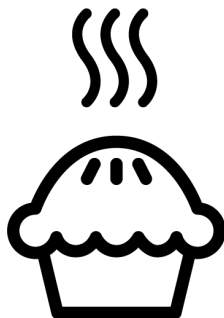




## Einbau-Backofen

Bedienungsanleitung



BCBISA17400KSBMPS

385444470\_4/ DE/ R.AE/ 03.12.24 00:49  
7729486414

## Willkommen!

---

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Beko Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

### Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

**HINWEIS** Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

# Inhaltsverzeichnis

|          |                                                                                                   |           |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Sicherheitshinweise .....</b>                                                                  | <b>4</b>  |
| 1.1      | Verwendungszweck .....                                                                            | 4         |
| 1.2      | Besondere Sicherheitshinweise<br>rund um Kinder, schutzbedürftige<br>Menschen und Haustiere ..... | 5         |
| 1.3      | Sicherheitshinweise zu Elektroge-<br>räten .....                                                  | 6         |
| 1.4      | Sicherheit beim Transport .....                                                                   | 8         |
| 1.5      | Sicherheitshinweise zur Installati-<br>on .....                                                   | 8         |
| 1.6      | Sicher bedienen .....                                                                             | 9         |
| 1.7      | Warnhinweise zu hohen Tempe-<br>raturen .....                                                     | 10        |
| 1.8      | Verwendung von Zubehör .....                                                                      | 10        |
| 1.9      | Sicherheit beim Kochen .....                                                                      | 11        |
| 1.10     | Dampfsystem .....                                                                                 | 12        |
| 1.11     | Sicherheitshinweise zum Reini-<br>gen und Pflegen .....                                           | 13        |
| 1.12     | Hochtemperatur-Selbstreinigung<br>(Pyrolyse) .....                                                | 13        |
| <b>2</b> | <b>Hinweise zum Umweltschutz .....</b>                                                            | <b>14</b> |
| 2.1      | Abfallrichtlinie .....                                                                            | 14        |
| 2.1.1    | Informationen zur Entsorgung ..                                                                   | 14        |
| 2.2      | Paketinformationen .....                                                                          | 14        |
| 2.3      | Tipps zum Energiesparen .....                                                                     | 14        |
| <b>3</b> | <b>Ihr neues Gerät .....</b>                                                                      | <b>15</b> |
| 3.1      | Produkteinführung .....                                                                           | 15        |
| 3.2      | Bedienfeld und Bedienung .....                                                                    | 15        |
| 3.2.1    | Bedienfeld .....                                                                                  | 16        |
| 3.2.2    | Einführung des Ofenbedien-<br>felds .....                                                         | 16        |
| 3.3      | Ofenfunktionen .....                                                                              | 17        |
| 3.4      | Produktzubehör .....                                                                              | 18        |
| 3.5      | Verwendung von Produktzubehör ..                                                                  | 19        |
| 3.6      | Technische Spezifikationen .....                                                                  | 22        |
| <b>4</b> | <b>Erste Verwendung .....</b>                                                                     | <b>23</b> |
| 4.1      | Erste Timer-Einstellung .....                                                                     | 23        |
| 4.2      | Erstreinigung .....                                                                               | 23        |
| <b>5</b> | <b>Benutzung des Backofens .....</b>                                                              | <b>24</b> |
| 5.1      | Allgemeine Informationen zur<br>Verwendung des Backofens .....                                    | 24        |
| 5.2      | Handhabung der Bedienblende ....                                                                  | 24        |
| 5.3      | Dampfunterstütztes Garen .....                                                                    | 30        |
| 5.4      | Einstellungen .....                                                                               | 33        |

|          |                                                           |           |
|----------|-----------------------------------------------------------|-----------|
| 5.5      | Verwendung des Bratenthermo-<br>meters .....              | 37        |
| <b>6</b> | <b>Allgemeine Hinweise zum Backen..</b>                   | <b>39</b> |
| 6.1      | Allgemeine Warnhinweise zum<br>Backen im Ofen .....       | 39        |
| 6.1.1    | Backwaren und andere Ofenge-<br>richte .....              | 40        |
| 6.1.2    | Fleisch, Fisch und Geflügel .....                         | 43        |
| 6.1.3    | Grillen .....                                             | 44        |
| 6.1.4    | Dampfunterstütztes Garen .....                            | 44        |
| 6.1.5    | Funktion oberflächliches oder<br>ölfreies Braten .....    | 46        |
| 6.1.6    | Testspeisen .....                                         | 47        |
| <b>7</b> | <b>Wartung und Reinigung .....</b>                        | <b>48</b> |
| 7.1      | Allgemeine Reinigungshinweise ...                         | 48        |
| 7.2      | Reinigung des Zubehörs .....                              | 50        |
| 7.3      | Bedienfeld reinigen .....                                 | 50        |
| 7.4      | Reinigung der Innenseite des<br>Ofens (Kochbereich) ..... | 50        |
| 7.5      | Dampfreinigung .....                                      | 51        |
| 7.6      | Pyrolytische Selbstreinigung .....                        | 52        |
| 7.7      | Reinigung der Ofentür .....                               | 54        |
| 7.8      | Entfernen des inneren Glases der<br>Backofentür .....     | 55        |
| 7.9      | Reinigen der Backofenlampe .....                          | 56        |
| <b>8</b> | <b>Fehlerbehebung .....</b>                               | <b>57</b> |



## 1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.
- Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Produkt vor.



### 1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung bis zu einer maximalen Höhe von 2500 Metern über dem Meeresspiegel vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.
- Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.

- Dieses Produkt sollte nicht zum Erhitzen von Tellern oder zum Trocknen von Handtüchern oder Kleidung am Griff verwendet werden.

## 1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab, lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Der Backofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.
- Bevor Sie abgenutzte und unbrauchbare Produkte entsorgen:

1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
  2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
  3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
  4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.
- die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
  - Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.
  - Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.



### **1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten**

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in
- (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
- Die Rückseite des Backofens wird heiß, wenn er in Betrieb ist. Die Netzkabel dürfen die

Rückseite des Geräts nicht berühren. Andernfalls könnte es beschädigt werden.

- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
- Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
- Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
- Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand

geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicherweise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten

kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.

## **1.4 Sicherheit beim Transport**

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transport oder zur Bewegung des Produkts.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Tragen Sie das Gerät senkrecht.
- Das Produkt darf nicht transportiert werden, wenn sich Wasser darin befindet. Vergewissern Sie sich vor dem Transport, dass sich kein Wasser im Produkt befindet.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Bla-

sen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.

- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.

## **1.5 Sicherheitshinweise zur Installation**

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.
- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.

- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte die Installation des Produkts nicht hinter dekorativen Abdeckungen erfolgen.
- In Fällen, in denen sich hinter dem für das Produkt vorgesehenen Installationsbereich ein Gasschlauch/eine Gasleitung oder eine Wasserleitung aus Kunststoff befindet, ist unbedingt darauf zu achten, dass das Produkt nicht mit diesen Versorgungsleitungen in Berührung kommt. Andernfalls kann der Schlauch/die Leitung gequetscht werden.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.



## 1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn die Vordertürglasscheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist. Andernfalls besteht die Gefahr von Verletzungen und Umweltschäden.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.

- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.
- Halten Sie Abstand, wenn Sie die Backofentür während oder am Ende des Garvorgangs öffnen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt.
- Während des Betriebs ist das Produkt heiß. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht zu berühren.
- Tragen Sie bei der Handhabung des Produkts stets hitzebeständige Ofenhandschuhe.



### 1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.



### 1.8 Verwendung von Zubehör

- Achten Sie darauf, Grill und Bleche richtig auf den Rost zu stellen. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „Zubehör verwenden“.
- Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie das Zubehör vollständig in den Garraum geschoben haben, da es sonst gegen das Türglas stoßen und dieses beschädigen kann.
- Verwenden Sie ausschließlich das für Ihren Ofen empfohlene Bratenthermometer.



## 1.9 Sicherheit beim Kochen

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.
  - Im Kochbereich befindliche Lebensmittelrückstände, wie z. B. Öl, können sich entzünden. Reinigen Sie diese Rückstände vor dem Kochen.
  - Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
  - Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
  - Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den Ofenboden, bedecken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.
- Beachten Sie bei der Verwendung von fettigem Pergamentpapier oder ähnlichen Materialien die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:
- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen.
  - Um zu vermeiden, dass Sie die Heizelemente des Backofens berühren und den Heißluftstrom behindern, entfernen Sie überschüssige Teile des Pergamentpapiers, die an Zubehör oder Behältern hängen. Verwenden Sie kein Pergamentpapier bei Backofentemperaturen, die höher sind als die vom Hersteller angegebene maximale Verwendungstemperatur. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
  - Legen Sie es während des Vorheizens nicht auf das Zubehör.
  - Immer mit einem Teller oder einem ähnlichen Gegenstand andrücken, um zu verhindern, dass das Material durch die Luftzirkulation im Ofen herumfliegt.
  - Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche im Inneren des Tablets.

- Nach jedem Gebrauch sollte das Tablett gereinigt und das darin verwendete Pergamentpapier oder ähnliche Materialien ersetzt werden. Andernfalls können Flüssigkeiten, die auf das Tablett tropfen, eine Rauchentwicklung verursachen oder sogar Flammen entzünden.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftstrom. Pergamentpapier kann mit den Heizelementen in Berührung kommen und sich entzünden.
- Wenn ein Grillrost zum Braten verwendet wird, sollte ein Tablett auf den unteren Rost gestellt werden. Andernfalls können das Speiseöl und andere Bestandteile, die auf den Ofenboden tropfen, starken Rauch erzeugen und zu Flammen führen.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Legen Sie das Grillgut nicht zu weit hinten auf den Grill. Dort

entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.

## **1.10 Dampfsystem**

- Beim Dampfgaren kann beim Öffnen der Tür Dampf austreten und es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig.
- Wenn nach dem Dampfgaren Feuchtigkeit im Ofen verbleibt, ist dies wie eine kleine Einladung zum Rosten. Lassen Sie den Ofen nach dem Kochen gründlich trocknen. Bewahren Sie keine feuchten Speisen längere Zeit im Ofen auf.
- Wenn Sie die Speisen nach dem Dampfgaren aus dem Ofen holen, kann heiße Flüssigkeit vom Kochgeschirr ablaufen. Gehen Sie also entsprechend vorsichtig vor, tragen Sie am besten Handschuhe.
- Beim Garen mit Dampf wird empfohlen, so viel Wasser hinzuzufügen, wie in der Tabelle angegeben ist.
- Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie keine brennbaren, alkoholischen oder festen partikelförmigen Lösungen anstelle von Wasser.

- Verzichten Sie auf Zubehör, das beim Dampfgaren zum Rosten neigt.
- Achten Sie darauf, dass beim Entnehmen und Einsetzen des Wassertanks kein Wasser an Stellen läuft, an denen es nichts zu suchen hat.



### 1.11 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Vordertürglasscheibe des Ofens keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.
- Nach dem Dampfgaren sollte das restliche Wasser aus dem Wassertank gelassen, der Tank gereinigt werden. Falls

Wasser im Garraum zurückbleibt, steht die Hygiene auf dem Spiel: Bakterien lieben Feuchtigkeit.



### 1.12 Hochtemperatur-Selbstreinigung (Pyrolyse)

- Bei der Selbstreinigung heizt sich Ihr Ofen noch stärker als im regulären Betrieb auf. Halten Sie Kinder fern.
- Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen! Berühren Sie das Gerät nicht bei der Selbstreinigung, halten Sie Kinder unbedingt fern. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Verbrennungsrückstände aus dem Ofen entfernen.
- Da Speisereste bei der Selbstreinigung verbrannt werden, entsteht dabei natürlich auch Rauch. Sorgen Sie daher für eine gute Belüftung Ihrer Küche, während die Selbstreinigung läuft.
- Reinigen Sie die Außenflächen des Ofens, beseitigen Sie Speisereste im Ofeninnenraum grob mit einem Tuch und etwas Seifenwasser, bevor es an die eigentliche Reinigung geht. Nehmen Sie sämtliches Zubehör und alle Kochutensilien aus dem Ofen. Sofern Ihr Gerät

mit pyrolysesicherem Zubehör (dem die hohen Temperaturen bei der Selbstreinigung nichts ausmachen) geliefert wird, können Sie solches Zubehör im Ofen belassen.

- Wenn sich über Ihrem Backofen ein Kochfeld befindet, dürfen Sie dieses während der Prolyse nicht bedienen.

## 2 Hinweise zum Umweltschutz

### 2.1 Abfallrichtlinie

#### 2.1.1 Informationen zur Entsorgung

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



Dieses Produkt wurde Teilen und Materialien von hoher Qualität gefertigt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind.

Entsorgen Sie das Abfallprodukt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll und anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer Recyclingsammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Diese Sammelstellen können Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltung erfragen. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

#### Einhaltung der RoHS-Richtlinie:

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie angegeben sind.

### 2.2 Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen

Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

### 2.3 Tipps zum Energiesparen

Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

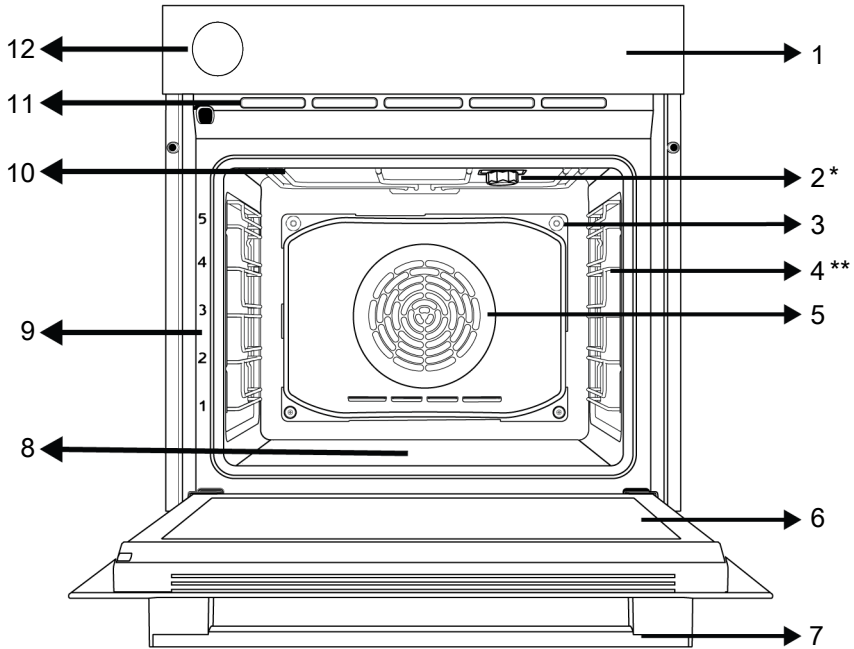
Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Wenn im Rezept oder der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. Verzichteten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Schalten Sie das Produkt bei längeren Backzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende des Backvorgangs aus. Durch die Nutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Strom einsparen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Sie können zwei Töpfe gleichzeitig auf den Rost stellen. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Öko-Heißluft“-Funktion verwenden. Wenn Sie die Tür geschlossen halten, wird die Innentemperatur beim Einsatz der „Öko-Heißluft“-Funktion in einem optimal zum Energiesparen geeigneten Be-

reich gehalten. Diese Temperatur kann etwas von der Displayanzeige abweichen.

### 3 Ihr neues Gerät

#### 3.1 Produkteinführung



- 1 Bedienfeld
- 3 Dampfaustrittsöffnung
- 5 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)
- 7 Griff
- 9 Einschubebenen
- 11 Belüftungsöffnungen

- 2 Lampe
- 4 Seitengitter
- 6 Innenglas
- 8 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)
- 10 Obere Heizung
- 12 Wasserbehälter

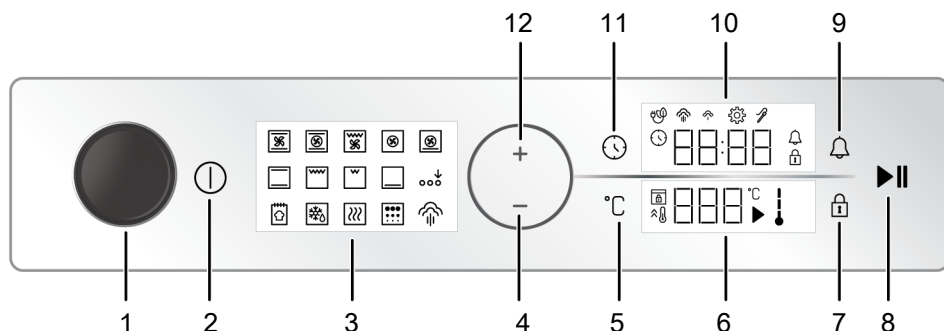
\* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe weichen von der Abbildung ab.

\*\* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit Seitengittern ausgestattet. In der Abbildung ist ein Produkt mit Seitengittern als Beispiel dargestellt.

#### 3.2 Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

## 3.2.1 Bedienfeld

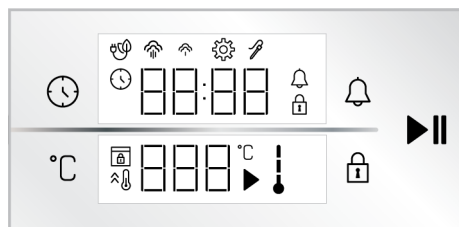


- |                                   |                        |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1 Wasserbehälter                  | 2 Ein/Aus-Taste        |
| 3 Funktionsanzeige                | 4 Taste zum Verringern |
| 5 Taste zur Temperatureinstellung | 6 Temperaturanzeige    |
| 7 Taste für Tastensperre          | 8 Taste Start/Stop     |
| 9 Alarm-Taste                     | 10 Uhrzeit / Timer     |
| 11 Taste Zeiteinstellungen        | 12 Taste zum Erhöhen   |

Wenn Ihr Produkt mit einem oder mehreren Knöpfen ausgestattet ist, kann es sein, dass diese bei einigen Modellen so angebracht sind, dass sie beim Drücken herauskommen (versenkbare Knöpfe). Für Einstellungen, die mit den Knöpfen vorgenommen werden sollen, drücken Sie zuerst den entsprechenden Knopf hinein und ziehen Sie ihn dann heraus. Nachdem Sie Ihre Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie ihn wieder hinein.

matisch dargestellt und können in Ihrem Gerät nicht vorhanden sein. Die Funktionen Ihres Produkts werden im Abschnitt „Betriebsfunktionen des Backofens“ beschrieben.

### Anzeigebereiche:



## 3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds

### Innentemperaturanzeige des Backofens

Die Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Innentemperatur-Symbols auf dem Display ablesen. Wenn der Garvorgang beginnt, ist das Symbol auf dem Display zu sehen, und wenn die Innentemperatur des Backofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols auf.

### Funktionsanzeige

Die Betriebsfunktionen Ihres Backofens befinden sich auf dem Funktionsdisplay Ihres Backofens. Jede Funktion wird durch Berühren aktiviert. Alle Funktionen, die auf dem Display angezeigt werden, sind sche-

### Tasten :

- : Taste Zeiteinstellungen
  - : Taste zur Temperatureinstellung
  - : Taste für Tastensperre
  - : Alarm-Taste
  - : Taste Start/Stop
- Uhrzeit / Timer :**
- : Symbol Backzeit/Uhrzeit
  - : Alarm-Symbol
  - : Symbol für Einstellungen

 : Tastensperre-Symbol

 : Symbol des Backens mit Eco-Lüfter

 : Symbol für niedrigen Dampfstand \*

 : Symbol für hohen Dampfstand \*

 : Symbol für Bratenthermometer \*

\* variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

#### Temperaturanzeige :

 : Symbol für Backen

°C : Temperatur-Symbol

 : Symbol für die Ofeninnentemperatur

 : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)

 : Tastensperre-Symbol \*

\* variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

### 3.3 Ofenfunktionen

Die Funktionstabelle zeigt Ihnen die unterschiedlichen Funktionen Ihres Ofens, zusätzlich Minimal- und Maximaltemperatur zur jeweiligen Funktion. Die Reihenfolge der hier gezeigten Funktionen muss nicht zwingend mit der Reihenfolge an Ihrem Gerät übereinstimmen.

| Funktions-sym-bol                                                                  | Ofenfunktion      | Temperaturbereich (°C) | Beschreibung und Verwendung                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Auftauen          | -                      | Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Die Dauer des Auftauens hängt vom aufzutauenden Lebensmittel ab.                                                                        |
|    | Ober-/Unterhitze  | 40-280                 | Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Aufläufe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.                                                                                                             |
|    | Unterhitze        | 40-220                 | Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen.                                                                                                                                                                          |
|    | Umluft            | 40-280                 | Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.                                                                                                                                                         |
|  | Heißluft / Airfry | 40-280                 | Die Hitze des Umluftheizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Er ist für das Garen auf mehreren Ebenen geeignet.<br><br>Dank der schnell verteilten Luft durch diese Funktion können Sie flach oder ölfrei frittieren. Ausführliche Informationen finden Sie im Abschnitt „Airfry“. |
|  | Öko-Heißluft      | 160-220                | Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Heißluft“ im Bereich von 160-220°C verwenden. Aber; die Garzeit wird etwas länger sein. Die Verwendung dieser Funktion wird im Abschnitt „Handhabung der Bedienblende“ erläutert.                                                                         |
|  | Pizza-Funktion    | 40-280                 | Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | „3D“-Funktion     | 40-280                 | Die Funktionen Oberhitze, Unterhitze und Heizgebläse sind in Betrieb. Das Gargut wird von beiden Seiten gleichmäßig und schnell gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.                                                                                                                               |

|                                                                                  |                                |        |                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Grill                          | 40-280 | Das kleine Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen kleiner Mengen.                                                                                                    |
|  | Goßflächengrill                | 40-280 | Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.                                                                                                 |
|  | Umluftgrill                    | 40-280 | Die Hitze des großen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen größerer Portionen.                                                 |
|  | Warmhalten                     | 40-100 | Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.                                                                                                                                       |
|  | Brotfunktion                   | -      | Es wird zum Backen von Brot verwendet. Die eingestellte Temperatur und Uhrzeit kann nicht geändert werden.                                                                          |
|  | Aktivierung der Zusatzfunktion | -      | Dient zur Aktivierung von Betriebsfunktionen, die zu Beginn nicht in der Funktionsanzeige erscheinen.                                                                               |
|  | Dampffunktion                  | -      | Es wird zum dampfunterstützten Garen verwendet. Sie aktiviert die Betriebsfunktionen beim Garen mit Dampf.                                                                          |
|  | Pyrolyse                       | -      | Zur Selbstreinigung des Ofens bei sehr hohen Temperaturen. Sehen Sie sich die Spezifikationen im Abschnitt Wartung und Reinigung zu dieser Funktion an.                             |
|  | Dampfreinigung                 | 80     | Diese Funktion nutzen Sie zum Aufweichen von Verschmutzungen gleich nach der Zubereitung. Sehen Sie sich die Spezifikationen im Abschnitt Wartung und Reinigung zu dieser Funktion. |

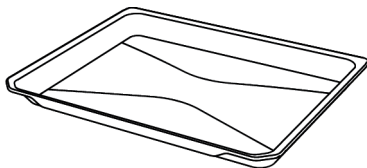
### 3.4 Produktzubehör

Es gibt eine Vielzahl an unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät erhältlich.

 Die Bleche im Inneren Ihres Geräts können durch die Hitzeeinwirkung verformt werden. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität. Die Verformung verschwindet, wenn das Blech abgekühlt ist.

#### Standard-Bleche

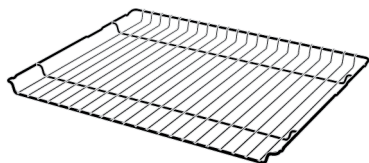
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



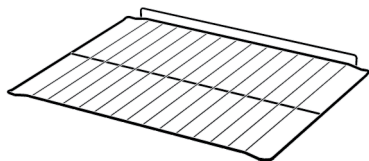
#### Grillrost

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

### Bei Modellen mit Seitengittern :



### Bei Modellen ohne Seitengitter :



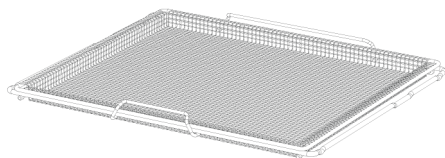
### Fleisch-Sonde

Stecken Sie das Bratenthermometer mittig in das Fleischstück, ohne dass es den eventuell vorhandenen Knochen berührt. Stecken Sie den Stecker des Bratenthermometers in den dafür vorgesehenen Anschluss an der Seitenwand des Ofens.



### Frittiergitter (Airfry)

Wird zum fettarmen Frittieren von Lebensmitteln verwendet.

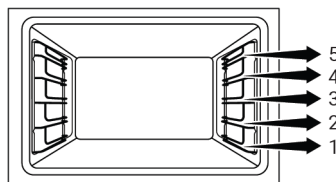


## 3.5 Verwendung von Produktzubehör

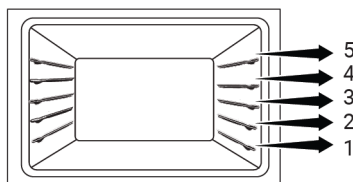
### Einschubebenen

Im Kochbereich gibt es 5 Einschubebenen. Die Reihenfolge der Ebenen können Sie auch den Nummern am vorderen Rahmen des Backofens entnehmen.

### Bei Modellen mit Seitengittern :



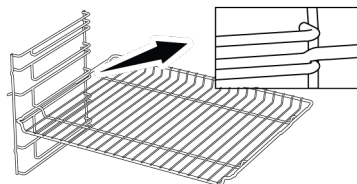
### Bei Modellen ohne Seitengitter :



### Grillrost in den Einschubebenen platzieren

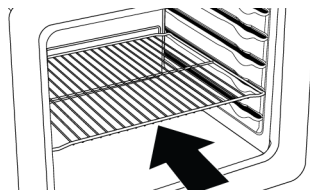
#### Bei Modellen mit Seitengittern :

Es ist wichtig, dem Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Dabei muss sich der offene Abschnitt vorne befinden. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Grillrost auf die Haltepunkte an den Seitengittern gesetzt werden. Er darf nicht vor oder hinter den Haltepunkten sitzen und die Rückwand des Ofens berühren.



#### Bei Modellen ohne Seitengitter :

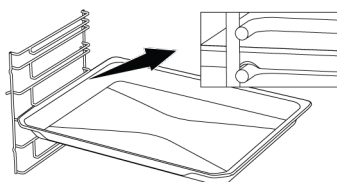
Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Der Grillrost muss immer mit der offenen Seite nach vorne eingeschoben werden.



## Backblech in den Einschubebenen platzieren

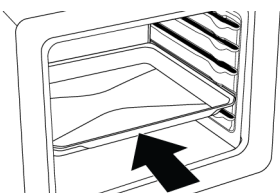
### Bei Modellen mit Seitengittern :

Es ist wichtig, Backbleche richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Beim Platzieren des Backblechs in der gewünschten Einschubebene muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen. Um ein besseres Garen zu gewährleisten, muss das Blech auf die Haltepunkte des Seitengitters aufgesetzt werden. Es darf nicht vor oder hinter den Haltepunkten platziert werden und darf nicht die Rückwand des Ofens berühren.



### Bei Modellen ohne Seitengitter :

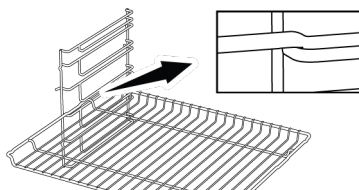
Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Der Grillrost muss immer mit der offenen Seite nach vorne eingeschoben werden.



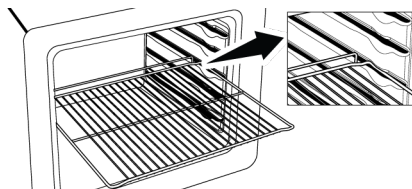
### Stopperfunktion des Grillrosts

Damit der Grillrost nicht nach vorne kippt, gibt es eine Stopperfunktion, um Ihr Essen einfach und sicher entnehmen zu können. Wenn Sie den Grillrost vorsichtig herausziehen, ist dies nur bis zum Anschlagpunkt der Stopperfunktion möglich. Um den Grillrost ganz herauszunehmen, müssen Sie ihn erst aus der hinteren Arretierung lösen und anschließend herausnehmen.

### Bei Modellen mit Seitengittern :

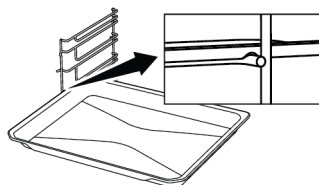


### Bei Modellen ohne Seitengitter :



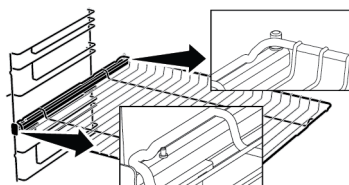
### Stopperfunktion für Backbleche - Bei Modellen mit Seitengittern

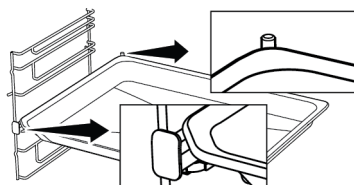
Damit das Backblech nicht nach vorne kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Lösen Sie das Backblech beim Herausnehmen zuerst aus der hinteren Arretierung und ziehen Sie es anschließend nach vorne.



### Richtige Platzierung des Grillrosts und der Backbleche auf den Teleskopschienen - Bei Modellen mit Seitengittern und Teleskopschienen

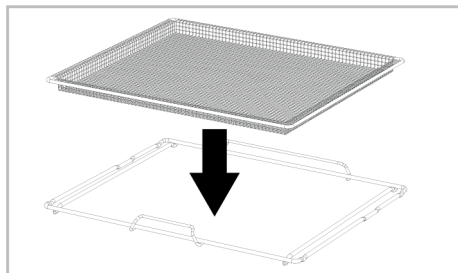
Dank der Teleskopauszüge lassen sich Bleche oder der Grillrost einfach einsetzen und herausnehmen. Beim Einsetzen ist darauf zu achten, dass die Stifte an Vorder- und Rückseite der Teleskopauszüge in den Aussparungen an den Blechen und Grillrosten sitzen (siehe Abbildung).



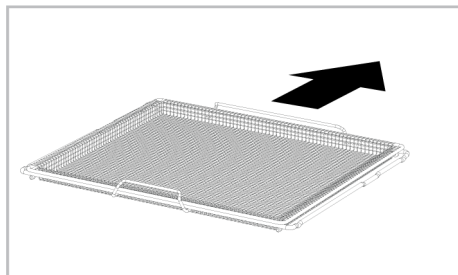


### Verwendung des Frittiergitters (Airfry)

Das Frittiergitter besteht aus zwei Teilen, dem Drahtkorb und dem Drahtgestell, auf dem der Korb platziert wird. Setzen Sie den Drahtkorb schräg auf den hinteren Teil des Gestells auf und drücken Sie den vorderen Teil des Korbs dann nach unten (Klicksystem). Zum Entfernen des Drahtkorbs können Sie den vorderen Griff des Drahtrahmens etwas dehnen und den Korb dann herausnehmen.



Platzieren Sie das Frittiergitter so im Ofen, dass der kurze Griff nach vorne zeigt.



### 3.6 Technische Spezifikationen

|                                                                                         |                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Allgemeine Spezifikationen                                                              |                                       |
| Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)                                       | 595 / 594 / 567                       |
| Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)                                           | 590-600 / 560 / min. 550              |
| Spannung / Frequenz                                                                     | 220-240 V ~; 50 Hz                    |
| Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt | Min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Gesamte Leistungsaufnahme (kW)                                                          | 3,3                                   |
| Ofentyp                                                                                 | Multifunktionsofen                    |

Grundlagen: Die Angaben zur Energieetikettierung von elektrischen Öfen für den Hausgebrauch werden gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1 gemacht. Die Werte werden in Ober-/Unterhitze oder (falls vorhanden)Umluft Funktionen mit der Standardlast ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft , 2-Heißluft , 3-Grill + Umluft , 4-Ober-/Unterhitze.



Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.



Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.



Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

## 4 Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

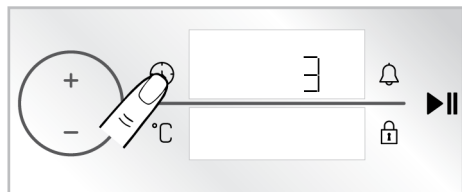
### 4.1 Erste Timer-Einstellung



Stellen Sie immer die Uhrzeit ein, bevor Sie Ihren Ofen benutzen. Wenn Sie sie nicht einstellen, können Sie bei einigen Ofen-Modellen nicht kochen.

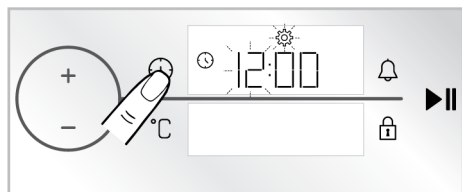
1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs Menü zu aktivieren.

⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungs Menü aktiviert.



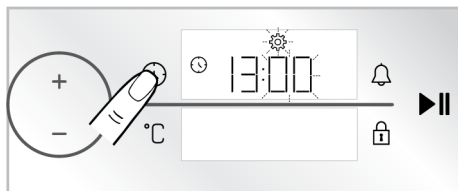
2. Berühren Sie einmal die Taste um das Timerfeld zu aktivieren.

⇒ Das Timerfeld und das Symbol blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



3. Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Tasten **+**/**-** berühren, und aktivieren Sie das Minutenfeld, indem Sie die Taste einmal berühren.

⇒ Das Minutenfeld und das Symbol blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



4. Berühren Sie die Tasten **+**/**-**, um die Minuten einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch einmaliges Berühren der Taste .

⇒ Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol leuchtet dauerhaft.



Wird die erste Timer-Einstellung nicht vorgenommen, beginnt die Tageszeit mit der bei der Produktion eingestellten Zeit. Sie können die Einstellung der Tageszeit später ändern, wie im Abschnitt „**Einstellungen**“ beschrieben.



Im Falle eines längeren Stromausfalls wird die Einstellung der Tageszeit aufgehoben. Sie sollte erneut eingestellt werden.

### 4.2 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Ab-

schnitt „Ofenfunktionen [► 17]“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.

5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

#### **Vor Einsatz des Zubehörs:**

Reinigen Sie die Zubehörteile (im Garraum geliefert) mit Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm.

## **5 Benutzung des Backofens**

### **5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens**

#### **Kühlgebläse ( variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten )**

Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf von selbst ein, kühlt dabei das Gerät und die Möbel in unmittelbarer Nähe. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald seine Arbeit erledigt ist. Über der Tür strömt heiße Luft aus dem Ofen. Decken Sie diese Belüftungsöffnungen mit nichts ab. Andernfalls kann sich der Ofen überhitzen. Das Kühlgebläse läuft, während der Ofen arbeitet, kann nach dem Abschalten

**HINWEIS:** Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

**HINWEIS:** Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um diese zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

noch etwa 20 – 30 Minuten lang nachlaufen. Wenn Sie den Ofen mit Timer programmieren, schaltet sich das Kühlgebläse zum Ablauf der Backzeit zusammen mit allen anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

#### **Ofenbeleuchtung**

Die Ofenbeleuchtung schaltet sich an, sobald der Ofen mit dem Backen anfängt. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuchtung während des gesamten Backens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab.

### **5.2 Handhabung der Bedienblende**

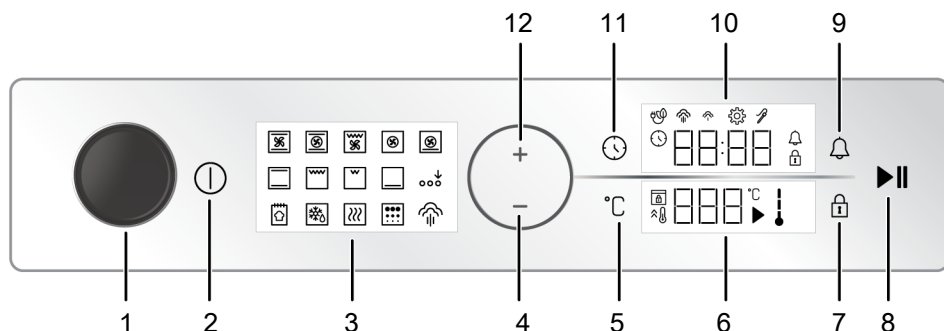
#### **Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens**

- Die maximale Zeit, die für den Backvorgang eingestellt werden kann, beträgt 5:59 Stunden. In der Warnhaltefunktion beträgt diese Zeit 23:59 Stunden. Bei einem Stromausfall werden die voreingestellte Backzeit und Backdauer aufgehoben.
- Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es ist notwendig, die vorgenommenen Einstellungen zu speichern,

entweder durch Berühren der entsprechenden Taste in der Beschreibung oder durch kurzes Warten.

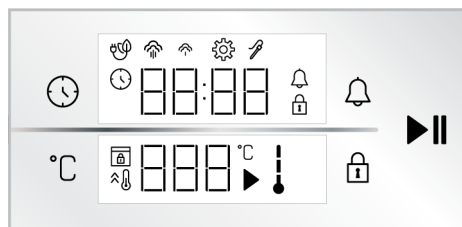
- Wenn die Backzeit bei Backbeginn eingestellt ist, wird die verbleibende Zeit auf dem Display angezeigt.
- Wenn die Einstellung für schnelles Vorheizen an dem Steuergerät aktiviert ist, erscheint das Symbol  auf dem Display, wenn Sie mit dem Backen beginnen und der Ofen die Temperatur erreicht, die Sie für schnelles Backen eingestellt haben.

Für die Einstellung der Schnellvorwärmung siehe den Abschnitt „**Einstellungen**“.



- 1 Wasserbehälter
- 2 Ein-/Aus-Taste
- 3 Funktionsanzeige
- 5 Taste zur Temperatureinstellung
- 7 Taste für Tastensperre
- 9 Alarm-Taste
- 11 Taste Zeiteinstellungen

- 2 Ein-/Aus-Taste
- 4 Taste zum Verringern
- 6 Temperaturanzeige
- 8 Taste Start/Stop
- 10 Uhrzeit / Timer
- 12 Taste zum Erhöhen



#### Tasten :

- : Taste Zeiteinstellungen
- : Taste zur Temperatureinstellung
- : Taste für Tastensperre
- : Alarm-Taste
- : Taste Start/Stop

#### Uhrzeit / Timer :

- : Symbol Backzeit/Uhrzeit
- : Alarm-Symbol
- : Symbol für Einstellungen
- : Tastensperre-Symbol
- : Symbol des Backens mit Eco-Lüfter
- : Symbol für niedrigen Dampfstand \*
- : Symbol für hohen Dampfstand \*

: Symbol für Bratenthermometer \*

\* variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

#### Temperaturanzeige :

- : Symbol für Backen
  - : Temperatur-Symbol
  - : Symbol für die Ofeninnentemperatur
  - : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)
  - : Tastensperre-Symbol \*
- \* variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

### Einschalten des Ofens

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① berühren.

⇒ Nach dem Einschalten des Ofens wird die erste Betriebsfunktion auf dem Display angezeigt. Wenn sich das Display in diesem Zustand befindet, können die Betriebsfunktion, die Temperatur, die Backzeit und der Alarm eingestellt werden.



Wenn auf diesem Display keine Einstellung vorgenommen wird, schaltet sich der Backofen in ca. 5 Minuten ab und die Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.

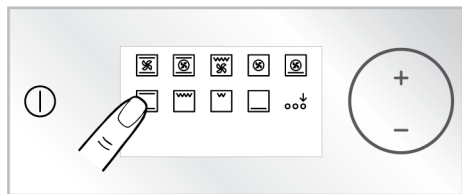
### Ausschalten des Ofens

Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus. Die Tageszeit wird auf dem Display angezeigt.

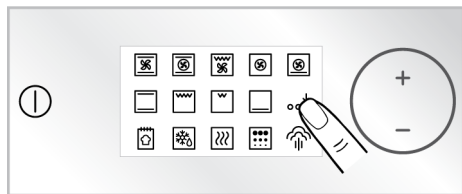
### Manuelles Backen durch Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

Sie können durch eine manuelle Steuerung (auf Ihre eigene Kontrolle) kochen, ohne die Backzeit durch die Wahl der Temperatur und der Betriebsfunktion, die für Ihr Lebensmittel spezifisch sind, einzustellen. Als Beispiel sind in den Bildern die „Ober-/Unterhitze“-Funktion und 180 °C-Einstellungen dargestellt.

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① berühren.
2. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige die Funktion an, die Sie aktivieren möchten.



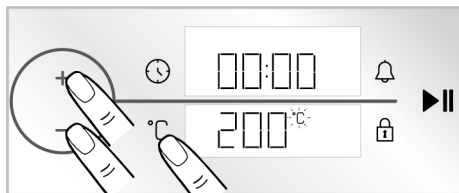
3. Wenn die Funktion, die Sie aktivieren möchten, nicht zu den Betriebsfunktionen gehört, die zuerst in der Funktionsanzeige erscheinen, können Sie die Betriebsfunktionen in der unteren Zeile aktivieren, indem Sie "Aktivierung der Zusatzfunktion" berühren.



4. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Drücken Sie die Taste °C, um diese Temperatur zu ändern.

⇒ Auf der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.

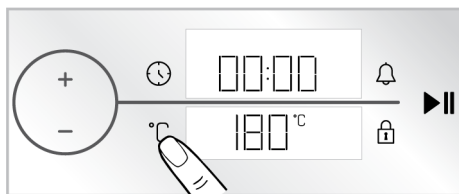
5. Stellen Sie Ihre gewünschte Backtemperatur ein, indem Sie die Tasten +/–



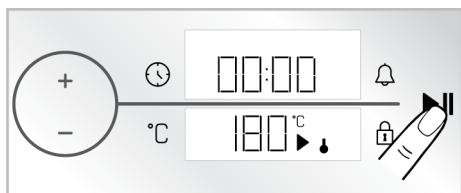
Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die voreingestellte Temperatur der Betriebsfunktion geändert haben, wird die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Liegt die gewählte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion, wird die höchste Temperatur für diese Betriebsfunktion angezeigt.

6. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste °C.

⇒ Das Symbol °C leuchtet kontinuierlich auf der Temperaturanzeige.



7. Nach dem Einstellen der Betriebsfunktion und der Temperatur berühren Sie die Taste ►||, um den Backvorgang zu starten.

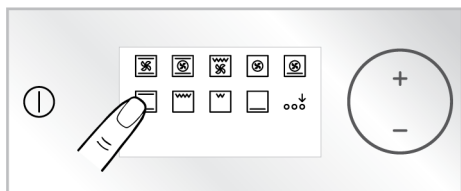


⇒ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole  $\downarrow$  und  $\blacktriangleright$  angezeigt. Die Backzeit beginnt auf dem Display hochzuzählen. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Ofentemperatursymbols  $\downarrow$  auf. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gebacken wird, ohne die Backzeit einzustellen. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst ausschalten. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste  $\blacktriangleright$  um den Backvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste ① um den Ofen vollständig auszuschalten.

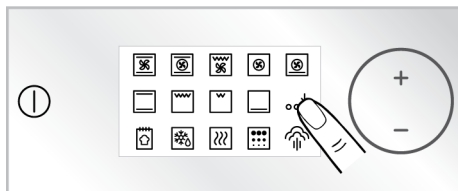
### Backen durch Einstellen der Backzeit;

Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Backzeit am Timer einstellen. Die Abbildungen zeigen als Beispiel die Einstellungen für die Funktion „Ober-/Unterhitze“, 180 °C und 45 Minuten Backzeit.

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① berühren.
2. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige die Funktion an, die Sie aktivieren möchten.



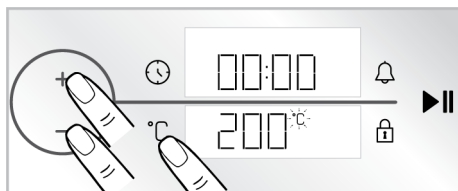
3. Wenn die Funktion, die Sie aktivieren möchten, nicht zu den Betriebsfunktionen gehört, die zuerst in der Funktionsanzeige erscheinen, können Sie die Betriebsfunktionen in der unteren Zeile aktivieren, indem Sie "Aktivierung der Zusatzfunktion" berühren.



4. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Drücken Sie die Taste °C, um diese Temperatur zu ändern.

⇒ Auf der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.

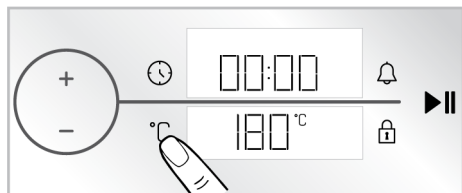
5. Stellen Sie Ihre gewünschte Backtemperatur ein, indem Sie die Tasten +/–



① Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die voreingestellte Temperatur der Betriebsfunktion geändert haben, wird die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Liegt die gewählte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion, wird die höchste Temperatur für diese Betriebsfunktion angezeigt.

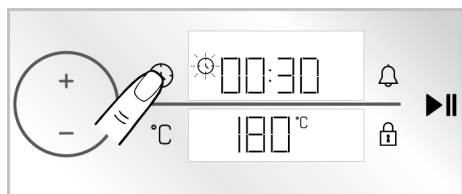
6. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste °C.

⇒ Das Symbol °C leuchtet kontinuierlich auf der Temperaturanzeige.



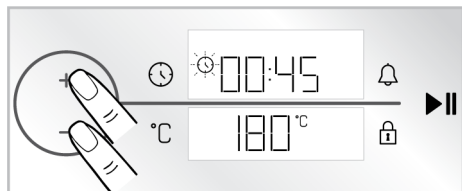
7. Berühren Sie die Taste ⌚ einmal für die Backzeit.

⇒ Der eingestellte Wert von 30 Minuten erscheint auf der Timer-/Daueranzeige und das Symbol ⌚ blinkt.



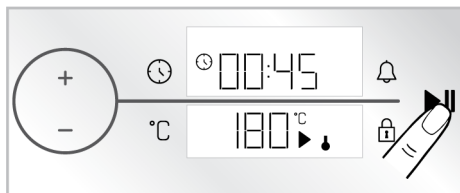
Um die Backzeit schnell einzustellen, können Sie die Backzeit als 30 Minuten aktivieren, indem Sie den Ofenregler drücken oder die Taste ⌚ berühren, nachdem die Betriebsfunktion und die Temperatur eingestellt wurden, und Sie können die Zeit durch Drehen des Ofenreglers nach rechts/links ändern.

8. Stellen Sie die Backzeit durch Berühren der Tasten  $\pm$  ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste ⌚.



Die Backzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute und nach 15 Minuten um 5 Minuten.

9. Nachdem Sie die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Backzeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste ▶|| um den Backvorgang zu starten.



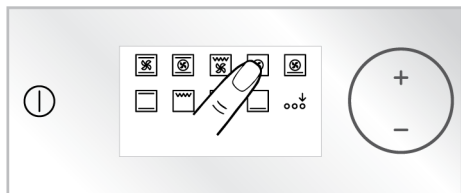
⇒ Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu laufen und der Countdown der Backzeit erscheint auf dem Display. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole ↓ und ▶ angezeigt. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Ofentemperatursymbols ↓ auf. Wenn die Backzeit abgelaufen ist, erscheint auf der Temperaturanzeige der Text „Ende“, der Timer gibt ein akustisches Warnsignal aus und der Backvorgang wird beendet.

10. Die Warnung ertönt eine Minute lang. Wenn Sie die Taste ▶|| berühren, während die akustische Warnung ertönt und der Text „Ende“ auf dem Temperaturdisplay angezeigt wird, läuft der Ofen auf unbestimmte Zeit weiter. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ⌚ aus. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

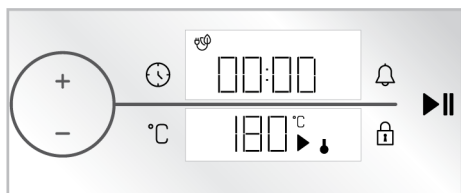
### Öko-Heißluft

Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Heißluft“ im Bereich von 160-220°C verwenden. Mit dieser Funktion wird die Garzeit etwas länger sein.

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ⌚ berühren.
2. Berühren und halten Sie die Betriebsfunktion „Heißluft“ in der Funktionsanzeige für 3 Sekunden.



- ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, erscheint das Symbol  auf der Timer-/Daueranzeige und die Funktion „Öko-Heißluft“ ist aktiviert.



3. Sie können die eingestellte Temperatur und die eingestellte Garzeit wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben ändern. Dann können Sie das Garen starten.

- ⇒ Im Modus „Öko-Heißluft“ leuchtet die Lampe kürzer als bei den anderen Ofenfunktionen, um beim Garen Energie zu sparen.

### Brotfunktion

Ihr Gerät verfügt über die „Brotfunktion“, um Brot zu backen. Die Temperatur- und Zeiteinstellungen der Funktion sind nicht veränderbar.

### Zutaten

- 500 g Mehl
- 15 g Zucker
- 10 g Instanthefe
- 10 g Sonnenblumenöl
- 8 g Salz
- 300 ml Wasser (35°C)

### Für die Oberseite des Teigs

- 2 Teelöffel Sonnenblumenöl

### Vorbereitung

1. Sieben Sie Mehl in einen tiefen Behälter. Fügen Sie Zucker zum Mehl hinzu und vermischen Sie es sorgfältig.

2. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung machen, die Hefe, das Salz und das Sonnenblumenöl hineingeben. Das warme Wasser wird nach und nach von den Seiten des Behälters aus hineingegossen.

3. Kneten Sie den Teig von Hand oder in einem Teigknetter ca. 10-15 Minuten.

4. Den gekneteten Teig einige Male mit der Hand wenden und in ein Gefäß geben. Tragen Sie 1 Teelöffel Sonnenblumenöl auf den Teig und decken Sie ihn mit Frischhaltefolie ab.

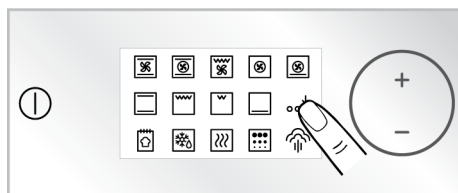
5. Nachdem Sie den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt haben, decken Sie ihn mit einem dicken Tuch ab und lassen ihn bei Zimmertemperatur gären.

6. Nach 60 Minuten geben Sie den Teig auf die Arbeitsplatte und falten Sie ihn 4-5 Mal, um alle Lufteinschlüsse zu entfernen. Bestreichen Sie den Teig mit 1 Teelöffel Sonnenblumenöl und decken Sie ihn mit Frischhaltefolie ab.

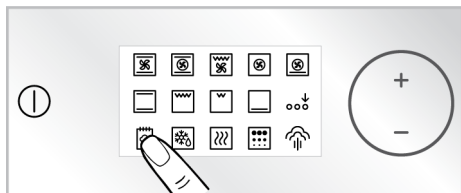
7. Legen Sie den Teig auf ein Backblech und schieben Sie dieses in die 3. Einschubebene des Ofens.

8. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste  berühren.

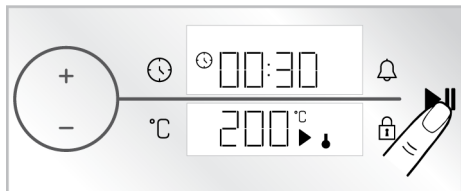
9. Aktivieren Sie die Betriebsfunktionen der unteren Reihe, indem Sie auf dem Funktionsdisplay auf „Aktivierung der Zusatzfunktion“ tippen.



10. Berühren Sie „Brotfunktion“ auf der Funktionsanzeige.



11. Starten Sie das Backen, indem Sie die Taste ►|| berühren.



12. Am Ende der Backzeit ertönt für eine Minute ein Warnton. Wenn die Taste ① berührt wird, schaltet sich der Ofen aus. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

### 5.3 Dampfunterstütztes Garen

Ihr Backofen verfügt über eine dampfunterstützte Kochfunktion. Bessere Backergebnisse werden mit der Dampfunterstützung erzielt. Die Dampfunterstützung sorgt dafür, dass die Oberfläche von Backwaren heller, ihre Kruste knuspriger und sie voluminöser werden. Außerdem verringert die Dampfunterstützung den Feuchtigkeitsverlust von Lebensmitteln wie Fleisch und sorgt dafür, dass sie innen saftiger und schmackhafter gegart werden.

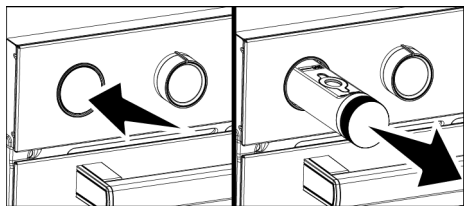
Es gibt 2 verschiedene Stufen der Dampfunterstützung: Niedrigdampf und Hochdampf. Während des Backens wird in bestimmten Abständen Dampf in den Backofen gegeben. Im Allgemeinen wird eine niedrige Dampfstufe für das Backen von Backwaren wie Kuchen, Gebäck und Brot empfohlen, während die hohe Dampfstufe für das Backen von fleischähnlichen Speisen (z.B. große Fleischstücke, ganze Hähnchen) empfohlen wird. Diese Funktion kann von dem Essen abhängen, das Sie backen. Beziehen Sie sich zu diesem Zweck auf den Backtisch.

### Allgemeine Warnungen

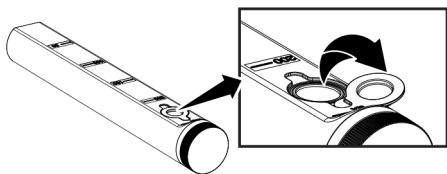
- Dampfunterstütztes Backen kann nur bei Temperaturen über 120 °C durchgeführt werden.
- Geben Sie während des Kochens nicht mehr Wasser in den Wassertank als die Markierung „max“.
- Nach dem dampfunterstützten Garen kann sich an der Ofentür Kondenswasser bilden, das beim Öffnen der Ofentür heruntropfen kann. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald Sie die Ofentür öffnen.
- Halten Sie sich beim Öffnen der Ofentür fern, da während und nach dem dampfunterstützten Garen Dampf und Wärme entweichen können. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt.
- Wenn nach jedem dampfunterstützten Garen Wasser im Backofen verbleibt, trocknen Sie das restliche Wasser nach dem Abkühlen des Backofens mit einem trockenen Tuch. Andernfalls kann Restwasser zur Verkalkung führen.
- Wenn Ihr Produkt über einen Fleischthermometer verfügt, stellen Sie vor dem Dampfgaren sicher, dass die Abdeckung des Fleischthermometers geschlossen ist. Andernfalls kann es zu Dampfaustritt aus der Fleischthermometer-Buchse kommen.

### Für dampfunterstütztes Garen:

1. Beginnen Sie mit dem Backen, nachdem Sie in der Tabelle für das Garen mit Dampf die Funktion, die Temperatur und die Zeit je nach dem zu garenden Gericht eingestellt haben. Sie können die Menge des hinzuzufügenden Wassers, die Temperatur, die Backfunktion und die Zeit für das Backen bestimmen, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind.
2. Drücken Sie den Wassertank auf dem Bedienfeld Ihres Backofens. Nehmen Sie den Wassertank aus seinem Einschub.

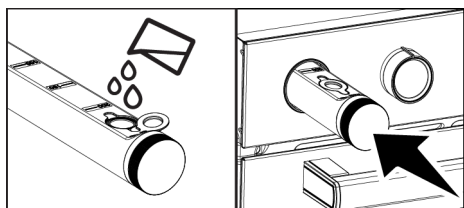


3. Nehmen Sie den Wassertank aus seinem Einschub. Öffnen Sie die Plastikkappe am Wassertank wie unten gezeigt.

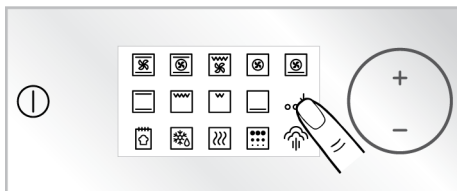


Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie keine brennbaren, alkoholischen oder festen partikelförmigen Lösungen anstelle von Wasser.

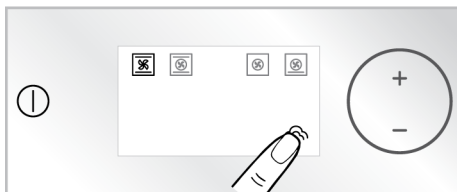
4. Füllen Sie die in der Gartabelle angegebene Wassermenge ein und setzen Sie stattdessen den Plastikdeckel auf den Wassertank.



5. Schieben Sie die Speisen auf der empfohlenen Einschubebene in den Backofen.
6. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① berühren.
7. Aktivieren Sie die Betriebsfunktionen der unteren Reihe, indem Sie auf dem Funktionsdisplay auf "Aktivierung der Zusatzfunktion" tippen.



8. Berühren Sie „Dampffunktion“ auf der Funktionsanzeige.

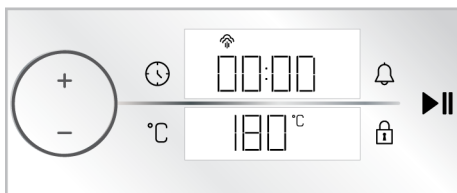


⇒ Die Backfunktionen, mit denen Sie dampfunterstützt Garen können, werden auf dem Display angezeigt. Die aktive Betriebsfunktion leuchtet heller.

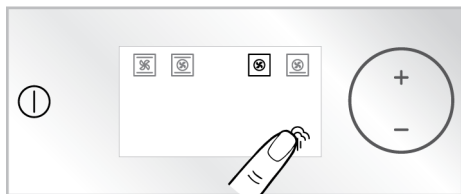
9. Tippen Sie auf die Betriebsfunktion, die Sie mit Dampf garen kochen möchten.



⇒ Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur und das Symbol ☁ (hoher Dampf) für die gewählte Funktion.



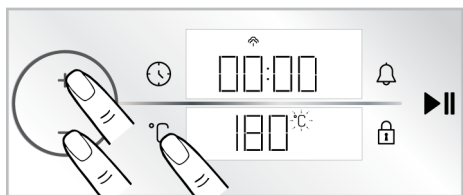
10. Sie können die Dampfstufe je nach Art der Speise auf niedrig umschalten. Berühren Sie zum Umschalten Dampffunktion.



11. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Drücken Sie die Taste °C, um diese Temperatur zu ändern.

⇒ Auf der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.

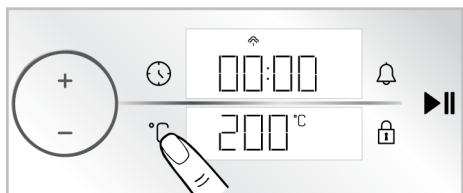
12. Stellen Sie Ihre gewünschte Backtemperatur ein, indem Sie die Tasten +/–



**i** Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die voreingestellte Temperatur der Betriebsfunktion geändert haben, wird die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Liegt die gewählte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion, wird die höchste Temperatur für diese Betriebsfunktion angezeigt.

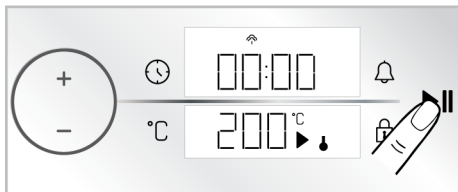
13. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste °C.

⇒ Das Symbol °C leuchtet kontinuierlich auf der Temperaturanzeige.



14. Sie können die Backzeit einstellen oder den Backvorgang manuell steuern. Informationen zum Einstellen der Backzeit finden Sie im Abschnitt „Backen durch Einstellen der Backzeit“.

15. Nach dem Einstellen der Betriebsfunktion und der Temperatur berühren Sie die Taste ►||, um den Backvorgang zu starten.



⇒ **Wenn die Backzeit nicht eingestellt ist:** Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole ↓ und ► angezeigt. Die Backzeit beginnt auf dem Display hochzuzählen. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Ofentemperatursymbols ↓ auf. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gebacken wird, ohne die Backzeit einzustellen. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst ausschalten. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste ►|| um den Backvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste ① um den Ofen vollständig auszuschalten.

⇒ **Wenn die Backzeit nicht eingestellt ist:** Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu laufen und der Countdown der Backzeit erscheint auf dem Display. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole ↓ und ► angezeigt. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Ofentemperatursymbols ↓ auf. Wenn die Backzeit abgelaufen ist, erscheint auf der Temperaturanzeige

ge der Text „Ende“, der Timer gibt ein akustisches Warnsignal aus und der Backvorgang wird beendet. Die Warnung ertönt eine Minute lang. Wenn Sie die Taste ►|| berühren, während die akustische Warnung ertönt und der Text „Ende“ auf dem Temperaturdisplay angezeigt wird, läuft der Ofen auf unbestimmte Zeit weiter. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

#### Während dampfunterstütztes Garen:

- Befindet sich genügend Wasser im Wassertank, setzt der Backofen das dampfunterstützte Backen fort, bis das Wasser im Tank ausgeht.
- Wenn das Wasser im Wassertank ausgeht oder wenn nicht genügend Wasser hinzugefügt wurde, beginnt das Symbol ☼ oder Symbol ☼ auf dem Display zu blinken und gibt nach einer Weile eine akustische Warnung aus. In der Zwischenzeit gart der Backofen ohne Dampf weiter.
- Wenn Sie die akustische Warnung abbrechen und ohne Dampf weiterbacken möchten, berühren Sie die Taste ☼. Die akustische Warnung stoppt und der Backofen gart ohne Dampf weiter.
- Um das dampfunterstützte Backen fortzusetzen, entfernen Sie den Wassertank, füllen Sie ihn mit ausreichend Wasser und setzen Sie ihn in den Platz ein. Der Backofen beginnt, sich selbst mit Dampf zu versorgen, indem er Wasser aus dem Tank zieht.
- Während des dampfunterstützten Garens ist das Betriebsgeräusch der Pumpe im Backofen normal, vor allem, wenn der Wasserstand im Wassertank niedrig ist.

#### Nach dem dampfunterstützten Garen:

- Einige Zeit nach Beendigung des dampfunterstützten Garens saugt der Backofen das restliche Wasser aus dem Gene-

rator zurück in den Tank. In der Zwischenzeit ist das Betriebsgeräusch der Pumpe im Backofen normal.

- Wenn das Restwasser angesaugt wird, lassen Sie das restliche Wasser aus hygienischen Gründen in den Wassertank ab.
- Entleeren Sie aus gesundheitlichen Gründen den Wassertank und fügen Sie frisches Wasser hinzu, bevor Sie mit dem dampfunterstützten Backen beginnen.

## 5.4 Einstellungen

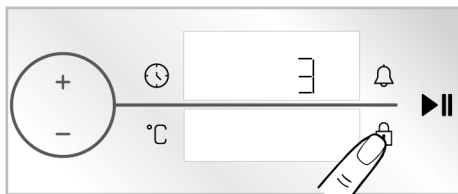


Der 3-2-1-Countdown wird auf dem Display in den Menüs oder Einstellungen angezeigt, die durch langes Drücken aktiviert werden sollen. Nachdem der Countdown abgelaufen ist, wird das entsprechende Menü oder die entsprechende Einstellung aktiviert.

#### Aktivieren der Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Steuergerät vor Störungen schützen.

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Timer-/Dauerbildschirm erscheint.



- ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Das Symbol  erscheint auf dem Timer-/Dauerbildschirm und die Tastensperre ist aktiviert. Nach der Einstellung der Tastensperre ertönt beim Berühren einer beliebigen Taste oder beim Drücken des Bedienknopfes des Backofens ein akustisches Signal und das Symbol  blinkt.



Während die Tastensperre aktiviert ist, können die Tasten der Bedieneinheit nicht verwendet werden. Die Tastensperre wird bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.

### Deaktivieren der Tastensperre

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Timer-/Dauerbildschirm erscheint.

⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Das Symbol  verschwindet auf der Timer-/Daueranzeige und die Tastensperre ist deaktiviert.

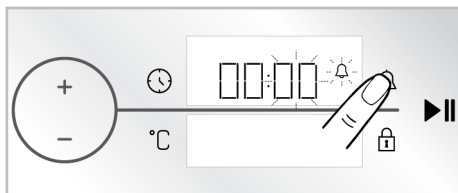
### Einstellung des Alarms

Sie können das Steuergerät des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Backen verwenden. Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofen. Es wird zu Warnzwecken verwendet. Beispielsweise können Sie den Wecker verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Timer abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches Warnsignal.

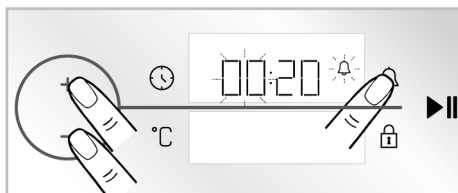


Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.

1. Berühren Sie einmal die Tasten  um die Alarmperiode einzustellen.
  - ⇒ Das Minutenfeld und das Symbol  blinken in der Timer-/Daueranzeige.



2. Stellen Sie zunächst die Minuten ein, indem Sie die Tasten  $+/ -$  berühren, und aktivieren Sie das Timerfeld, indem Sie die Taste  einmal berühren.
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten  $+/ -$  ein. Berühren Sie erneut die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.



⇒ Auf der Timer-/Daueranzeige leuchtet das Symbol  kontinuierlich auf und die Alarmzeit beginnt auf dem Display herunterzuzählen.

4. Nachdem die Alarmzeit abgelaufen ist, beginnt das Symbol  zu blinken und gibt Ihnen ein akustisches Warnsignal.



Wenn die Weckzeit und die Backzeit zur gleichen Zeit eingestellt werden, wird die kürzere Zeit auf der Timer-/Dauer-Anzeige angezeigt.

### Ausschalten des Weckers

1. Am Ende der Alarmperiode ertönt der Warnton für eine Minute. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.
  - ⇒ Die akustische Warnung wird gestoppt.

### Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

1. Berühren Sie einmal die Tasten  um die Alarmperiode zurückzusetzen.
  - ⇒ Das Symbol  beginnt auf Timer-/Dauerbildschirm zu blinken.

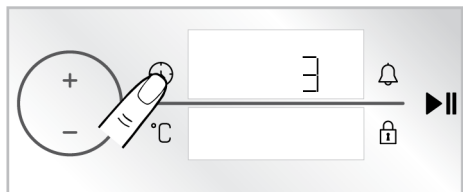
2. Drehen Sie den Drehknopf des Backofens nach rechts/links, bis die Weckzeit „00:00“ erreicht.

### Lautstärke einstellen

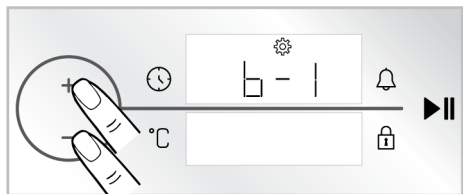
Sie können die Lautstärke Ihrer Steuereinheit einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs Menü zu aktivieren.

⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungs Menü aktiviert.

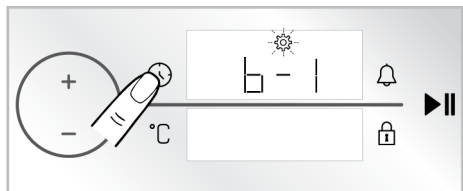


2. Berühren Sie die Tasten **+**/**-**, bis auf dem Timer-/Dauerbildschirm **b-1** oder **b-2** erscheint.



3. Aktivieren Sie die Lautstärkeeinstellung, indem Sie die Taste  erneut berühren.

⇒ Das Symbol  blinkt in der Timer-/Daueranzeige.



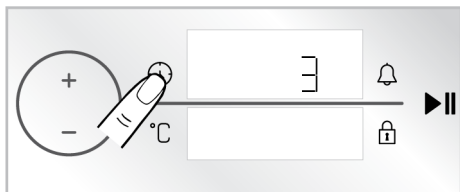
4. Stellen Sie den gewünschten Ton durch Berühren der Tasten **+**/**-** ein.
5. Bestätigen Sie den eingestellten Ton durch erneutes Berühren der Taste  oder durch einmaliges Drücken des Bedienknopfes des Backofens.

### Einstellung der Bildschirmhelligkeit

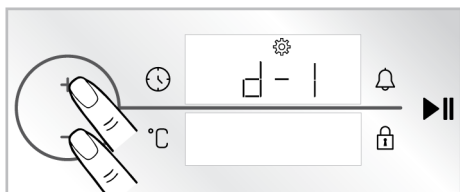
Sie können die Helligkeit des Bildschirms des Steuergeräts einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs Menü zu aktivieren.

⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungs Menü aktiviert.

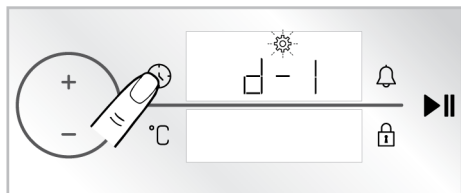


2. Berühren Sie die Tasten **+**/**-**, bis auf dem Timer-/Dauerbildschirm **d-1**, **d-2** oder **d-3** erscheint.



3. Aktivieren Sie die Helligkeitseinstellung, indem Sie erneut die Taste  berühren.

⇒ Das Symbol  blinkt in der Timer-/Daueranzeige.



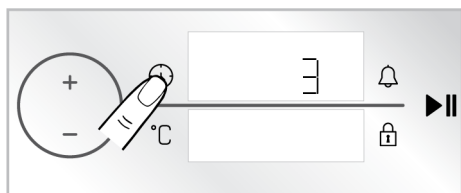
4. Stellen Sie den gewünschten Zeitraum durch Berühren der Tasten **+**/**-** ein.
5. Bestätigen Sie die Helligkeit durch erneutes Berühren der Taste oder durch einmaliges Drücken des Backofenreglerknopfes.

### Einstellung der Schnellvorheizfunktion (Booster)

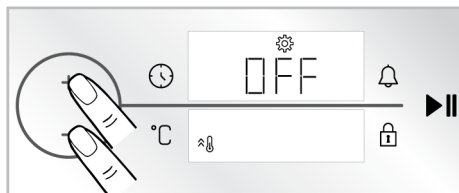
Sie können das Backen auf Ihrem Gerät automatisch mit der Schnellvorheizfunktion betreiben. Dazu sollten Sie die Einstellung Schnelles Vorheizen aktivieren. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungsmenu zu aktivieren.

⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungsmenu aktiviert.

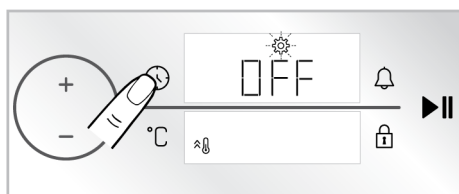


2. Berühren Sie die Tasten **+**/**-**, bis das Symbol und „AUS“ auf dem Display erscheinen.

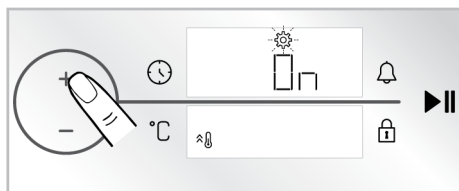


3. Aktivieren Sie die Einstellung für das Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste berühren.

⇒ Das Symbol blinkt in der Timer-/Daueranzeige.



4. **+** Durch Berühren der Taste „AUS“ Einstellung auf „ON“ auf dem Display.



5. Bestätigen Sie die Einstellung für das Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste erneut berühren.

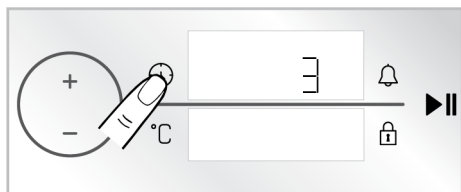
Sie können die Einstellung für das schnelle Vorheizen auf die gleiche Weise deaktivieren. Durch Drehen der Einstellung „AUS“ können Sie das schnelle Vorheizen abbrechen.

### Ändern der Tageszeit

So ändern Sie die Tageszeit, die Sie zuvor eingestellt haben,

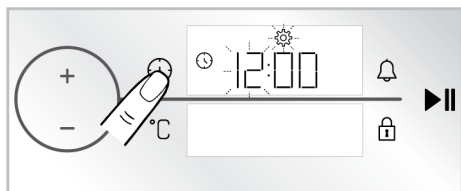
1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungsmenu zu aktivieren.

- ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungsmenü aktiviert.



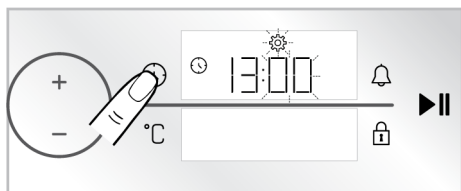
2. Berühren Sie einmal die Taste  um das Timerfeld zu aktivieren.

- ⇒ Das Timerfeld und das Symbol  blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



3. Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Tasten **+**/**-** berühren, und aktivieren Sie das Minutenfeld, indem Sie die Taste  einmal berühren.

- ⇒ Das Minutenfeld und das Symbol  blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



4. Berühren Sie die Tasten **+**/**-**, um die Minuten einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch einmaliges Berühren der Taste .

- ⇒ Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol  leuchtet dauerhaft.

## 5.5 Verwendung des Bratenthermometers

### Allgemeine Informationen und Warnhinweise

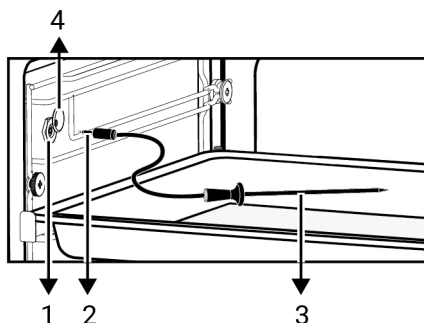
- Der Backofen muss auf eine bestimmte Betriebsfunktion und Temperatur eingestellt sein, um das Bratenthermometer verwenden zu können.
- Wenn Sie den Backofen-Timer vor der Verwendung des Bratenthermometers auf eine bestimmte Garzeit eingestellt haben, wird diese Zeit automatisch aufgehoben, wenn die Fleischsonde eingesetzt wird.
- Sie können die Einschübe über dem Anschluss für das Bratenthermometer nicht verwenden, wenn Sie mit dem Bratenthermometer garen..
- Reinigen Sie das Bratenthermometer mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es nach jedem Gebrauch mit einem trockenen Tuch ab.
- Wenn bei Funktionen, bei denen das Bratenthermometer aktiviert ist, nicht **75°C** angezeigt wird, vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest im Anschluss sitzt.
- Wenn die Sensorspitze des Bratenthermometers verwendet wird, ohne sie in das Fleisch zu stecken, erkennt die Sensorspitze die Temperatur im Inneren des Ofens und beendet den Garvorgang, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wird das Bratenthermometer jedoch einer Temperatur von 250 °C oder mehr ausgesetzt, wird der Sensor unbrauchbar.
- Die Betriebstemperatur darf mindestens 30 °C höher sein als die Temperatur des Bratenthermometers. Ein Beispiel: Wenn die Temperatur des Bratenthermometers auf 70 °C eingestellt ist, muss die Betriebstemperatur auf mindestens 100 °C eingestellt werden.
- Die Kerntemperatur des Fleisches (der kälteste Punkt) muss im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit mindestens 63 °C betragen.
- Die Kerntemperatur des kältesten Punktes von Geflügelfleisch muss im Sinne der Lebensmittelsicherheit mindestens

74 °C betragen, und die Kerntemperatur von durchgebratenem Fleisch muss 85 °C betragen.

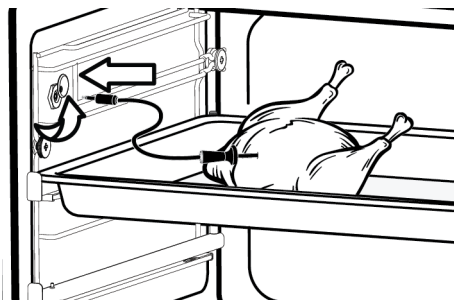
### Referenztabelle für den Kochbereich von rotem Fleisch:

| Garen Level              | Kerntemperatur des Fleisches* (°C) |
|--------------------------|------------------------------------|
| Blau 55-59               |                                    |
| Durchgebraten 60-62      |                                    |
| Halb durchgebraten 63-70 |                                    |
| Mittel 71-76             |                                    |
| Gut gebraten 77-81       |                                    |
| Übergekocht ≥ 82         |                                    |

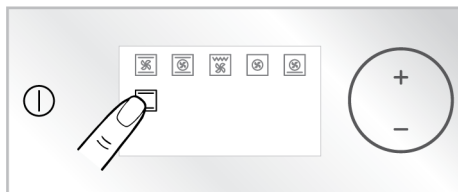
1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① berühren.
2. Schieben Sie die Schlitzabdeckung (4) an der Seitenwand des Backofens nach oben, und stecken Sie den Fleischsondenstecker (2) in den Fleischsondenschlitz (1).



- 1 Schlitz für Fleischsonde
  - 2 Fleischsondenanschluss
  - 3 Fleischsondensensorspitze
  - 4 Abdeckung des Fleischsondenschlitzes
3. Stecken Sie die Sensorspitze der Fleischsonde in das zu kochende Essen.

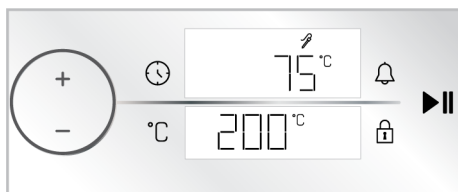


4. Wenn die Fleischsonde am Gerät angebracht ist, werden die Betriebsfunktionen, die mit der Fleischsonde verwendet werden können, in der Funktionsanzeige angezeigt. Berühren Sie die Funktion, mit der Sie die Fleischsonde bedienen möchten.



5. 75 °C, die empfohlene Temperatur für die Fleischsonde, wird auf dem Display der Zeit-/Daueranzeige ⌚ angezeigt. Die empfohlene Temperatur für die gewählte Betriebsfunktion wird auf dem Temperaturanzeige-Display angezeigt.

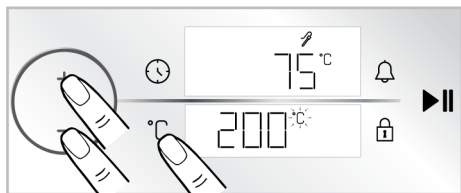
**i** Die empfohlene Fleischsondentemperatur beträgt 75 °C. Sie können die Temperatur nach Belieben zwischen 40 und 99 °C ändern.



6. Um die voreingestellte Temperatur für die gewählte Betriebsfunktion zu ändern, berühren Sie die Taste °C und drehen Sie den Drehknopf des Backofens nach links/rechts.

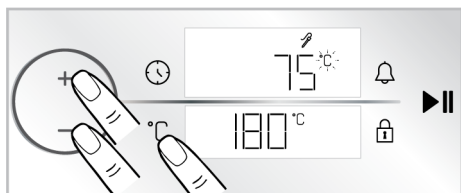
7. Stellen Sie mit dem Temperaturreger die Innentemperatur des Ofens ein, in dem Sie garen möchten.

⇒ Das Symbol °C neben der Funktionstemperatur blinkt.

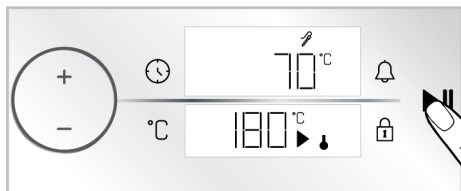


8. Berühren Sie die Taste °C erneut und drehen Sie den Drehknopf des Backofens nach rechts/links, um die Temperatur der Fleischsonde zu ändern.

⇒ Das Symbol °C neben der Temperatur der Fleischsonde blinkt.



9. Um den Automatikmodus zu aktivieren, berühren Sie die Taste ►||.



## 6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.

Es werden die gängigsten Lebensmittel und die dafür geeigneten Einstellungen aufgeführt. Zusätzlich geben wir auch an, welches Ofen-Zubehör sich am besten dafür eignet.

⇒ Während des Garens mit einer Fleischsonde werden die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels, in das die Fleischsonde eingeführt ist, und die von Ihnen eingestellte Innentemperatur der Fleischsonde abwechselnd im Abstand von etwa 3 Sekunden angezeigt. Der Sensor der Fleischsonde erkennt automatisch, dass die Innentemperatur des Fleisches die eingestellte Temperatur für die Fleischsonde erreicht, und beendet den Garvorgang, wenn die Temperatur im Inneren des Fleisches diese Temperatur erreicht. Wenn die Fleischsonde vor dem Ende des Garvorgangs entfernt wird, wird „Ende“ angezeigt und der Garvorgang endet.

10. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erscheint die Nachricht „Ende“ auf dem Display und der Ofen gibt eine akustische Warnung aus. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.

11. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus.

### 6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

- Beim Öffnen der Ofentür während und nach dem Backen kann heißer Dampf entweichen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.

- Beim Backen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.
- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Überstehendes Backpapier kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Gerichts beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Grillrost verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Grillrosts, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Garzeit und die Unterseite von Backwaren wird nicht gleichmäßig braun.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, kann sich auf der Unterseite der Speisen eine leichte Bräunung zeigen. In diesem Fall müssen Sie die Garzeit möglicherweise anpassen.
- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.

### Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder reduzieren Sie die Temperatur etwas und backen den Kuchen weiter.
- Um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist, können Sie einen Holzspieß in den Kuchen stecken. Wenn der Holzspieß mit flüssigem Teig herauskommt, backen Sie den Kuchen weiter, bis kein flüssiger Teig mehr am Holzspieß kleben bleibt.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas

## 6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

### Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wir empfehlen dunkles, antihafbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.

längeren Backzeit aus. Zusätzlich können Sie den Kuchen beim Weiterbacken auch mit Alufolie abdecken.

- Wenn der Kuchen innen gut durchgebacken, aber außen klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Backzeit verlängern.

### Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur etwas und backen etwas kürzer.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.

- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.

- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zubereitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

### Tabelle für Gebäck und Kuchen

#### Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech

| Lebensmittel      | Zu verwendendes Zubehör                                         | Ofenfunktion     | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Blechkuchen       | Standard-Bleche *                                               | Ober-/Unterhitze | 3             | 180             | 30 ... 45             |
| Torte in der Form | Kuchenform auf Grillrost **                                     | Heißluft         | 2             | 180             | 30 ... 40             |
| Kleine Kuchen     | Standard-Bleche *                                               | Ober-/Unterhitze | 3             | 160             | 25 ... 35             |
| Kleine Kuchen     | Standard-Bleche *                                               | Heißluft         | 3             | 150             | 25 ... 35             |
| Biskuitkuchen     | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost ** | Ober-/Unterhitze | 2             | 150             | 30 ... 40             |
| Biskuitkuchen     | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost ** | Heißluft         | 2             | 150             | 35 ... 45             |
| Kekse             | Gebäck-Blech *                                                  | Ober-/Unterhitze | 3             | 170             | 25 ... 40             |
| Kekse             | Gebäck-Blech *                                                  | Heißluft         | 3             | 170             | 20 ... 30             |
| Gebäck            | Standard-Bleche *                                               | Ober-/Unterhitze | 2             | 200             | 30 ... 40             |
| Gebäck            | Standard-Bleche *                                               | Umluft           | 2             | 180             | 35 ... 45             |
| Brötchen          | Standard-Bleche *                                               | Ober-/Unterhitze | 2             | 200             | 20 ... 35             |
| Brötchen          | Standard-Bleche *                                               | Heißluft         | 3             | 180             | 20 ... 30             |
| Brot              | Standard-Bleche *                                               | Ober-/Unterhitze | 3             | 200             | 30 ... 45             |
| Brot              | Standard-Bleche *                                               | Heißluft         | 3             | 200             | 30 ... 40             |
| Lasagne           | Rechteckiger Behälter aus Glas/ Metall auf Grillrost. **        | Ober-/Unterhitze | 2 oder 3      | 200             | 30 ... 45             |
| Apfelkuchen       | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **   | Ober-/Unterhitze | 2             | 180             | 50 ... 70             |

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör                                       | Ofenfunktion     | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------|---------------------------------------------------------------|------------------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Apfelkuchen  | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost ** | Heißluft         | 3             | 170             | 50 ... 65             |
| Pizza        | Standard-Bleche *                                             | Ober-/Unterhitze | 3             | 280             | 5 ... 9               |
| Pizza        | Standard-Bleche *                                             | Pizza-Funktion   | 2             | 280             | 5 ... 10              |

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

\*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

\*\*Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

## Vorschläge für das Backen mit zwei Backblechen

| Lebensmittel  | Zu verwendendes Zubehör                 | Ofenfunktion | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|---------------|-----------------------------------------|--------------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Kleine Kuchen | 2-Standard-Bleche *<br>4-Gebäck-Blech * | Heißluft     | 2 - 4         | 150             | 25 ... 35             |
| Kekse         | 2-Standard-Bleche *<br>4-Gebäck-Blech * | Heißluft     | 2 - 4         | 170             | 25 ... 35             |
| Gebäck        | 1-Standard-Bleche *<br>4-Gebäck-Blech * | Heißluft     | 1 - 4         | 180             | 40 ... 50             |
| Brötchen      | 2-Standard-Bleche *<br>4-Gebäck-Blech * | Heißluft     | 2 - 4         | 180             | 20 ... 30             |

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

\*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

\*\*Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

## Zubereitungstabelle mit der Funktion "Öko-Heißluft"

- Ändern Sie die Temperatureinstellung nicht mehr, nachdem Sie den Garvorgang in der Betriebsfunktion "Öko-Heißluft" gestartet haben.

- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die "Öko-Heißluft" Funktion verwenden. Wenn sich die Tür nicht öffnet, wird die Innentemperatur optimiert, um Energie zu sparen, und diese Temperatur kann von der auf dem Bildschirm angezeigten Temperatur abweichen.
- In der Betriebsfunktion "Öko-Heißluft" darf nicht vorgeheizt werden.

| Lebensmittel  | Zu verwendendes Zubehör | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|---------------|-------------------------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Kleine Kuchen | Standard-Bleche *       | 3             | 160             | 25 ... 35             |
| Kekse         | Standard-Bleche *       | 3             | 180             | 25 ... 35             |
| Gebäck        | Standard-Bleche *       | 3             | 200             | 45 ... 55             |
| Brötchen      | Standard-Bleche *       | 3             | 200             | 35 ... 45             |

\*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

\*\*Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

## 6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

### Wichtiges zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen ganzer Hähnchen, Puten und großer Fleischstücke erhöht die Garleistung.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.

- Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie das Fleisch noch etwa 10 Minuten im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Der Fisch sollte auf der mittleren oder niedrigen Ebene in einer hitzebeständigen Platte gegart werden.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte aus der nachfolgenden Tabelle mit einem einzigen Blech.

### Tabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel

| Lebensmittel                 | Zu verwendendes Zubehör                                              | Ofenfunktion  | Einschubebene | Temperatur (°C)                   | Backzeit (Min.) (ca.) |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|-----------------------------------|-----------------------|
| Steak (ganz) / Braten (1 kg) | Standard-Bleche *                                                    | Umluft        | 3             | 15 Min. 250/max, nach 180 ... 190 | 60 ... 80             |
| Lammhaxe (1,5-2 kg)          | Standard-Bleche *                                                    | Umluft        | 3             | 170                               | 85 ... 110            |
| Brathähnchen (1,8-2 kg)      | Grillrost *<br>Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost. | Umluft        | 2             | 15 Min. 250/max, nach 190         | 60 ... 80             |
| Brathähnchen (1,8-2 kg)      | Grillrost *<br>Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost. | Heißluft      | 2             | 200 ... 220                       | 60 ... 80             |
| Brathähnchen (1,8-2 kg)      | Grillrost *<br>Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost. | „3D“-Funktion | 2             | 15 Min. 250/max, nach 190         | 60 ... 80             |
| Truthahn (5,5 kg)            | Standard-Bleche *                                                    | Umluft        | 1             | 25 Min. 250/max, nach 180 ... 190 | 150 ... 210           |
| Truthahn (5,5 kg)            | Standard-Bleche *                                                    | „3D“-Funktion | 1             | 25 Min. 250/max, nach 180 ... 190 | 150 ... 210           |
| Fisch                        | Grillrost *<br>Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost. | Umluft        | 3             | 200                               | 20 ... 30             |
| Fisch                        | Grillrost *<br>Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost. | „3D“-Funktion | 3             | 200                               | 20 ... 30             |

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

\*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

\*\*Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

### 6.1.3 Grillen

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügelfleisch wird beim Grillen schnell braun, erhält eine schöne Kruste und trocknet nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße, Würstchen sowie saftiges Gemüse (wie Tomaten, Zwiebeln und dergleichen) eignen sich besonders gut zum Grillen.

#### Allgemeine Warnungen

- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.
- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit geöffnetem Ofentür. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!**

#### Grilltabelle

| Lebensmittel                         | Zu verwendendes Zubehör | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Fisch                                | Grillrost               | 4 - 5         | 250             | 20 ... 25             |
| Hähnchen-Stücke                      | Grillrost               | 4 - 5         | 250             | 25 ... 35             |
| Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge | Grillrost               | 4             | 250             | 20 ... 30             |
| Lammkotelett                         | Grillrost               | 4 - 5         | 250             | 20 ... 25             |
| Steak - (Fleischwürfel)              | Grillrost               | 4 - 5         | 250             | 25 ... 30             |
| Kalbskotelett                        | Grillrost               | 4 - 5         | 250             | 25 ... 30             |
| Gemüsegratin                         | Grillrost               | 4 - 5         | 220             | 20 ... 30             |
| Toastbrot                            | Grillrost               | 4             | 250             | 1 ... 4               |

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

#### Wichtiges zum Grillen

- Bereiten Sie die Speisen so vor, dass Dicke und Gewicht möglichst ähnlich sind.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost oder den Rost mit Blech darunter, verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig, ohne dabei den Rost zu überladen.
- Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten können anhand der Menge und Dicke des Grillgutes etwas variieren.
- Schieben Sie den Rost oder den Rost mit Blech darunter in den passenden Einschub. Wenn Sie den Rost benutzen, schieben Sie das Backblech zum Auffangen von Fett und anderen Flüssigkeiten in den unteren Einschub. Das Backblech, das Sie einschieben, sollte so groß sein, dass es die gesamte Grillfläche abdeckt. Dieses Fach ist möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Geben Sie ein wenig Wasser in das Blech, damit es sich später leichter reinigen lässt.

### 6.1.4 Dampfunterstütztes Garen

#### Allgemeine Hinweise

- Dampfunterstütztes Garen kann nur mit den in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktionen für das dampfunter-

stützte Garen durchgeführt werden. Siehe Abschnitt „Betriebsfunktionen des Backofens“ [► 17] für die Funktionen des Dampfgarens.

- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten. Die bei der Wasserzufuhr angegebene Zeitdauer gibt die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.
- Die Gartabelle enthält vom Hersteller geprüfte Garempfehlungen. Sie können Wassermenge, Temperatur, Dampfunterstütztes Garen und Zeit für Speisen einstellen, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind.
- Führen Sie das dampfunterstützte Garen mit einem Einschub durch.

### Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech

| Lebensmittel                   | Zu verwendendes Zubehör                                              | Einschubebene | Ofenfunktion  | Temperatur (°C)                 | Menge des zu verwendenden Wassers (ml) | Dampf-Level                                                                         | Wasseraufnahmezeit (Min.)**   | Backzeit (Min.) (ca.) | Ungefähres Lebensmittelgewicht (g) |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| Brot                           | Standard-Bleche *                                                    | 2             | Heißluft      | 180                             | 200                                    |    | vor dem Vorheizen             | 30 ... 40             | 820                                |
| Brathähnchen (1,8-2 kg)        | Grillrost *<br>Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost. | 2             | Umluft        | 25 Min.<br>250/max,<br>nach 190 | max                                    |    | 25                            | 60 ... 70             | 2000                               |
| Rippenssteak (einzelnes Stück) | Standard-Bleche *                                                    | 3             | „3D“-Funktion | 180                             | max                                    |    | 15                            | 40 ... 55             | 1000                               |
| Lammhaxen mit Gemüse           | Standard-Bleche *                                                    | 3             | „3D“-Funktion | 170                             | max+max***                             |    | nach dem Vorheizen (umgehend) | 80 ... 100            | 2000                               |
| Hefebrötchen                   | Standard-Bleche *                                                    | 3             | Heißluft      | 180                             | 150                                    |    | vor dem Vorheizen             | 20 ... 30             | 1200                               |
| Käsekuchen                     | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost ****    | 3             | Heißluft      | 120                             | 200                                    |  | 30                            | 60 ... 70             | 1450                               |
| Hühnchenkeule                  | Standard-Bleche *                                                    | 3             | „3D“-Funktion | 200                             | 150                                    |  | nach dem Vorheizen (umgehend) | 20 ... 30             | 800                                |
| gebackene Kartoffeln           | Standard-Bleche *                                                    | 3             | „3D“-Funktion | 190                             | 100                                    |  | 25                            | 45 ... 55             | 500                                |

| Lebensmittel     | Zu verwenden- des Zubehör | Einschubebene | Ofenfunktion    | Temperatur (°C) | Menge des zu verwendenden Wassers (ml) | Dampf-Level                                                                       | Wasser- aufnahmezeit (Min.)**   | Backzeit (Min.) (ca.) | Ungefäh- res Le- bensmit- telgewicht (g) |
|------------------|---------------------------|---------------|-----------------|-----------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|------------------------------------------|
| Hamburger Brot   | Standard- Bleche *        | 3             | Heißluft        | 180             | 200                                    |  | vor dem Vorheizen               | 20 ... 30             | 800                                      |
| Lachs mit Gemüse | Standard- Bleche *        | 3             | „3D“-Funktio- n | 200             | 100                                    |  | nach dem Vorheizen (umge- hend) | 15 ... 25             | 500                                      |

\* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

\*\* Zeigt die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.

\*\*\* Nach der Hälfte der Garzeit Wasser bis zur Markierung „max“ hinzufügen.

\*\*\*\* Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

### 6.1.5 Funktion oberflächliches oder öl- freies Braten

Mit der Funktion „Airfry“ können Sie mit Heißluft im Backofen oberflächlich oder öl- frei frittieren.

#### Allgemeine Warnungen

- Bitte beachten Sie die empfohlene Back- tabelle für die „Airfry“-Funktion.
- Verwenden Sie den Bratrost (Airfry), die dem Produkt für diese Funktion beiliegen.
- Um ein gutes Bratergebnis zu erzielen, le- gen Sie die Lebensmittel so auf den Brat- rost, dass sie sich nicht überlappen.

- Legen Sie ein Backblech auf den unteren Boden, um das Öl beim Frittieren aufzu- fangen. Legen Sie ein hitzebeständiges Backpapier oder ein ähnliches, für den Ofen empfohlenes Material in das einge- legte Tablett.
- Wird kein Tablett auf der untersten Schiene verwendet, können von den Le- bensmitteln abtropfendes Öl oder ande- re Substanzen starken Rauch und sogar Flammen verursachen.
- Sie können die Funktion „3D“-Funktion“ verwenden, um die Vorwärmzeit zu be- schleunigen. Schalten Sie nach Beendi- gung des Vorheizens auf die Funktion „Airfry“ um.

#### Brattabelle - „Airfry“

| Lebensmittel                                 | Ofenfunktion | Einschubebene | Temperatur (°C)          | Backzeit (Min.) (ca.) | Empfohlene Men- ge |
|----------------------------------------------|--------------|---------------|--------------------------|-----------------------|--------------------|
| Hausgemachte Kar- toffeln *                  | Airfry       | 3             | 220                      | 20 ... 40             | 200-1000           |
| Tiefkühlkartoffel **                         | Airfry       | 3             | 220                      | 15 ... 35             | 200-1400           |
| Hühnerbein /Wing                             | Airfry       | 3             | 220                      | 20 ... 40             | 500-1500           |
| Hühnerbrust                                  | Airfry       | 3             | 220                      | 30 ... 40             | 200-700            |
| Ganzes Huhn                                  | Airfry       | 3             | 15 Min. 250/max nach 190 | 60 ... 80             | 1800-2000          |
| Tiefkühlnugget **                            | Airfry       | 3             | 220                      | 15 ... 25             | 400-1000           |
| Fleischkloß                                  | Airfry       | 3             | 220                      | 20 ... 30             | 20-25 Menge        |
| Ganzer Fisch                                 | Airfry       | 3             | 220                      | 15 ... 25             | 2-5 Menge          |
| Tiefkühl-Knusper- fisch ** (Fischstäb- chen) | Airfry       | 3             | 220                      | 15 ... 25             | 500-1500           |

| Lebensmittel      | Ofenfunktion | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) | Empfohlene Menge         |
|-------------------|--------------|---------------|-----------------|-----------------------|--------------------------|
| Tiefkühlgebäck ** | Airfry       | 3             | 220             | 25 ... 35             | 200-800<br>(10-40 Menge) |
| Tiefkühlpizza **  | Airfry       | 3             | 220             | 10 ... 20             | 2-4 Menge                |
| Wurst             | Airfry       | 3             | 220             | 15 ... 25             | 10-20 Menge              |
| Gemischtes Gemüse | Airfry       | 3             | 220             | 20 ... 25             | 400-1000                 |
| Muffin            | Airfry       | 3             | 220             | 25 ... 35             | 20-25 Menge              |
| Gefüllte Paprika  | Airfry       | 3             | 220             | 25 ... 35             | 20-25 Menge              |

\* Kartoffeln 30 Minuten im Wasser einlegen, abtrocknen und ¼ bis 1 Esslöffel Öl hinzufügen.

\*\* Vorwärmen.

## 6.1.6 Testspeisen

- Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß der Norm EN 60350-1 zur Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

### Tabelle für Testen

#### Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech

| Lebensmittel             | Zu verwendendes Zubehör                                         | Ofenfunktion     | Einschubebene                                                          | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Mürbegebäck (süßer Keks) | Standard-Bleche *                                               | Ober-/Unterhitze | 3                                                                      | 140             | 20 ... 30             |
| Mürbegebäck (süßer Keks) | Standard-Bleche *                                               | Heißluft         | Bei Modellen mit Seitengittern :3<br>Bei Modellen ohne Seitengitter :2 | 140             | 15 .. 25              |
| Kleine Kuchen            | Standard-Bleche *                                               | Ober-/Unterhitze | 3                                                                      | 160             | 25 ... 35             |
| Kleine Kuchen            | Standard-Bleche *                                               | Heißluft         | 3                                                                      | 150             | 25 ... 35             |
| Biskuitkuchen            | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost ** | Ober-/Unterhitze | 2                                                                      | 150             | 30 ... 40             |
| Biskuitkuchen            | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost ** | Heißluft         | 2                                                                      | 150             | 35 ... 45             |
| Apfelkuchen              | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **   | Ober-/Unterhitze | 2                                                                      | 180             | 50 ... 70             |
| Apfelkuchen              | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **   | Heißluft         | 3                                                                      | 170             | 50 ... 65             |

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

\*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

\*\*Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

## Vorschläge für das Backen mit zwei Backblechen

| Lebensmittel             | Zu verwendendes Zubehör                 | Ofenfunktion | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------------------|-----------------------------------------|--------------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Kleine Kuchen            | 2-Standard-Bleche *<br>4-Gebäck-Blech * | Heißluft     | 2 - 4         | 150             | 25 ... 35             |
| Mürbegebäck (süßer Keks) | 2-Standard-Bleche *<br>4-Gebäck-Blech * | Heißluft     | 2 - 4         | 140             | 15 ... 25             |

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

\*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

\*\*Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

## Grillen

| Lebensmittel                                                          | Zu verwendendes Zubehör | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge                                  | Grillrost               | 4             | 250             | 20 ... 30             |
| Toastbrot                                                             | Grillrost               | 4             | 250             | 1 ... 3               |
| Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen. |                         |               |                 |                       |
| Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.        |                         |               |                 |                       |

## 7 Wartung und Reinigung

### 7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

#### Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsgeräte.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelnrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.

- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

### **Edelstahlteile**

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

### **Oberflächen**

- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.
- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlenen Ofen- und Grillreiniger und einen nicht kratzenden Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.

### **Katalytische Oberflächen**

- Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Sie variiert je nach Modell.
- Katalytische Wände erkennen Sie an einer matten, leicht porösen Oberfläche. Katalytische Wände sollten nicht gereinigt werden.
- Die katalytischen Flächen nehmen dank ihrer porösen Oberfläche im Laufe der Zeit Fett auf. Wenn diese zu glänzen beginnen, ist die Oberfläche mit Fett gesättigt. Wir empfehlen, diese Teile auszutauschen.

### **Glasflächen**

- Verzichteten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofaser-tuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofaser-tuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofaser-tuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.

- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

### **Kunststoff- und lackierte Teile**

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

## **7.2 Reinigung des Zubehörs**

Stellen Sie das Produktzubehör nicht in die Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

### **Reinigung des Frittiergitters (Airfry)**

Sie können den Korbteil des Frittiergitters in der Spülmaschine reinigen. Für den Korbteil wird eine intensive Reinigung im unteren Korb der Spülmaschine empfohlen. Das Drahtgestell, in den der Korb eingesetzt wird, ist nicht für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet. Reinigen Sie das Drahtgestell mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.

Nach der Nutzung des Airfry Frittiergitters können Sie die einfache Dampfreinigungsfunktion (sofern vorhanden) nutzen, um eventuelle Ölspritzer im Inneren zu entfernen.

## **7.3 Bedienfeld reinigen**

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Blende zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.

- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfregler keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

## **7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)**

Befolgen Sie die im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

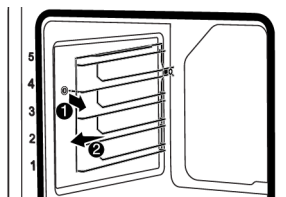
### **Reinigung der Seitenwände des Ofens**

Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Sie variiert je nach Modell. Ob eine katalytische Wand vorhanden ist, finden Sie Informationen im Abschnitt „Katalytische Oberflächen“.

Wenn Ihr Produkt ein Modell mit Seitengittern ist, entfernen Sie die Seitengitter, bevor Sie die Seitenwände reinigen. Führen Sie dann die Reinigung, wie im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschrieben, entsprechend der Art der Seitenwandfläche durch.

### **Zum Entfernen der Seitengitter:**

1. Lösen Sie die Vorderseite des Seitengitters, indem Sie es an der von der Seitenwand entgegengesetzt abziehen
2. Ziehen Sie das Seitengitter nach vorne, um es vollständig zu entfernen.



3. Um die Seitengitter wieder anzubringen, müssen die Schritte, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, in umgekehrter Reihenfolge wiederholt werden.

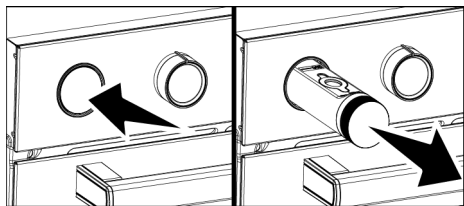
## 7.5 Dampfreinigung

Auf diese Weise lässt sich der (nicht lange verbleibende) Schmutz, der durch den Dampf im Inneren des Backofens und durch die an den Innenflächen des Backofens kondensierten Wassertröpfchen aufgeweicht wird, leicht reinigen.

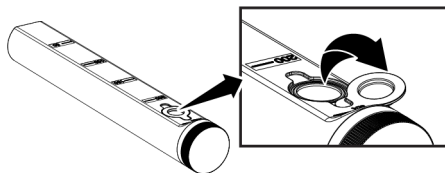
### Allgemeine Warnungen

- Zeit, Temperatur und Dampfeinstellung der Dampfreinigungsfunktion können nicht geändert werden.
- Wenn das Wasser innerhalb der ersten 5 Minuten nach dem Start der Dampfreinigungsfunktion ausgeht, wenn der Wassertank während der Reinigung entfernt oder der Deckel geöffnet wird, wird die Reinigungsfunktion abgebrochen.
- Wenn die Innentemperatur des Ofens über 120 °C liegt, startet die Dampfreinigungsfunktion nicht.

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Drücken Sie den Wassertank auf dem Bedienfeld Ihres Backofens. Nehmen Sie den Wassertank aus seinem Einschub.

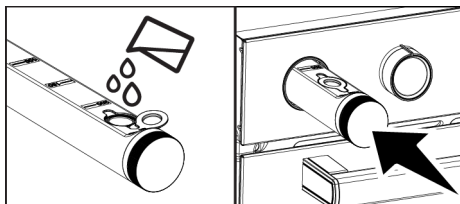


3. Nehmen Sie den Wassertank aus seinem Einschub. Öffnen Sie die Plastik-kappe am Wassertank wie unten gezeigt.



**i** Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie keine brennbaren, alkoholischen oder festen partikel-förmigen Lösungen anstelle von Wasser.

4. Füllen Sie den Behälter mit 200 ml Wasser und setzen Sie stattdessen den Plastikdeckel auf den Wassertank.



5. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① berühren.
6. Aktivieren Sie die Betriebsfunktionen der unteren Reihe, indem Sie auf dem Funktionsdisplay auf "Aktivierung der Zusatzfunktion" tippen.
7. Tippen Sie auf "Dampfreinigung" in der unteren Zeile der Funktionsanzeige.
8. "Pyrolyse" Funktion bei erster Berührung, "Pyrolyse – Energiesparmodus" Funktion bei zweiter Berührung, "Dampfreinigung" Funktion bei dritter Berührung wird aktiviert. Aktivieren Sie die Funktion "Dampfreinigung", indem Sie dreimal berühren.
9. Starten Sie die Reinigung, indem Sie die Taste ►|| berühren.

⇒ Die Reinigung beginnt und die Dampfreinigungszeit wird auf dem Display angezeigt. Diese Zeit ist nicht veränderbar.

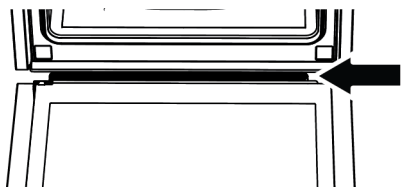
10. Am Ende der Zeit erscheint „00:00“ im Display.
11. Öffnen Sie die Tür und wischen Sie das Innere des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
12. Bei hartnäckiger Verschmutzung reinigen Sie das Produkt mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen es mit einem trockenen Tuch ab.



Bei der Dampfreinigung wird erwartet, dass das Wasser auf dem Boden des Backofens verdampft und auf der Innenseite des Backofens und der Backofentür kondensiert, um den leichten Schmutz in Ihrem Backofen aufzuweichen. Das an der Backofentür gebildete Kondenswasser kann beim Öffnen der Backofentür heruntertropfen. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald Sie die Ofentür öffnen.

### 13. ( variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten)

Nach der Kondenswasserbildung im Inneren des Backofens kann es zu einer Pfütze oder Feuchtigkeit in der Beckenrinne unter dem Backofen kommen. Wischen Sie diese Beckenrinne nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.



## 7.6 Pyrolytische Selbstreinigung

Der Ofen ist mit einer Pyrolysefunktion ausgestattet. Dabei erhitzt sich der Ofen auf eine Temperatur von ca. 420-480°C und verbrennt vorhandenen Schmutz zu Asche. Dabei kann es zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie für eine gute Be-

lüftung. Die pyrolytische Selbstreinigung sollte etwa alle 10 Benutzungen des Ofens durchgeführt werden.

### Allgemeine Warnungen



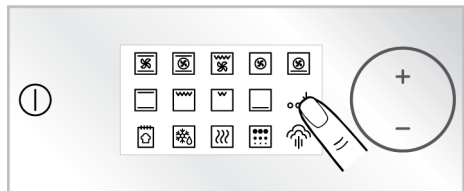
#### Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!

Berühren Sie das Gerät nicht während der Pyrolyse, halten Sie Kinder unbedingt fern. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Verbrennungsrückstände aus dem Ofen entfernen.

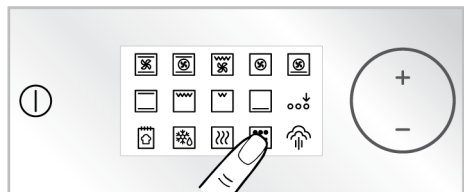
- Entfernen Sie vor der Verwendung der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile, den Teleskopauszug und die Seitengitter (falls vorhanden). Wenn sie nicht entfernt werden, werden das Zubehör und die Seitengitter beschädigt.
- Sofern Ihr Gerät mit pyrolysesicherem Zubehör (dem die hohen Temperaturen bei der Selbstreinigung nichts ausmachen) geliefert wird, können Sie solches Zubehör im Ofen belassen. Ob Ihr Zubehör pyrolysefähig ist oder nicht, erfahren Sie im Abschnitt Zubehör. Falls nicht angegeben, ist Ihr Zubehör gegenüber hohen Temperaturen nicht beständig. Es muss vor der Reinigung aus dem Ofen genommen werden, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Türdichtung nicht. Die Glasfaserdichtung ist sehr empfindlich und leicht zu beschädigen. Wenn die Türdichtung beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue von einem autorisierten Service.
- Entleeren Sie den Wassertank, bevor Sie die Selbstreinigungsfunktion mit hoher Temperatur wählen. Da das Innere des Backofens während der Reinigung höhere Temperaturen erreicht, kann es zu starken Geräuschen und Schäden an der Innenfläche des Backofens kommen, wenn Wasser in das Innere des Backofens geleitet wird.

## Zum Starten der Pyrolysefunktion:

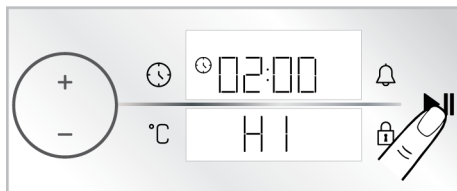
1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen. Bei den Modellen mit Drahtböden müssen Sie den Drahtboden entfernen.
2. Reinigen Sie die Außenflächen des Ofens, beseitigen Sie Speisereste im Ofeninnenraum grob mit einem Tuch und etwas Seifenwasser, bevor es an die eigentliche Reinigung geht.
3. Wählen Sie die Funktion „Pyrolyse“ oder „Pyrolyse – Energiesparmodus“ je nach Verschmutzungsgrad Ihres Ofens. Wenn Ihr Backofen nicht stark verschmutzt ist, empfehlen wir die Funktion „Pyrolyse – Energiesparmodus“. Die Funktion benötigt weniger Zeit als die Funktion "Pyrolyse". Wenn der Ofen sehr verschmutzt ist, ist die Funktion "Pyrolyse – Energiesparmodus" möglicherweise nicht ausreichend. Wählen Sie in diesem Fall die Funktion „Pyrolyse“.
4. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① berühren.
5. Aktivieren Sie die Betriebsfunktionen der unteren Reihe, indem Sie auf dem Funktionsdisplay auf "Aktivierung der Zusatzfunktion" tippen.



6. Tippen Sie auf "Pyrolyse" in der unteren Zeile der Funktionsanzeige.



7. Die Pyrolysestufe „HI“ und die Uhrzeit „02:00“ erscheinen auf dem Display.



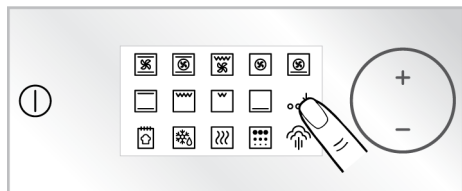
8. Starten Sie die Reinigung, indem Sie die Taste ►|| berühren.
  - ⇒ Die Reinigung beginnt und die Selbstreinigungszeit wird auf dem Display angezeigt. Diese Zeit ist nicht veränderbar.
9. Wenn der Backofen nach Beginn des Pyrolyseprozesses eine bestimmte Temperatur erreicht, erscheint das Schlosssymbol auf der Timeranzeige und die Backofentür lässt sich nicht mehr öffnen. Entriegeln Sie die Tür nicht mit Gewalt, bis der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist und das Schlosssymbol auf dem Display verschwindet.
10. Wenn der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist, wird, erscheint „Ende“ auf dem Bildschirm. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus.
11. Wenn das Symbol auf dem Display verschwindet, entfernen Sie die restlichen Ablagerungen mit Essigwasser.

## Pyrolyse – Energiesparmodus

Wenn Ihr Backofen nicht stark verschmutzt ist, empfehlen wir die Funktion „Pyrolyse – Energiesparmodus“. Die Funktion benötigt weniger Zeit als die Funktion "Pyrolyse". Wenn der Ofen sehr verschmutzt ist, ist die Funktion "Pyrolyse – Energiesparmodus" möglicherweise nicht ausreichend. Wählen Sie in diesem Fall die Funktion „Pyrolyse“.

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen. Bei den Modellen mit Drahtböden müssen Sie den Drahtboden entfernen.
2. Reinigen Sie die Außenflächen des Ofens, beseitigen Sie Speisereste im Ofeninnenraum grob mit einem Tuch und etwas Seifenwasser, bevor es an die eigentliche Reinigung geht.

3. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① berühren.
4. Aktivieren Sie die Betriebsfunktionen der unteren Reihe, indem Sie auf dem Funktionsdisplay auf "Aktivierung der Zusatzfunktion" tippen.

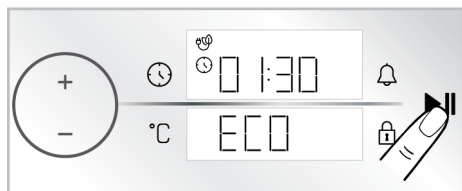


5. Tippen Sie auf "Pyrolyse" in der unteren Zeile der Funktionsanzeige.



6. Berühren „Pyrolyse“ in der Funktionsanzeige.
7. Starten Sie die Reinigung, indem Sie die Taste ►|| berühren.

⇒ Die Reinigung beginnt und die Selbstreinigungszeit wird auf dem Display angezeigt. Diese Zeit ist nicht veränderbar.



8. Wenn der Backofen nach Beginn des Pyrolyseprozesses eine bestimmte Temperatur erreicht, erscheint das Schlosssymbol auf der Timeranzeige und die Backofentür lässt sich nicht mehr öffnen. Entriegeln Sie die Tür nicht mit Gewalt, bis der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist und das Schlosssymbol auf dem Display verschwindet.

9. Wenn der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist, wird, erscheint „Ende“ auf dem Bildschirm. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus.
10. Wenn das Schlosssymbol auf dem Display verschwindet, entfernen Sie die restlichen Ablagerungen mit Essigwasser.

## 7.7 Reinigung der Ofentür

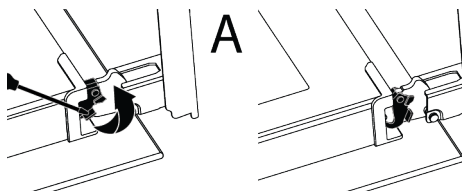
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Tür und der Scheiben wird in den Abschnitten **"Entfernen der Ofentür"** und **"Entfernen der Innenscheiben der Tür"** erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Bei Kalkrückständen, die sich auf dem Ofenglas bilden können, wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es ab.



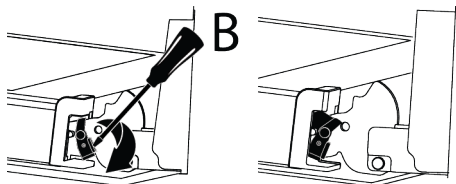
Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel.

### Entfernen der Ofentür

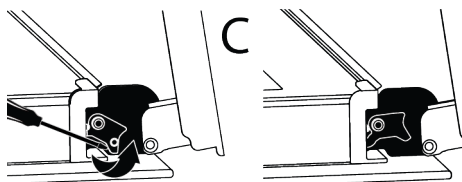
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
3. Die Scharnientypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen Scharnientypen zu öffnen sind.
4. Der Scharnientyp (A) ist für normale Türtypen verfügbar.



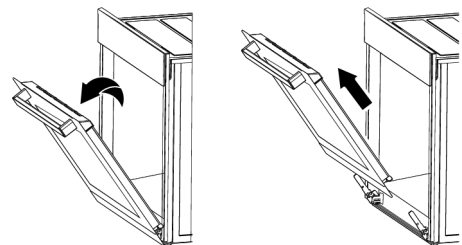
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.



6. Das Scharnier des Typs (C) ist für sanft öffnende und schließende Türen erhältlich.



7. Bringen Sie die Ofentür in eine halb geöffnete Position.



8. Ziehen Sie die entriegelte Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier zu lösen und zu entfernen.

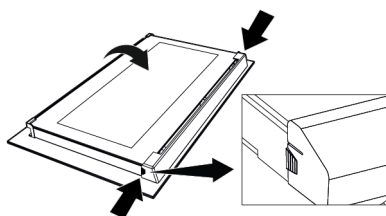


Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Schritte, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, in umgekehrter Reihenfolge wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse wieder geschlossen werden.

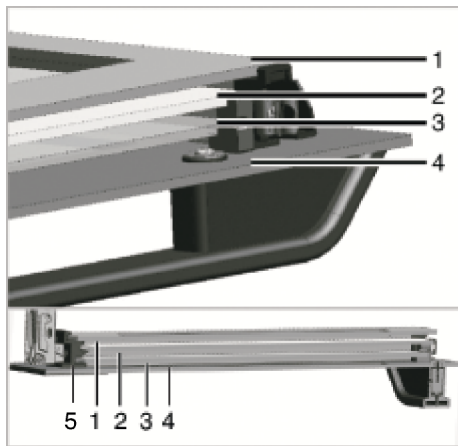
## 7.8 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

Das Innenglas der Vordertür des Produkts kann zur Reinigung entfernt werden.

1. Öffnen Sie die Ofentür.



2. Ziehen Sie das am Oberteil der Vordertür befestigte Kunststoffteil zu sich, indem Sie gleichzeitig auf die Druckpunkte auf beiden Seiten des Bauteils drücken und entfernen Sie es.

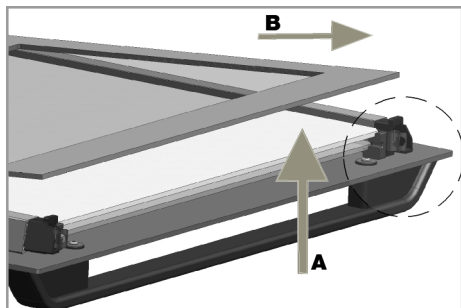


1 Innerste Glasscheibe  
3 Drittes inneres Glas

2 Zweites inneres Glas  
4 Äußeres Glas

## 5 Kunststoffglas-schlitz-un-ten

3. Heben Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innerste Glas vorsichtig in Richtung „A“ an und entfernen Sie es dann, indem Sie es in Richtung „B“ ziehen.



4. Wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um das zweite und dritte Glas zu entfernen.



Der erste Schritt bei der Neugruppierung der Tür besteht darin, das zweite und dritte Glas wieder einzusetzen (2, 3). Platzieren Sie, wie in der Abbildung gezeigt die abgeschrägte Kante des Glases so, dass sie auf die abgeschrägte Kante des Plastikschlitzes trifft.

Die Reihenfolge der Anbringung des zweiten und dritten inneren Glases ist nicht wichtig, da sie austauschbar sind.

Achten Sie beim Anbringen des innersten Glases (1) darauf, dass die bedruckte Seite des Glases auf dem inneren Glas liegt. Es ist wichtig, dass die unteren Ecken aller inneren Gläser auf die unteren Kunststoff-

schlitze (5) treffen. Drücken Sie das Kunststoffteil in Richtung Rahmen, bis ein „Klick“-Geräusch zu hören ist.



Nach der Reinigung müssen alle Gläser wieder zusammengesetzt werden.

## 7.9 Reinigen der Backofenlampe

Wenn die Glasabdeckung der Ofenbeleuchtung mit der Zeit verschmutzt, beseitigen Sie die Verschmutzung mit einem weichen Tuch oder Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel. Anschließend reiben Sie das Glas mit einem trockenen Tuch gründlich trocken. Falls die Ofenbeleuchtung einmal ausfallen sollte, können Sie das Leuchtmittel anhand der nachstehenden Schritte selbst auswechseln.

### Ofenbeleuchtung austauschen

#### Allgemeine Warnungen

- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Gerät ausschalten und warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm und einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder einer Halogenlampe mit G9-Fassung mit weniger als 60 W Leistung betrieben. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Diensten oder lizenzierten Technikern erhältlich. Dieses Produkt enthält eine Lampe der Energieklasse G.
- Die Lage der Beleuchtung muss nicht zwingend mit der Lage in der Abbildung übereinstimmen.
- Das in Ihrem Gerät verwendete Leuchtmittel eignet sich nicht zur regulären Zimmerbeleuchtung. Der Zweck dieser Lampe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens geschieht.

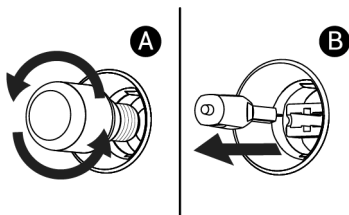
- Die mit Ihrem Gerät verwendeten Leuchtmittel müssen hohe Temperaturen über 50 °C aushalten können.

**Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:**

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Lösen Sie die Glasabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



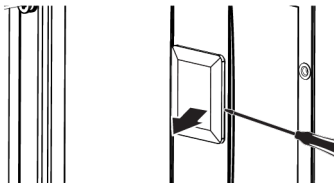
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

**Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:**

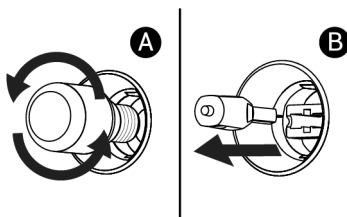
## 8 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



3. Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an. Entfernen Sie zuerst die Schraube, wenn in Ihrem Produkt eine Schraube an der quadratischen Lampe vorhanden ist.
4. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



5. Bringen Sie die Glasabdeckung und die Gitterroste wieder an.

**Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.**

- Es ist normal, während des Betriebs Dampf zu sehen. >>> Dies ist kein Fehler.

### **Beim Garen treten Wassertröpfchen auf**

- Der beim Garen erzeugte Dampf kondensiert, wenn er mit kalten Oberflächen außerhalb des Produkts in Berührung kommt, und kann Wassertröpfchen bilden. >>> Dies ist kein Fehler.

### **Während des Aufwärmens und Abkühlens des Produkts sind metallische Geräusche zu hören.**

- Metallteile können sich beim Erhitzen ausdehnen und Geräusche machen. >>> Dies ist kein Fehler.

### **Das Produkt funktioniert nicht.**

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

### **Ofenlicht ist nicht an.**

- Die Ofenlampe ist möglicherweise defekt. >>> Backofenlampe ersetzen.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

### **Der Backofen heizt nicht auf.**

- Der Backofen ist möglicherweise nicht auf eine bestimmte Kochfunktion und/oder Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Garfunktion und/oder Temperatur ein.
- Bei den Modellen mit Timer wurde evtl. die Zeit nicht eingestellt. >>> Stellen Sie die Zeit ein.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Siche-

rungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür geschlossen ist. Wenn die Backofentür länger als 5 Minuten geöffnet bleibt, wird die für den Garvorgang eingestellte Zeit gelöscht und die Heizungen funktionieren nicht.

### **(Bei Modellen mit Timer) Die Timer-Anzeige blinkt oder das Timer-Symbol bleibt offen.**

- Es hat zuvor einen Stromausfall gegeben. >>> Stellen Sie die Zeit ein / Schalten Sie die Funktionsknöpfe des Geräts aus und stellen Sie sie wieder auf die gewünschte Position.

### **Nach Beginn des Garvorgangs blinkt das Symbol ► auf dem Display und es ertönt ein akustisches Signal.**

- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür komplett geschlossen ist. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, wenn der Fehler weiterhin besteht.



