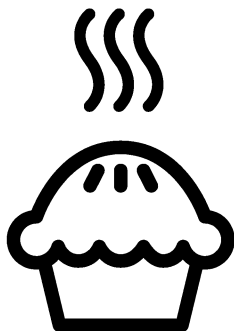




Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



BIM25400XR-BIM25400XL

DE

285.4489.07/R.AA/1.07.2020

7757782932-7757782933

Sehr geehrter Kunde,

Bitte lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beko dankt Ihnen, dass Sie sich für das 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 dazu dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie sie als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller im Benutzerhandbuch angegebenen Informationen und Warnungen.

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.

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

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



Gefahr, die durch Kontakt mit heißen Oberflächen zu Verbrennungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit **4**

Verwendungszweck.....	4
Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere.....	5
Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten	6
Sicherheit beim Transport	8
Sicherheitshinweise zur Installation	8
Sicher bedienen.....	9
Warnhinweise zu hohen Temperaturen	9
Zubehör	10
Sicherheit beim Kochen	10
Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen.....	11

2 Hinweise zum Umweltschutz **12**

Richtig entsorgen.....	12
Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten	12
Verpackungsmaterialien entsorgen ...	12
Tipps zum Energiesparen.....	12

3 Ihr neues Gerät **13**

Ihr neues Gerät.....	13
Bedienfeld und Bedienung	14
Ofen-Steuerung.....	14
Ofenfunktionen	15
Zubehör	17
Verwendung von Produktzubehör.....	18
Technische Spezifikationen	21

4 Erster Einsatz **22**

Erstmaliges Einstellen.....	22
Erste Reinigung	22

5 Bedienung des Backofens **23**

Allgemeine Informationen zum Ofen ..	23
So nutzen Sie die Bedienelemente....	23
Einstellungen	27

6 Allgemeine Hinweise zum Backen **29**

Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	29
Backwaren und andere Ofengerichte	29
Fleisch, Fisch und Geflügel	32
Grillen.....	33
Testspeisen	34

7 Reinigung und Wartung **35**

Allgemeine Hinweise zur Reinigung ...	35
Reinigung des Zubehörs	36
Bedienfeld reinigen.....	36
Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)	37
Einfache Dampfreinigung.....	38
Reinigung der Ofentür	38
Entfernen der Innenscheiben der Tür.	39
Ofenbeleuchtung reinigen.....	40

8 Problemlösungen **42**

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise, die dafür sorgen sollen, dass es nicht zu Sachschäden oder Verletzungen kommt.
 - Vergessen Sie nicht, die gesamte Dokumentation – also Bedienungsanleitung, Aufkleber und sonstige Dokumente – und Teile mitzugeben, falls Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben.
 - Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Ignorieren dieser Hinweise eintreten.
 - Übrigens erlöschen sämtliche Garantien und Gewährleistungen, wenn Sie sich nicht an diese Hinweise halten.
 - ⚠ Lassen Sie Reparaturarbeiten immer nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur empfohlenen Fachkraft ausführen.
 - ⚠ Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
 - ⚠ Versuchen Sie nicht, jegliche Teile des Gerätes selbst zu reparieren oder auszutauschen, wenn dies nicht klar und deutlich in der Bedienungsanleitung empfohlen und beschrieben wird.
 - ⚠ Verzichten Sie auf eigenmächtige technische Veränderungen des Gerätes.
- ⚠ Verwendungszweck**
- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
 - Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Haushalten und personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen 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 Heizen, Vorwärmen von Tellern, Aufhängen von Handtüchern oder Kleidung zum Trocknen am Griff verwendet werden.



Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche 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.
- Schneiden Sie den Netzstecker ab, sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinesfalls in Betrieb genommen werden kann, wenn Sie das Gerät entsorgen. Und vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!



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.

- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen

können – zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Widerstehen Sie der Versuchung, den Netzstecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen: Fassen Sie immer den Stecker selbst. Andernfalls kann es schnell passieren, dass Sie die ganze Steckdose aus der Wand reißen oder es zum Kabelbruch kommt.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können Funken überschlagen, es besteht Brandgefahr.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- 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.

- Vergessen Sie nicht, dass sich die Rückwand des Ofens im Betrieb ebenfalls erhitzt. Netzkabel dürfen daher nicht die Rückwand berühren; die Isolierung kann schmelzen, Kurzschlüsse oder Stromschläge sind in diesem Fall vorprogrammiert.
- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Falls die Isolierung schmilzt, kann es schnell zu Kurzschlüssen, damit auch zu Bränden kommen.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
- 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.



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.
- Missbrauchen Sie die Tür und den Türgriff nicht zum Tragen oder Umsetzen des Gerätes.
- Legen Sie keine Fremdkörper auf dem Gerät ab, tragen Sie das Gerät aufrecht. Das Gerät darf nicht transportiert werden, solange sich noch Wasser darin befindet. Erst wenn jegliches Wasser entfernt wurde, können Sie sich an den Transport machen.

- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Fixieren Sie auch entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.



Sicherheitshinweise zur Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Falls Sie Beschädigungen feststellen sollten, installieren Sie das Gerät nicht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Heizungen, Heizöfen und dergleichen) auf.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen am Gerät frei.
- Verzichten Sie auf eine Aufstellung hinter Dekotüren, da Überhitzung droht.

Sicher bedienen

- Denken Sie daran, das Gerät nach dem Einsatz wieder abzuschalten.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Türglasscheibe, natürlich auch dann nicht, falls die Scheibe beschädigt ist.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nicht ganz bei der Sache sind – zum Beispiel, wenn Sie stark wirkende Medizin genommen oder Sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen.
- Brennbare Gegenstände Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge darüber.
- Die Scharniere an der Tür bewegen und schließen sich, wenn Sie die Tür öffnen oder schließen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.

Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Das Gerät erwärmt sich natürlich im Betrieb, auch erreichbare Teile erhitzen sich stark. Berühren Sie keine heißen Teile, vor allem nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an

den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.

- Halten Sie beim Öffnen der Ofentür Abstand, da heißer Dampf aus der Tür austritt. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen.
- Das Gerät erhitzt sich natürlich im Betrieb. Berühren Sie keine heißen Stellen, fassen Sie vor allem nicht an die Wände des Garraums, die Heizelemente und alles, was sich ebenfalls stark erhitzt.
- Ziehen Sie am besten Ofenhandschuhe über, wenn Sie Speisen in den heißen Ofen geben oder herausnehmen.



Zubehör

- Achten Sie darauf, dass Grillrost und Bleche richtig in den Einschüben sitzen. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „Zubehör verwenden“.
- Zubehör im Garraum kann das Glas der Ofentür beim Schließen beschädigen, wenn es nicht richtig sitzt. Schieben Sie Zubehörteile immer komplett in den Garraum.



Sicherheit beim Kochen

- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht. Alkohol verdampft schon bei relativ geringen Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und, damit natürlich Brände verursachen.
- Speisereste, Öl, Fett und andere brennbare Dinge im Garraum und in unmittelbarer Nähe können Feuer fangen. Entfernen Sie solche Verunreinigungen vor der nächsten Nutzung.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa eine Stunde vor und nach der Zubereitung im Ofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie Speisen nicht in geschlossenen Dosen, Konserven oder Glasbehältern. Die Speisen dehnen sich beim Erhitzen aus, können den Behälter sprengen – teilweise mit einiger Wucht!

- 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. Entfernen Sie überschüssiges Backpapier, das über den Rost, das Blech oder den Behälter hinausragt, damit das Backpapier nicht an die Heizelemente gerät. Verwenden Sie Backpapier niemals bei Ofentemperaturen, für die das Papier nicht mehr geeignet ist. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
- 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.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Man kommt leicht an heiße Stellen. Verbrennungsgefahr!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände

verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die kräftigen 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.



Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Man kommt leicht an heiße Stellen, Verbrennungen bereiten keine Freude!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- Verzichten Sie beim Reinigen der Backofentür und der Türscheibe auf scharfe Scheuermittel, Metallschaber, Stahlwolle sowie Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß

und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

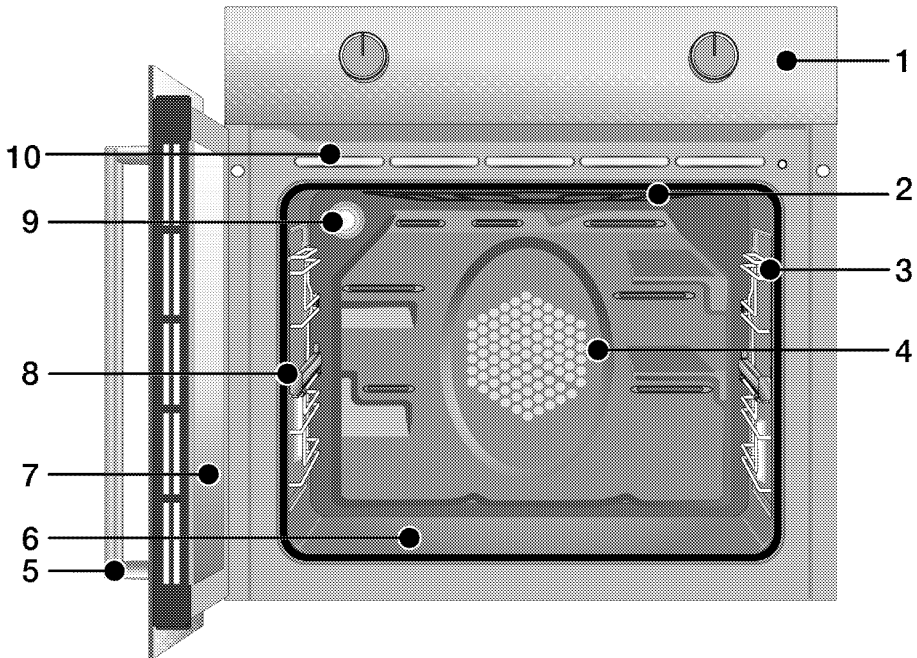
Tipps zum Energiesparen

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

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Schalten Sie das Gerät 5 – 10 Minuten vor dem Garzeitende ab: Die Resthitze reicht gewöhnlich bis zum Abschluss. So können Sie bis zu 20 % Energie sparen, die wirklich nicht nötig ist.
- Heizen Sie den Ofen vor, wenn dies im Rezept oder in der Anleitung angegeben ist. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- 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 Bereich gehalten. Diese Temperatur kann etwas von der Displayanzeige abweichen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Dazu stellen Sie beispielsweise gleich zwei Behälter auf den Rost. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.

3 Ihr neues Gerät

Ihr neues Gerät



- 1 Bedienfeld
 - 2 Oberes Heizelement
 - 3 Seitengitter*
 - 4 Lüftermotor (hinter der Metallplatte)
 - 5 Griff
 - 6 Unteres Heizelement (verdeckt durch den Backofenboden)
 - 7 Ofentür****
 - 8 Teleskopschienen**
 - 9 Lampe***
 - 10 Belüftungsöffnungen
- * Das hängt vom Modell ab. Ihr Produkt kann ohne Seitengitter sein. In der Abbildung sind Seitengitter als Beispiel dargestellt.

** Das hängt vom Modell ab. Ihr Produkt ist möglicherweise ohne Teleskopschienen. In der Abbildung sind Teleskopschienen als Beispiele dargestellt.

*** Das hängt vom Modell ab. Möglicherweise ist Ihr Produkt nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe können von der Abbildung abweichen.

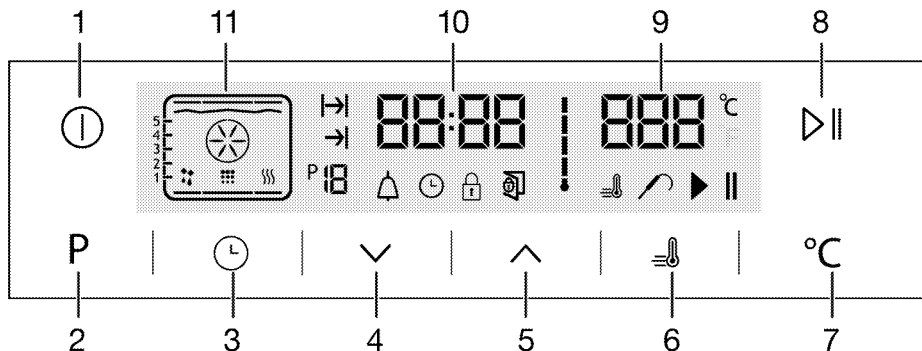
**** Das hängt vom Modell ab. Die Tür ihres Produktes könnte nach links oder rechts geöffnet werden. In der Abbildung ist exemplarisch die nach links öffnende Tür dargestellt.

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.

Ofen-Steuerung

Display



Tasten:

- 1 Ein/Aus-Taste
- 2 Rückkehr-Taste zur Funktionsanzeige
- 3 Taste für Zeit und Einstellungen
- 4 Minus-Taste
- 5 Plus-Taste
- 6 Taste zum schnellen Vorwärmen
- 7 Taste zur Temperatureinstellung
- 8 Start-/Stop Taste Kochen

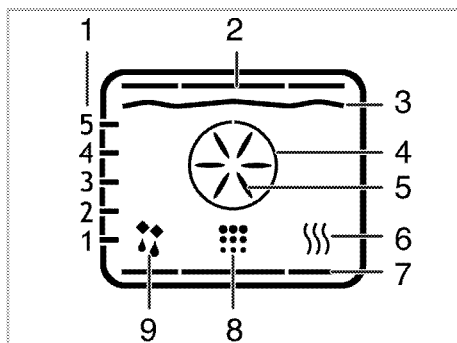
Anzeigefelder:

- 9 Temperatur-Anzeige
- 10 Zeit/Dauer-Anzeige
- 11 Funktionsanzeige

Anzeige-Symbole

- : Garzeit
- : Endzeit des Garens
- P : Funktionsnummer
- ⚠ : Alarm
- 🕒 : Zeit-Symbol
- 🔒 : Kindersicherung
- 🚪 : Warnsymbol für offene Tür
- 🔥 : Schnelles Aufheizen (Booster)
- 🍖 : Bratenthermometer
- || : Symbol für Kochstopp
- ▶ : Symbol Kochen
- | : Temperatur-Indikator

i Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.



Funktionsanzeige

- 1 Einschub-ebene
- 2 Oberes Heizelement-Symbol
- 3 Grill-Symbol
- 4 Heizlüftersymbol
- 5 Lüftermotor-Symbol
- 6 Warmhalten
- 7 Unteres Heizelement-Symbol
- 8 Reinigungssymbol
- 9 Auftauen

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.

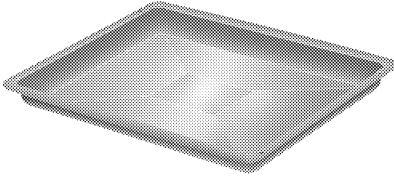
Funktions- symbol	Funktion	Temperatur- bereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt.
	Ober- /Unterhitze	40 - 280	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberhitze/Unterhitze). Für Kuchen und Aufläufe in Backformen, auch für andere Kuchen und Gebäck. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze	40 - 220	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterhitze). Für Speisen wie Pizza, die etwas mehr Hitze an der Unterseite benötigen.
	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	40 - 280	Die Hitze des Ringheizkörpers wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Empfehlenswert fürs Garen mit mehreren Blechen in unterschiedlichen Einschüben zugleich.
	Öko-Heißluft	160 - 220	Wenn Sie etwas Energie sparen möchten, können Sie diese Funktion statt "Heißluft" bei 160 – 220 °C verwenden. Allerdings dauert die Zubereitung etwas länger.

Funktions- symbol	Funktion	Temperatur- bereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Pizza-Funktion	40 - 280	Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet. Pizzas (die Italiener sagen übrigens „Pizze“) gelingen besonders schnell und lecker, da Ihr Ofen bis zu 310 °C erreicht.
	„3D“-Funktion	40 - 280	Oberes Heizelement, unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Die Speisen werden schnell und gleichmäßig 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.
	Einfache Dampfreinigung	-	Mit dieser Funktion weichen Sie relativ frische Verschmutzungen im Ofen ein, damit sich diese leicht entfernen lassen. Schauen Sie sich dazu „Einfache Dampfreinigung“ im Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ an.

Zubehör

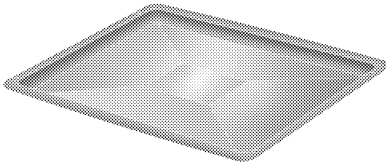
Es gibt eine Vielzahl unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät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

HINWEIS : Das Zubehör in Ihrem Produkt können durch den Einfluss der Temperatur verformt werden. Dies hat keine Auswirkung auf die Funktion. Die Verformung verschwindet, wenn das Zubehör abkühlt.



Barriere Beschichtetes Backblech

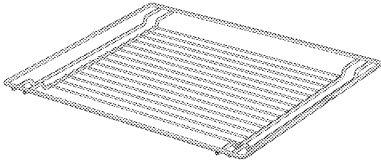
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile. Am beschichteten Backblech backen Speisereste nicht so stark an wie an herkömmlichen Blechen.



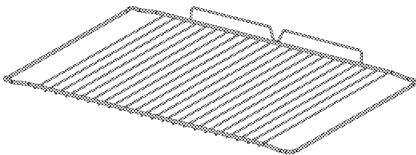
Backblech mit Barrierebeschichtung

Für Gebäck wie Kekse oder Plätzchen. Am beschichteten Backblech backen Speisereste nicht so stark an wie an herkömmlichen Blechen.

Modelle mit Seitengitter:



Modelle ohne Seitengitter:



Grillrost

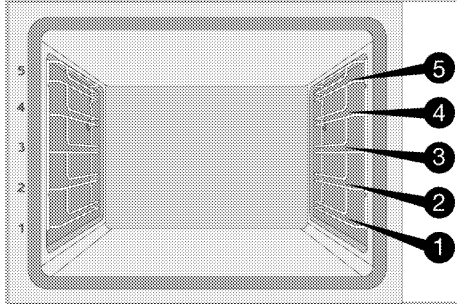
Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Verwendung von Produktzubehör

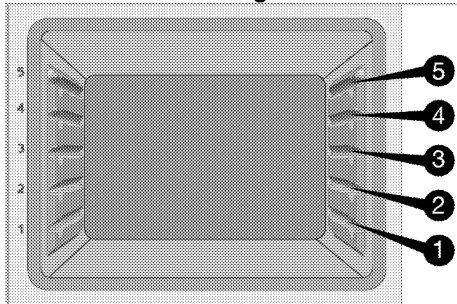
Seitengitter

Die Seitengitter haben fünf Einschubebenen. Sie können die Nummer der Einschubebene auch an den Zahlen auf dem Frontrahmen des Ofens sehen.

Modelle mit Seitengitter



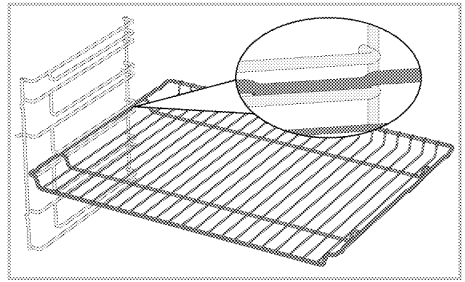
Modelle ohne Seitengitter



Platzierung des Grillrost in den Einschüben

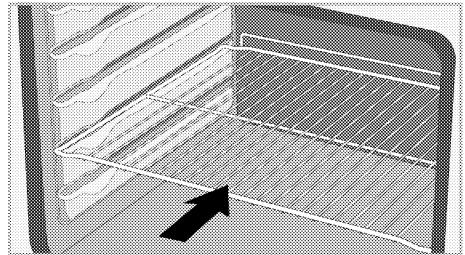
Modelle mit Seitengitter:

Es ist wichtig, dass der Rost korrekt in den Einschüben platziert ist. Der Rost sollte mit dem offenen Teil des Rostes nach vorne in die gewünschte Ebene geschoben werden. Für eine gute Backleistung sollte der Rost so platziert werden, dass er an der Sperre am anschlägt. Die Sperre sollte nicht übersprungen werden und der Rost darf nicht an der Rückwand des Ofens aufliegen.



Modelle ohne Seitengitter:

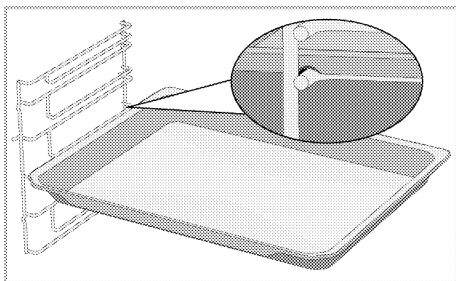
Es ist wichtig, dass der Rost korrekt in den Einschüben platziert ist. Der Rost hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Der Rost sollte mit dem offenen Teil des Rostes nach vorne in die gewünschte Ebene geschoben werden.



Platzierung des Backblechs in den Einschüben

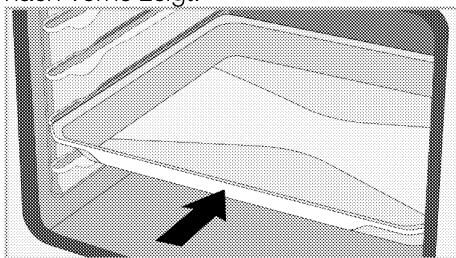
Modelle mit Seitengitter:

Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden. Das Backblech sollte so im Einschub platziert werden, dass die Form, die zum Halten gestaltet wurde, nach vorne zeigt. Für eine gute Backleistung sollte das Backblech so platziert werden, dass es an der Sperre anschlägt. Die Sperre sollte nicht übersprungen werden und das Backblech darf nicht an der Rückwand des Ofens aufliegen.



Modelle ohne Seitengitter:

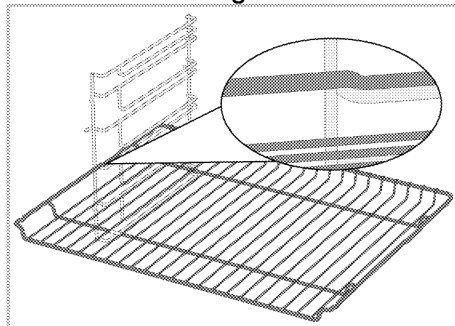
Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden. Das Backblech hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Das Backblech sollte so im Einschub platziert werden, dass die Form, die zum Halten gestaltet wurde, nach vorne zeigt.



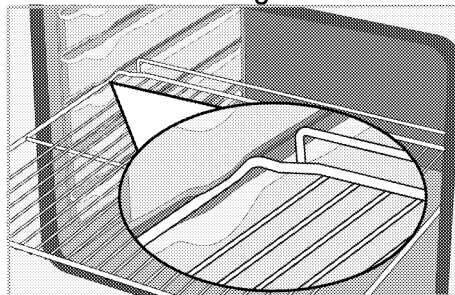
Rost Sperrfunktion

Es besteht eine Sperrfunktion, um ein Herauskippen des Rostes aus dem Einschub zu verhindern. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Essen einfach und sicher entnehmen. Wenn Sie den Rost herausnehmen, können Sie ihn nach vorne ziehen, so dass er an der Sperre anschlägt. Sie müssen die Sperre überspringen, um ihn vollständig zu entnehmen.

Modelle mit Seitengitter

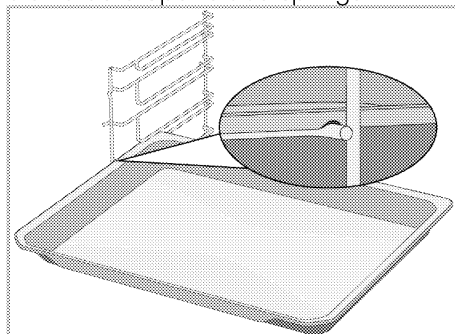


Modelle ohne Seitengitter



Backblech Sperrfunktion - Modelle mit Seitengitter

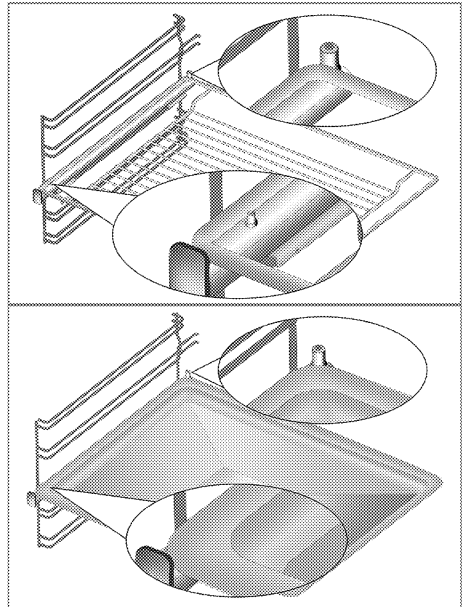
Es besteht eine Sperrfunktion, um ein Herauskippen des Backblechs aus dem Einschub zu verhindern. Wenn Sie das Backblech herausziehen, überspringen Sie die hintere Sperre des Backblechs und ziehen Sie es zu sich, so dass es in die vordere Sperre einrastet. Um es vollständig zu entnehmen, müssen Sie die vordere Sperre überspringen.



Richtige Platzierung des Rostes und des Backblechs auf den Teleskopschienen

Teleskopschienen - Modelle mit Seitengitter und Teleskopschienen

Dank der Teleskopschienen können Grillroste oder Backbleche einfach eingesetzt und entnommen werden. Bei der Verwendung der Grillroste oder Backbleche mit der Teleskopschiene sollte darauf geachtet werden, dass die Stifte an der Vorder- und Rückseite der Teleskopschienen wie auf der Abbildung gezeigt, an den Kanten des Rostes und des Backblechs anliegen.



Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen

Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe)	590 oder 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spannung / Frequenz	220-240 V~; 50 Hz
Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt / geeignet für die Verwendung im Produkt	min.H05VV-FG/3 x 1,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme	3.1 kW
Ofen typ	Multifunktions-Ofen

Grundlagen: Die Angaben zur Energieetikettierung von elektrischen Öfen werden gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1 gemacht. Diese Werte werden unter Standardlast bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (falls vorhanden) 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 Erster Einsatz

Machen Sie sich am besten mit den folgenden Abschnitten vertraut, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal verwenden.

Erstmaliges Einstellen

i Stellen Sie immer die Tageszeit ein, bevor Sie Ihren Ofen benutzen. Wenn Sie ihn nicht einstellen, können Sie in einigen Ofen modellen nicht kochen.

1. Wenn der Ofen zum ersten Mal an den Strom angeschlossen wird, erscheint das Symbol ☼ auf dem Bildschirm, berühren Sie die Tasten ^/▼ um die Tageszeit einzustellen.
2. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste ☼ oder warten Sie 4 Sekunden, ohne eine Taste zu drücken, um die Einstellung zu bestätigen.

i Wenn die Tageszeit nicht eingestellt ist, beginnt die Stundenanzeige ab **12:00** Uhr zu steigen. Das Symbol ☼ leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Tageszeit nicht eingestellt ist. Sie verschwindet nach dem Einstellen der Uhr.

Erste Reinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Nehmen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang arbeiten, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen abgebrannt und somit 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 Abschnitt „Ofenfunktionen“ 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.

HINWEIS Einige Detergenzien oder 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 es zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Informationen zum Ofen

Kühlgebläse

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 noch etwa 20 – 30 Minuten lang nachlaufen. Wenn Sie den Ofen mit Timer programmieren, schaltet sich das Kühlgebläse zum Ablauf der Garzeit 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

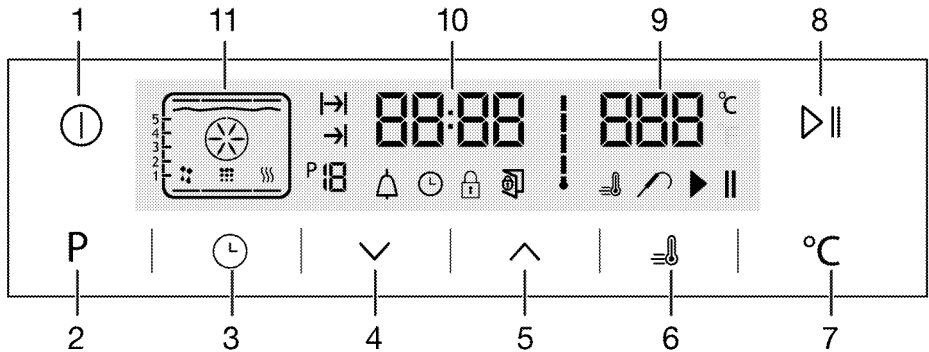
Die Ofenbeleuchtung schaltet sich an, sobald Sie den Ofen verwenden. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuchtung während des gesamten

Garens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab. Beim Öffnen der Ofentür schaltet sich die Beleuchtung automatisch ein.

So nutzen Sie die Bedienelemente

Allgemeine Warnhinweise zu den Bedienelementen

-  Die maximal einstellbare Garzeit ist aus anderen Sicherheitsgründen als Warmhalten Arbeitsfunktionen auf 6 Stunden begrenzt. Im Falle eines Stromausfalls wird das Programm abgebrochen. Sie müssen neu programmieren.
-  Während des Einstellens blinken die entsprechenden Symbole auf der Uhr.
-  Die Tageszeit kann nicht verstellt werden, während der Ofen in irgendeiner Funktion in Betrieb ist oder wenn ein Garplan durch Einstellen der Garzeit / Garendezeit erstellt wurde.
-  Bei Temperaturen von 280 °C und mehr arbeitet der Ofen maximal 2 Stunden.



Tasten:

- 1 Ein/Aus-Taste
- 2 Rückkehr-Taste zur Funktionsanzeige
- 3 Taste für Zeit und Einstellungen
- 4 Minus-Taste
- 5 Plus-Taste
- 6 Taste zum schnellen Vorwärmen
- 7 Taste zur Temperatureinstellung
- 8 Start-/Stop Taste Kochen

Anzeigefelder:

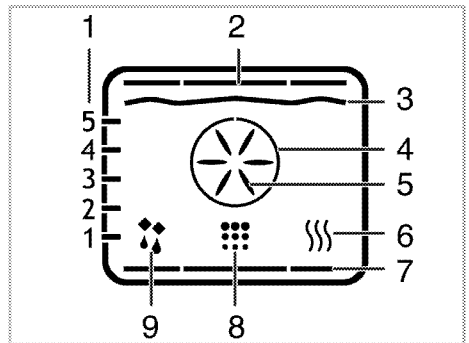
- 9 Temperatur-Anzeige
- 10 Zeit/Dauer-Anzeige
- 11 Funktionsanzeige

Anzeige-Symbole

- ↔ : Garzeit
- : Endzeit des Garens
- P 18 : Funktionsnummer
- 🔔 : Alarm
- 🕒 : Zeit-Symbol
- 🔒 : Kindersicherung
- 🚪 : Warnsymbol für offene Tür
- 🔥 : Schnelles Aufheizen (Booster)
- 🍖 : Bratenthermometer
- || : Symbol für Kochstopp
- ▶ : Symbol Kochen
- 🌡 : Temperatur-Indikator



Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.



Funktionsanzeige

- 1 Einschub-ebene
- 2 Oberes Heizelement-Symbol
- 3 Grill-Symbol
- 4 Heizlüftersymbol
- 5 Lüftermotor-Symbol
- 6 Warmhalten
- 7 Unteres Heizelement-Symbol
- 8 Reinigungssymbol
- 9 Auftauen

Einschalten des Ofens

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① etwa 2 Sekunden lang berühren.
- » Nach dem Einschalten des Ofens wird die erste Betriebsfunktion auf dem Bildschirm angezeigt. In diesem Zustand können die Temperatur, die Garzeit, die Garendezeit und die Booster-Funktion (schnelles Aufheizen) eingestellt werden.

- i** Wenn auf diesem Bildschirm keine offenbezogenen Einstellungen vorgenommen werden, schaltet sich der Ofen innerhalb von 20 Sekunden selbst aus.

Ausschalten des Ofens

Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste  aus.

Manuelles Garen zur Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

Sie können mit einer manuellen Steuerung kochen, ohne die Garzeit einzustellen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen.

1. Nach Berühren der Taste  und Einschalten des Ofens wird die erste Betriebsfunktion angezeigt.
2. Wählen Sie die Betriebsfunktion durch Berühren der Tasten  
3. Wenn Sie Änderungen an der empfohlenen Temperatur speziell für die Betriebsfunktion vornehmen möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren der Taste .
- » Das Symbol  blinkt.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie die Tasten  
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren der Taste .
6. Das Essen in den Ofen schieben.
7. Wenn die Temperatur und die Betriebsfunktion geeignet sind, starten Sie den Garvorgang durch Berühren der Taste  . Das Symbol  erscheint auf dem Bildschirm.
- » Ihr Ofen beginnt sofort mit der gewählten Funktion zu arbeiten und wärmt die Innentemperatur des Ofens auf die eingestellte Temperatur auf.

Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Ofen temperatur symbols auf. Auf dem Funktionsbildschirm sehen Sie zusätzlich funktionierende Heizelemente und die empfohlene Tray-Position.

8. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gegart wird, ohne die Garzeit einzustellen. Um das Kochen zu beenden, können Sie das Kochen durch erneutes Berühren der Taste  beenden.
- » Der Ofen stoppt den Garvorgang und das Symbol  erscheint auf dem Display.
9. Schalten Sie den Ofen aus, indem Sie die Taste  etwa 2 Sekunden lang berühren.

Kochen durch Einstellen der Garzeit;

Sie können sicherstellen, dass sich der Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschaltet, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Garzeit einstellen.

1. Nach Berühren der Taste  und Einschalten des Ofens wird die erste Betriebsfunktion angezeigt.
2. Wählen Sie die Betriebsfunktion durch Berühren der Tasten  
3. Wenn Sie Änderungen an der empfohlenen Temperatur speziell für die Betriebsfunktion vornehmen möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren der Taste .
- »  Das Symbol blinkt.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie die Tasten  
5.  Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren der Taste.

6. Berühren Sie  bis das Symbol  für die Garzeit auf dem Display erscheint.

7. Stellen Sie die Garzeit durch Berühren von  ein.  Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste.

» Nach der Einstellung der Garzeit erscheint auf dem Display kontinuierlich das Symbol .

8. Das Essen in den Ofen schieben.

9. Wenn die Temperatur, die Betriebsfunktion und die Garzeit geeignet sind, starten Sie den Garvorgang durch Berühren der Taste  II. Das Symbol  erscheint auf dem Bildschirm.

» Ihr Ofen beginnt sofort mit der gewählten Funktion zu arbeiten und wärmt die Innentemperatur des Ofens auf die eingestellte Temperatur auf. Er hält die Temperatur bis zum Ende der eingestellten Garzeit. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Ofen temperatur symbols auf. Auf dem Funktionsbildschirm sehen Sie zusätzlich funktionierende Heizelemente und die empfohlene Tray-Position.

10. Nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist, auf dem Bildschirm, "End" erscheint und der Alarm ertönt.

11. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zum Schweigen zu bringen.

» Der Alarm stoppt, der Ofen hört automatisch auf zu kochen.

So stellen Sie die Endzeit des Kochvorgangs auf einen späteren Zeitpunkt ein;

Durch die Auswahl der für Ihre Mahlzeit spezifischen Temperatur und Betriebsfunktion können Sie die Garzeit und die Garendezeit auf einen späteren Zeitpunkt einstellen, so dass der Ofen

automatisch gestartet und ausgeschaltet werden kann.

1. Nach Berühren der Taste  und Einschalten des Ofens wird die erste Betriebsfunktion angezeigt.

2. Wählen Sie die Betriebsfunktion durch Berühren der Tasten .

3. Wenn Sie Änderungen an der empfohlenen Temperatur speziell für die Betriebsfunktion vornehmen möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren der Taste .

» Das Symbol  blinkt.

4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie die Tasten .

5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren der Taste .

6. Berühren Sie  bis das Symbol  für die Garzeit auf dem Display erscheint.

7. Stellen Sie die Garzeit durch Berühren von  ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .

» Nach der Einstellung der Garzeit erscheint auf dem Display kontinuierlich das Symbol .

8. Berühren Sie  bis das Symbol  auf dem Display für die Endzeit des Garens erscheint.

9. Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten  ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .

» Nach der Einstellung der Garzeit erscheint das Symbol  ständig auf dem Display.

10. Das Essen in den Ofen schieben.

11. Wenn Temperatur, Betriebsfunktion, Garzeit und Garendezeit geeignet sind, starten Sie das Garen durch Berühren der Taste  II. Das Symbol  erscheint auf dem Bildschirm.

» Die Ofenuhr berechnet automatisch die Zeit für den Garbeginn, indem sie die Garzeit von der von Ihnen eingestellten Garendezeit subtrahiert. Bei Erreichen der Garstartzeit wird die gewählte Betriebsart aktiviert und der Ofen auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Er hält die Temperatur bis zum Ende der eingestellten Garzeit. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Ofen temperatur symbols auf. Auf dem Funktionsbildschirm sehen Sie zusätzlich die in Betrieb befindlichen Heizelemente und die empfohlene Tablett position

12. Nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist, auf dem Bildschirm, **"End"** erscheint und der Alarm ertönt.

13. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zum Schweigen zu bringen.

» Der Alarm stoppt, der Ofen hört automatisch auf zu kochen.

i Nachdem Sie die Garzeit mit Garzeit oder nur Garzeit eingestellt haben, müssen Sie die Garzeit zurücksetzen, wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten.

Einstellung des Boosters (schnelles Vorheizen)

Verwenden Sie die Booster-Funktion (schnelles Vorheizen), um den Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur zu bringen.

i Auftauen Booster können nicht in den Funktionen, Öko-Heißluft, Warmhalten und Reinigung ausgewählt werden. Die Booster-Einstellungen werden im Falle eines Stromausfalls abgebrochen.

1. Nachdem Sie die Temperatur, die Betriebsfunktion, die Garzeit und die Garendezeit für Ihr Lebensmittel

eingestellt haben, berühren Sie die Taste .

» Das Symbol  erscheint konstant und die Booster-Einstellung (schnelles Vorheizen) ist aktiviert.

» Nachdem das Innere des Ofens die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt das Booster-Symbol und der Ofen arbeitet in der vor dem Booster gewählten Funktion weiter.

2. Um die Booster-Funktion abzubauen, berühren Sie erneut die Taste .

» Das Symbol  verschwindet und die Booster-Einstellung (schnelles Vorheizen) ist deaktiviert.

Einstellungen

Aktivieren der Tasten sperre

Mit Hilfe der Tasten sperre können Sie den Backofen vor Störungen schützen.

1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint.

» Auf der Anzeige erscheint **"OFF"**.

2.  aktivieren Sie die Tasten sperre durch Drücken der Taste

» Nachdem die Tasten sperre eingestellt ist, erscheint **"On"** auf dem Display und das symbol  leuchtet weiter.  durch Berühren bestätigen.

i Backofen Tasten können bei aktivierter Tasten sperre nicht verwendet werden. Die Tasten sperre wird bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.

Deaktivieren der Tasten sperre

1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint.

» Auf der Anzeige erscheint **"On"**.

2.  deaktivieren Sie die Tasten sperre durch Berühren der Taste.

» **"OFF"** erscheint auf dem Display, nachdem die Tasten sperre deaktiviert wurde.  durch Berühren bestätigen.

- i** Bei aktivierter Tasten sperre Funktion können die Ofen tasten nicht verwendet werden. Die Einstellungen der Tasten sperre werden bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.

Einstellung des Alarms

Sie können den Timer des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Kochen verwenden.

Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofen. Wird für Warnzwecke verwendet. Beispielsweise können Sie den Wecker verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches Warnsignal.

1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint.

- i** Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

2. Stellen Sie die Weckzeit mit den Tasten   ein.

» Nach dem Einstellen der Weckzeit leuchtet das Symbol  weiterhin, und die Weckzeit erscheint auf dem Display.

3. Nachdem die Weckzeit abgelaufen ist, beginnt das symbol  zu blinken und gibt Ihnen ein akustisches Warnsignal.

Ausschalten des Weckers

1. Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Warnung zu stoppen.
- » Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint, um die Weckzeit zurückzusetzen.
2. Berühren Sie die Taste , bis "00:00" angezeigt wird.

- i** Die Alarmdauer wird auf dem Display angezeigt. Wenn die Weckzeit und die Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeit auf dem Display angezeigt.

Ändern der Tageszeit

1. Drücken Sie die Taste  in kurzen Abständen bis das Symbol  auf der Anzeige erscheint.
2. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten   ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren des Symbols  oder warten Sie 4 Sekunden, um die Einstellung zu bestätigen, ohne eine Taste zu drücken.

- i** Im Falle eines Stromausfalls werden die Tageszeit-Einstellungen aufgehoben. Eine Nachjustierung ist erforderlich. Die Tageszeit kann nicht geändert werden, solange der Ofen in irgendeiner Funktion in Betrieb ist.

Ändern der Toneinstellung

1. Drücken Sie, während sich der Ofen im Bereitschaftsmodus befindet, kurz auf die Taste , bis 'VOL' auf dem Display erscheint.
2. Stellen Sie einen der Töne L0, L1 oder L2 durch Berühren der Tasten   ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren des Taste  oder warten Sie 4 Sekunden, um die Einstellung zu bestätigen, ohne eine Taste zu drücken.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt werden Tipps zum Zubereiten und Garen Ihres Essens beschrieben.

Darüber hinaus finden Sie einige bewährte Zubereitungsempfehlungen mitsamt den besten Einstellungen für diese Speisen. Zusätzlich geben wir auch an, welches Zubehör sich am besten eignet.

Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen

- Beim Öffnen der Ofentür kann beim Garen und auch noch eine Weile später heißer Dampf entweichen. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Garen 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 sich entzünden. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Verwenden Sie stets den empfohlenen Einschub für Ihre Speisen, damit alles wie erwartet gelingt. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Garen.

Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Achten Sie bei hinzugekauftem Kochgeschirr darauf, dass es möglichst dunkel, antihafbeschichtet und natürlich hochgradig hitzebeständig ist.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf den Rost stellen, stellen Sie dieses möglichst in die Mitte, 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.
- 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 vermindern die Temperatur um 10 °C.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus.
- Wenn Kuchen gut gelingen, aber außen klebrig bleiben, verwenden Sie weniger Flüssigkeit, vermindern die Temperatur, aber verlängern die Backzeit dafür ein wenig.

Tipps für die Zubereitung von Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer. Bestreichen Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und etwas Joghurt.
- 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.

Lebensmittel	Anzahl an Backblechen /Rosten	Zu verwendendes Zubehör	Heizart	Einschubebene	Temperatur (°C)	Garzeit (min) (ca.)
Blechkuchen	1	Backblech*	Ober-/Unterhitze	3	180	25 ... 30
Kuchen in Form	1	Kuchenform auf Grillrost**	Heißluft	2	180	40 ... 50
Kleine Kuchen	1	Backblech*	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
	1	Backblech*	Heißluft	3	150	30 ... 40
	2	1-Backblech, flach* 3-Backblech*	Heißluft	1 - 3	150	35 ... 50
	3	1-Backblech* 3-Backblech, flach* 5-Fettpfanne*	Heißluft	1 - 3 - 5	150	35 ... 50
	1	Springform, 26 cm Durchmesser auf Grillrost,**	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
Biskuitkuchen	1	Springform, 26 cm Durchmesser auf Grillrost.**	Heißluft	2	150	30 ... 40

Lebensmittel	Anzahl an Backblechen /Rosten	Zu verwendendes Zubehör	Heizart	Einschubebene	Temperatur (°C)	Garzeit (min) (ca.)
	2	1-Springform, 26 cm Durchmesser auf Grillrost.** 4-Springform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf dem Backblech, flach**	Heißluft	1 - 4	150	35 ... 45
Kekse	1	Backblech, flach*	Ober-/Unterhitze	3	180	25 ... 30
	2	1-Backblech, flach* 3-Backblech*	Heißluft	1 - 3	180	30 ... 40
	3	1-Backblech, flach* 3-Backblech* 5-Fettpfanne*	Heißluft	1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Teiggebäck	1	Backblech*	Ober-/Unterhitze	2	200	30 ... 40
	2	1-Backblech, flach* 5-Backblech*	Heißluft	1 - 5	200	45 ... 55
	3	1-Backblech, flach* 3-Backblech* 5-Fettpfanne*	Heißluft	1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Reichhaltiges Gebäck	1	Backblech*	Ober-/Unterhitze	2	200	25 ... 35
	2	1-Backblech, flach* 3-Backblech*	Heißluft	1 - 3	200	35 ... 45
	3	1-Backblech, flach* 3-Backblech* 5-Fettpfanne*	Heißluft	1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Sauerteig	1	Backblech*	Ober-/Unterhitze	2	200	35 ... 45
Lasagne	1	Rechteckige Glas-/Metallform auf Grillrost**	Ober-/Unterhitze	2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	1	Backblech*	Ober-/Unterhitze	2	200 ... 220	15 ... 20
	1	Backblech*	Pizza-Funktion	3	200	10 ... 15

Vorheizen 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.

Öko-Heißluft – Zubereitungstabelle mit Funktionen

- Bei Öko-Umluft ändern Sie die anfängliche Temperatureinstellung möglichst nicht mehr.
- Halten Sie die Ofentür möglichst geschlossen, wenn Sie Öko-Umluft verwenden. Wenn Sie die Tür geschlossen halten, wird die Innentemperatur in einem optimal zum Energiesparen geeigneten Bereich gehalten. Diese Temperatur kann etwas von der Displayanzeige abweichen.

Lebensmittel	Anzahl an Backblechen/Rosten	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Garzeit (min) (ca.)
Kleine Kuchen	1	Backblech*	3	160	25 ... 35
Kekse	1	Backblech*	3	180	25 ... 35
Teiggebäck	1	Backblech*	3	200	45 ... 55
Reichhaltiges Gebäck	1	Backblech*	3	200	35 ... 45

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

Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

- Würzen Sie Geflügel und größere Fleischportionen zuvor mit etwas Zitronensaft und Pfeffer.
- 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.

- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten lang im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Fisch gelingt auf einem hitzebeständigen Teller auf den mittleren bis unteren Einschüben am besten.

Lebensmittel	Anzahl an Backblechen/Rosten	Zu verwendendes Zubehör	Heizart	Einschubebene	Temperatur (°C)	Garzeit (min) (ca.)
Steak (ganz) / Braten	1	Backblech*	Umluft	3	25 min 250/max, danach 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Kasserolle)	1	Backblech*	Umluft	3	25 min 250/max, danach 190	70 ... 90
	1	Backblech*	„3D“-Funktion	3	25 min 250/max, danach 190	60 ... 80
Gebratenes Huhn (1.8-2 kg)	1	Backblech*	Umluft	2	15 min 250/max, danach 180 ... 190	60 ... 80
	1	Backblech*	„3D“-Funktion	2	15 min 250/max, danach 180 ... 190	60 ... 80
Truthahn (5.5 kg)	1	Backblech*	Umluft	1	25 min 250/max, danach 180 ... 190	150 ... 210
	1	Backblech*	„3D“-Funktion	1	25 min 250/max, danach 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	1	Backblech*	Umluft	3	200	20 ... 30
	1	Backblech*	„3D“-Funktion	3	200	20 ... 30

Vorheizen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

Grillen

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügel werden beim Grillen schnell lecker gebräunt, bekommen eine knackige Kruste und bleiben dabei schön saftig. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße, Würstchen sowie saftiges Gemüse (wie Tomaten, Zwiebeln und dergleichen) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Allgemeine Vorsichtshinweise

- 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 geöffneter Ofentür. Man kommt leicht an heiße Stellen, Verbrennungsgefahr!**

Grilltabelle

Lebens- mittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschub- ebene	Tempe- ratur (°C)**	Garzeit (min) (ca.)
Fisch	Grillrost	4 – 5	250	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Grillrost	4 – 5	250	25 ... 35
Lammkotelett	Grillrost	4 – 5	250	20 ... 25
Steak	Grillrost	4 – 5	250	25 ... 30
„Kalbskotelett	Grillrost	4 – 5	250	25 ... 30
Toastbrot*	Grillrost	4	250	1 ... 3

5 Minuten Vorheizen wird für alle gegrillten Speisen empfohlen.

**Wenn die Grilltemperatur in Ihrem Produkt nicht eingestellt werden kann, arbeitet Ihre Grillfunktion mit dem maximalen Temperaturwert.

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 Blech sollte dabei natürlich zur Größe des Rostes passen, nicht kleiner sein. Eventuell wird ein solches Blech nicht mitgeliefert. Geben Sie ein wenig Wasser in das Blech, damit es sich später leichter reinigen lässt.

Testspeisen

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

Lebensmittel	Anzahl an Backblechen /Rosten	Zu verwendendes Zubehör	Heizart	Einschubebene	Temperatur (°C)	Garzeit (min) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	1	Backblech*	Ober-/Unterhitze	3	140	20 ... 30
	1	Backblech*	Heißluft	3	140	20 ... 30
	2	1-Backblech* 3-Backblech, flach*	Heißluft	1 - 3	140	20 ... 30
	3	1-Backblech* 3-Backblech, flach* 5-Fettpfanne*	Heißluft	1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kleine Kuchen	1	Backblech*	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
	1	Backblech*	Heißluft	3	150	30 ... 40
	2	1-Backblech, flach* 3-Backblech*	Heißluft	1 - 3	150	35 ... 50
	3	1-Backblech* 3-Backblech, flach* 5-Fettpfanne*	Heißluft	1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskuitkuchen	1	Springform, 26 cm Durchmesser auf Grillrost.**	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
	1	Springform, 26 cm Durchmesser auf Grillrost.**	Heißluft	2	150	30 ... 40
	2	1-Springform, 26 cm Durchmesser auf Grillrost.** 4-Springform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf dem Backblech, flach**	Heißluft	1 - 4	150	35 ... 45
Apfelkuchen	1	Runde schwarze Kuchenform, 20 cm Durchmesser auf auf Grillrost.**	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 60
	1	Runde schwarze Kuchenform, 20 cm Durchmesser auf auf Grillrost.**	Heißluft	2	170	50 ... 60
	2	1-Runde schwarze Kuchenform, 20 cm Durchmesser auf auf Grillrost.** 4-Runde schwarze Kuchenform, 20 cm Durchmesser auf dem Backblech, flach**	Heißluft	1 - 4	170	50 ... 60

Vorheizen 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.

Grill

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Garzeit (min) (ca.)
Toastbrot	Grillrost	4	250	1...3
Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke	Grillrost	4	250	25...35

Wenden Sie das Grillgut nach 2/3 der gesamten Grillzeit.

5 Minuten Vorheizen wird für alle gegrillten Speisen empfohlen.

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise zur Reinigung

⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
- Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.
- Am besten reinigen Sie das Gerät nach jedem Einsatz gründlich. So lassen sich Speisereste viel leichter entfernen und brennen beim nächsten Einsatz auch nicht hartnäckig ein.
- Verzichten Sie auf Dampfreiniger.
- Bestimmte Reinigungsmittel können die Materialien angreifen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, keine Reinigungspulver, Reinigungscremes und keine scharfen oder spitzen Gegenstände zum Reinigen.
- Zum Reinigen Ihres Gerätes brauchen Sie keine Spezialmittel. 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 Verschmutzungen im Ofeninneren möglichst sofort.

Edelstahlteile

- Reinigen Sie Edelstahlfächen und Griffe nicht mit säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmitteln.
- Benutzen Sie ein mit etwas Wasser und Spülmittel (kein Scheuermittel) angefeuchtetes Tuch. Wischen Sie am besten immer nur in eine Richtung.

- Mit der Zeit können sich Edelstahlteile ein wenig verfärben. Dies beeinträchtigt nicht die Funktion Ihres Gerätes.
- Entfernen Sie Zitronensaft-, Öl-, Stärke- und Eiweißflecken sofort. Bestimmte Flecken können sich bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

Emailleteile

- Reinigen Sie die Emailleteile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Wenn Ihr Gerät mit der „Einfache Dampfreinigung“-Funktion ausgestattet ist, können Sie leichte Verschmutzungen besonders bequem beseitigen. (Schauen Sie sich dazu den Abschnitt „Einfache Dampfreinigung“ an.)
- Starken Verschmutzungen durch eingebrannte Speisereste rücken Sie mit feiner Stahlwolle und einem Backofenreiniger zu Leibe.
- Einen guten Backofenreiniger für Emailleflächen erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.
- Zum Reinigen muss das Gerät komplett abgekühlt sein. Beim Reinigen heißer Teile besteht Brandgefahr, zusätzlich können die Emailleflächen Schaden nehmen.

Katalytische Oberflächen

- Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Dies ist je nach Modell unterschiedlich.
- 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

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem trockenen 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 entfernen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln Zitronensaft.
- Bei starken Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und lassen das Mittel eine Zeit lang einwirken. 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. Andernfalls können die Oberflächen Schaden nehmen.

Reinigung des Zubehörs

Sofern in der Gebrauchsanweisung nicht anders angegeben, darf das Produktzubehör nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Reinigung des Zubehörs mit Barrierebeschichtung

- Vor der ersten Verwendung der barrierebeschichteten Ofenschale gehen Sie einmal wie folgt vor: Setzen Sie die barrierebeschichtete Schale in den Ofen ein und schalten Sie den Ofen bei 200°C für 40 Minuten ein.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um das Zubehör mit Barrierebeschichtung zu reinigen. Verwenden Sie vorzugsweise cremige Oberflächenreiniger mit einem weichen Tuch oder Schwamm.
- Nach harten Back Bedingungen (zB. Funktionen mit Grill, Grill+Lüfter) das mit einer Barriere beschichtete Zubehör 10 Minuten lang in lauwarmem Wasser einweichen. Dann mit einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen.

Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie das Bedienfeld und die Bedienknöpfe mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab, trocknen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch gut nach. Entfernen Sie nicht die Bedienknöpfe und darunterliegenden Dichtungen um das Reinigen zu

erleichtern. Das Bedienfeld kann 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.

Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)

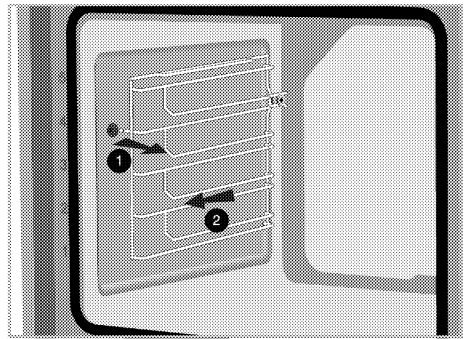
Befolgen Sie die im Abschnitt "Allgemeine Hinweise zur Reinigung" beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

Reinigung der Seitenwände des Ofens

Die Seitenwände im Garraum sind mit Emaille oder katalytischen Wänden verkleidet. Dies variiert je nach Modell. Wenn eine katalytische Wand vorhanden ist, finden Sie Informationen im Abschnitt "Katalytische Wände". Wenn Ihr Produkt mit Seitengittern ausgestattet ist, entfernen Sie diese bevor Sie die Seitenwände reinigen. Führen Sie dann die Reinigung, wie im Abschnitt "Allgemeine Hinweise zur Reinigung" beschrieben, entsprechend der Art der Seitenwände durch.

Entfernen der Seitengitter :

1. Entfernen Sie die Vorderseite des Drahtregals, indem Sie es an der Seitenwand in die entgegengesetzte Richtung ziehen.
2. Ziehen Sie die Drahtablage zu sich heran, um sie vollständig zu entfernen.

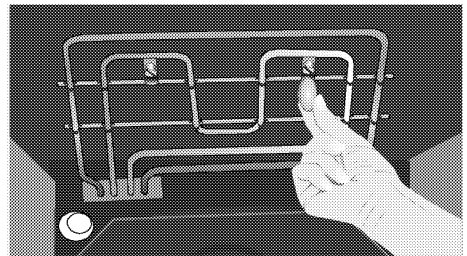


3. Um die Einlegeböden wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden.

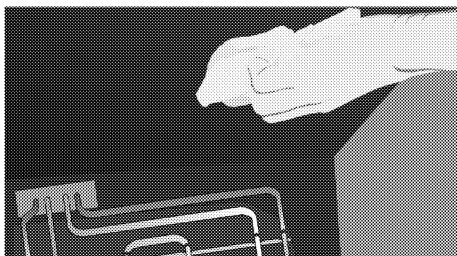
Reinigung der Ofendecke

Wenn Sie die obere Ofenheizung herunterlassen, können Sie die Ofendecke leichter reinigen. Dafür;

1. Lösen Sie die Verriegelung Schrauben, mit denen die obere Heizung gesichert ist, mit einem Schraubenzieher oder einer Münze.



- i** Die obere Heizung wird nach unten abgesenkt, bleibt aber von hinten an der Ofendecke befestigt. Versuchen Sie nicht, ihn vollständig herauszudrängen.
2. Wischen Sie die Ofendecke mit einem feuchten Tuch ab.

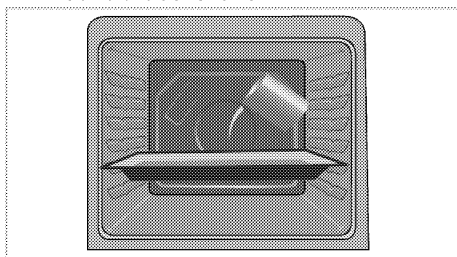


3. Heben Sie die obere Heizung an und befestigen Sie die Verriegelungsschrauben mit einem Schraubenzieher oder einer Münze.

Einfache Dampfreinigung

Diese Funktion gewährleistet eine einfache Reinigung, da Schmutz (der durch langes Warten eingetrocknet ist) mit dem im Inneren des Backofens entstehenden Dampf und den an den Innenflächen des Backofens kondensierenden Wassertropfen aufgeweicht wird.

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
2. Gießen Sie 500 ml Wasser in das Blech und platzieren Sie es im 2. Einschub des Ofens.



3. Wählen Sie die Funktion zur einfachen Dampfreinigung. Die Reinigungsdauer wird im Display angezeigt und kann nicht geändert werden. Sie können die Endzeit dieser Reinigungsfunktion einstellen.
4. Öffnen Sie die Tür, wischen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
5. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz am besten

warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

- i** Während des Dampfreinigungsmodus verdampft Wasser, das zum Aufweichen von Verschmutzungen und Verkrustungen im Garraum auf das Blech gegeben wurde. Dadurch entsteht eine beabsichtigte Kondensation im Garraum und am Innenglas der Ofentür und kann Wasser heruntertropfen, wenn Sie die Ofentür öffnen. Wischen Sie den Ofen nach Öffnen der Tür gründlich trocken.

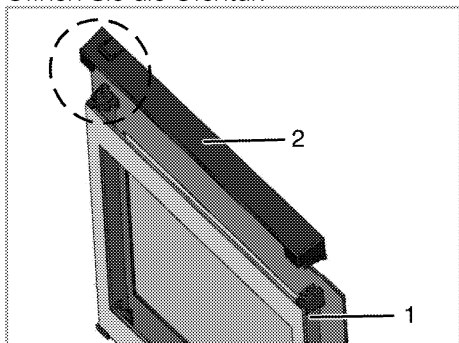
Reinigung der Ofentür

- i** Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel.
- i** Das Innenglas der Ofentür ist mit einem leicht zu reinigenden Material abgedeckt. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Hartmetallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel wie

Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben 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.

Entfernen der Innenscheiben der Tür

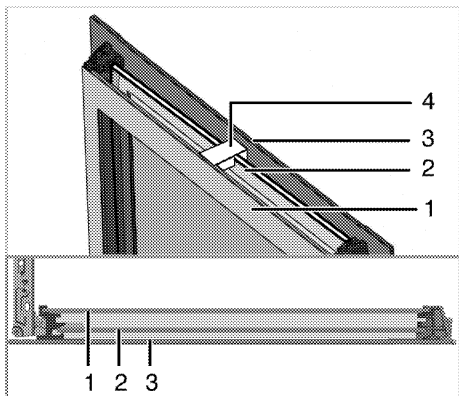
Das Innenglas der Ofentür des Produkts kann zum Reinigen entfernt werden. Öffnen Sie die Ofentür.



- 1 Rahmen
- 2 Kunststoffteil

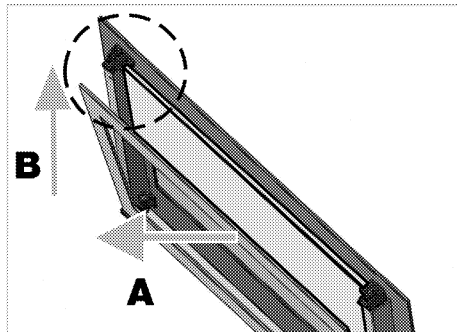
Ziehen Sie das Kunststoffteil (2) oben an der Tür nach oben heraus.

i Wenn Sie das Kunststoffteil entfernen, stützen Sie das Glas bitte sicher ab, damit es nicht herunterfällt.



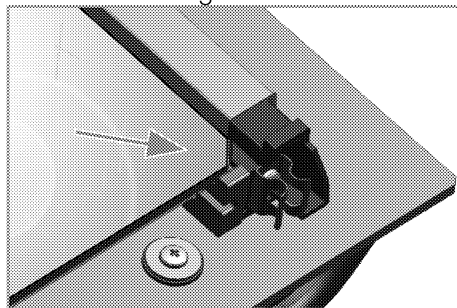
- 1 Das innerste Glas
- 2 Das innere Glas
- 3 Das Außenglas
- 4 Glashalter Abstandhalter

Ziehen Sie den Abstandhalter des Glashalters in der Mitte, um ihn von den Gläsern zu lösen. Entfernen Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innere Glas, indem Sie es in Richtung 'A' leicht zu sich ziehen und in Richtung 'B' anheben und herausziehen. Wiederholen Sie den gleichen Vorgang, auch um das innere Glas (2) zu entfernen.



Der erste Schritt zum Umgruppieren der Tür besteht darin, das innere Glas (2) an sein Platz einzusetzen.

Wie in der Abbildung zu sehen; Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke des Glases so, dass sie mit der abgeschrägten Ecke der Kunststofffassung übereinstimmt.



Das innerste Glas (2) muss in die Kunststofffassung nahe dem innersten Glas (1) installiert werden. Es ist wichtig, dass die untere Ecke des inneren Glases so angeordnet sind, dass sie den unteren Kunststofffassungen entsprechen.

Vergessen Sie nicht, den Abstandhalter des Glashalters in der Mitte in seine Fassung zu stecken.
Schieben Sie das Kunststoffteil in Richtung Rahmen, bis ein „Klicken“ gehört wird.

Ofenbeleuchtung reinigen

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

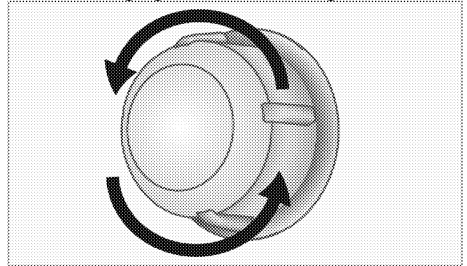
⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

- Bevor Sie die Ofenbeleuchtung auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung und komplett abgekühlt ist. Ansonsten drohen Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen.
- In diesem Backofen wird eine Glühlampe mit einer Leistung von weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm, einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder eine Halogenlampe mit Fassungsart G9, einer Leistung von weniger als 60 W verwendet. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Servicepartnern oder Technikern mit Lizenz erhältlich.
- Die Lage der Beleuchtung muss nicht zwingend mit der Lage in der Abbildung übereinstimmen.

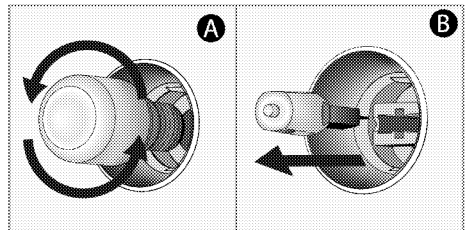
- Das in Ihrem Gerät verwendete Leuchtmittel eignet sich nicht zur regulären Zimmerbeleuchtung. Der Zweck dieser Lampe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens geschieht.
- Die mit Ihrem Gerät verwendeten Leuchtmittel müssen hohe, Temperaturen über 50 °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.



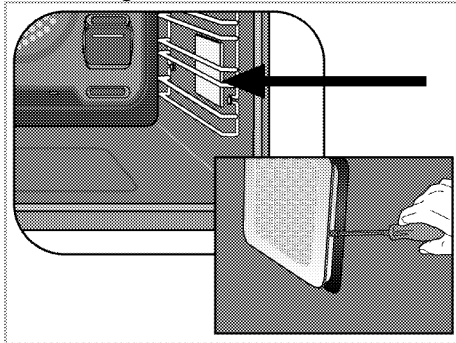
3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.



4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

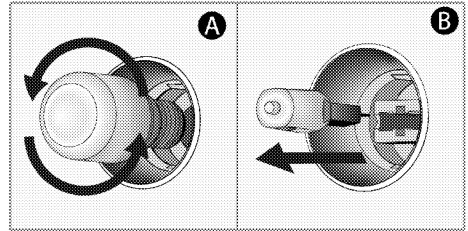
**Wenn Ihr Ofen mit einer
viereckigen Beleuchtung
ausgestattet ist:**

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.

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 Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.



5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

8 Problemlösungen

Falls sich ein Problem nicht mit den folgenden Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertropfchen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Wenn Ihr Produkt mit einer Tastensperre ausgestattet ist, ist möglicherweise die Tastensperre, Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten.*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Backofen heizt nicht.

- Passende Garfunktion und/oder Temperatur nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie den Ofen auf die richtige Garfunktion und/oder Temperatur ein.*
- Bei Modellen mit Timer ist der Timer eventuell nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie die richtige Zeit ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

(Bei Modellen mit Timer:) Die Uhrzeitanzeige blinkt oder das Uhrensymbol leuchtet.

- Es gab einen Stromausfall. >>> *Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, schalten Sie das Gerät aus und anschließend wieder ein.*

