wasserbehälter mit sauberem und kaltem Wasser aus der Wasserleitung, Tafelwasser (kein Mineralwasser) oder zum Kochen geeignetes destilliertes Wasser. Das Wasser muss beim Einfüllen Zimmertemperatur haben 20°C (± 10°C).



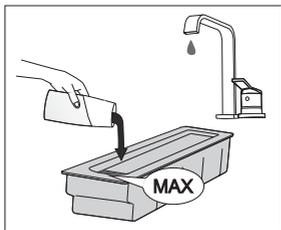
1 Öffnen Sie die Tür des Wasserbehälters durch Drücken der Stelle, an welcher der Aufkleber angebracht ist.



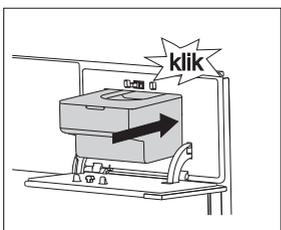
Sie können den Aufkleber später entfernen.



2 Ziehen Sie den Wasserbehälter aus dem Gehäuse, indem Sie ihn an der Nut anfassen.



3 Öffnen Sie die Abdeckung. Spülen Sie den Wasserbehälter mit Wasser aus. Setzen Sie den Wasserbehälter zusammen. Füllen Sie den Wasserbehälter vor dem Gebrauch mit frischem Wasser bis zur Markierung MAX.



4 Schieben Sie den Wasserbehälter in das Gehäuse zurück und zwar bis zur Endposition (es ist ein Klickgeräusch hörbar) und schließen Sie durch Drücken die Tür des Wasserbehälters.

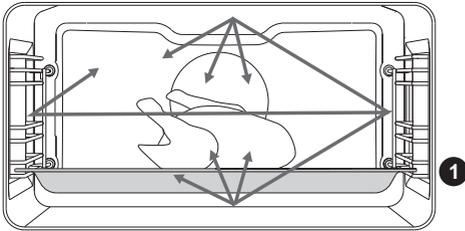


Nach Beendigung des Dampffahrens wird das Restwasser aus dem Dampfsystem in den Wasserbehälter gepumpt. Sie können die Abdeckung und den Wasserbehälter mit üblichen Flüssigreinigern reinigen, die keine Scheuermittel enthalten, oder in der Geschirrspülmaschine.

FUNKTIONSPRINZIP DER MIKROWELLEN

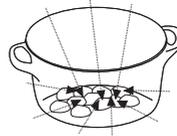
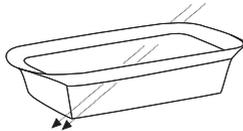
Mikrowellen werden zum **Garen, Backen/Braten und zum Auftauen von gefrorenen Lebensmittel** verwendet. Mikrowellen gewährleisten ein schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form der Speise zu verändern.

Mikrowellen sind eine Form von elektromagnetischen Wellen. In unserer Umwelt kommen sie normalerweise als Radio-, Licht- oder Infrarotwellen vor. Die Frequenz dieser Wellen liegt im Bereich von 2450 MHz.



Für Mikrowellen sind folgende Erscheinungen charakteristisch:

- Metalle reflektieren Mikrowellen,
- Mikrowellen „fließen“ durch andere Stoffe,
- Wasser- und Fettmoleküle sowie Zucker absorbieren Mikrowellen.



Wenn eine Speise Mikrowellen ausgesetzt wird, bewegen sich die Moleküle in der Speise mit großen Geschwindigkeiten, deswegen wird die Speise warm.

Die Eindringtiefe der Mikrowellen beträgt ca. 2,5 cm. Wenn das Gargut etwas dicker ist, wird der Kern wegen Wärmediffusion (Konduktion) genauso schnell gar wie beim klassischen Garen.



Wenn Sie die Betriebsart Mikrowellen wählen, dürfen Sie das Gerät nicht mit leerem Garraum betreiben.

ERSTE INBETRIEBNAHME

AUSWAHL DER SPRACHE

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall muss wieder die gewünschte Sprache eingestellt werden. Vom Werk aus ist das Gerät auf die englische Sprache eingestellt.



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie die gewünschte Sprache aus. Bestätigen Sie die Auswahl.

EINSTELLUNG DES DATUMS



Stellen Sie durch Drücken des KNEBELS den TAG, den MONAT und das JAHR ein. Drehen Sie den KNEBEL und bestätigen Sie ihre Einstellungen mit dem HÄCKCHEN.

UHR EINSTELLEN



Drehen Sie den KNEBEL und stellen Sie die UHR ein. Bestätigen Sie die Auswahl mit dem Häkchen.



Der Backofen lässt sich betreiben, auch wenn die aktuelle Tageszeit nicht eingestellt ist, jedoch können Sie in diesem Fall keine Zeitfunktionen verwenden (siehe Kapitel AUSWAHL DER ZEITFUNKTIONEN).

Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Standby“-Zustand um.

ÄNDERUNG DER EINSTELLUNGEN DER UHR

Sie können die aktuelle Tageszeit ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist (siehe Kapitel ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN).

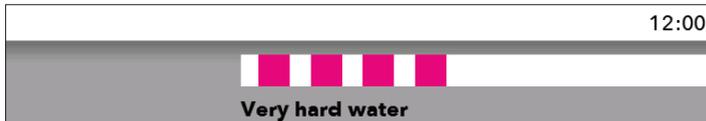
ERMITTLUNG DER WASSERHÄRTE

Vor dem ersten Gebrauch des Dampfsystems sollten Sie die Wasserhärte ermitteln.

Auf dem Display erscheint ein Balken und die Meldung „**Very hard water**“ (sehr hartes Wasser).



Vom Werk aus wurde die maximale Wasserhärte eingestellt.



	4 grüne Striche	Sehr weiches Wasser
	1 roter Strich	Weiches Wasser
	2 rote Striche	Mittlere Wasserhärte
	3 rote Striche	Hartes Wasser
	4 rote Striche	Sehr hartes Wasser

Tauchen Sie den beigelegten Teststreifen eine Sekunde lang ins Wasser. Geben Sie nach einer Minute die Anzahl der Striche in das Gerät ein. Drehen Sie den KNEBEL.

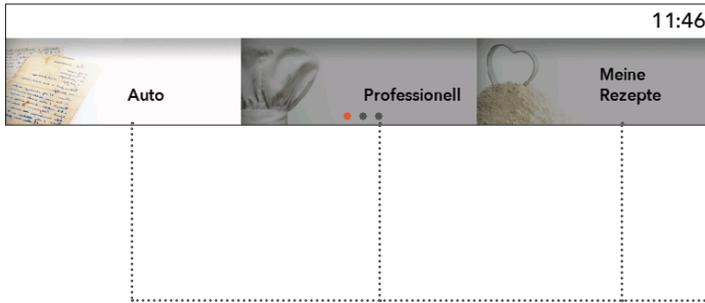
EINSTELLUNG DER WASSERHÄRTE

Sie können die Einstellung der Wasserhärte im Menü AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN ändern.



Eine falsche Einstellung der Wasserhärte kann den Betrieb des Geräts und seine Lebensdauer beeinträchtigen.

AUSWAHL DES HAUPTMENÜS UND EINSTELLUNG



Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie das gewünschte Menü aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS. Oben erscheint die BEZEICHNUNG des gewählten Menüs.



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

A) Automatisch

Wählen Sie bei dieser Betriebsart zuerst die Art der Speise und dann die Speise mit automatischer Einstellung der Menge, der Bräunungsstufe und des Betriebsendes. Das Programm bietet Ihnen eine Vielzahl von Rezepten an, die von bekannten Köchen und Ernährungsexperten zusammengestellt wurden.

B) Betriebsart Professionell

Diese Betriebsart bietet Ihnen eine Speisenauswahl mit voreingestellten Werten, die Sie ändern können.

C) Meine Rezepte

Diese Betriebsart ermöglicht Ihnen die Zubereitung von Speisen nach Ihren eigenen Rezepten, jedes Mal mit den gleichen Schritten und Einstellungen. Sie können Ihre Lieblingsrezepte als Programme speichern, die Sie jederzeit aufrufen können.

D) Dampf

Dampfgaren ist ein natürliches Garverfahren, das den vollen Geschmack des Garguts bewahrt.

E) Mikrowellen

Diese Betriebsart ist zum Garen und Braten sowie zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln geeignet.

A) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER SPEISEART (Betriebsart Automatisch)



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den Knebel und wählen Sie die Betriebsart **Automatisch** aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Wählen Sie die Speiseart und dann die Speise aus. Bestätigen Sie die Auswahl.



Es werden die voreingestellte Werte angezeigt: Sie können die Menge, die Bräunungsstufe und die Einschaltverzögerung (Betriebsende) einstellen.

- 1 Menge
- 2 Bräunungsstufe
- 3 Einschaltverzögerung
- 4 Betriebsdauer
- 5 Beheizungsart und empfohlene Einschubebene
- 6 Betriebsart Professionell



Falls Sie in der Betriebsart AUTOMATISCH das Symbol  wählen, schaltet das Programm auf die Betriebsart PROFESSIONELL um (siehe Kapitel BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER BETRIEBSART).

Berühren Sie zum Starten des Betriebs die Taste **Start/Stop**. Auf dem Display werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.

VORHEIZEN

Einige Speisen in der Betriebsart **Automatik** erfordern die Funktion „Vorheizen“ . Nachdem Sie die Speise ausgewählt haben, erscheint der Hinweis **„Das ausgewählte Programm schließt die Funktion Vorheizen ein.** (Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des KNEBELS.) **Vorheizen gestartet“**. Das Gargut noch nicht in den Garraum stellen. Auf dem Display werden abwechselnd die aktuelle und die gewünschte Temperatur angezeigt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und das Vorheizen wird beendet.

Auf dem Display erscheint der Hinweis **„Vorheizen beendet“**.

Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie das Gargut in den Garraum. Das Programm setzt den Betrieb mit den ausgewählten Einstellungen fort.

 Falls die Funktion „Vorheizen“ eingestellt ist, können Sie die Funktion „Einschaltverzögerung“ nicht benutzen.

B) BACKEN/BRATEN MIT AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART

(Betriebsart Professionell und Dampfgaren)



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den Knebel und wählen Sie die Betriebsart **Professionell** aus. Bestätigen Sie die Auswahl.



Wählen Sie die eigenen **Grundeinstellungen** aus.

GRUNDEINSTELLUNGEN

- 1 Vorheizen
- 2 Beheizungsart (siehe Tabelle BEHEIZUNGSARTEN)
- 3 Garraumtemperatur

ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN

- 4 Betriebsdauer (siehe Kapitel ZEITFUNKTIONEN)
- 5 Schrittprogramme (siehe Kapitel SCHRITTPROGRAMME)
- 6 Dampfzugabe (siehe Kapitel ZUGABE VON WASSERDAMPF)

VORHEIZEN

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten.

Schalten Sie die Funktion „Vorheizen“ durch Auswahl des Symbols  ein, auf dem Display erscheint der Hinweis **„Vorheizen gestartet“**. Das Gargut noch nicht in den Garraum stellen. Auf dem Display werden abwechselnd die aktuelle und die gewünschte Temperatur angezeigt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und das Vorheizen wird beendet.

Auf dem Display erscheint der Hinweis **„Vorheizen beendet“**.

Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie das Gargut in den Garraum. Das Programm setzt den Betrieb mit den ausgewählten Einstellungen fort.



Falls die Funktion „Vorheizen“ eingestellt ist, können Sie die Funktion „Einschaltverzögerung“ nicht benutzen.

BEHEIZUNGSARTEN (vom Modell abhängig)

BE-TRIEB-SART	BESCHREIBUNG	VOEREIN-GESTELLTE TEMPERATUR (°C)	MIN - MAX TEMPERATUR (°C)
	OBER- + UNTERHITZE Die im Ober- und Unterteil des Garraums eingebauten Heizelemente strahlen die Hitze gleichmäßig in den Garraum. Das Backen bzw. Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	200	30-230
	OBERHITZE Die Wärme wird nur von dem an der Decke des Garraums angebrachten Heizelement abgegeben. Diese Einstellung wird verwendet, wenn Sie eine Seite besonders knusprig backen/braten möchten.	150	30-230
	UNTERHITZE Die Wärme wird nur von dem an der Decke des Garraums angebrachten Heizelement abgegeben. Diese Einstellung wird verwendet, wenn Sie eine Seite besonders knusprig backen/braten möchten.	160	30-230
	KLEINFLÄCHENGRILL In Betrieb ist nur das Infrarot-Heizelement, das zum Großflächengrill gehört. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	230	30-230
	GROSSER GRILL Die Hitze wird vom oberen Heizelement und vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt. Die Hitze wird direkt vom Infrarot-Heizelement ausgestrahlt, das an der Decke des Garraums angebracht ist. Zur Steigerung der Heizleistung ist gleichzeitig auch die Oberhitze eingeschaltet. Diese Betriebsart ist zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brote, Würste und zum Anbacken von Toasts geeignet.	230	30-230
	GROSSER GRILL + LÜFTER Gleichzeitig sind das Infrarot-Heizelement und das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart ist besonders zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene geeignet. Sie ist auch zum Gratinieren und Überbacken geeignet.	170	30-230
	HEISSLUFT + UNTERHITZE Die Unterhitze und der Ringheizkörper mit Gebläse sind in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum Backen von Pizzas, feuchten Kuchen, Obsttorten, Hefe- und Mürbeteig verwendet.	200	30-230
	HEISSLUFT Gleichzeitig sind der Ringheizkörper und das Gebläse in Betrieb. Das Gebläse an der Rückwand des Garraums sorgt für ständiges Kreisen der heißen Luft um das Brat-/Backgut. Diese Betriebsart ist besonders zum Braten/Backen auf mehreren Einschubebenen geeignet.	180	30-230

BE-TRIEB-SART	BESCHREIBUNG	VOREINGESTELLTE TEMPERATUR (°C)	MIN - MAX TEMPERATUR (°C)
	SPAR-HEISSLUFT ¹⁾ Optimiert den Energieverbrauch während des Back-/Bratvorgangs. Diese Funktion wird zum Braten und Backen verwendet.	180	120-230
	UNTERHITZE + LÜFTER Diese Betriebsart ist zum Backen von niedrigem Backgut und Einkochen von Obst und Gemüse geeignet.	180	30-230
	BRAUNBRATEN Beim automatischen Bratvorgang ist die Oberhitze in Kombination mit dem Infrarot-Heizelement und dem Ringheizkörper in Betrieb. Diese Einstellung wird für alle Arten von Fleisch verwendet.	180	30-230

¹⁾ Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

Bei dieser Funktion wird die aktuelle Temperatur im Garraum wegen eines besonderen Algorithmus des Betriebs des Geräts und der Restwärmenutzung nicht angezeigt.

BE-TRIEB-SART	BESCHREIBUNG DAMPF	VOREINGESTELLTE TEMPERATUR (°C)	MIN. - MAX. TEMPERATUR
	HEISSLUFT MIT DAMPF Diese Betriebsart ist zum Garen und Auftauen von Gefrier- gut geeignet. Sie gewährleistet schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form des Garguts zu verän- dern. Sie können eine von drei Möglichkeiten wählen:		
	HOCH: Zur Zubereitung von Schnitzeln und kleinerer Fleischstü- cke	160	30-230
	MITTEL: Zum Aufwärmen von kalten/gefrorenen Speisen, Braten von Fischfilets und Zubereitung von gratiniertem Gemüse		
	NIEDRIG: Braten von größeren Fleischstücken (Braten, Hühnchen), Backen von Backgut aus Hefeteig (Brot und Semmeln), Lasagne, usw.		
	DAMPF Diese Betriebsart ist für alle Fleischsorten, Eintöpfe, Gemüse, Obstkuchen, Torten, Brot und gratinierte Speisen (Speisen, die eine längere Garzeit benötigen) geeignet.	100	30-100
	SOUS VIDE Ist ein Verfahren zum langsamen Garen des Garguts im Vakuum, bei genau festgelegter Temperatur. Methode Die Sous vide-Methode ist zur Zubereitung von Fleisch, Fisch und allen Arten von Gemüse und Obst geeignet. Die so zubereitete Speise ist saftig und entwickelt einen volleren Geschmack.	50	30-95

BETRIEB-SARTEN	BESCHREIBUNG	VOREINGESTELLTE TEMPERATUR (°C)	LEISTUNG (W)
	MIKROWELLE Diese Betriebsart ist zum Garen und Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln geeignet. Sie gewährleistet ein schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form der Speise zu verändern.	-	1000
	HEISSLUFT + MIKROWELLE Diese Betriebsart ist für alle Arten von Fleisch, Eintöpfe, Gemüse, Kuchen, Torten, Brot und gratinierte Speisen sowie Speisen, die eine längere Zeit Garzeit benötigen, geeignet.	160	600
	GRILL + LÜFTER + MIKROWELLE Wird zur Zubereitung von kleineren Fleischstücken, Fisch und Gemüse verwendet. Das Gericht wird schnell zubereitet und wird knusprig braungebraten.	200	600

LEISTUNGSSTUFE	VERWENDUNG
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Schnelles Erhitzen von Getränken, Wasser oder Speisen mit hohem Wassergehalt. • Garen von Speisen mit viel Wasser (Suppen, Saucen, usw.)
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Garen von frischem oder gefrorenem Gemüse.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Schokolade schmelzen • Garen von Fischen und Meeresfrüchten Aufwärmen auf zwei Einschubebenen • Garen von trockenen Bohnen bei niedrigen Temperaturen • Aufwärmen oder Garen von delikaten Speisen mit Eiern.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Garen von Milchprodukten oder Marmelade bei niedrigen Temperaturen
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Auftauen, Butter oder Speiseeis aufweichen
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Gebäck mit Cremefüllung aufweichen

Berühren Sie zum Start des Betriebs die Taste **START/STOP**. Auf dem Display werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.

 Auf dem Display blinkt das Symbol °C, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Es ertönt ein akustisches Signal. Während des Betriebs kann die Beheizungsart nicht geändert werden.

ZEITFUNKTIONEN - BETRIEBSDAUER



In der Grundbetriebsart Professionell können Sie eine der **Zeitfunktionen wählen**. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Betriebsdauer

Startzeitvorwahl



Einstellung der Betriebsdauer

Bei dieser Betriebsart können Sie selbst die Betriebsdauer des Backofens bestimmen. Stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein und bestätigen Sie die Auswahl (die maximale Betriebsdauer ist 10 Stunden).

Dementsprechend wird auch die Anzeige des Betriebesendes angepasst. Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Auf dem Display werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt. Sie können sämtliche Zeitfunktionen löschen, indem Sie die Zeit auf den Wert „0“ stellen.



Einstellung der Einschaltverzögerung

Die Funktion Startzeitvorwahl ist bei den Einstellungen Kleingrill, Großgrill und Grill mit Ventilator nicht möglich.

Bei dieser Betriebsart stellen Sie ein, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (Betriebsdauer) und zu welchem Zeitpunkt sich der Backofen ausschalten soll (Einschaltverzögerung bis zu 24 Stunden). Überprüfen Sie, ob die Uhr auf die aktuelle Tageszeit eingestellt ist.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Ende des Back-/Bratvorgangs: 18:00 Uhr

Stellen Sie zuerst die BETRIEBSDAUER (2 Stunden) ein. Auf der Anzeige erscheint die Summe der Tageszeit und der Betriebsdauer des Backofens (14:00).

Stellen Sie noch das BETRIEBSENDE ein (18:00).

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten.

Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/Bratvorgangs ab. Auf dem Display erscheint die Mitteilung: Der Start des Back-/Bratvorgangs ist verzögert. Der Back-/Bratvorgang beginnt um 16.00 Uhr.



Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Ein akustisches Signal ertönt und auf dem Display erscheint das Wort Ende.

Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Standby“-Zustand um. Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt.

SCHRITTPROGRAMM

Diese Betriebsart ermöglicht Ihnen, in einem Back-/Bratvorgang drei verschiedene aufeinanderfolgende Schritte der Zubereitung zu kombinieren. Durch die Auswahl verschiedener Einstellungen können Sie die Speise nach Ihren Wünschen zubereiten.

Professionell | Ober- + Unterhitze 12:40

In der Betriebsart „Professionell“ können Sie „Zubereitung nach Schritten“ und „Dampfgaren“ auswählen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

Mehrstufiger Kochvorgang 12:40

Wählen Sie: Schritt 1, Schritt 2, Schritt 3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

Der erste Schritt ist schon ausgewählt, weil Sie davor die Zeitfunktionen eingestellt haben.

Mehrstufiger Kochvorgang | 2. Schritt 12:40

Stellen Sie die Beheizungsart, die Temperatur und die Zeit ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Setzen des HÄCKCHENS und Drücken des KNEBELS.

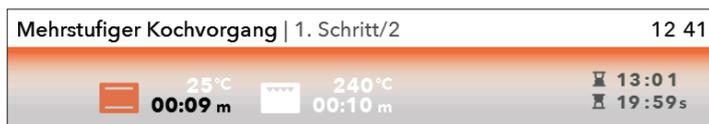
Mehrstufiger Kochvorgang 12:41

Gesamte Zubereitungszeit - Betriebsende

Betrieb des aktuellen Schrittes

Temperatur und Betriebsdauer des ausgewählten Schrittes

Nach Betätigung der Taste START beginnt der Backofen zuerst nach Schritt 1 zu arbeiten (auf dem unteren Teil des Displays wird auf dem Balken angezeigt, nach welchem Schritt der Back-/Bratvorgang ausgeführt wird). Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, werden die Schritte 2 und 3 aktiviert – wenn Sie diese gewählt haben.



 Wenn Sie während des Betriebs einen Schritt löschen möchten, drehen Sie den KNEBEL, wählen Sie den Schritt aus und widerrufen Sie ihn durch Setzen des KREUZES. Das können Sie nur bei Schritten durchführen, die noch nicht ausgeführt wurden.

EINBLASEN DES DAMPFES

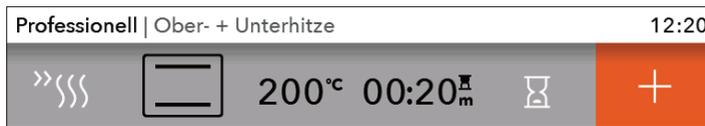
Die Zugabe des Dampfes ist empfehlenswert bei der Zubereitung von:

- **Fleisch** (gegen Ende): das Fleisch wird saftiger und weicher, außerdem muss das Fleisch nicht mit Wasser begossen werden. Fleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Wildbret, Geflügel, Lammfleisch, Fisch, Würste;
- **Brot, Semmeln:** verwenden Sie den Dampf in den ersten 5-10 Minuten. Die Brotkruste wird knusprig und schön braun;
- **Gemüse- und Obstaufläufe,** Lasagne, Mehlspeisen, Pudding;
- **Gemüse,** insbesondere Kartoffeln, Blumenkohl, Broccoli, Mohrrüben, Zucchini und Auberginen.

Sie können die Dampfzugabe in der Grundbetriebsart **Professionell vornehmen**, wenn Sie die Zubereitungszeit einstellen. Die Zubereitungszeit muss entsprechend lang eingestellt werden, damit der Dampf eingeblasen werden kann.



Die gesamte Zubereitungszeit darf nicht kürzer als 10 Minuten sein.



Drücken Sie zur Zugabe des Dampfes das **Symbol +**. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie das Symbol - Schrittprogramm (siehe Kapitel SCHRITTPROGRAMM) - Intensität der Dampfzugabe in drei Stufen.

A) DAMPFZUGABE NACH SCHRITTEN

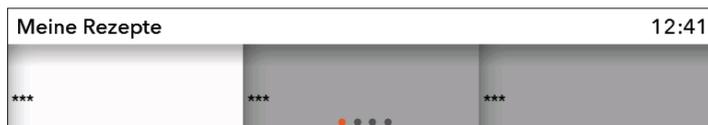
Stellen Sie die Schritte ein (siehe SCHRITTPROGRAMM). Wählen Sie das **Symbol +** für die Zugabe des Dampfes. Das System wird automatisch die Dampfstöße hinsichtlich der Zubereitungszeit berechnen. Berühren Sie zum Starten des Betriebs die Taste Start/Stop.

B) DIREKTE ZUGABE DES DAMPFES

Die direkte Zugabe des Dampfes wird während des Back-/Bratvorgangs ausgeführt. Wählen Sie das **Symbol** . Auf dem Display erscheint die Mitteilung: **"Möchten Sie Dampf zugeben?"** Das Symbol blinkt, bis das Verfahren beendet ist. Sie können die direkte Zugabe des Dampfes in drei Schritten wiederholen, dann erlischt das Symbol für Dampf.

C) SPEICHERN DES EIGENEN PROGRAMMS (MEINE REZEPTE)

Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs erscheint das Menü „Ende“. Wählen Sie das Symbol  und speichern Sie die ausgewählten Einstellungen in den Speicher des Backofens.



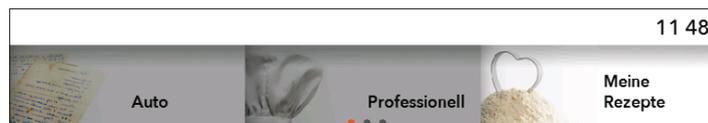
Drehen Sie den KNEBEL im Hauptmenü und wählen Sie **Meine Rezepte**. Bestätigen Sie die Auswahl.



Sie können maximal 12 eigene Rezepte speichern.



Geben Sie durch Drehen des KNEBELS und Bestätigung der einzelnen Buchstaben einen neuen Rezeptnamen ein. Löschen Sie nach Bedarf den Buchstaben mit der Pfeiltaste. Bestätigen Sie den Namen des neuen Rezeptes mit dem Häkchen.



Sie können Ihr Lieblingsrezept auswählen, indem Sie im Hauptmenü den Punkt „**Meine Rezepte**“ wählen. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Knebels.



Auf dem Display erscheinen voreingestellte Werte, die Sie ändern können.

Nach Beendigung des Programms erscheint auf dem Display der Hinweis „**Ende**“. Falls Sie Einstellungen verändert haben, können Sie diese speichern, indem Sie das Symbol  auswählen. Wählen Sie ein Rezept mit dem gleichen Namen aus. Auf dem Display erscheint der Hinweis „**Das Programm wird überschrieben**“.

- Sie können die Auswahl bestätigen, wenn Sie das Rezept unter demselben Namen speichern möchten oder Sie können einen neuen Namen für das Rezept eingeben.
- Die Auswahl kann widerrufen werden. Es erscheint ein Menübild, in dem Sie ein neues Feld auswählen und ein neues Rezept speichern können.

D) DAMPFGAREN

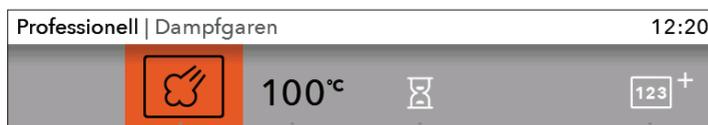
(Dampf - Schnellzugang zu den Dampfprogrammen)



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie die Betriebsart **DAMPF** aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Wählen Sie die eigenen Grundeinstellungen:

1

2

3

4

- 1 Beheizungsart
- 2 Temperatur im Garraum
- 3 Betriebsdauer
- 4 Zubereitung nach Schritten (siehe Kapitel SCHRITTPROGRAMM)



Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten.

Füllen Sie den **Wasserbehälter** mit frischem Wasser bis zur Markierung MAX. Verwenden Sie das DAMPFSET zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Fleisch und Kartoffeln, die nicht im Saft gegart werden. Stellen Sie das Dampfset die 2. Einschubebene.



To dry the inside of the oven, set hot air and bottom heater  to 170 °C for 15 minutes. After the end of the program leave the oven door open for at least two minutes to let the steam out and let the inside of the appliance become dry.

SOUS VIDE (DAMPFGAREN)

Packen Sie das Gargut in einen speziellen Plastiksack, die zum Vakuumieren und Garen mit der Methode Sous vide geeignet ist. Legen Sie das verpackte Gargut auf das perforierte Backblech und legen Sie es auf die mittlere Einschubebene.



Drehen Sie den KNEBEL im Hauptmenü und wählen Sie **Zusatzfunktionen**. Bestätigen Sie die Auswahl. Es erscheint das Menü mit den Zusatzfunktionen.



Drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie die Betriebsart Sous vide.



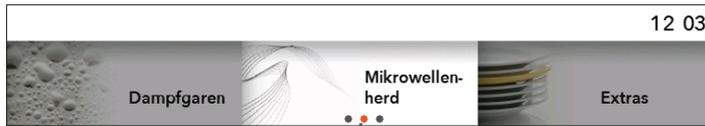
Stellen Sie die Temperatur und die Zubereitungszeit ein. Garen Sie das Gargut längere Zeit bei niedrigen Temperaturen.

Entfernen Sie nach Beendigung des Garvorgangs das Gargut aus der Verpackung. Um den Geschmack zu intensivieren, können Sie das Gargut später in heißem Öl anbraten.

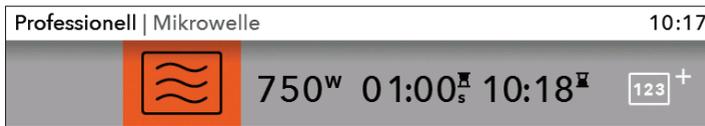
E) BRATEN MIT MIKROWELLEN



Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drehen Sie den Knebel und wählen Sie die Betriebsart Mikrowellen aus. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Wählen Sie die Einstellung durch Drehen und Drücken des KNEBELS.

1

2

3

4

5

- 1 Betriebsart Mikrowellen
- 2 Leistungsstufe/Temperatur (bei kombinierten Betriebsarten)
- 3 Betriebsdauer
- 4 Startzeitvorwahl
- 5 Zubereitung in Schritten (siehe Kapitel ZUBEREITUNG IN SCHRITTEN)

Bei Betriebsarten mit Mikrowellen können Sie die Zeitfunktion bzw. Einschaltverzögerung nicht einstellen.

Berühren Sie zum Starten des Betriebs die Taste Start/Stop.
Auf dem Display werden die abzählende Zeit und die Einstellungen angezeigt.



Wenn Sie eine Kombi-Betriebsart mit Mikrowellen gewählt haben, blinkt das Symbol °C, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

BETRIEBSSTART



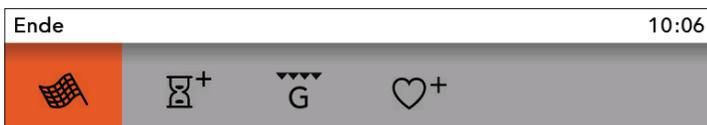
Vor dem Start des Back-/Bratvorgangs blinkt die Taste START/STOP. Starten Sie den Back-/Bratvorgang durch kurzes Drücken der Taste START/STOP. Falls Sie die Einstellungen während des Back-/Bratvorgangs ändern möchten, drehen Sie den KNEBEL und wählen Sie die neue Einstellung bzw. den neuen Wert. Bestätigen Sie die Auswahl.

 Falls Sie während des Betriebs des Backofens die Gerätetür öffnen, wird der Back-/Bratvorgang unterbrochen. Nach dem Schließen der Gerätetür wird er wieder fortgesetzt. Die Gerätetür sollten Sie innerhalb von 3 Minuten schließen, sonst wird der Betrieb beendet und auf dem Display wird die Mitteilung „Ende“ angezeigt.

 Sie können den Back-/Bratvorgang durch Berühren der Taste START/STOP unterbrechen. „**Programm unterbrochen. Möchten Sie das Programm anhalten?**“ Nach der Unterbrechung des Programms können Sie die Meldung durch Setzen des KREUZES löschen. Um das Programm anzuhalten, bestätigen Sie die Aktion durch Setzen des HÄCKCHENS; die Meldung „Finish menu“ (Menü beenden) erscheint.

BETRIEBSENDE UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Sobald der Back-/Bratvorgang beendet ist, erscheint auf dem Display das Menü „Ende“.



Ende

Berühren Sie die Ikone und beenden Sie den Back-/Bratvorgang. Auf dem Display erscheint das Hauptmenü.



Betriebszeit verlängern

Durch Berührung der Ikone können Sie die Betriebszeit verlängern. Stellen Sie ein neues Betriebsende ein (siehe Kapitel ZEITFUNKTIONEN).



Gratinieren hinzufügen

Wählen Sie dieses Symbol aus, wenn sie nach Betriebsende die Oberseite der Speise überbacken möchten.



Zu meinen Rezepten hinzufügen

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, eigene Einstellungen zu speichern und das eigene Rezept beim nächsten Mal aufzurufen.

 Nach dem Gebrauch des Backofens kann etwas Wasser im Kondenswasserkanal (unter der Backofentür) zurückbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder Lappen trocken.

AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN



Drehen Sie den KNEBEL im Hauptmenü und wählen Sie **Zusatzfunktionen**. Bestätigen Sie die Auswahl. Es erscheint das Menü mit den Zusatzfunktionen.



Einige Funktionen können bei bestimmten Programmen nicht ausgewählt werden. Das wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

Reinigen mit Dampf

Das Programm ermöglicht die einfache Beseitigung von Flecken im Garraum. Siehe Kapitel „REINIGUNG UND PFLEGE“.

Auftauen

Bei dieser Betriebsart kreist die Luft im Garraum ohne zugeschaltete Heizelemente. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Betriebsart wird zum langsamen Auftauen von Gefriergut (Torten, Kuchen, Gebäck, Brot und Semmeln sowie tiefgefrorenes Obst) verwendet.

Durch Berühren des Symbols können Sie die Speiseart, das Gewicht, den Beginn und das Ende des Programms bestimmen. Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren bzw. voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.

Warmhalten

Diese Funktion wird zum Warmhalten von fertigen Speisen verwendet. Stellen Sie durch Berühren des Symbols die Temperatur, den Anfang und das Ende des Programms ein.

Teller wärmen

Diese Funktion ist zum Wärmen von Tafelservice geeignet. Im warmen Teller bleibt die servierte Speise länger warm. Stellen Sie durch Berühren des Symbols die Temperatur, den Anfang und das Ende der Funktion ein.

Regeneration

Mit der Betriebsart „Regeneration“ können Sie eine schon gekochte Speise aufwärmen. Da zum Aufwärmen nur Dampf verwendet wird, wird die Qualität der Speise nicht beeinträchtigt.

Der Geschmack und die Textur werden aufrechterhalten und die Speise sieht aus, als wäre sie gerade frisch gekocht worden. Sie können mehrere verschiedene Speisen gleichzeitig regenerieren.

- Bei dieser Funktion können Sie den Anfang und das Ende des Regenerationsprozesses einstellen.

Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten.

Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Sobald der Garraum die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Beheizung ausgeschaltet und der Backofen ist zum Backen/Braten mit dem ausgewählten Programm bereit.

Shabbat

Bei dieser Betriebsart stellen Sie die Temperatur zwischen 85 und 140°C und die Zeit (maximal 74 Stunden) der Sabbath Aktivität ein. Nach Betätigung der Taste START wird die Zeit abgezählt. Im Garraum leuchtet die Garraumleuchte. Alle akustischen Alarmer und der Betrieb des Geräts sind abgeschaltet, außer der Ein-/Aus-Taste (ON/OFF). Sie können diese Einstellungen nach Beendigung der Betriebsart speichern.



Bei Stromausfall wird der Shabbat-Modus abgebrochen und der Backofen schaltet sich auf die Startposition um.



Hinweis: Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Shabbat-Modus verursacht wurden.

Sous vide

Dieses Programm wird zum langsamen Garen im Vakuum mithilfe von Dampf verwendet. Garen Sie das vakuumverpackte Gargut langsam bei niedrigen Temperaturen. Das Gargut entwickelt einen volleren Geschmack und es werden Vitamine und Mineralien bewahrt.

AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN



Drehen Sie den KNEBEL im Hauptmenü und wählen Sie **Einstellungen**. Bestätigen Sie die Auswahl.



Durch Drehen des Knebels können Sie sich im Menü bewegen. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Drücken des KNEBELS.

Allgemeines

Sprache - stellen Sie die Sprache ein, die auf dem Display angezeigt werden soll.

Datum - das Datum muss beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder wenn das Gerät für längere Zeit (mehr als eine Woche) vom Stromnetz getrennt war, wieder neu eingestellt werden. Stellen Sie den Tag, den Monat und das Jahr ein.

Tageszeit - Die Tageszeit muss beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder wenn das Gerät für längere Zeit (mehr als eine Woche) vom Stromnetz getrennt war, wieder neu eingestellt werden. Stellen Sie die aktuelle Zeit auf der UHR und danach im Feld ZEIT noch die Zeitanzeige ein: digital oder analog.

Akustisches Signal - Sie können die Lautstärke des akustischen Signals einstellen, wenn keine andere Zeitfunktion aktiviert ist (es wird nur die aktuelle Tageszeit angezeigt).

Lautstärke - Sie können eine der drei verschiedenen Lautstärken einstellen.

Tastensignal - einschalten oder ausschalten.

Start-/Abschaltensignal - einschalten oder ausschalten.

Display

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

Beleuchtung - drei verschiedene Stufen

Nachtmodus - stellen Sie die Zeit ein, bis zu der das Display dunkel sein soll.

Umschalten auf den Standby Modus - das Display schaltet sich nach 1 Stunde automatisch aus.

Einstellung der Zubereitung von Speisen

Meine Einstellungen

Leistungsstufe beim Normalprogramm

Dampf

- Wasserhärte
- Entkalkung

Beheizungsart

Gerätedaten

Werkseinstellungen

Garraumbeleuchtung während des Betriebs – Die Garraumbeleuchtung schaltet sich nicht ein, wenn Sie die Gerätetür während des Backofenbetriebs öffnen.

Garraumbeleuchtung – Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, sobald sie die Gerätetür öffnen oder den Backofen einschalten. Nach Programmende bleibt die Garraumbeleuchtung noch ca. 1 Minute lang eingeschaltet. Sie können die Garraumbeleuchtung durch Drücken der Taste mit dem Glühbirnensymbol ein- bzw. ausschalten.



KINDERSPERRE

Schalten Sie die Kindersperre durch Berühren der SCHLÜSSELTASTE ein. Auf dem Display erscheint »**Kindersperre aktiviert**«. Durch erneutes Berühren der Taste wird die Funktion »Kindersperre« wieder ausgeschaltet.



Falls Sie die Kindersperre aktivieren, wenn keine der Zeitfunktionen aktiviert ist (es wird nur die Tageszeit angezeigt), lässt sich der Backofen nicht betreiben. Falls die Kindersperre nach der Einstellung einer Zeitfunktion aktiviert wird, wird der Backofen normal betrieben, jedoch lassen sich keine Änderungen der Einstellungen vornehmen. Bei aktivierter Kindersperre können Sie die Betriebsart und die Zusatzfunktionen nicht ändern. Sie können nur den Back-/Bratvorgang abschalten. Die Kindersperre bleibt auch nach dem Ausschalten des Backofens aktiv. Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersperre ausschalten.



EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Sie können den Kurzzeitwecker unabhängig vom Betrieb des Backofens verwenden. Schalten Sie den Kurzzeitwecker durch Drücken der Taste ein. Die maximale Einstellung beträgt 24 Stunden. Sobald die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus.



Bei Stromausfall oder Ausschalten des Geräts bleiben alle Zusatzfunktionen und die eigenen Einstellungen gespeichert.

REINIGUNG UND PFLEGE



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

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durch Erwachsene durchgeführt werden!

Aluminisierte Oberflächen des Geräts

Reinigen Sie aluminisierte Oberflächen des Geräts mit flüssigen Reinigungsmitteln, die für solche Flächen geeignet sind und keine Kratzer hinterlassen. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch auf und reinigen Sie die Oberfläche des Geräts. Wischen Sie danach Reinigungsmittelrückstände mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche.

Tragen Sie Reinigungsmittel nicht direkt auf die aluminisierte Oberfläche auf. Verwenden Sie zum Reinigen keine groben Reinigungsmittel und Schwämme, die Kratzer verursachen. Hinweis: Die Geräteoberfläche darf auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die Oberfläche sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Vorderseite des Geräts aus Edelstahl

(vom Modell abhängig)

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit einem milden Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen Schwamm, der keine Kratzer hinterlässt. Verwenden Sie keine groben Reinigungsmittel oder solche, die Lösungsmittel enthalten, weil diese die Oberfläche beschädigen können.

Lackierte Oberflächen und Kunststoffoberflächen

(vom Modell abhängig)

Knebel, Türgriffe, Aufkleber und Schilder nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln oder alkoholhaltigen Reinigungsmitteln bzw. reinem Alkohol reinigen.

Entfernen Sie Flecken sofort mit einem weichen Tuch und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird. Sie können auch Reinigungsmittel verwenden, die speziell für solche Oberflächen bestimmt sind; dabei sollten Sie die Hinweise des Herstellers beachten.



Aluminisierte Oberflächen dürfen auf keinen Fall mit Backofen-Sprays in Berührung kommen, weil diese die Oberflächen sichtbar und dauerhaft beschädigen.

Gerätetür

Die Gerätetür ist fest an das Gerät befestigt und darf nicht demontiert werden. Die Gerätetür darf nicht zerlegt oder demontiert werden.

KLASSISCHE REINIGUNG

Zum Reinigen von hartnäckigem Schmutz im Garraum können Sie klassische Methoden verwenden (Backofenreiniger oder Backofensprays). Nach einer solchen Reinigung sollten Sie die Reinigungsmittelreste im Garraum vollständig entfernen.

Reinigen Sie den Garraum und die Zuberhörteile nach jedem Gebrauch, damit der Schmutz nicht festbrennen kann. Fett können Sie am einfachsten mit warmer Seifenlauge reinigen, während der Garraum noch warm ist.

Verwenden Sie bei hartnäckiger oder sehr starker Verschmutzung handelsübliche Backofenreiniger. Wischen Sie nach dem Reinigen den Garraum gründlich mit einem Tuch und Wasser sauber, damit alle Reinigungsmittelreste beseitigt werden.

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel und Topfschwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- und Fleckentferner.

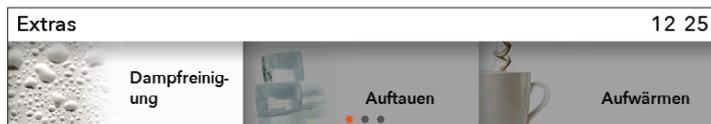
Reinigen Sie das Zubehör (Backbleche, Rost, usw.) mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel.

Der Garraum, die Innenwände des Garraumes und die Backbleche sind mit einem speziellen Email überzogen, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialschicht ermöglicht müheloses Reinigen bei Zimmertemperatur.

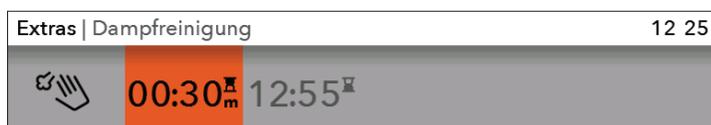
PROGRAMM REINIGEN MIT DAMPF

Entfernen Sie vor jedem Start des Reinigungsprogramms mit Dampf alle sichtbaren Verschmutzungen und Speisereste.

Füllen Sie den Wasserbehälter und wählen Sie das Reinigungsprogramm für den Garraum.



Wählen Sie im Hauptmenü Zusatzfunktionen und **Reinigen mit Dampf**. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des KNEBELS.



Drücken Sie die Taste START.

Warten Sie nach Beendigung des Programms, bis sich der Garraum vollständig abgekühlt hat und Sie ohne Verbrennungsgefahr den Garraum reinigen können.

Nach Beendigung des Programms werden die Flecken auf dem Email im Garraum aufgeweicht, was eine einfache Reinigung des Garraums ermöglicht. Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch weg.

 Falls der Garraum nicht sauber wird (bei hartnäckiger Verschmutzung), wiederholen Sie das Reinigungsprogramm mit Dampf.



Starten Sie das Reinigungsprogramm, wenn der Garraum vollständig abgekühlt ist.

REINIGUNG DES DAMPFSYSTEMS

Die Reinigung des Wasserbehälters hängt von der Wasserhärte ab.

Wasserhärte	°N	Anzahl der Farbstriche auf dem Testblatt
weich	0-3dH	4 grüne Striche
leicht hart	10-15dH	1 roter Strich
mittel hart	15-20dH	2 rote Striche
hart	20-25dH	3 rote Striche
sehr hart	>25dH	4 rote Striche

Während des Dampf Garens kann sich Kalkstein im Dampfsystem ansammeln. Dieser muss von Zeit zu Zeit entfernt werden. Folgende Mitteilung wird auf dem Display angezeigt:
"Bitte führen Sie den Entkalkungsvorgang durch."

Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist. Der Entkalkungsprozess umfasst das Entkalken und Spülen des Garraums. Auf dem Display werden während des Vorgangs Benachrichtigungen mit Informationen sowie Aufforderungen zu Aktionen angezeigt.

Zur Entkalkung empfehlen wir die Verwendung des Entkalkungsmittels NOKALK. NOKALK ist ein äußerst wirksames Entkalkungsmittel, das ausschließlich auf natürlichen und vollständig biologisch abbaubaren Inhaltsstoffen basiert. Die Lösung ist umweltfreundlich, nicht korrosiv und nicht aggressiv.

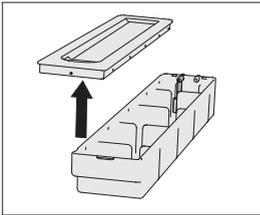
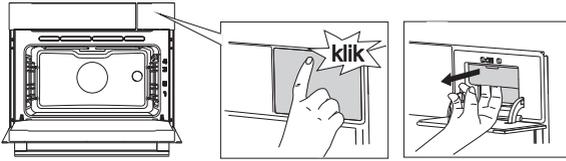
Neben der wirksamen Entkalkung wirkt es auch reinigend und antibakteriell und sorgt dafür, dass die inneren Komponenten des Geräts in einem optimalen hygienischen Zustand erhalten bleiben. So bleibt der gute Geschmack des Garguts erhalten und die Lebensdauer des Geräts wird verlängert.

1. Geben Sie das Kalkentfernungsmittel in den Wasserbehälter.
2. Das Entkalkungsprogramm wird durchgeführt.
3. Das Entkalkungsprogramm ist beendet. Flüssigkeit entleeren, Wasserbehälter mit Wasser ausspülen und mit frischem Wasser füllen, um den Spülzyklus durchzuführen.
4. Der Spülzyklus ist beendet. Reinigen Sie den Wasserbehälter und wischen Sie den Backofen sauber.

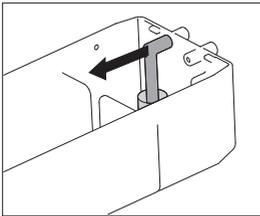
Reinigen Sie auch den Schaumfilter (siehe Kapitel REINIGUNG DES SCHAUMFILTERS).

REINIGUNG DES FILTERSCHAUMS

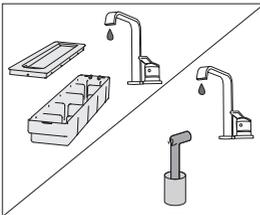
 Reinigen Sie bei jeder Reinigung des Wassertanks und Entkalkung auch den Filterschaum.



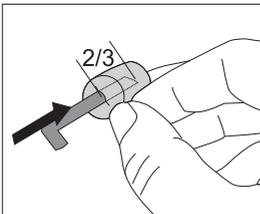
1 Öffnen Sie die Abdeckung des Wassertanks.



2 Nehmen Sie das Zuleitungsrohr ab.



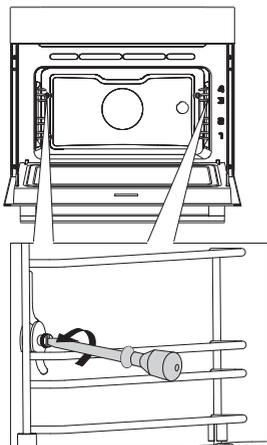
3 Reinigen Sie das Zuleitungsrohr samt Filterschaum unter fließendem Wasser. Spülen Sie den Filterschaum sauber, sodass auf dem Schaum keine Unreinheiten sichtbar sind. Dadurch werden die ordnungsgemäße Funktion des Geräts und der frische Geschmack und Geruch der Lebensmittel gewährleistet.



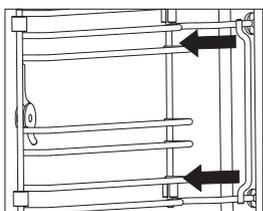
 Falls sich der Filterschaum vom Zuleitungsrohr abstreift, stecken Sie ihn wieder auf das Rohr bis zu zwei Dritteln seiner Länge auf.

DEMONTAGE UND REINIGUNG DER DRAHTFÜHRUNGEN

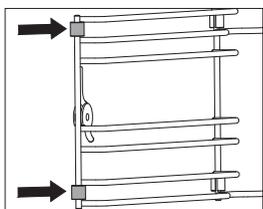
Reinigen Sie die Führungen nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.



1 Schraube lösen. Verwenden Sie einen Schraubenzieher.



2 Nehmen Sie die Führungen aus den Bohrungen der Rückwand heraus.



Sorgen Sie dafür, dass die Distanzscheiben, die auf den Drahtführungen angebracht sind, nicht verloren gehen. Sie müssen diese nach dem Reinigen wieder anbringen, ansonsten kann es zu Funkenbildung kommen.



Nach dem Reinigen die Schrauben in den Führungen wieder mit dem Schraubenzieher festschrauben.

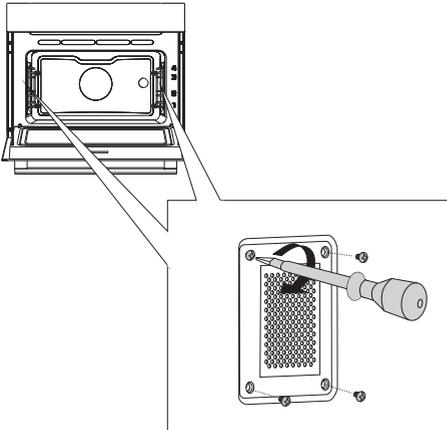
Achten Sie bei der Montage der Drahtführungen, dass Sie diese auf dieselbe Seite montieren, von der Sie sie demontiert haben.

AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS

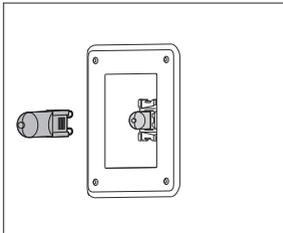
Der Backofen ist mit einer Halogenlampe ausgestattet.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse (G).

Das Leuchtmittel ist Verbrauchsmaterial, deswegen ist es nicht Gegenstand der Garantie. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels die Backbleche, den Rost und die Führungen.

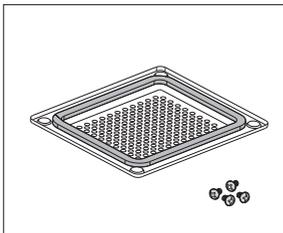


1 Lösen Sie die vier Schrauben auf der Abdeckung. Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas.



2 Entfernen Sie das Halogenleuchtmittel und ersetzen Sie es durch ein neues.

 Passen Sie auf, dass Sie sich nicht am heißen Leuchtmittel verbrennen.



 Auf der Abdeckung ist eine Dichtung angebracht, die nicht entfernen werden darf bzw. darf diese nicht deformiert sein. Die Dichtung muss gut an der Wand des Garraums anliegen.



Schrauben Sie die Schrauben auf der Abdeckung wieder fest, ansonsten kann es zu Funkenbildung kommen.

TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

Störung/Fehler	Ursache
Die Sensoren reagieren nicht, der Inhalt auf dem Display ist „eingefroren“.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab); schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.
Die Sicherung schaltet sich mehrmals aus ...	Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Austausch des Leuchtmittels ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschrieben.
Das Backgut ist nicht durchgebacken ...	Haben Sie die Temperatur und die Betriebsart richtig eingestellt? Ist die Gerätetür geschlossen?
Das Display zeigt eine Störung an ERRXX ... * XX ist die Nummer der Störung	Es ist zu einer Betriebsstörung des elektronischen Moduls gekommen. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz. Schließen Sie danach das Gerät wieder an das elektrische Netz an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Wenn die Störung noch immer angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Das Wasser wird nicht in das Dampfsystem gepumpt...	Prüfen Sie das Wasser im Wasserbehälter Zu niedriger Wasserstand im Wasserbehälter Prüfen Sie, ob die Anschlussrohre auf der Rückseite des Wasserbehälters passierbar und ob die Löcher eventuell verstopft sind.
Funkenbildung im Garraum	Prüfen Sie, ob die Abdeckung der Innenleuchte fachgerecht befestigt wurde und ob alle Distanzstücke auf den Führungen angebracht sind. Überprüfen Sie, ob die Führungen im Garraum richtig montiert sind.

Falls Sie die Störung trotz der Einhaltung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen können, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. einer Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird nicht von der Garantie gedeckt. In diesem Fall trägt der Kunde die Reparaturkosten selbst.



Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät unbedingt durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.

AKTUALISIERTE INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

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

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

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer

beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



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



Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Geräts.

Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden
Sie auf der Garantiekarte.



Pelgrim

de (01-22)

803710 / VER 4 / 14.12.2021



COS824MAT
COS824RVS
COS834MAT
COS834ANT

Instructions for use
Combined steam oven and microwave oven

We thank you for your trust in purchasing our appliance.

This detailed instruction manual is supplied to allow you to learn about your new appliance as quickly as possible.

Make sure you have received an undamaged appliance. Should you notice any transport damage, please notify your dealer or regional warehouse where your appliance was supplied from. The telephone number can be found on the invoice or on the delivery note.

Instructions for installation and connection are supplied separately.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



**Instructions for safety are supplied separately.
CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS AND SAVE THEM
FOR FUTURE REFERENCE.**



Important information



Tip, note

CONTENTS

2 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 4 Before connecting the appliance	WARNINGS
6 COMBINED STEAM OVEN AND MICROWAVE OVEN 9 Information on the appliance - data plate (depending on the model) 10 Control unit	INTRODUCTION
12 BEFORE THE FIRST USE 12 Steam cooking 13 Filling the water tank 14 Microwave function 15 FIRST USE 16 Testing water hardness	INITIAL PREPARATION OF THE APPLIANCE
17 SELECTING THE MAIN MENUS FOR BAKING AND SETTINGS 18 A) baking by selecting the type of food (auto; automatic mode) 20 B) baking by selecting the mode of operation (professional mode and steam mode) 28 C) storing your own programme (my mode) 29 D) steam cooking (Steam - quick access to steam programs) 31 E) cooking with microwaves 32 START OF BAKING 32 END OF BAKING AND OVEN SHUT-OFF 33 SELECTING ADDITIONAL FEATURES 35 SELECTING GENERAL SETTINGS	SETTINGS AND BAKING
37 MAINTENANCE & CLEANING 38 Conventional oven cleaning 39 Steam cleaning program (steam clean) 40 Cleaning the steam system 41 Cleaning the filter foam 42 Removing and cleaning the wire guides 43 Replacing the bulb	CLEANING AND MAINTENANCE
44 TROUBLESHOOTING TABLE 45 DISPOSAL	PROBLEM SOLVING

BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE



Carefully read the instructions for use before connecting the appliance. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty.

Safe and correct use of the steam oven

Leave the appliance at room temperature for some time before connecting it to the power mains to allow all components to adapt to room temperature. If the oven is stored at a temperature near or below freezing point, there is a danger for some components, especially the pumps.

The appliance should not operate in an environment with a temperature below 5 °C. Below this temperature, the appliance may not operate correctly. If the appliance is switched on in such conditions, the pump could be damaged.

If the appliance does not work correctly, disconnect it from the power mains.

Do not store items in the oven, which could cause danger when the oven is switched on.

Do not use distilled water that is not suitable for ingestion (e.g. distilled water for batteries, to which acid is added).

When you open the oven door (with steam systems) after the end or during steam cooking, make sure to open the door to the

fully open position; otherwise, the steam from the oven cavity could negatively affect the control panel operation.

After the steam cooking is completed, there is some residual steam in the oven. Open the oven door carefully, as there is danger of scalding with steam. Clean the oven once it has cooled down to room temperature.

After the cooking process, the remaining water in the steam system is pumped back into the water tank. Therefore, the water there could be hot. Be careful when emptying the water tank.

To prevent the build-up of limescale, leave the oven door open after cooking to allow the oven cavity to cool down to room temperature.

It is inadvisable to open the door during the steam cycle, as this will increase power consumption and formation of water condensate.

Safe use of the microwave oven

Metals such as stainless steel, aluminium and copper reflect microwaves. For that reason, do not use metal cookware. Cookware which is designated as microwave-safe can be used safely. For more information about suitable cookware, consult the following guidelines and always use the glass baking tray on level 1 if you use the microwave function.

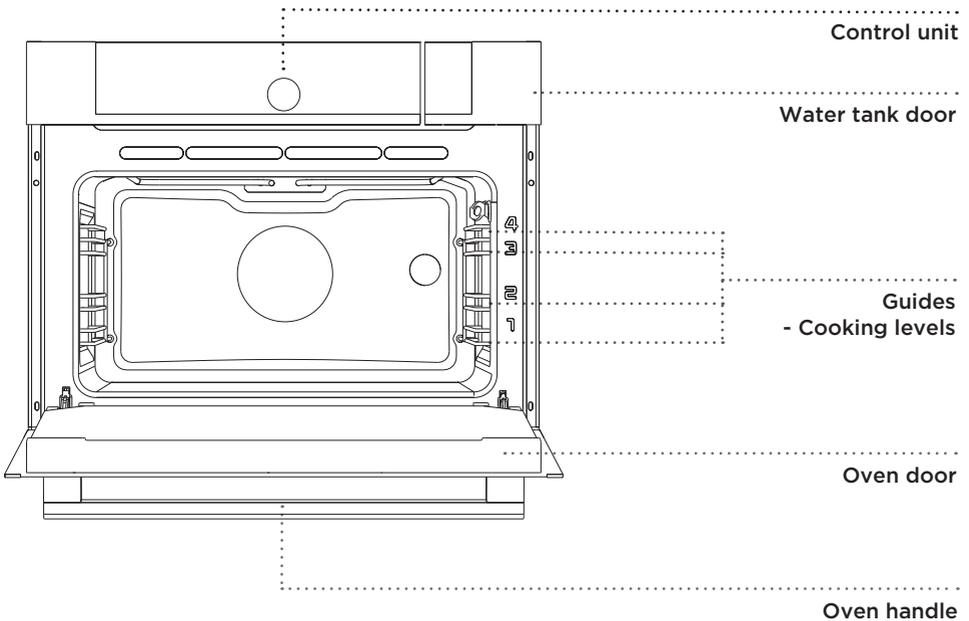
Cookware	Microwave safe	Remarks
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to prevent certain parts of the dish from overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Porcelain and earthenware	✓	Porcelain, earthenware, glazed earthenware and ivory porcelain are usually suitable, unless they have a metal edge.
Disposable crockery made from polyester or cardboard	✓	Frozen meals are sometimes packaged in disposable tableware.
Fast food packaging <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrene cups • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal edges 	✓ X X	Can be used to warm up dishes. Polystyrene can melt if it overheats. Can catch fire. Can cause arcing.
Glassware <ul style="list-style-type: none"> • Oven dishes • Fine glassware • Glass jars 	✓ ✓X ✓X	Can be used, unless it has a metal edge. Can be used to warm up dishes or liquids. Thin glass can break or shatter with sudden heating. The lid must be removed. Only suitable for warming.
Metal	X	Can cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> • Plates, cups, kitchen paper • Recycled paper 	✓ X	For short cooking times and warming. For absorbing excess moisture. Can cause arcing.
Plastic	✓	Especially heat-resistant thermoplastic material. Other types of plastic can warp or discolour at high temperatures. Do not use melamine plastic. Only if boil-proof or ovenproof. Must not be airtight. If necessary, prick it with a fork.

- ✓ : Recommended
- ✓X : Be careful
- X : Not safe

COMBINED STEAM OVEN AND MICROWAVE OVEN

(DESCRIPTION OF THE OVEN AND EQUIPMENT - DEPENDING ON THE MODEL)

The figure represents one of the built-in appliance models. Since the appliances for which these instructions were drawn up may have different equipment, some functions or equipment may be described in the manual that may not be present in your appliances.



WIRE GUIDES

The wire guides allow preparation of the food on 4 levels (please note that the levels/guides are counted from the bottom up).

Guides 3 and 4 are intended for grilling, and guide 1 is used with microwave systems when food is prepared in a glass baking dish.

OVEN DOOR SWITCH

The switches deactivate oven heating, the fan, and the microwaves when the oven door is opened during the cooking process. When the door is closed, the switches turn the heaters and the microwaves back on.

COOLING FAN

The appliance is fitted with a cooling fan that cools the housing and the appliance control panel.

EXTENDED OPERATION OF THE COOLING FAN

After the oven is switched off, the cooling fan continues to operate for a short while in order to cool the oven. (Extended cooling fan operation depends on the temperature in the center of the oven).

OVEN EQUIPMENT AND ACCESSORIES (depending on the model)



GLASS BAKING DISH is used for cooking with all oven systems and for cooking with microwaves. It can also be used as a serving tray.



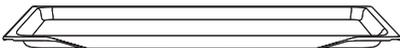
Do not use the grid, deep baking tray, steam set or any other metal parts with systems that include microwave operation!



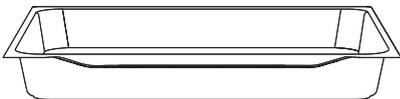
The **GRID** is used for grilling or as support for a pan, baking tray or baking dish with the food.



There is a safety latch on the grid. Therefore, lift the grid slightly at the front when pulling it out from the oven.



The **SHALLOW BAKING SHEET** is used for baking pastry and cakes.



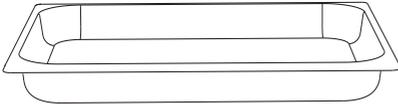
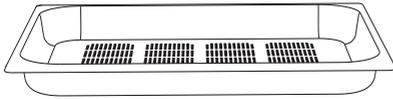
The **DEEP BAKING TRAY** is used for roasting meat and baking moist pastry. It can also be used as a drip tray.



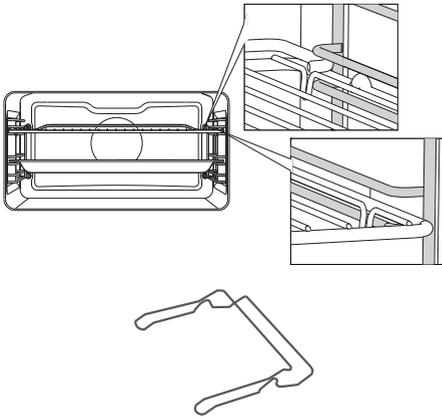
Never place the deep baking tray in the first guide during the cooking process, except when grilling and you are only using the deep tray as a drip tray.



As baking accessories heat up, their form may change. This does not affect their functionality and their original form will be restored when they cool down.



STEAM SET (INOX) is used for steam cooking. Place the perforated tray in the middle level and the drip tray one level below.



The grid or the tray should always be inserted into the groove between the two wire profiles.

BAKING TRAY HOLDER makes it easier to remove hot baking trays from the oven after baking.

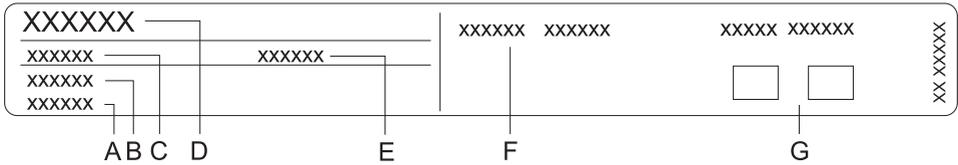
DESCALING AGENT or steam system cleaning.

TEST PAPER STRIP for testing water hardness.



The appliance and some of the accessible parts tend to heat up during cooking. Use oven mitts.

INFORMATION ON THE APPLIANCE - DATA PLATE (DEPENDING ON THE MODEL)

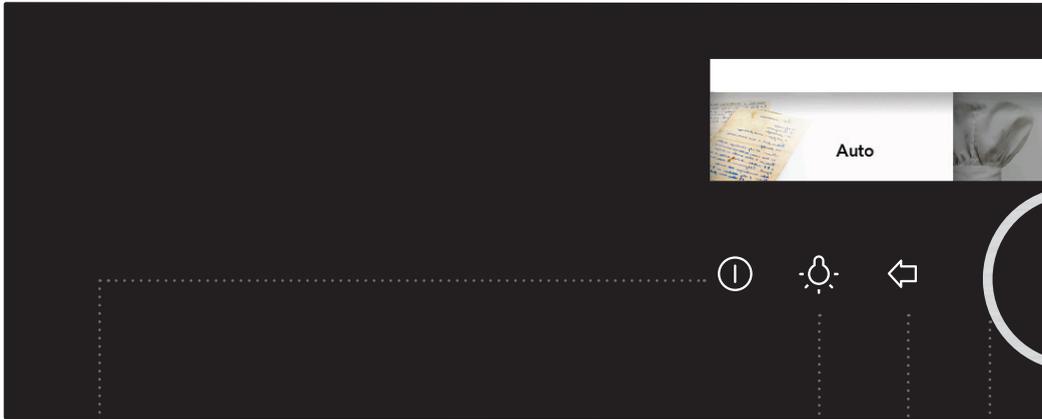


- A Serial number
- B Code
- C Type
- D Brand
- E Model
- F Technical data
- G Compliance symbols

The rating plate indicating the basic information about the appliance is located at the edge of the oven and it is visible when the oven door is opened.

CONTROL UNIT

(depending on the model)



1 ON/OFF KEY

2 OVEN
LIGHTING ON/
OFF KEY

3 BACK KEY

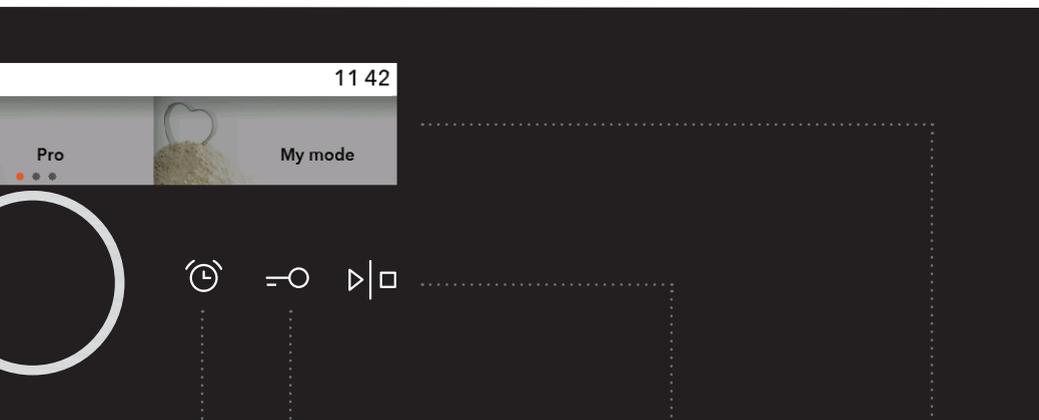
Touch briefly to
return to previous
menu.

Touch and hold to
return to main menu.

4 KNOB for
SELECTION and
CONFIRMATION

Select the setting by
rotating the knob.

**Confirm your
selection** by pressing
the knob.



5 KITCHEN TIMER

6 CHILD LOCK KEY

7 START/STOP KEY

8 DISPLAY - displays all settings

Touch: START

Touch during operation: PAUSE/STOP

NOTE:

The keys will respond better if you touch them with a larger area of your fingertip. Each time you touch a key, this will be acknowledged by a short acoustic signal.

BEFORE THE FIRST USE

Before the first use, remove all components, including any transport equipment, from the oven. Clean all accessories and utensils with warm water and regular detergent. Do not use any abrasive cleaners.

Before using the oven the first time, heat it without any food, in the system “upper and bottom heater”, at the temperature of 200 °C for approximately one hour. The characteristic smell of a “new appliance” will be emitted. Ventilate the room thoroughly during the first use.

STEAM COOKING

Healthy and natural, steam cooking preserves the full flavour of foods. This cooking method releases no odours.

Following are the advantages of steam cooking:

Cooking (braising, roasting) starts before the temperature inside the oven reaches 100 °C. Slow cooking (braising, roasting) is also possible at lower temperatures.

It is healthy: vitamins and minerals are well preserved because only a small share of them is dissolved in the condensation water that touches the food.

There is no need to add any fat during the cooking process. The steam maintains the taste of food. It does not add odours, nor the taste of the grill or the pan. Furthermore, it takes nothing away because the food is not diluted in the water.

Steam does not spread the flavour or smell; therefore, meat or fish can be cooked together with vegetables.

Steam is also suitable for blanching, defrosting and reheating or keeping the food warm.

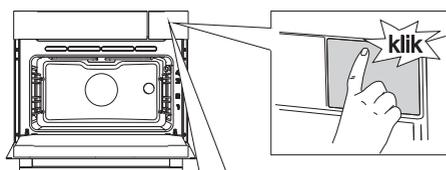
FILLING THE WATER TANK

The WATER TANK allows for independent water supply to the steam oven. The tank volume amounts to approx. 1.3 litres (maximum water level – see marking). This amount of water suffices for approximately 3 hours of cooking time with the longest steam cycle (hot air with steam on "high" system).

 Clean the water tank before the first use.

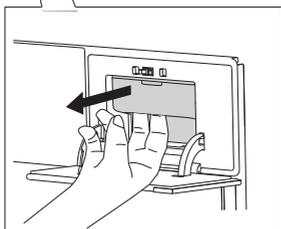


Always fill the water tank with clean and cool water from the pipeline, bottled water without additives, or distilled water suitable for use in cooking. Water poured into the water tank should be at a temperature of 20 °C (+/- 10 °C).

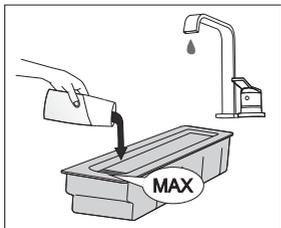


1 Press (on the spot with the sticker) to open the tank door.

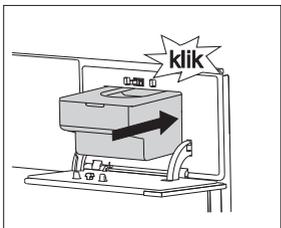
 The sticker can be removed later.



2 Remove the water tank from the housing by pulling by the recessed part.



3 Open the lid. Wash the tank with water. Re-assemble the tank. Before use, add fresh water up to the MAX marking on the tank.



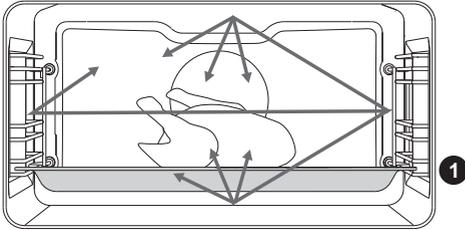
4 Push the water tank back into the housing to the final position (until you hear a short click). Then, press the tank door to close it.

 After the cooking process, the remaining water in the steam system is pumped back into the water tank. The lid and the water tank can be washed with standard non-abrasive liquid cleaners or in a dishwasher.

MICROWAVE FUNCTION

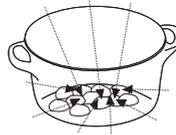
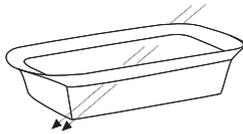
Microwaves are used for cooking, roasting and defrosting food. They allow quick and efficient cooking without changing the colour or shape of the food.

Microwaves are a type of electromagnetic radiation. Such radiation is commonly found in our environment in the form of radio-electric waves, light or infrared rays. Their frequency is in the 2450 MHz range.



Their behaviour:

- They are reflected by metals.
- They travel through all other materials.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.



When food is exposed to microwaves, the molecules begin to move rapidly, thereby generating heat.

The microwaves penetrate approximately 2.5 centimeters deep into the food. If the food is thicker, the core of the food will be cooked by conduction, as in conventional cooking.



Never use or activate a microwave system if the oven is empty.

FIRST USE

LANGUAGE SELECTION

Upon the first connection of the appliance to the power supply or after a prolonged period of being disconnected, please set the desired language. The default language is English.

 Confirm each setting by pressing the KNOB.



Turn the KNOB and select the desired language. Confirm your selection.

SETTING THE DATE



By pressing the KNOB and turning the knob, set the DAY, MONTH and YEAR. Turn the knob and confirm your selection with a check mark.

SETTING THE CLOCK



Turn the KNOB and set the CLOCK. Confirm your selection with a check mark.

 The oven also operates if you do not set the time of day, but in this case it is not possible to set the timer features (see chapter SELECTING TIMER FEATURES).

After a few minutes of inactivity, the appliance goes into Standby mode.

CHANGING CLOCK SETTINGS

You can change the time of day when no timer function is activated (see chapter SELECTING GENERAL SETTINGS).

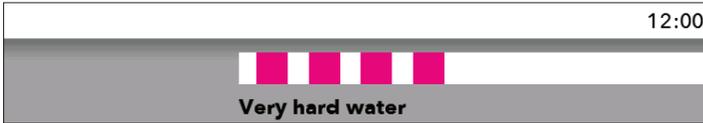
TESTING WATER HARDNESS

Water hardness test should be carried out before first use.

A strip will appear on the display with the sign **"Very hard water"**.



Maximum water hardness is set as a factory default.



	4 green stripes	Very soft water
	1 red stripe	Soft water
	2 red stripes	Medium hard water
	3 red stripes	Hard water
	4 red stripes	Very hard water

Soak the test paper strip (supplied with the appliance) in water for one (1) second. Wait one minute and observe the number of stripes on the paper. Enter the information on the number of stripes into the appliance. Rotate the KNOB and confirm.

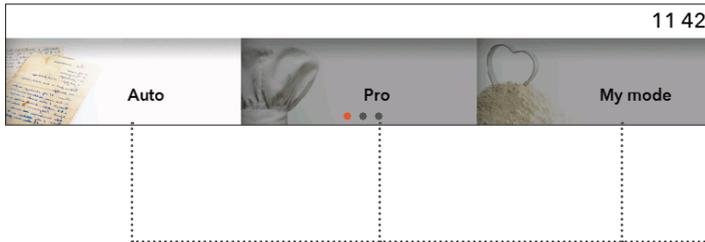
CHANGING THE WATER HARDNESS SETTING

Water hardness can also be set in the menu CHOOSING THE GENERAL SETTINGS.



Incorrect water hardness level setting could affect appliance operation and useful life.

SELECTING THE MAIN MENUS FOR BAKING AND SETTINGS



Turn the KNOB and select the name of the menu. Confirm the selection by pressing the KNOB. The NAME of the selected menu appears above.



Confirm each setting by pressing the KNOB.

A) Auto

In this mode, first select the type of dish and then the selected food with automatic setting of the quantity, level of doneness and end of operation.

The programme offers a variety of pre-set recipes, tested by chefs and nutrition experts.

B) Pro

This mode offers a selection of dishes with factory pre-set values, which you can modify.

C) My mode

This mode allows you to prepare dishes according to your wishes, each time using the same steps and settings. You can save your settings in the oven's memory and recall them the next time you want to use them.

D) Steam

This is a natural way of cooking that retains a full flavour of the food.

E) Microwaves

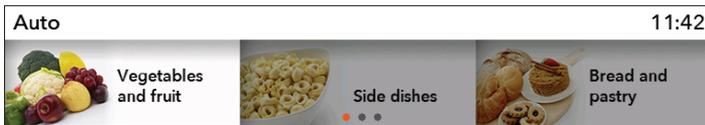
This mode is suitable for cooking, roasting, and defrosting of food.

A) BAKING BY SELECTING THE TYPE OF FOOD (auto; automatic mode)

 Confirm each setting by pressing the KNOB.



Turn the KNOB and select the **Auto**. Confirm your selection by pressing the KNOB.



Select the type of dish and the selected food. Confirm your selection.



The pre-set values are shown. You can change the quantity, level of doneness and delayed start (end of baking).

- 1 quantity
- 2 level of doneness
- 3 delayed start
- 4 duration of baking
- 5 baking system and recommended level
- 6 professional (Pro) mode

 If in the **Automatic** mode the symbol  is selected, the programme switches to **Professional (Pro) mode** (see chapter BAKING BY SELECTING THE MODE).

Touch the **START/STOP** key to start the baking process. The display shows all the selected settings.

PREHEATING

Cooking procedures for some dishes in the **Auto** mode also include the preheat function . When you select the food, the following notification will appear: **"Selected program includes preheat function."** (Confirm your selection with the KNOB.) **"Preheating started."** Do not insert the food yet. Actual and set temperature will alternate on the display.

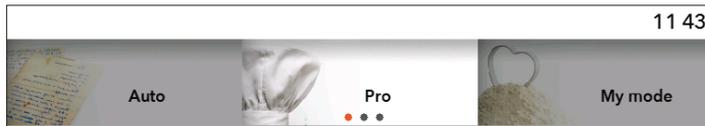
When the selected temperature is reached, the preheating process stops and an acoustic signal is emitted. The following notification will appear on the display: **"Preheating complete."** Open the door and insert the food. The program then resumes the cooking process with selected settings.



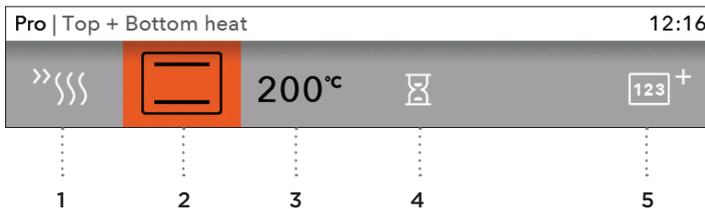
When the preheat function is set, delayed start function cannot be used.

B) BAKING BY SELECTING THE MODE OF OPERATION (professional mode and steam mode)

 Confirm each setting by pressing the KNOB.



Turn the KNOB and select **Pro**. Confirm your selection.



Select your own **basic settings**.

BASIC SETTINGS

- 1 pre-heating
- 2 system (see table OVEN SYSTEMS)
- 3 temperature in the oven

ADDITIONAL SETTINGS

- 4 duration of baking (see chapter TIMER FUNCTIONS – DURATION)
- 5 Multiphase cooking (see chapter Multiphase cooking)
- 6 (steam injection) (see chapter STEAM INJECTION)

PREHEATING

Use the preheat function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. When this symbol  is selected, the preheat function will be activated and a notification will appear: **"Preheating started."** Do not insert the food yet. Actual and set temperature will alternate on the display.

When the selected temperature is reached, the preheating process stops and an acoustic signal is emitted.

The following notification will appear on the display: **"Preheating complete."** Open the door and insert the food. The program then resumes the cooking process with selected settings.

 When the preheat function is set, delayed start function cannot be used.

OVEN SYSTEMS (depending on the model)

SYSTEM	DESCRIPTION	PRESET TEMPERATURE (°C)	MIN - MAX TEMPERATURE (°C)
	TOP + BOTTOM HEAT The heaters in the bottom and in the ceiling of the oven cavity will radiate heat evenly into the oven interior. Pastry or meat can only be baked/roasted at a single height level.	200	30-230
	TOP HEAT Only the heater on the oven cavity ceiling will radiate heat. Use this heater to brown the upper side of the dish.	150	30-230
	BOTTOM HEAT Only the heater on the bottom of the oven cavity will radiate heat. Use this heater to brown the lower side of the dish.	160	30-230
	SMALL GRILL Only grill heater, a part of the large grill set, will operate. Use this heater to grill a few open sandwiches or beer sausages, or for toasting bread.	230	30-230
	LARGE GRILL The upper heater and the grill heater will operate. The heat is radiated directly by the grill heater installed in the oven ceiling. To boost the heating effect, the upper heater is activated as well. This system is used for grilling a smaller amount of open sandwiches or beer sausages, and for toasting bread.	230	30-230
	LARGE GRILL + FAN Grill heater and the fan will operate. This combination is used to grill meat and to roast larger chunks of meat or poultry at a single height level. It is also appropriate for dishes au gratin and for browning to a crispy crust.	170	30-230
	HOT AIR + BOTTOM HEAT Bottom heater, round heater, and the fan will operate. This is used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and shortcrust on several levels simultaneously.	200	30-230
	HOT AIR Round heater and the fan will operate. The fan installed in the back wall of the oven cavity makes sure the hot air constantly circulates around the roast or pastry. This mode is used for roasting meat and baking pastry at several levels simultaneously.	180	30-230
	ECO HOT AIR ¹⁾ In this mode, power consumption during the cooking process is optimized. This mode is used for roasting meat and baking pastry.	180	120- 230
	BOTTOM HEAT + FAN This is used for baking leavened but low-rising pastry and for preserving fruit and vegetables.	180	30-230

SYSTEM	DESCRIPTION	PRESET TEMPERATURE (°C)	MIN - MAX TEMPERATURE (°C)
	ROASTING In the Auto Roast mode/system, the upper heater will operate in combination with the grill heater and the round heater. It is used for roasting all types of meat.	180	30-230

¹⁾ It is used for determining the energy efficiency class pursuant to the EN 60350-1 standard.

In this mode, the actual temperature in the oven is not displayed due to a special appliance operation algorithm and use of residual heat.

SYSTEM	DESCRIPTION	PRESET TEMPERATURE (°C)	MIN - MAX TEMPERATURE (°C)
	STEAM		
	HOT AIR WITH STEAM This system is used for cooking and defrosting. It allows quick and efficient cooking without changing the colour or shape of the food. Three options are available:		
	HIGH: cooking escalopes, steaks, and smaller chunks of meat	160	30-230
	MEDIUM: reheating cool/frozen meals, cooking fish fillets and vegetables au gratin		
	LOW: cooking large chunks of meat (roast, whole chicken), baking risen dough (bread and rolls), cooking lasagne etc.		
	STEAM Use this for all types of meat, stews, vegetables, pies, cakes, bread, and dishes au gratin (i.e. food that require longer cooking time).	100	30-100
	SOUS VIDE is a slow cooking procedure with food vacuum sealed and cooked at a specific temperature that is accurately maintained. The sous vide method is suitable for cooking meat, fish, and all types of fruit and vegetables. Food cooked in this way is juicy and it develops a fuller flavour.	50	30-95

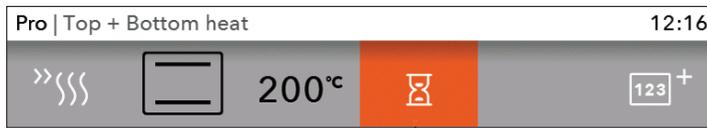
COOKING SYSTEMS	DESCRIPTION	PRESET TEMPERATURE (°C)	POWER (W)
	MICROWAVE Microwaves are used for cooking and defrosting. They allow quick and efficient cooking without changing the colour or shape of the food.	-	1000
	HOT AIR + MICROWAVE Use this for all types of meat, stews, vegetables and dishes au gratin (i.e. food that require longer cooking time).	160	600
	GRILL + FAN + MICROWAVE Use this combination for smaller chunks of meat, fish and vegetables. It allows fast cooking and the food will have a nicely browned crispy crust.	200	600

POWER LEVEL	USE
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Quickly reheating beverages, water and dishes containing a large volume of liquid. • Cooking dishes with high water content (soups, sauces etc.).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking fresh or frozen vegetables.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Melting chocolate. • Cooking fish and seafood; reheating on two levels. • Cooking dried beans at low heat. • Reheating and cooking of delicate egg-based dishes.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Low-heat cooking of dairy products or jams.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Manual defrosting; softening butter or ice cream.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Defrosting cream-filled pastry.

Touch the **START/STOP** button to start the baking process.
The display shows all the selected settings.

 The symbol °C flashes on the display until the set temperature is reached. A sound signal beeps. During the process you cannot change the baking systems.

TIMER FUNCTIONS - DURATION



In the basic Pro mode you can select the **Timer function**. Confirm your selection by pressing the KNOB.



Duration of oven operation

Delayed start



Setting the cooking time

In this mode, you can define the duration of oven operation. Set the desired cooking time and confirm the selection (max. cooking time is 10 hours). The displayed end time is adjusted accordingly. Press START to start the cooking process. The display shows all the selected settings. Turn off all timer functions by setting the selected time to 0.



Setting the delayed start

 Delayed switch-on is not possible on the systems small grill, large grill, and grill with fan.

In this mode, you may specify the duration of the cooking process (cooking time) and the time when you wish the cooking process to stop (end time) (the delay can be set for 24 hours). Make sure the clock is accurately set to current time.

Example:

Current time: 12:00

Cooking time: 2 hours

End of cooking: 18:00

First, set the COOKING TIME (2 hours). The sum of the current time and cooking time is automatically displayed (14:00). Then select END TIME and set the timer (18:00).

Press START to start the cooking process. The timer will wait for the time to start the cooking process. The display shows the message:

"Start delayed. Cooking will start at 16:00."



When the set time expires, the oven will automatically stop operating (end of cooking). A short acoustic signal will be emitted and the Finish menu will appear.

After a few minutes of inactivity, the appliance goes into Standby mode.

MULTIPHASE COOKING

This mode allows you to combine three consequent different manners of food preparation in one baking process.

By selecting different settings you can prepare dishes exactly as you wish.



In the basic Pro mode, **Multiphase cooking** and Steam are available.

Confirm the setting by pressing on the KNOB.



Select:

step 1, step 2, step 3
Confirm the step by pressing the KNOB.



Step 1 is already selected if you have set the **Timer functions** beforehand.



Set the system, temperature and time. Confirm your settings with a CHECK MARK by pressing the KNOB.

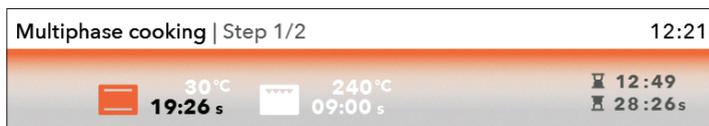


Entire baking time - end

Progress of the current step

Temperature and duration of the selected step

By touching the START key, the oven first starts operating according to step 1. (The progress bar on the bottom of the display indicates the current step of the baking process). When a certain time expires, step 2 is activated and then step 3 if it was selected.



 If you want to cancel any of the steps during the operation, turn the KNOB, select the step and cancel it by confirming with a CROSS MARK. You can only do this with the steps that haven't been initiated yet.

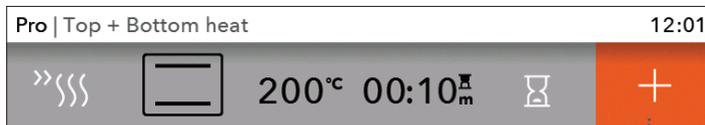
STEAM INJECTION

Steam injection is recommended when cooking:

- **meat** (towards the end of the cooking process): the meat will be juicier and softer, and basting is not required. Meat: beef, veal, pork, venison, poultry, lamb, fish, sausages;
- **bread and bread rolls**: use steam during the first 5-10 minutes of baking. The crust will be crunchy and nicely browned;
- **vegetable and fruit soufflés**, lasagne, starchy dishes, puddings;
- **vegetables**, especially potatoes, cauliflower, broccoli, carrots, zucchini, and eggplant.

Steam injection is possible in **professional mode** when selecting cooking time. Cooking time must be long enough to allow steam injection.

 **Total cooking time may not be shorter than 10 minutes.**



For steam injection, select the **+ symbol**. Confirm the setting by pressing the knob.



Rotate the KNOB and select a function.
- Multiphase cooking (See chapter MULTIPHASE COOKING.)
- Steam injection intensity in three levels

A) STEAM INJECTION BY STEPS

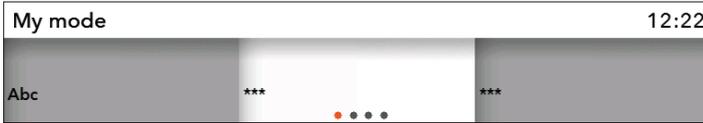
Set the steps (see chapter MULTIPHASE COOKING). Select the **+ symbol** for steam injection. The system will automatically calculate individual steam injections according to total cooking time. Touch the START/STOP key to start oven operation.

B) DIRECT STEAM INJECTION

Direct steam injection takes place during the cooking process. Select the symbol . A warning appears: **"Would you like to inject steam?"** The symbol flashes until the process is complete. Direct steam injection can be repeated in three steps; then, the steam symbol disappears.

C) STORING YOUR OWN PROGRAMME (MY MODE)

When the cooking process is complete, the "Finish" menu will appear. Select the  symbol to store your settings into the oven memory.

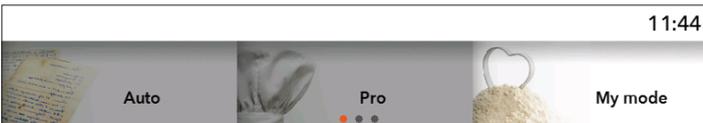


Select the field with asterisks for which you will select a new recipe name.

 You can store up to 12 recipes in the memory.



Rotate the KNOB and confirm respective characters to enter the name. If required, delete a character with the arrow; store the name with the check mark.



You can retrieve your favourite recipes by choosing My mode in the main menu. Confirm your selection with the KNOB.



The pre-set values are shown and you can change them if necessary.

When the program is complete, the **Finish** menu will appear. If you have made any changes, you can store them by selecting the  symbol. Select a recipe with the same name. The sign "**The program will be overwritten**" appears on the display.

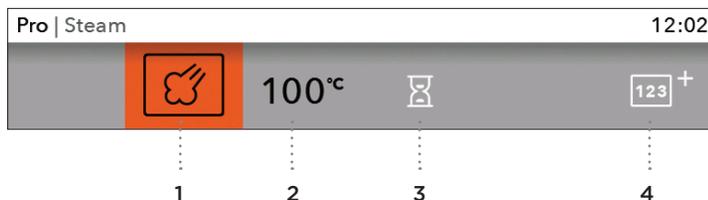
- Confirm the selection to store the recipe under the same or a new name.
- You may also cancel your selection. A display will appear on which you can select a new field and store the new recipe.

D) STEAM COOKING (Steam - quick access to steam programs)

 Confirm each setting by pressing the KNOB.



Rotate the KNOB and select **Steam**. Confirm your selection by pressing the KNOB.



Choose your own basic settings.

- 1 System
- 2 Oven temperature
- 3 Cooking duration
- 4 Multiphase cooking (see chapter MULTIPHASE COOKING)

 Use the preheat function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible.

Fill the **water tank** with fresh water up to the MAX marking. Use the STEAM SET to cook vegetables, fish, meat, and potatoes – when not cooking in a sauce. Place the steam set into the 2nd guide.

 To dry the inside of the oven, set hot air and bottom heater  to 170 °C for 15 minutes. After the end of the program leave the oven door open for at least two minutes to let the steam out and let the inside of the appliance become dry.

SOUS VIDE (STEAM COOKING)

Season the food and seal it in a plastic bag suitable for vacuum sealing and sous vide cooking. Place the sealed bag containing the food onto the perforated tray and place it on the middle oven shelf.



Rotate the KNOB and select **Extras** in the main menu. Confirm your selection by pressing the KNOB.



Rotate the KNOB and select **Sous-vide**.



Choose the cooking temperature and time. Cook the food for a long period of time at a low temperature.

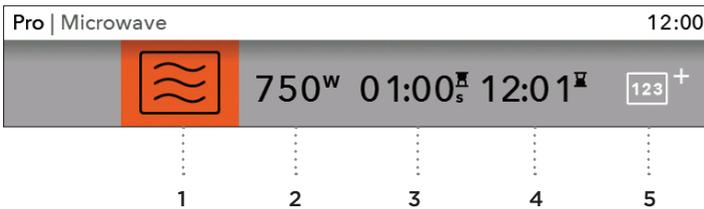
After the cooking process, remove the food from the bag. For a more intense flavour, the food can be quickly seared over hot oil.

E) COOKING WITH MICROWAVES

 Confirm each setting by pressing the KNOB.



Rotate the KNOB and select **Microwaves**. Confirm the by pressing the KNOB.



Select the settings by rotating the KNOB and pressing it to confirm.

- 1 Microwave system
- 2 Operating power / temperature (for combined systems)
- 3 Cooking duration
- 4 Delayed start
- 5 Step mode (see section MULTIPHASE COOKING)

In microwave systems, you cannot use the delayed start function.

Touch the START/STOP key to start oven operation.
Selected settings and the time counting down will be displayed on the display unit.

 If you selected a combined system with microwaves, the symbol °C will flash until the set temperature is reached.

START OF BAKING



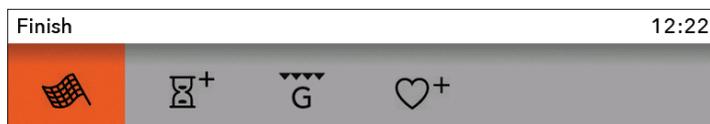
Before the beginning of baking, the START/STOP key flashes. Start the baking process by briefly touching the START/STOP key. If you want to change the current settings during baking, turn the KNOB and select the setting or value. Confirm your selection.

If the door is opened during the baking process, baking stops and continues once the door is closed again. This must be done within 3 minutes, otherwise the baking process is terminated and the word **Finish** is displayed on the screen.

You can pause or end the baking process by touching the START/STOP key. **"Program paused. Would you like to stop?"**. After a pause, cancel the message by confirming with a CROSS MARK. To stop, confirm with a CHECK MARK; the **Finish** menu appears.

END OF BAKING AND OVEN SHUT-OFF

When the baking process is complete, the menu **Finish** appears.



Turn the KNOB and the menu **Finish** appears along with the symbols.



Finish

Select the icon and end the baking process. The display shows the main menu.



Add duration

You can extend the duration of baking by selecting the icon. You can determine a new time of the end of baking (see chapter **TIMER FUNCTIONS - DURATION**).



Au gratin

Choose this symbol to brown the upper layer of the dish after cooking.



Add to favourites

You can store the selected settings in the oven memory and use them again the next time.

After the use of the oven, some water may be left in the condensate channel (underneath the door). Wipe the channel with a sponge or a cloth.

SELECTING ADDITIONAL FEATURES



Turn the KNOB and select **Extras** in the main menu. Confirm your selection. The additional functions menu is displayed.

 Some functions are not available with some systems; an acoustic signal sounds in such cases.

Steam cleaning (steam-clean)

This program makes it easier to remove any stains from inside the oven.

(See chapter CLEANING AND MAINTENANCE.)

Defrost

In this mode, the air circulates without any heaters operating. Only the fan is operating.

It is used for slow defrosting of frozen food (cakes, pastry, bread and rolls, and deep-frozen fruit).

By selecting the symbol, set the type of food, weight, and the time of start and end of defrosting process.

Halfway through the defrost time, the pieces should be turned over, stirred and separated if they were frozen together.

Reheating

Reheating can be used to keep the food that is already cooked warm. Select the symbol to set the temperature, and reheating start and end time.

Plate warmer

Use this function to pre-heat your dinnerware (plates, cups) before serving food in it to keep the food warm longer. By selecting the symbol, you can set the temperature and the time of start and end of the heating process.

Regenerate

This cooking mode can be used to reheat the food that has already been cooked. As the food is reheated with steam, it does not lose its quality.

The flavour and texture are maintained as if the food was freshly cooked. Several dishes can be regenerated at the same time.

- With this function, you can select the start and the end of the regeneration process.

Rapid pre-heat

Use this function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. Not appropriate for cooking food. When the oven heats up to the set temperature, the heating process is completed and the oven is ready for operation in the selected programme.

Shabbat

In this mode set the temperature between 85 and 180 °C and set the time (up to 74 hours) for Sabbath activities. Press START to start the countdown. A light will be lit in the oven. All sounds and operation will be deactivated, except for the ON/OFF key. After the end, you can save your settings.



In the case of power outage, Shabbat mode is cancelled and oven goes back in the start position.

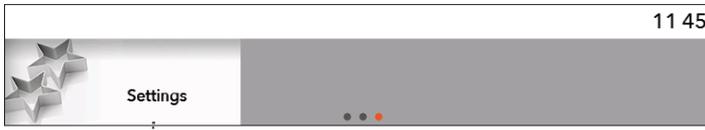


Warning: producer is not responsible for improper use of Shabbat mode.

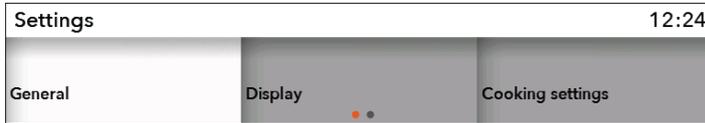
Sous vide

It is used for slow cooking in vacuum, using steam. Slowly cook the vacuum-sealed food at a low temperature. The food will develop a fuller flavour and more vitamins and minerals will be retained.

SELECTING GENERAL SETTINGS



Turn the KNOB and select **Settings** in the main menu. Confirm your selection.



By turning the KNOB you can move around the menu. Confirm each selection by pressing the KNOB.

General

Language - select the language in which you want the text to be displayed.

Date - set the date when connecting the appliance to the power mains for the first time or if the appliance has been disconnected from the power mains for a longer period of time (more than one week). Set the day, month and year.

Time - time of day must be set when you connect the appliance to the power mains for the first time or if the appliance has been disconnected from the power mains for a longer period of time (more than one week). Set the CLOCK - time. In the Time field you can also select digital or analogue clock display.

Sound - the volume of the sound signal can be set only when no time feature is activated (only the time of day is shown).

Volume - you can choose three different levels of volume.

Sound of key - you can activate or deactivate it.

Sound on start/stop - you can activate or deactivate it.

Display

In this menu you can set:

Brightness - you can set three different levels.

Night mode - set the timeframe when you want the display to be dimmed.

Appliance to stand-by mode - the display automatically switches off after 1 hour.

Cooking settings

My microwave settings

Default program intensity

Steam

- Descaling procedure.
- Water hardness

System

Appliance information

Factory settings

Oven light during operation - illumination is turned off when you open the door during the baking process.

Oven illumination - oven illumination is activated automatically when you open the door or turn on the oven. When the baking process is finished, the light stays on for about 1 minute. You can turn the light on or off by pressing the light button.



CHILD LOCK

It is activated by touching the CHILD LOCK key. The message **"Child lock ON"** is displayed. Touch the key again to deactivate the child lock.



If the child lock is activated with no timer function engaged (only clock is displayed), the oven will not operate. If the child lock is activated after a timer function has been set, the oven will operate normally; however, it will not be possible to change the settings. When the child lock is activated, systems or additional functions cannot be changed. The only possible change is to end the cooking process. Child lock will remain active after the oven is switched off. To select a new system, the child lock must first be deactivated.



SETTING THE MINUTE MINDER

The minute minder can be used separately, independently of the oven operation. It is activated by pressing the key. The maximum setting is 24 hours. When the set time expires, an acoustic signal sounds, which can be turned off by pressing any key or is turned off automatically after one minute.



After a power outage or after the appliance is switched off, all additional settings will remain stored.

MAINTENANCE & CLEANING



Before you start cleaning the appliance, disconnect it from the power mains and let it cool down.

Cleaning and maintenance of the appliance should not be performed by children without appropriate supervision!

Aluminium surfaces

Aluminium surfaces should be cleaned with non-abrasive liquid detergents intended for such materials.

Apply the detergent on a wet cloth, clean the surface and rinse with water.

Do not apply the cleaner directly on the surface.

Do not use abrasive cleaners or abrasive sponges.

Note: The surface should not come into contact with oven cleaning sprays; this may cause visible and permanent damage.

Stainless steel front panels

(depending on the model)

Clean the surface with a mild cleaner (soapsuds) and a soft non-abrasive sponge.

To avoid damages to the surface, do not use abrasive or solvent-based cleaners.

Lacquer-coated and plastic surfaces

(depending on the model)

Never use abrasive cleaners and sponges, alcohol-based cleaners or pure alcohol to clean the knobs, door handles, labels and the rating plate.

Remove the stains immediately using a soft cloth and liquid detergents. You may also use the cleaners made especially for this type of surfaces; in this case, follow the manufacturer's instructions.



The aluminium surfaces should never come into contact with oven cleaning sprays, as these will cause visible and permanent damage.

Appliance door

The door is attached to the appliance and may not be removed. Also, the door may not be disassembled or otherwise tapered with.

CONVENTIONAL OVEN CLEANING

You may use the standard cleaning procedure to clean stubborn dirt in the oven (using cleaners or an oven spray). After such cleaning, rinse the cleaner residues thoroughly.

Clean the oven and the accessories after each use to prevent the dirt from burning into the surface. The easiest way to remove grease is by using warm soapsuds while the oven is still warm.

With stubborn dirt and grime, use conventional oven cleaners. Rinse the oven thoroughly with clean water to remove all cleaner residue. Never use aggressive cleaners, abrasive cleaners, abrasive sponges, stain and rust removers etc.

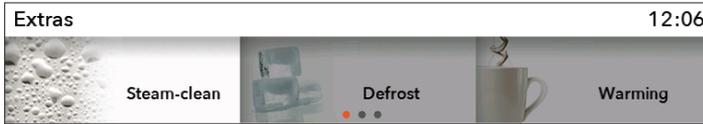
Clean the accessories (baking sheets and trays, grids etc.) with hot water and detergent.

The oven, the oven cavity and the baking trays are lined with a special enamel coating for a smooth and resistant surface. This special coating makes cleaning at room temperature easier.

STEAM CLEANING PROGRAM (STEAM CLEAN)

Before running the cleaning program, remove all large chunks of dirt and food residues from the oven cavity.

Fill the water tank with water and set the steam cleaning program.



In the main menu, select Extras and **Steam clean**. Confirm your selection by pressing the KNOB.



Press the START key.

When the program is complete, wait for the oven to cool down sufficiently so that you can safely wipe the oven interior.

When the program is complete, the stains on the oven enamel walls will be softened, which allows easier cleaning. Wipe the stains with a damp cloth.

 If the cleaning process is not successful (in case of particularly stubborn dirt), repeat it.



Use the cleaning program after the oven has fully cooled down.

CLEANING THE STEAM SYSTEM

Cleaning depends on the water hardness level.

Water hardness	°N	Number of coloured stripes on the test strip
Soft	0-3 dH	4 green stripes
Slightly hard	3-7 dH	1 red stripe
Medium hard	7-14 dH	2 red stripes
Hard	14-21 dH	3 red stripes
Very hard	>21 dH	4 red stripes

During the steam process, there can be an accumulation of mineral deposit in the steam system. This needs to be removed from time to time. The following note will appear on the display: **"Please run the descaling procedure."**

Use this function only when the oven has cooled down fully. The descaling process comprises descaling and rinsing. Notifications with information and requests for actions will be shown on the display during the process

We advise using NOKALK for descaling. NOKALK is an extremely efficient descaling agent based purely on natural, entirely biodegradable ingredients. The solution is non-corrosive, not aggressive and is environmentally-friendly.

As well as an effective descaling action, it also has a cleansing and anti-bacterial effect, ensuring that the appliance's internal components are preserved in an optimum hygienic state. Therefore food's good taste is preserved and the appliance's service life is extended.

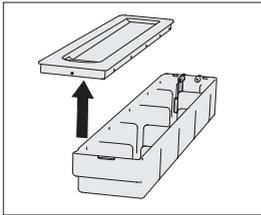
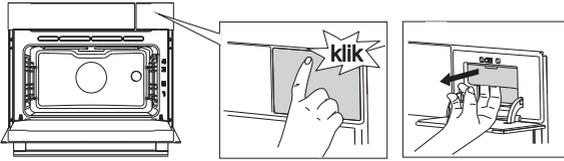
1. Pour water mixed with descaling agent into the water reservoir. Consult the descaling agent instructions for the correct mixing ratio.
2. Insert the water tank and obey the instructions on the display.
3. Descaling procedure complete; please remove the liquid, rinse the water tank and add fresh water for the rinsing process.
4. Rinsing process complete; please remove the liquid, rinse the water tank and wipe the oven.

Also clean the filter foam (see chapter CLEANING THE FILTER FOAM)

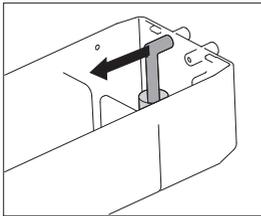
CLEANING THE FILTER FOAM



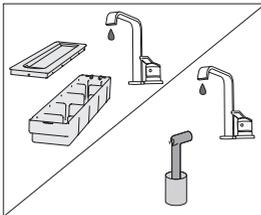
Any time you clean the water tank or descale the appliance, also clean the filter foam.



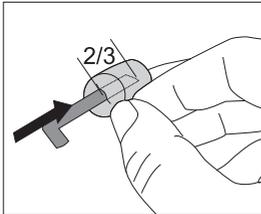
1 Open the water tank cover.



2 Remove the inlet pipe from the pipe attachment.



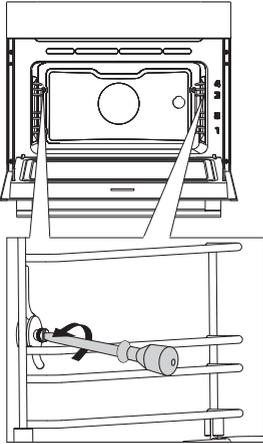
3 Clean the inlet pipe with the filter foam under running water. Rinse the foam clean so that there are no visible impurities on it. Thus, you will make sure the appliance operates correctly and preserve the fresh flavour and smell of food.



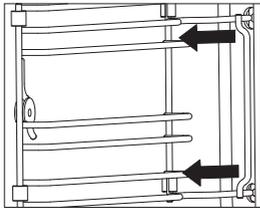
 If the filter foam is detached from the inlet pipe, replace it by inserting the pipe to the depth of two thirds of the overall foam length.

REMOVING AND CLEANING THE WIRE GUIDES

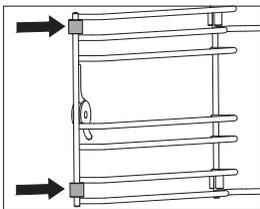
Only use conventional cleaners to clean the guides.



1 Undo the screw. Use a screwdriver.



2 Remove the guides from the holes in the back wall.



Take care not to lose the spacers fitted on the wire guides. Replace the spacers after cleaning; otherwise, sparks may appear.



After cleaning, re-tighten the screws on the guides with a screwdriver.

When replacing the wire guides, make sure you mount them on the same side they were installed on prior to removal.

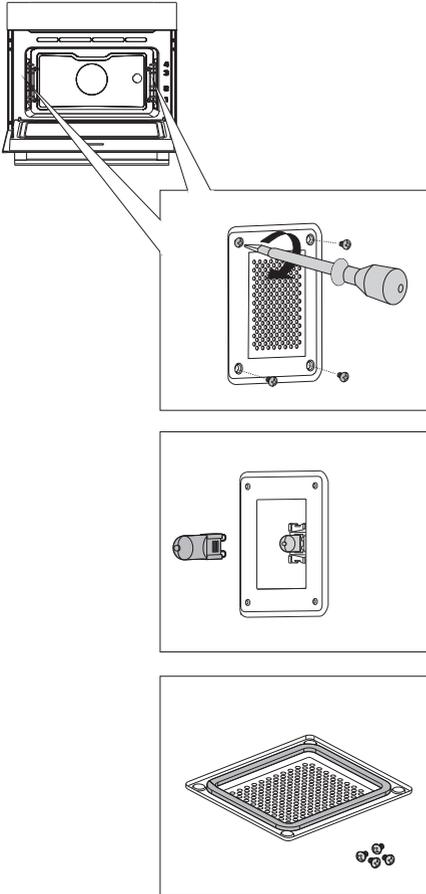
REPLACING THE BULB

The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination.

The oven is fitted with a halogen lamp.

This product contains a light source of energy efficiency class (G).

The lamp is a consumer item and therefore not covered by warranty. Replace the defective lamp with a lamp of the same type.



1 Remove the four screws from the cover panel. Remove the cover panel and the glass.

2 Remove the bulb and install a new one.



Please note: the light bulb can be very hot! Use protection to remove the bulb.



Attention: Do not allow the sealing ring to be detached from the cover panel.



Firmly re-tighten the screws on the cover using a screwdriver; otherwise, sparks may appear.

TROUBLESHOOTING TABLE

Problem/error	Solution
There is no response of the sensors; the display is frozen.	Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the appliance and switch it on.
The main fuse in your home trips often.	Call a service technician.
The oven lighting does not work.	The process of changing the light bulb is described in the chapter Cleaning and Maintenance.
The pastry is underdone.	Did you choose the right temperature and heating system? Is the oven door closed?
Error code is displayed: ERRXX ... * XX denotes the number/code of the error.	There is an error in the electronic module operation. Disconnect the appliance from the power mains for a few minutes. Then, reconnect it and set the time of day. If the error is still indicated, call a service technician.
Water is not pumped into the steam system.	Check the water level in the water tank. Not enough water in the water tank Make sure the tubes on the back of the water tank and the holes are not clogged.
Sparks appear in the oven.	Make sure all covers of the lights are fastened and that all spacers are fitted on the wire guides. Make sure the guides are correctly placed in the appliance.

If the problems persist despite observing the advice above, call an authorized service technician. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty. In this case, the user will cover the cost of repair.



Before the repair, disconnect the appliance from the power mains (by removing the fuse or by removing the plug from the wall outlet).

DISPOSAL



Packaging is made of environmentally friendly materials that can be recycled, disposed of, or destroyed without any hazard to the environment. To this end, packaging materials are labelled appropriately.

The symbol on the product or its packaging indicates that the product should not be treated as normal household waste. The product should be taken to an authorized collection center for waste electric and electronic equipment processing.

Correct disposal of the product will help prevent any negative effects on the environment and health of people which could occur in case of incorrect product removal. For detailed information on removal and processing of the product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your waste disposal service, or the store where you bought the product.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.

We reserve the right to any changes and errors in the instructions for use.



The appliance rating label is located on the inside of the appliance.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.



Pelgrim