



## Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



BVM35400XS

**DE**

285.4604.59/R.AJ/12.07.2021/12-10

7768287660

# Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten. Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

## Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit.....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung ....	8
Sicherheit von Kindern .....	9
Altgeräte entsorgen .....	9
Verpackungsmaterialien entsorgen .....	9

## **2 Allgemeine Informationen 10**

Geräteübersicht .....	10
Lieferumfang.....	11
Technische Daten .....	12

## **3 Installation 13**

Vor der Installation.....	13
Einbauen und Anschließen .....	14
Transport.....	16

## **4 Vorbereitungen 17**

Tipps zum Energiesparen.....	17
Erste Inbetriebnahme.....	17
Erste Zeiteinstellung.....	17

Erstreinigung des Gerätes .....	18
Erstaufheizung.....	18

## **5 Bedienung des Backofens 19**

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen .....	19
So bedienen Sie den Ofen.....	20
Ofenfunktionen .....	21
So nutzen Sie die Bedienelemente....	26
Garzeitentabelle .....	41
Pizzarezepte .....	47
So bedienen Sie den Grill .....	53

## **6 Reinigung und Wartung 56**

Allgemeine Hinweise zur Reinigung .....	56
Reinigung des Zubehörs .....	57
Bedienfeld reinigen .....	57
Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum) .....	58
Reinigung der Ofentür.....	58
Türinnenscheibe ausbauen.....	59
Ofenbeleuchtung reinigen.....	60

## **7 Problemlösungen 62**

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle

- Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser

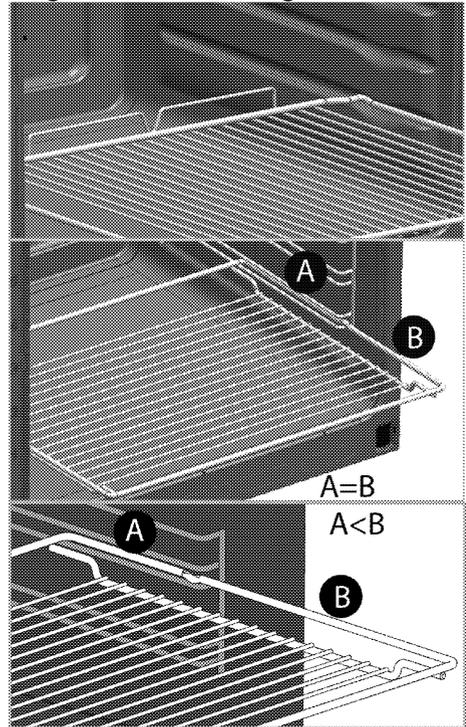
Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den

- Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
  - Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
  - Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
  - Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
  - Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.
- ### **Produktsicherheit**
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
  - Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
  - Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
  - Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
  - Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.

- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- (Variiert je nach Produktmodell.) Rost und Backblech richtig einsetzen  
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech

zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass das Netzkabel des Gerätes getrennt oder die Sicherung deaktiviert ist, damit kein Stromschlag möglich ist.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

### **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

### Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine

Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

### Altgeräte 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:

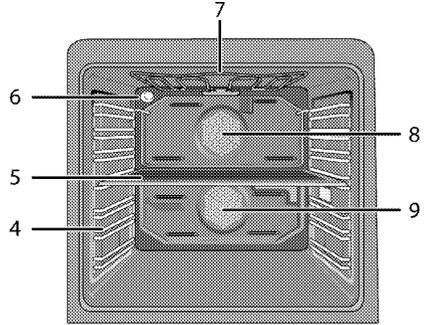
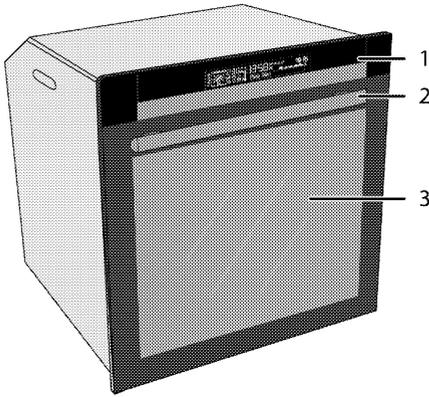
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

#### Verpackungsmaterialien entsorgen

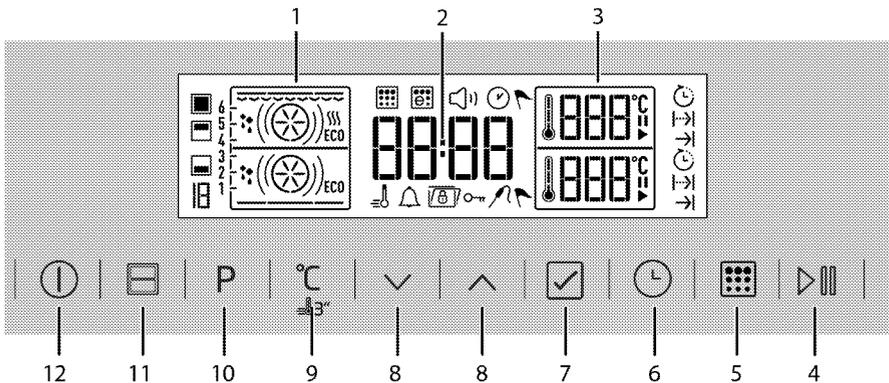
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- |                      |                                                |
|----------------------|------------------------------------------------|
| 1 Bedienfeld         | 7 Oberes Heizelement                           |
| 2 Griff              | 8 Oberer Gebläsemotor (hinter dem Eisenblech)  |
| 3 Backofentür        | 9 Unterer Gebläsemotor (hinter dem Eisenblech) |
| 4 Einschubpositionen |                                                |
| 5 Mittlere Platte    |                                                |
| 6 Beleuchtung        |                                                |



- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Funktionsanzeige                 | 10 Funktionsauswahltaste            |
| 2 Uhrzeitanzeige                   | 11 Ofenbereichsauswahltaste         |
| 3 Temperaturanzeige                | 12 Ein-/Austaste                    |
| 4 Start-/Stopptaste                | * (Variiert je nach Produktmodell.) |
| 5 Pyro-Taste*                      |                                     |
| 6 Zeiteinstelltaste                |                                     |
| 7 Bestätigungstaste                |                                     |
| 8 Aufwärts-/Abwärtstasten          |                                     |
| 9 Temperatur- und Schnellheiztaste |                                     |

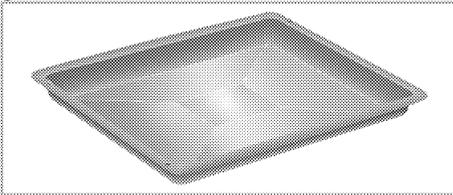
## Lieferumfang

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

### 1. Bedienungsanleitung

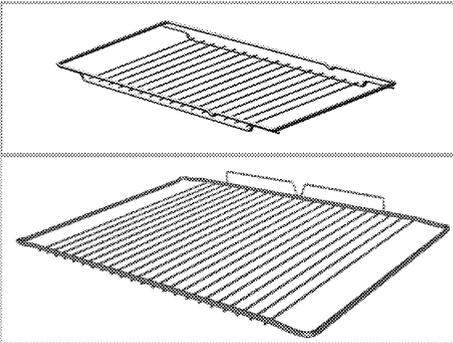
### 2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



### 3. Rost

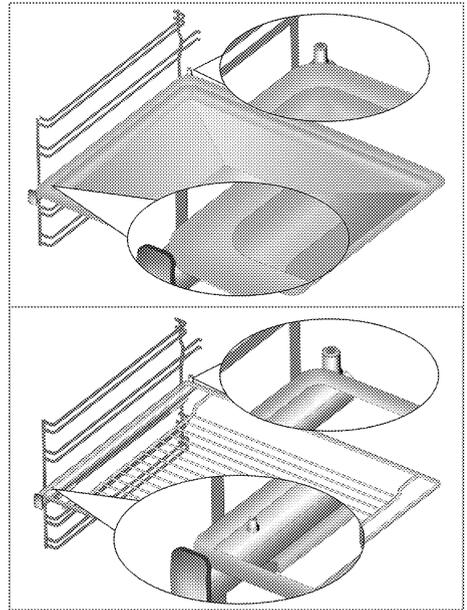
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



### 4. Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



## Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3,5kW
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
Hauptofen	<b>Multifunktionsofen - Dualbereichsofen</b>
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2,2 kW

# Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß des Standards EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

**i** Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

**i** Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

**i** Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

### 3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

 Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.

 Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

 Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

#### Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -

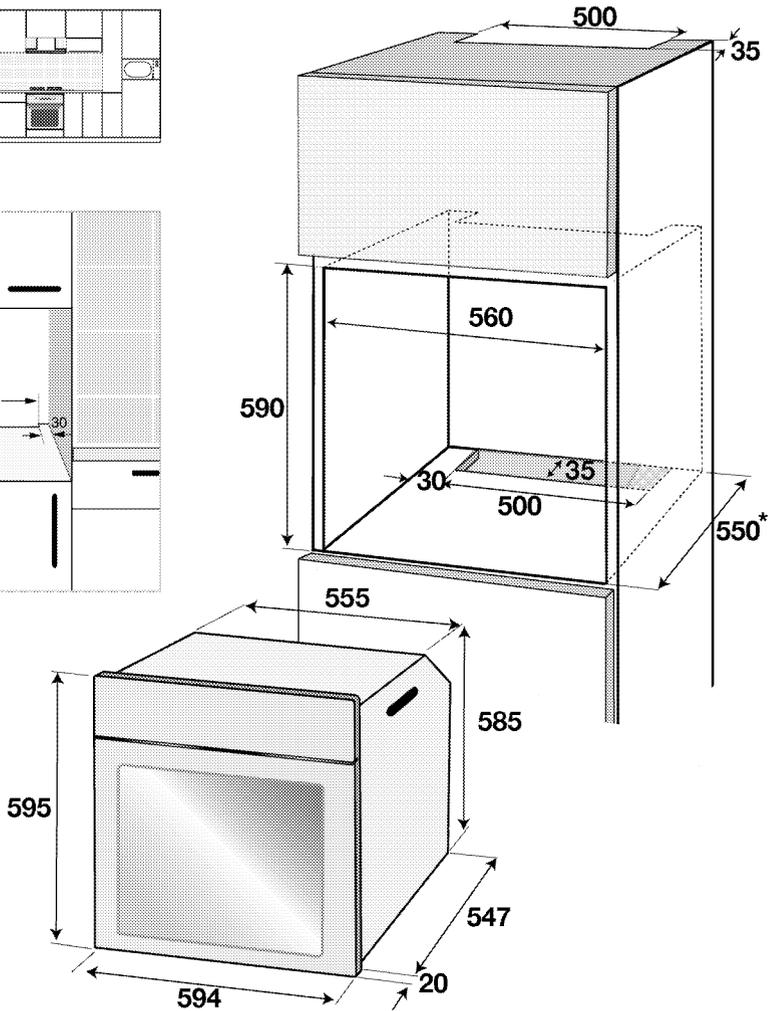
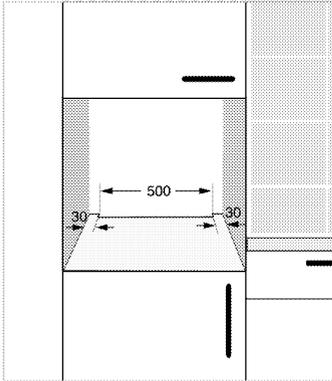
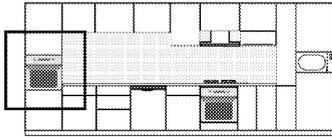
möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.

 Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.

 Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.

 Bei Geräten mit Drahtgriffen schieben Sie die Griffe nach dem Transport des Gerätes wieder in die Seitenwände zurück.



\* Minimum

## Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

### Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-

Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

**!** Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

**!** Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür an der Unterseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

**!** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.  
Es besteht Stromschlaggefahr!

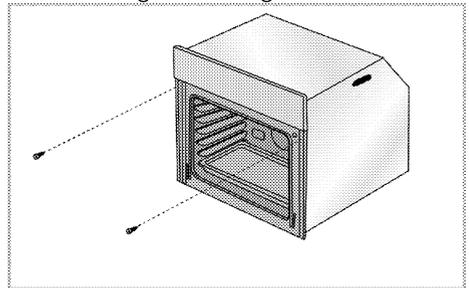
**i** Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

**i** Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

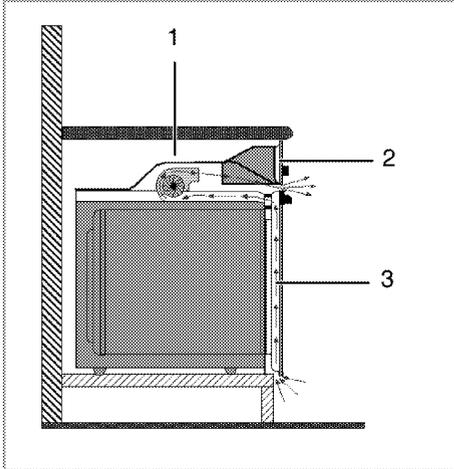
### Gerät installieren

1. Schieben Sie den Backofen in die vorgesehene Nische/Küchenschrank, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben. Stellen Sie nach der Installation sicher, dass die Schrauben ausreichend angezogen sind und der Ofen nicht bewegt werden kann. Der Ofen könnte während der Benutzung umkippen, falls er nicht entsprechend den Anweisungen installiert wurde bzw. die Schrauben nicht ausreichend festgezogen wurden.

**Bei Geräten mit Lüfter (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschrank und die Vorderseite des Gerätes.

- i** Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Backofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.  
Wenn Sie Lebensmittel Timer-programmiert zubereiten, schaltet sich gemeinsam mit den restlichen Funktionen auch der Lüfter zum Ende der Garzeit ab.

**Endkontrolle**

- 1. Betrieb des Geräts.
- 2. Prüfen Sie die Funktion.

**Transport**

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.
- i** Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.
- i** Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

## 4 Vorbereitungen

### Tipps zum Energiesparen

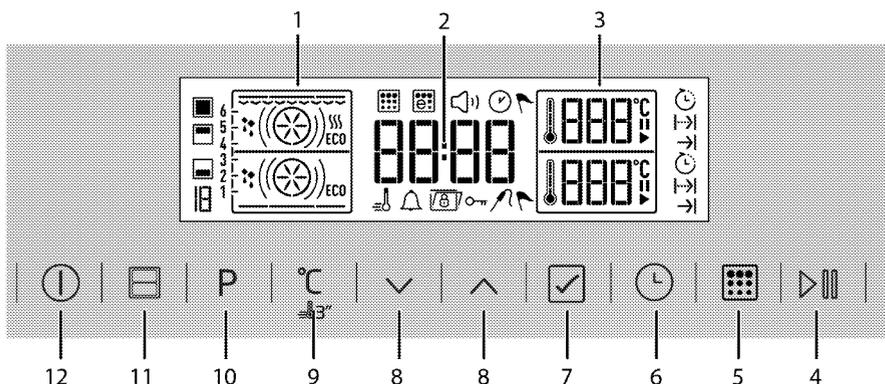
Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.

- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

### Erste Inbetriebnahme

#### Erste Zeiteinstellung



- 1 Funktionsanzeige
- 2 Uhrzeitanzeige
- 3 Temperaturanzeige
- 4 Start-/Stopptaste
- 5 Pyro-Taste\*
- 6 Zeiteinstell- und Bestätigungstaste
- 7 Bestätigungstaste
- 8 Aufwärts-/Abwärtstasten
- 9 Temperatur- und Schnellheiztaste
- 10 Funktionsauswahl- und Ofenbereichsauswahl-taste
- 11 Ofenbereichsauswahl- und Funktionsauswahl-taste
- 12 Ein-/Aus-taste

\* (Variiert je nach Produktmodell.)

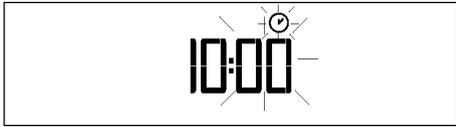
#### Zeit zum ersten Mal einstellen

1. Tippen Sie mehrmals kurz hintereinander auf , bis im Display erscheint. Das Stunde-Feld und blinken im Display.



2. Stellen Sie die Stunde mit den Tasten ein.
3. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung auf .

4. Das Minute-Feld und das Symbol ☹ blinken. Stellen Sie die Minute mit den Tasten   ein. Tippen Sie zum Bestätigen der Minuteneinstellung auf .



» Das Display zeigt wieder die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.



### **Erstreinigung des Gerätes**

**i** Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

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

### **Erstaufheizung**

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen durch Abbrennen entfernt.



Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

### **Elektroofen**

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.

### **Grill**

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; Siehe "".
4. Lassen Sie den Grill etwa 15 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; Siehe ""



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

## 5 Bedienung des Backofens

### Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.

Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

### Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

### Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.

- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

### Tipps zum Grillen

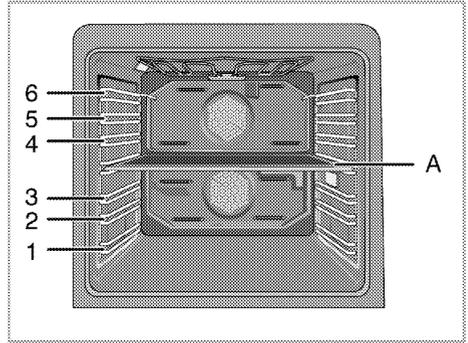
Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Rost (mit darunter eingeschobenem Backblech) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, das Backblech beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Die Tropfschale muss so groß sein, dass sie den gesamten Grillbereich bedeckt. Diese Schale wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so erleichtern Sie sich die Reinigung.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen. Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

diese Lücke NICHT als Einschub für Backblech oder Rost.



## So bedienen Sie den Ofen

### Einschubpositionen

Bei Ihrem Ofen gibt es 6 Einschubpositionen für Backblech und Rost, 3 im unteren, 3 im oberen Bereich. Es gibt noch eine Lücke, in der die Mittelplatte (A) installiert wird. Nutzen Sie

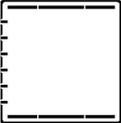
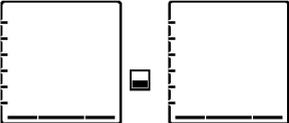
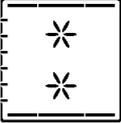
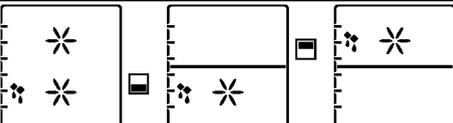
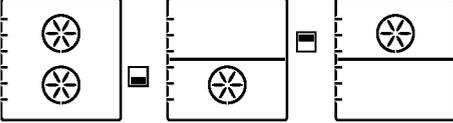
Sie können vier unterschiedliche Bereiche des Ofens zum Garen verwenden.

	Oberer Bereich	Den oberen Bereich können Sie zum Grillen und zum Zubereiten kleinerer Portionen verwenden. Dies eignet sich zum Grillen und für kleine Gerichte.	Wenn der obere Bereich aktiv ist, erscheinen Temperatur, Einschubpositionen, Garen-Symbol, Bereitschaft-Symbol, Garzeit-Symbol und Garzeitende-Symbol im Display.
	Unterer Bereich	Der untere Bereich eignet sich am besten zum Zubereiten mittelgroßer Portionen. Dies eignet sich für mittelgroße Gerichte.	Wenn der untere Bereich aktiv ist, erscheinen Temperatur, Einschubpositionen, Garen-Symbol, Bereitschaft-Symbol, Garzeit-Symbol und Garzeitende-Symbol im Display.
	Unterer und oberer Bereich	Sie können Speisen gleichzeitig im unteren und oberen Bereich zubereiten. So können Sie auch zwei völlig unterschiedliche Gerichte auf einmal garen.	Wenn unterer und oberer Bereich aktiv sind, erscheinen Temperatur, Einschubpositionen, Garen-Symbol, Bereitschaft-Symbol, Garzeit-Symbol und Garzeitende-Symbol dieser beiden Bereiche separat im Display.
	Einzelner Großbereich	Im einzelnen Großbereich bereiten Sie ganz einfach größere Portionen oder mehrere Gerichte auf einmal zu. Dies eignet sich für große Gerichte sowie für die Zubereitung mehrerer Gerichte.	Wenn der einzelne Großbereich aktiv ist, erscheinen Temperatur, Einschubpositionen, Garen-Symbol, Bereitschaft-Symbol, Garzeit-Symbol und Garzeitende-Symbol im Display.

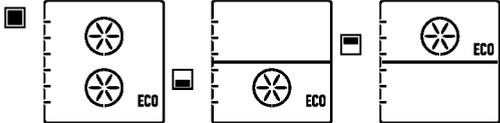
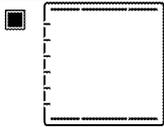
## Ofenfunktionen

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen. Diese

Funktionen gelten nur für einen Ofen mit einem einzelnen großen Bereich. Alle Ofenfunktionen Ihres Ofens werden in diesem Abschnitt erklärt.

Symbol	Name	Beschreibung
	Statisch (Ober- und Unterhitze)	Bei dieser Betriebsart werden oberes und unteres Heizelement gleichzeitig verwendet. Nur ein Blech eingesetzt.
	Unterhitze	Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten.
	Statisch + Gebläse (Gebläseunterstützte Ober-/Unterhitze)	Bei dieser Betriebsart werden oberes Heizelement, unteres Heizelement und Lüfter (in der Rückwand) eingesetzt. Durch den Lüfter wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Ofen verteilt. Nur ein Blech eingesetzt.
	Auftauen (Gebläsebetrieb)	Der Backofen wird nicht erhitzt. Nur der Lüfter (in der Rückwand) arbeitet. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt. Die Zeit, die benötigt wird, um ein ganzes Stück Fleisch aufzutauen, ist länger als das Essen mit Getreide.
	Garen mit Umluft	Nur das Gebläseheizelement in der Rückwand ist in Betrieb. Durch das Gebläseheizelement erhitzte Luft wird mit Hilfe des Gebläses schnell gleichmäßig im Ofen verteilt. Ein Vorheizen ist meistens nicht erforderlich.

Symbol	Name	Beschreibung
	Oberhitze + Gebläse (Gebläse-unterstützte Oberhitze)	Das obere Heizelement und das Gebläse an der Rückwand sind in Betrieb. Heiße Luft wird mit dem Gebläse besser verteilt als bei reiner Oberhitze.
	Pizza	Das untere Heizelement und das Gebläse-unterstützte Heizelement an der Rückwand sind gleichzeitig in Betrieb. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.
	Multi-Garen (3D)	Bei dieser Betriebsart arbeiten oberes Heizelement, unteres Heizelement und Umluft-gestütztes Heizelement gleichzeitig. Nur ein Blech eingesetzt.
	Öko-Grill	Nur der Innenbereich des oberen Heizelements an der Ofendecke ist in Betrieb. Ideal zum Grillen kleiner und mittelgroßer Fleischportionen.
	Grill, groß	Innen- und Außenbereich des oberen Heizelements an der Ofendecke sind gleichzeitig in Betrieb. Zum Grillen mittelgroßer Fleischportionen geeignet.
	Grill + Gebläse (Lüfter-unterstützter Grill)	Das Gebläse an der Rückwand arbeitet gemeinsam mit dem Innen- und Außenbereich des oberen Heizelements an der Ofendecke. Durch den Lüfter wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen mittelgroßer Fleischportionen geeignet.
	Warmhalten	Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten. Verwenden Sie sie nicht zum Garen von Lebensmitteln.

Symbol	Name	Beschreibung
	<p>Öko-Umluftgaren</p>	<p>Nur das Gebläseheizelement in der Rückwand ist in Betrieb. Zum Energiesparen können Sie diese Funktion anstatt der Betriebsarten zum Umluftgaren in einem Temperaturbereich von 160 bis 220 °C verwenden. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig. Die Garzeiten bei dieser Funktion werden in der Tabelle "Öko-Umluftgaren" angegeben.</p>
	<p>Niedertemp.p.-garen</p>	<p>Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Eignet sich für langsames Garen gebratener/schnell angebratener Stücke Fleisch (Kalb, Lamm, Geflügel usw.) in einem offenen Behälter bei geringer Temperatur. Diese Funktion stellt sicher, dass das Fleisch saftig und innen weich bleibt. Bitte verwenden Sie hygienisch unbedenkliche Arten Fleisch. Braten Sie alle Seiten des Fleisches in einem heißen Kochgeschirr auf dem Kochfeld, Grill usw. kurz und stark an. Sie können vorgebratenes/schnell angebratenes Fleisch mit der Funktion „Garen bei geringer Temperatur“ lang und langsam garen. Garen Sie mit nur einem Blech.</p>

<p>Oberer Bereich</p> 	<p>Umluft Öko-Umluft Oberes Heizelement + Gebläse Grill, groß + Umluft Grill, groß Auftauen Öko-Grill</p>
<p>Unterer Bereich</p> 	<p>Umluft Öko-Umluft Auftauen Unterhitze Pizza</p>
<p>Oberer/unterer Bereich</p> 	<p>Gebläse-unterstützt + Gebläse-unterstützt Großer Grill + Gebläse-unterstützt Auftauen + Auftauen Öko-Grill + Gebläse-unterstützt Gebläse-unterstützt + unteres Heizelement Gebläse-unterstützt + Pizza</p>
<p>Einzelner großer Bereich</p> 	<p>Statisch Normal + Umluft Umluft 3D Pizza Oberes Heizelement + Gebläse Grill, groß + Umluft Grill, groß Öko-Grill Öko-Umluft Unterhitze Warmhalten Niedertemp.-garen Auftauen</p>

## Funktionstabelle

In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mit den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen. Die empfohlene Temperatur wird angezeigt, wenn die Funktion ausgewählt ist.

- i** Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.
- i** Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.
- i** Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.
- i** Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.
- i** Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.
- i** Aus Sicherheitsgründen kann die „Garzeit“ bei allen Betriebsarten mit Ausnahme von „Warmhalten“ und „Niedrigtemperaturgaren“ auf maximal 6 Stunden eingestellt werden. Garen Funktionen
- i** Aus Sicherheitsgründen kann die „Garzeit“ bei allen Betriebsarten mit Ausnahme von „Warmhalten“ und „Niedrigtemperaturgaren“ auf maximal 6 Stunden eingestellt werden. Garen Funktionen



Der Ofen arbeitet bei Temperaturen ab 280 °C maximal 2 Stunden.

Einzelner großer Bereich

Funktion	Temperaturbereich (°C)
Statisch	40 – 310
Statisch + Umluft	40 – 280
Umluft	40 – 250
3D	40 – 250
Pizza	40 – 310
Oberes Heizelement + Gebläse	40 – 280
Grill, groß + Umluft	40 – 280
Grill, groß	40 – 280
Öko-Grill	40 – 280
Öko-Umluft	160 – 220
Unterhitze	40 – 220
Warmhalten	40 – 100
Niedertemp.-garen	50 – 150
Auftauen	-

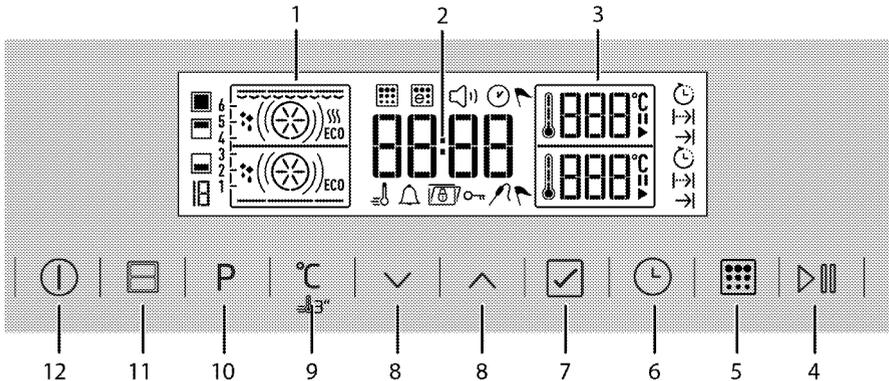
Oberer Bereich

Funktion	Temperaturbereich (°C)
Umluft	40 – 250
Oberes Heizelement + Gebläse	40 – 280
Grill, groß + Umluft	40 – 280
Grill, groß	40 – 280
Öko-Grill	40 – 280
Öko-Umluft	160 – 220
Auftauen	-

Unterer Bereich

Funktion	Temperaturbereich (°C)
Umluft	40 – 250
Pizza	40 – 280
Öko-Umluft	160 – 220
Unterhitze	40 – 220
Auftauen	-

## So nutzen Sie die Bedienelemente



- 1 Funktionsanzeige
  - 2 Uhrzeitanzeige
  - 3 Temperaturanzeige
  - 4 Start-/Stopptaste
  - 5 Pyro-Taste\*
  - 6 Zeiteinstelltaste
  - 7 Bestätigungstaste
  - 8 Aufwärts-/Abwärtstasten
  - 9 Temperatur- und Schnellheiztaste
  - 10 Funktionsauswahl taste
  - 11 Ofenbereichsauswahl taste
  - 12 Ein-/Austaste
- \* (Variiert je nach Produktmodell.)



Sparselbstreinigung-Symbol\*



Temperaturfühler-Symbol\*

\*

Variiert je nach Gerätemodell.

### Ofen als einzelnen Bereich verwenden

#### Manuelles Garen durch Auswahl von Temperatur und Funktion

Im manuellen Betrieb arbeitet der Ofen nach Auswahl von Funktionen und Temperatur garzeitunabhängig. Der Ofen schaltet sich nach Ablauf der Garzeit also nicht automatisch ab. Sie müssen den Ofen selbst abschalten. Nachdem der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet und die Uhrzeit eingestellt wurde, zeigt das Display die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.

1. Nehmen Sie die Mittelplatte aus dem Ofen. Sie können erst dann Garzeiten zum Großbereichgaren am Ofentimer einstellen, nachdem die Mittelplatte herausgenommen wurde.
2. Schalten Sie den Ofen durch zweisekündiges Berühren der 12-Taste ein.
3. Nach dem Einschalten erscheint die erste Großbereichgaren-Funktion im Display.

#### Anzeigesymbole:

- Schnellheizen-Symbol
- Garzeit-Symbol
- Garzeitende-Symbol\*
- Alarm-Symbol
- Bereichsauswahl-Symbol
- Garen-Symbol
- Aktuelle-Zeit-Symbol
- Gestoppt-Symbol
- Warmhalten-Symbol
- Auftauen-Symbol
- Tastensperre-Symbol
- Zeitanzeige-Symbol
- Lautstärkeeinstellung-Symbol
- Selbstreinigung-Symbol\*



4. Tippen Sie zum Einstellen der gewünschten Funktion auf **P**.  
 » Die Nummer der Funktion blinkt im Display.
5. Legen Sie die gewünschte Garfunktion durch Antippen der Tasten fest. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung auf .



6. Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, tippen Sie zum Einblenden der Temperaturanzeige auf **°C**. **°C** und blinken im Display.



7. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Antippen der Tasten ein. Wenn der gewünschte Wert erreicht ist, bestätigen Sie die Temperatur durch Antippen der Taste .
8. Zum Schnellheizen halten Sie die Taste **°C** etwa 3 Sekunden lang angetippt, bis im Display erscheint. Anschließend erscheint , das Schnellheizen beginnt.



- i** Beim Schnellheizen arbeitet der Ofen mit maximaler Leistung, damit die voreingestellte Temperatur schnell erreicht wird. erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Schnellheizen können Sie bei Funktionen nutzen, bei denen angezeigt wird, wenn Sie **°C** etwas länger angetippt halten. Das Schnellheizen lässt sich nur beim Großbereichsgaren zuschalten.

9. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Gerätetür.
10. Nachdem Sie die gewünschte Funktion und Temperatur ausgewählt haben, halten Sie 2 Sekunden lang angetippt – das Garen beginnt. Zu Beginn des Garens erscheint im Display.



» Der Ofen heizt sich auf die voreingestellte Temperatur auf.

- i** Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchten alle Segmente des

Ofeninnentemperatur-Symbols auf.

11. Zum Abschluss des Garens schalten Sie den Ofen ab, indem Sie die Taste noch einmal 2 Sekunden lang angetippt halten.

### Garen mit dem Timer

Sie können dafür sorgen, dass sich Ihr Ofen zum Ende der Garzeit automatisch abschaltet. Dazu wählen Sie die zu Ihrem Gericht passende Funktion und Temperatur, danach stellen Sie die Garzeit ein.

Nachdem der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet und die Uhrzeit eingestellt wurde, zeigt das Display die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.

1. Nehmen Sie die Mittelplatte aus dem Ofen. Sie können erst dann Garzeiten zum Großbereichgaren am Ofentimer einstellen, nachdem die Mittelplatte herausgenommen wurde.

2. Schalten Sie den Ofen durch zweisekündiges Berühren der -Taste ein.

3. Nach dem Einschalten erscheint die erste Großbereichgaren-Funktion im Display.



4. Tippen Sie zum Einstellen der gewünschten Funktion auf **P**.  
» Die Nummer der Funktion blinkt im Display.

5. Stellen Sie die gewünschte Funktion durch Antippen der Tasten  ein.



6. Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, tippen Sie zum Einblenden der Temperaturanzeige auf **°C**. Das Symbol **°C** blinkt im Display.



7. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Antippen der Tasten  ein. Wenn der gewünschte Wert erreicht ist, bestätigen Sie die Temperatur durch Antippen der Taste .

8. Zum Schnellheizen halten Sie die Taste **°C** etwa 3 Sekunden lang angetippt, bis  im Display erscheint. Anschließend erscheint , das Schnellheizen beginnt.



**i** Beim Schnellheizen arbeitet der Ofen mit maximaler Leistung, damit die voreingestellte Temperatur schnell erreicht wird.  erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Schnellheizen können Sie bei Funktionen nutzen, bei denen  angezeigt wird, wenn Sie **°C** etwas länger angetippt halten. Das Schnellheizen lässt sich nur beim Großbereichgaren zuschalten.

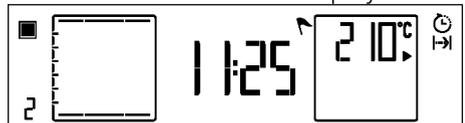
9. Tippen Sie zum Einstellen der Garzeit auf .  blinkt im Display.



10. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten  ein, bestätigen Sie die Einstellung anschließend durch Antippen von . Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchten die Symbole  und  im Display.

11. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Gerätetür.

12. Nachdem Sie Funktion, Temperatur und Garzeit ausgewählt haben, halten Sie  2 Sekunden lang angetippt – das Garen beginnt. Zu Beginn des Garens erscheint  im Display.



» Der Ofen arbeitet nun mit der ausgewählten Funktion, heizt sich auf, bis die voreingestellte Innentemperatur erreicht ist. Diese Temperatur wird bis zum voreingestellten Garzeitende gehalten. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Innentemperatur-Symbols der Reihe nach auf. Weitere Temperatursymbole und die empfohlene Einschubposition erscheinen im Display.

**i** Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchten alle Segmente des Ofeninnentemperatur-Symbols auf.

13. Nach Abschluss des Garens blinken die Symbole  und  im Display, zusätzlich hören Sie einen Signalton.
14. Zum Abschalten des Signaltons berühren Sie eine beliebige Taste. Der Ofen schaltet sich automatisch ab.
15. Wenn Sie den Ofen weiter nutzen möchten, halten Sie  2 Sekunden lang angetippt. Der Ofen arbeitet nun bis zum manuellen Abschalten weiter.

**i** Wenn Sie Einstellungen nach dem Festlegen der Garzeit ändern möchten, müssen Sie die Garzeit rücksetzen. Bei Bedarf können Sie den Ofen auch durch Antippen von  abschalten.

**Garzeitende einstellen (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**

Sie können den Ofen auch automatisch ein- und abschalten lassen, indem Sie zu die zu Ihrem Gericht passende Temperaturen und Funktion wählen, Garzeit und Garzeitende aber auf einen späteren Zeitpunkt einstellen. Nachdem der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet und die Uhrzeit eingestellt

wurde, zeigt das Display die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.

1. Nehmen Sie die Mittelplatte aus dem Ofen. Sie können erst dann Garzeiten zum Großbereichgaren am Ofentimer einstellen, nachdem die Mittelplatte herausgenommen wurde.
2. Schalten Sie den Ofen durch zweisekündiges Berühren der -Taste ein.
3. Nach dem Einschalten erscheint die erste Großbereichgaren-Funktion im Display.



4. Tippen Sie zum Einstellen der gewünschten Funktion auf **P**.  
» Die Nummer der Funktion blinkt im Display.
5. Stellen Sie die gewünschte Funktion durch Antippen der Tasten   ein.



6. Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, tippen Sie zum Einblenden der Temperaturanzeige auf **°C**. Das Symbol **°C** blinkt im Display.



7. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Antippen der Tasten   ein. Wenn der gewünschte Wert erreicht ist, bestätigen Sie die Temperatur durch Antippen der Taste .
8. Zum Schnellheizen halten Sie die Taste **°C** etwa 3 Sekunden lang angetippt, bis  im Display erscheint.

Anschließend erscheint , das Schnellheizen beginnt.



- i** Beim Schnellheizen arbeitet der Ofen mit maximaler Leistung, damit die voreingestellte Temperatur schnell erreicht wird.  erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Schnellheizen können Sie bei Funktionen nutzen, bei denen  angezeigt wird, wenn Sie  etwas länger angetippt halten. Das Schnellheizen lässt sich nur beim Großbereichsgaren zuschalten.

9. Tippen Sie zum Einstellen der Garzeit auf .  blinkt im Display.



10. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten  ein, bestätigen Sie die Einstellung anschließend durch Antippen von . Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchten die Symbole  und  im Display.

11. Tippen Sie zum Einstellen des Garzeitendes zweimal kurz hintereinander auf .  blinkt im Display.



12. Stellen Sie das Garzeitende mit den Tasten  ein, bestätigen Sie die Einstellung anschließend durch Antippen von . Nachdem das Garzeitende eingestellt wurde, leuchtet  im Display.

13. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Gerätetür.

14. Nachdem Sie Funktion, Temperatur, Garzeit und Garzeitende ausgewählt haben, halten Sie  2 Sekunden lang angetippt – das Garen beginnt.



»  erscheint im Display. Der Ofentimer berechnet die passende Anfangszeit, indem er die Garzeit vom Garzeitende abzieht. Sobald die Anfangszeit erreicht ist, schaltet sich die ausgewählte Funktion ein,  erscheint im Display, der Ofen heizt sich auf die voreingestellte Temperatur auf. Diese Temperatur wird über die gesamte Garzeit gehalten. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Innentemperatur-Symbols der Reihe nach auf. Weitere Temperatursymbole und die empfohlene Einschubposition erscheinen im Display. Im laufenden Betrieb leuchtet die Garraumbeleuchtung.

**i** Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchten alle Segmente des

Ofeninnentemperatur-Symbols  auf.

15. Nach Abschluss des Garens blinken die Symbole  und  im Display, zusätzlich hören Sie einen Signalton.

16. Zum Abschalten des Signaltons berühren Sie eine beliebige Taste. Der Ofen schaltet sich automatisch ab.

17. Wenn Sie den Ofen weiter nutzen möchten, halten Sie  2 Sekunden lang angetippt. Der Ofen arbeitet nun bis zum manuellen Abschalten weiter.

- i** Wenn Sie das Programm nach dem Festlegen der Garzeit ändern möchten, müssen Sie die Garzeit rücksetzen. Bei Bedarf können Sie den Ofen auch durch Antippen von  abschalten.

## Nur oberen oder unteren Bereich verwenden

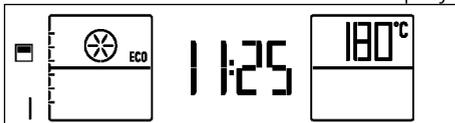
### Manuelles Garen durch Auswahl von Temperatur und Funktion

Im manuellen Betrieb arbeitet der Ofen nach Auswahl von Funktionen und Temperatur garzeitunabhängig. Der Ofen schaltet sich nach Ablauf der Garzeit also nicht automatisch ab. Sie müssen den Ofen selbst abschalten. Nachdem der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet und die Uhrzeit eingestellt wurde, zeigt das Display die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.

1. Schieben Sie die Mittelplatte in die Schiene zwischen dem dritten und vierten Einschub ein.

- i** Wenn die Mittelplatte nicht eingeschoben ist, steuert der Ofentimer den gesamten Großbereich.

2. Schalten Sie den Ofen durch zweisekündiges Berühren der -Taste ein.
3. Nach dem Einschalten erscheint die erste Oberbereichsfunktion im Display.



4. Tippen Sie zum Aktivieren des unteren Bereiches einmal auf . Temperatur und Funktion werden beim oberen und unteren Bereich auf dieselbe Weise eingestellt. (In den Abbildungen ist der untere Bereich ausgewählt.)



- i** Beim Antippen von  werden die Funktionen nur unterer Bereich, unterer und oberer Bereich, nur oberer Bereich der Reihe nach durchgeschaltet.

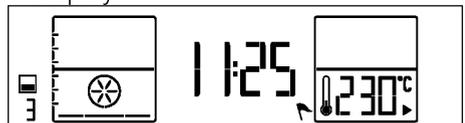
5. Tippen Sie zum Einstellen der gewünschten Funktion auf **P**.  
» Die Nummer der Funktion blinkt im Display.
6. Stellen Sie die gewünschte Funktion durch Antippen der Tasten   ein.



7. Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, tippen Sie zum Einblenden der Temperaturanzeige auf **°C**. Das Symbol **°C** blinkt im Display.



8. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Antippen der Tasten   ein. Wenn der gewünschte Wert erreicht ist, bestätigen Sie die Temperatur durch Antippen der Taste .
9. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Gerätetür.
10. Nachdem Sie die gewünschte Funktion und Temperatur ausgewählt haben, halten Sie  2 Sekunden lang angetippt – das Garen beginnt. Zu Beginn des Garens erscheint  im Display.



» Der Ofen heizt sich auf die voreingestellte Temperatur auf.

**i** Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchten alle Segmente des

Ofeninnentemperatur-Symbols ↓ auf.

11. Zum Abschluss des Garens schalten Sie den Ofen ab, indem Sie die Taste  noch einmal 2 Sekunden lang angetippt halten.



**i** Wenn Sie nur den oberen oder unteren Bereich zum Garen verwenden, stellen Sie nichts in den anderen Bereich – auch dort wird es heiß.

### Garen mit dem Timer

Sie können dafür sorgen, dass sich Ihr Ofen zum Ende der Garzeit automatisch abschaltet. Dazu wählen Sie die zu Ihrem Gericht passende Funktion und Temperatur, danach stellen Sie die Garzeit ein.

Nachdem der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet und die Uhrzeit eingestellt wurde, zeigt das Display die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.

1. Schieben Sie die Mittelplatte in die Schiene zwischen dem dritten und vierten Einschub ein.

**i** Wenn die Mittelplatte nicht eingeschoben ist, steuert der Ofentimer den gesamten Großbereich.

2. Schalten Sie den Ofen durch zweisekündiges Berühren der -Taste ein.

3. Nach dem Einschalten erscheint die erste Oberbereichsfunktion im Display.



4. Tippen Sie zum Aktivieren des unteren Bereiches einmal auf .

Temperatur und Funktion werden beim oberen und unteren Bereich auf dieselbe Weise eingestellt. (In den Abbildungen ist der untere Bereich ausgewählt.)



**i** Beim Antippen von  werden die Funktionen nur unterer Bereich, unterer und oberer Bereich, nur oberer Bereich der Reihe nach durchgeschaltet.

5. Tippen Sie zum Einstellen der gewünschten Funktion auf **P**.

» Die Nummer der Funktion blinkt im Display.

6. Stellen Sie die gewünschte Funktion durch Antippen der Tasten  ein.



7. Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, tippen Sie zum Einblenden der Temperaturanzeige auf **°C**. Das Symbol **°C** blinkt im Display.



8. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Antippen der Tasten  ein. Wenn der gewünschte Wert erreicht ist, bestätigen Sie die Temperatur durch Antippen der Taste .

9. Zum Einstellen der Garzeit tippen Sie einmal auf  und blättern, bis „Garzeit“ im Display angezeigt wird.  blinkt im Display.



10. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten  ein, bestätigen Sie die Einstellung anschließend durch Antippen von . Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchten die Symbole  und  im Display.

11. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Gerätetür.

12. Nachdem Sie Funktion, Temperatur und Garzeit ausgewählt haben, halten Sie  2 Sekunden lang angetippt – das Garen beginnt. Zu Beginn des Garens erscheint  im Display.



- » Der Ofen arbeitet nun mit der ausgewählten Funktion, heizt sich auf, bis die voreingestellte Innentemperatur erreicht ist. Diese Temperatur wird über die gesamte Garzeit gehalten. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Innentemperatur-Symbols der Reihe nach auf. Weitere Temperatursymbole und die empfohlene Einschubposition erscheinen im Display.

-  Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchten alle Segmente des Ofeninnentemperatur-Symbols  auf.

13. Nach Abschluss des Garens blinken die Symbole  und  im Display, zusätzlich hören Sie einen Signalton.

14. Zum Abschalten des Signaltons berühren Sie eine beliebige Taste. Der Ofen schaltet sich automatisch ab.
15. Wenn Sie den Ofen weiter nutzen möchten, halten Sie  2 Sekunden lang angetippt. Der Ofen arbeitet nun bis zum manuellen Abschalten weiter.

-  Wenn Sie Einstellungen nach dem Festlegen der Garzeit ändern möchten, müssen Sie die Garzeit rücksetzen. Bei Bedarf können Sie den Ofen auch durch Antippen von  abschalten.

**Garzeitende einstellen (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**

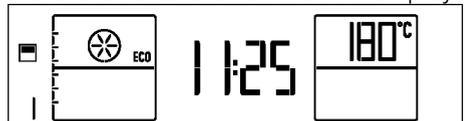
Sie können den Ofen auch automatisch ein- und abschalten lassen, indem Sie zu die zu Ihrem Gericht passende Temperaturen und Funktion wählen, Garzeit und Garzeitende aber auf einen späteren Zeitpunkt einstellen.

Nachdem der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet und die Uhrzeit eingestellt wurde, zeigt das Display die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.

1. Schieben Sie die Mittelplatte in die Schiene zwischen dem dritten und vierten Einschub ein.

-  Wenn die Mittelplatte nicht eingeschoben ist, steuert der Ofentimer den gesamten Großbereich.

2. Schalten Sie den Ofen durch zweisekündiges Berühren der -Taste ein.
3. Nach dem Einschalten erscheint die erste Oberbereichfunktion im Display.



4. Tippen Sie zum Aktivieren des unteren Bereiches einmal auf .

erscheint neben dem aktiven Ofenbereich. Temperatur und Funktion werden beim oberen und unteren Bereich auf dieselbe Weise eingestellt. (In den Abbildungen ist der untere Bereich ausgewählt.)



**i** Beim Antippen von  werden die Funktionen nur unterer Bereich, unterer und oberer Bereich, nur oberer Bereich der Reihe nach durchgeschaltet.

5. Tippen Sie zum Einstellen der gewünschten Funktion auf **P**.

» Die Nummer der Funktion blinkt im Display.

6. Stellen Sie die gewünschte Funktion durch Antippen der Tasten  ein.



7. Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, tippen Sie zum Einblenden der Temperaturanzeige auf **°C**. Das Symbol  blinkt im Display.



8. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Antippen der Tasten  ein. Wenn der gewünschte Wert erreicht ist, bestätigen Sie die Temperatur durch Antippen der Taste .

9. Tippen Sie zum Einstellen der Garzeit auf .  blinkt im Display.



10. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten  ein, bestätigen Sie die Einstellung anschließend durch Antippen von . Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet  im Display.

11. Tippen Sie zum Einstellen des Garzeitendes zweimal kurz hintereinander auf .  blinkt im Display.



12. Stellen Sie das Garzeitende mit den Tasten  ein, bestätigen Sie die Einstellung anschließend durch Antippen von . Nachdem das Garzeitende eingestellt wurde, leuchtet  im Display.

13. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Gerätetür.

14. Nachdem Sie Funktion, Temperatur, Garzeit und Garzeitende ausgewählt haben, halten Sie  2 Sekunden lang angetippt – das Garen beginnt.

»  erscheint im Display. Der Ofentimer berechnet die passende Anfangszeit, indem er die Garzeit vom Garzeitende abzieht. Sobald die Anfangszeit erreicht ist, schaltet sich die ausgewählte Funktion ein,  erscheint im Display, der Ofen heizt sich auf die voreingestellte Temperatur auf. Diese Temperatur wird über die gesamte Garzeit gehalten. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Innentemperatur-Symbols der Reihe nach auf. Weitere Temperatursymbole und die empfohlene Einschubposition erscheinen im Display. Im laufenden

Betrieb leuchtet die Garraumbeleuchtung.

**i** Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchten alle Segmente des

Ofeninnentemperatur-Symbols ↓ auf.

15. Nach Abschluss des Garens blinken die Symbole ↶ und ↷ im Display, zusätzlich hören Sie einen Signalton.

16. Zum Abschalten des Signaltons berühren Sie eine beliebige Taste. Der Ofen schaltet sich automatisch ab.

17. Wenn Sie den Ofen weiter nutzen möchten, halten Sie ▷||| 2 Sekunden lang angetippt. Der Ofen arbeitet nun bis zum manuellen Abschalten weiter.

**i** Wenn Sie das Programm nach dem Festlegen der Garzeit ändern möchten, müssen Sie die Garzeit rücksetzen. Bei Bedarf können Sie den Ofen auch durch Antippen von ⌚ abschalten.

## **Oberen und unteren Ofenbereich gleichzeitig verwenden** **Manuelles Garen durch Auswahl von Temperatur und Funktion**

Im manuellen Betrieb arbeitet der Ofen nach Auswahl von Funktionen und Temperatur garzeitunabhängig. Der Ofen schaltet sich nach Ablauf der Garzeit also nicht automatisch ab. Sie müssen den Ofen selbst abschalten. Nachdem der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet und die Uhrzeit eingestellt wurde, zeigt das Display die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.

1. Schieben Sie die Mittelplatte in die Schiene zwischen dem dritten und vierten Einschub ein.

**i** Wenn die Mittelplatte nicht eingeschoben ist, steuert der Ofentimer den gesamten Großbereich.

2. Schalten Sie den Ofen durch zweisekündiges Berühren der ⌚-Taste ein.

3. Nach dem Einschalten erscheint die erste Oberbereichsfunktion im Display.



**i** Beim Antippen von □ werden die Funktionen nur unterer Bereich, unterer und oberer Bereich, nur oberer Bereich der Reihe nach durchgeschaltet.

4. Tippen Sie zum Einschalten beider Bereiche zweimal auf □.

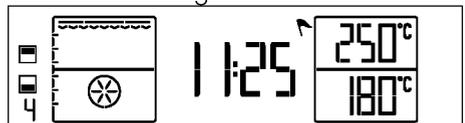


5. Tippen Sie zum Einstellen der gewünschten Funktion auf P.

» Die Nummer der Funktion blinkt im Display.

6. Wählen Sie durch Antippen der Tasten ~~/~ die gewünschte Garfunktion für beide Ofenbereiche. Beispielsweise können Sie Grill & Umluft wählen, wenn Sie im oberen Bereich grillen, im unteren Bereich etwas backen möchten.

Nach der Funktionsauswahl können Sie **Temperatur** und **Garzeit** separat pro Ofenbereich einstellen. Die Symbole und der aktiven Bereiche blinken passend zu dieser Einstellung.



7. Wenn Sie die Temperatur des oberen Bereiches ändern möchten, tippen Sie zum Einblenden der Oberbereich-Temperaturanzeige auf °C. °C und °C blinken bei der Temperaturanzeige des ausgewählten Ofenbereiches.



8. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Antippen der Tasten ^/v ein. Wenn der gewünschte Wert erreicht ist, bestätigen Sie die Temperatur durch Antippen von [ ] . °C leuchtet dauerhaft, das Symbol °C des aktiven Bereiches blinkt.
9. Zum Ändern der Unterbereich-Temperatur blenden Sie die Unterbereich-Temperaturanzeige durch Antippen von [ ] ein. Das °C-Symbol des unteren Bereiches blinkt.



10. Tippen Sie zum Aufrufen der Unterbereich-Temperaturanzeige einmal auf °C. °C und °C blinken bei der Temperaturanzeige des ausgewählten Ofenbereiches.
11. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Antippen der Tasten ^/v ein. Wenn der gewünschte Wert erreicht ist, bestätigen Sie die Temperatur durch Antippen von [ ] . °C leuchtet dauerhaft, das Symbol °C des aktiven Bereiches blinkt.

- i** Wenn Sie oberen und unteren Bereich gleichzeitig nutzen, beachten Sie bei der Temperatureinstellung, dass die Temperaturdifferenz zwischen beiden Bereichen 80 °C nicht überschreiten darf. Dies liegt daran, dass sich die Temperaturen beider Bereiche gegenseitig beeinflussen.

12. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Gerätetür.
13. Nachdem Sie die gewünschte Funktion und Temperatur ausgewählt haben, halten Sie ▶||| 2 Sekunden lang angetippt – das Garen beginnt. Das Garen beginnt, die Symbole ▶ und °C erscheinen beim oberen und unteren Bereich im Display.



- i** Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchten alle Segmente des Ofeninnentemperatur-Symbols 🔥 auf.

14. Zum Abschluss des Garens schalten Sie den Ofen ab, indem Sie die Taste ▶||| noch einmal 2 Sekunden lang angetippt halten.



### Garen mit dem Timer Halbautomatisches Garen

Sie können dafür sorgen, dass sich Ihr Ofen zum Ende der Garzeit automatisch abschaltet. Dazu wählen Sie die zu Ihrem Gericht passende Funktion und

Temperatur, danach stellen Sie die Garzeit ein.

Nachdem der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet und die Uhrzeit eingestellt wurde, zeigt das Display die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.

1. Schieben Sie die Mittelplatte in die Schiene zwischen dem dritten und vierten Einschub ein.

**i** Wenn die Mittelplatte nicht eingeschoben ist, steuert der Ofentimer den gesamten Großbereich.

2. Schalten Sie den Ofen durch zweisekündiges Berühren der -Taste ein.

3. Nach dem Einschalten erscheint die erste Oberbereichsfunktion im Display.



**i** Beim Antippen von  werden die Funktionen nur unterer Bereich, unterer und oberer Bereich, nur oberer Bereich der Reihe nach durchgeschaltet.

4. Tippen Sie zum Einschalten beider Bereiche zweimal auf .  erscheint neben den Ofenbereichen.



5. Tippen Sie zum Einstellen der gewünschten Funktion auf **P**.

» Die Nummer der Funktion blinkt im Display.

6. Wählen Sie durch Antippen der Tasten  die gewünschte Garfunktion für beide Ofenbereiche. Beispielsweise können Sie Grill & Umluft wählen, wenn Sie im oberen Bereich grillen, im

unteren Bereich etwas backen möchten.

Nach der Funktionsauswahl können Sie **Temperatur** und **Garzeit** separat pro Ofenbereich einstellen. Bei diesen Einstellungen blinkt das Symbol  zum aktiven Bereich.



7. Wenn Sie die Temperatur des oberen Bereiches ändern möchten, tippen Sie zum Einblenden der Oberbereich-Temperaturanzeige auf **°C**. **°C** blinkt bei der Temperaturanzeige des ausgewählten Ofenbereiches.



8. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Antippen der Tasten  ein. Wenn der gewünschte Wert erreicht ist, bestätigen Sie die Temperatur durch Antippen von . **°C** leuchtet dauerhaft, das Symbol  des aktiven Bereiches blinkt.

9. Zum Ändern der Unterbereich-Temperatur blenden Sie die Unterbereich-Temperaturanzeige durch Antippen von  ein. Das -Symbol des unteren Bereiches blinkt.



10. Tippen Sie zum Aufrufen der Unterbereich-Temperaturanzeige einmal auf **°C**. **°C** blinkt bei der Temperaturanzeige des ausgewählten Ofenbereiches.

11. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Antippen der

Tasten  $\wedge/\vee$  ein. Wenn der gewünschte Wert erreicht ist, bestätigen Sie die Temperatur durch Antippen von  $\square$ .  $^{\circ}\text{C}$  leuchtet dauerhaft, das Symbol  $\curvearrowright$  des aktiven Bereiches blinkt.

**i** Wenn Sie oberen und unteren Bereich gleichzeitig nutzen, beachten Sie bei der Temperatureinstellung, dass die Temperaturdifferenz zwischen beiden Bereichen 80 °C nicht überschreiten darf. Dies liegt daran, dass sich die Temperaturen beider Bereiche gegenseitig beeinflussen.

12. Blenden Sie die Garzeit des aktiven Unterbereichs durch Antippen von  $\odot$  ein.  $\rightarrow$  blinkt dabei im Display.



13. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten  $\wedge/\vee$  ein, bestätigen Sie die Einstellung anschließend durch Antippen von  $\square$ . Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet  $\rightarrow$  im Display.

14. Zum Einstellen der Oberbereich-Garzeit aktivieren Sie den Bereich zunächst durch Antippen von  $\square$ . Das Oberbereich-Symbol  $\curvearrowright$  blinkt. Tippen Sie anschließend einmal auf  $\odot$ .  $\rightarrow$  blinkt nun im Display.



15. Stellen Sie die gewünschte Oberbereich-Garzeit mit den Tasten  $\wedge/\vee$  ein, bestätigen Sie anschließend mit  $\square$ . Nachdem die Oberbereich-Garzeit eingestellt wurde, leuchtet  $\rightarrow$  im Display.

16. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Gerätetür.

17. Nachdem Sie Funktion, Temperatur und Garzeit ausgewählt haben, halten Sie  $\rightarrow$  2 Sekunden lang angetippt – das Garen beginnt. Zu Beginn des Garens erscheint  $\blacktriangleright$  im Display.

» Der Ofen arbeitet nun mit der ausgewählten Funktion, heizt sich auf, bis die voreingestellte Innentemperatur erreicht ist. Diese Temperatur wird über die gesamte Garzeit gehalten. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Innentemperatur-Symbols der Reihe nach auf. Weitere Temperatursymbole und die empfohlene Einschubposition erscheinen im Display.

**i** Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchten alle Segmente des

Ofeninnentemperatur-Symbols  $\blacktriangleright$  auf.

18. Zum Ablauf der Garzeit hören Sie ein einzelnes Tonsignal, die Symbole  $\rightarrow$  und  $\blacktriangleright$  des zugehörigen Ofenbereichs erlöschen.

Nach Abschluss des Garens blinken die Symbole  $\curvearrowright$  und  $\rightarrow$  im Display, zusätzlich hören Sie einen Signalton.

19. Nehmen Sie die Speisen zum Ablauf der Garzeit aus dem Ofen. Wenn Sie die Gerätetür wieder schließen, wird das Garen im anderen Bereich mit der längeren Garzeit fortgesetzt.

20. Wenn auch das längere Garen abgeschlossen ist, hören Sie zwei Tonsignale, die Symbole  $\rightarrow$  und  $\blacktriangleright$  des zugehörigen Ofenbereichs blinken.

21. Das Garen ist beendet.

22. Halten Sie  $\rightarrow$  2 Sekunden lang angetippt, wenn beide Ofenbereiche weiterarbeiten sollen. Der Ofen arbeitet nun bis zum manuellen Abschalten weiter.

**i** Falls Sie die halbautomatische Programmierung nach dem Einstellen aufheben möchten, müssen Sie die Garzeit rücksetzen. Bei Bedarf können Sie den Ofen auch abschalten, indem Sie ⌚ 2 Sekunden lang angetippt halten.

### Offen abschalten

Zum Abschalten des Ofens halten Sie ⌚ 2 Sekunden lang angetippt.

### Tastensperre verwenden

Mit der Tastensperre verhindern Sie, dass der Ofen ungewollt oder unerwünscht bedient wird.

**i** Die Tastensperre können Sie im Bereitschaftszustand ein- und ausschalten. Bei Stromausfällen wird die Tastensperre wieder aufgehoben.

### Tastensperre einschalten

1. Tippen Sie mehrmals kurz hintereinander auf , bis „Aus“ im Display erscheint.



»  blinkt.

2. Tippen Sie zum Einschalten der Tastensperre einmal auf . Die Tastensperre wird aktiv, „Ein“ erscheint im Display. blinkt weiter.



3. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung auf .

» Der Text verschwindet,  leuchtet nun dauerhaft.

**i** Bei aktiver Tastensperre sind sämtliche Tasten mit Ausnahme der Tasten   gesperrt.

### Tastensperre abschalten

1. Tippen Sie zum Abschalten der Tastensperre einmal auf .

„Aus“ erscheint im Display.

2. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung auf .



» Die Tastensperre wird aufgehoben, das Symbol  erlischt im Display.

### Uhr als Wecker/Erinnerung verwenden

Sie können den Timer des Gerätes auch als Wecker oder für Erinnerungen einsetzen.

Die Weckerfunktion wirkt sich nicht auf die Funktion des Ofens aus, dient lediglich als akustische Erinnerung. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise dann nützlich, wenn Sie Speisen im Ofen nach einer bestimmten Zeit umdrehen müssen. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Tonsignal.

**i** Die Erinnerungszeit lässt sich auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

### So stellen Sie den Alarm ein:

1. Tippen Sie mehrmals kurz hintereinander auf , bis  im Display erscheint.  beginnt zu blinken.



2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten   ein, bestätigen Sie die Einstellung anschließend durch Antippen von .

eingestellt wurde, leuchtet  im Display.

3. Nach Ablauf der Alarmzeit erklingt das Tonsignal.
4. Mit einer beliebigen Taste können Sie das Tonsignal wieder abschalten.

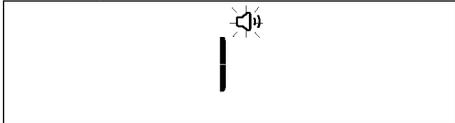
### So heben Sie den Alarm auf:

1. Tippen Sie mehrmals kurz hintereinander auf , bis  im Display erscheint.
  2. Tippen Sie auf , bis „00:00“ im Display erscheint, bestätigen Sie die Einstellung durch Antippen von .
- » Der Alarm wird aufgehoben, das Symbol  verschwindet.

### Toneinstellungen

Toneinstellungen lassen sich nur im Bereitschaftsmodus festlegen.

1. Tippen Sie mehrmals kurz hintereinander auf , bis  im Display erscheint.  blinkt im Display.

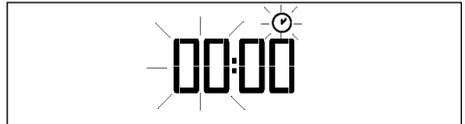


2. Es gibt zwei unterschiedliche Signaltöne, nämlich „1“ und „2“. Wählen Sie den gewünschten Typ mit den Tasten  aus.
  3. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung auf .
- » Das Display zeigt wieder die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.

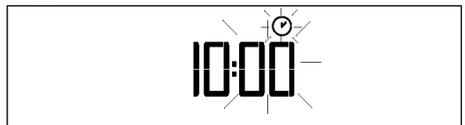
### Aktuelle Uhrzeit einstellen

Die aktuelle Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn der Ofen nicht arbeitet. Wenn Sie die nach dem ersten Einschalten eingestellte Zeit ändern möchten:

1. Tippen Sie mehrmals kurz hintereinander auf , bis  im Display erscheint. Das Stunde-Feld und  blinken im Display.



2. Stellen Sie die Stunde mit den Tasten  ein.
3. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung auf .
4. Das Minute-Feld und das Symbol  blinken. Stellen Sie die Minute mit den Tasten  ein. Tippen Sie zum Bestätigen der Minuteneinstellung auf .



- » Das Display zeigt wieder die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.



## Garzeitentabelle

**i** Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

## Einzelner großer Bereich Backen und Braten

**i** Wenn Sie die Ofentür öffnen, wenn es kochen Spitzen auf dem Glas der Ofentür zur Verfügung, diese sind zur einfachen ganzen Abschnitt.

**i** Der erste Einschub ist der untere Einschub.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Backblech	Ein Blech	Backblech*		3	175	25 ... 35
Kuchen, Form	Ein Blech	Kuchenform auf Rost**		2	180	40 ... 50
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*		3	150	25 ... 35
	Zwei Bleche	1-Tiefes Backblech/Tropfschale* 5-Backblech*		1 - 5	150	25 ... 35
	Drei Bleche	1-Tiefes Backblech/Tropfschale* 3-Backblech* 5-Gebäckblech*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		2	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	150	25 ... 35
Kekse	Ein Blech	Gebäckblech*		3	175	25 ... 30
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 5-Backblech*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*		2	200	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 5-Backblech*		1 - 5	200	45 ... 55

Gericht	Backblech anzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.- Angabe in Min.)
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen	Ein Blech	Backblech*		2	200	25 ... 35
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 5-Backblech*		1 - 5	200	35 ... 45
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Sauerteig	Ein Blech	Backblech*		2	200	35 ... 45
	Zwei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	Ein Blech	Rechteckige Glas-/Metallform auf Rost**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ein Blech	Backblech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ein Blech	Backblech*		3	200	10 ... 15
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max dann 190	70 ... 90
	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max dann 190	70 ... 90
Brathähnchen (1.8-2 kg)	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250/max dann 180 ... 190	60 ... 80
	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250/max dann 180 ... 190	60 ... 80
Pute (5.5 kg)	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	150 ... 210
	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

\* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

\*\* Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

## Nur unterer Bereich Backen und Braten

**i** Lebensmittel, die nur im unteren Bereich und nur im oberen Bereich angegeben werden, können gleichzeitig in 2 separaten Bänden gekocht werden. Der Temperaturunterschied zwischen den beiden Abschnitten kann jedoch nicht größer als 80 ° C eingestellt werden.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca. Angabe in Min.)
Kuchen, Form	Ein Blech	Kuchenform auf Rost**		1	175	40 ... 50
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		2	150	35 ... 45
	Zwei Bleche	1-Tiefes Backblech/Tropfschale* 3-Backblech*		1 - 3	150	35 ... 45
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		1	150	25 ... 35
Kekse	Ein Blech	Gebäckblech*		2	170 ... 180	35 ... 45
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	165	35 ... 40
Teilchen	Ein Blech	Backblech*		2	190	35 ... 45
Pizza	Ein Blech	Backblech*		1	200	10 ... 15
Brathähnchen (1.8-2 kg)	Ein Blech	Backblech*		1	15 Minute 250/max dann 180 ... 190	60 ... 80
Pute (in Scheiben)	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech	Backblech*		2	200	20 ... 30

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.  
 \* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.  
 \*\* Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

## Nur oberer Bereich Backen und Braten



Lebensmittel, die nur im unteren Bereich und nur im oberen Bereich angegeben werden, können gleichzeitig in 2 separaten Bänden gekocht werden. Der Temperaturunterschied zwischen den beiden Abschnitten kann jedoch nicht größer als 80 ° C eingestellt werden.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Form	Ein Blech	Kuchenform auf Rost**		4	175	40 ... 50
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		5	150	25 ... 40
Kekse	Ein Blech	Gebäckblech*		4	170 ... 180	35 ... 45
Teilchen	Ein Blech	Backblech*		4	190	35 ... 45
Brathähnchen (1.8-2 kg)	Ein Blech	Backblech*		4	15 Minute 250/max dann 180 ... 190	60 ... 80
Pute (in Scheiben)	Ein Blech	Backblech*		4	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech	Backblech*		5	200	20 ... 30

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

\* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

\*\* Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

## Pizza bei hoher Temperatur garen

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Diät-Pizza*	Ein Blech	Pizzastein**		2	310	3 ... 4
Wurst-Pizza a la Roma	Ein Blech	Pizzastein**		2	310	4 ... 5
Zweiteilige Pizza*	Ein Blech	Pizzastein**		2	310	3 ... 4
Calzone*	Ein Blech	Pizzastein**		2	260	10 ... 11
Türkische Pizza	Ein Blech	Pizzastein**		1	310	4 ... 5
Türkisches Fladenbrot mit Hackfleisch*	Ein Blech	Pizzastein**		2	260	10 ... 12
Pizza Napoli*	Ein Blech	Pizzastein**		2	310	4 ... 5
Pizza Margherita*	Ein Blech	Pizzastein*		2	310	4 ... 5
Türkisches Fladenbrot mit Cheddar und Pastrami	Ein Blech	Pizzastein**		1	300	5 ... 6
Gemischte Pizza*	Ein Blech	Pizzastein**		2	310	4 ... 5

\* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

\*\* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

# Öko-Heißluft



Verändern Sie die Temperatureinstellung nach Beginn des Garens nicht mehr, wenn Sie Öko-Heißluft nutzen.



Öffnen Sie nicht die Tür während des Betriebes mit Öko-Heißluft.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*	3	160	25 ... 35
Kekse	Ein Blech	Backblech*	3	200	30 ... 35
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*	3	200	40 ... 45
Teilchen	Ein Blech	Backblech*	3	200	40 ... 45

\* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

## Zubereitungstabelle für Testgerichte (Einzelner großer Bereich)

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle werden entsprechend EN 60350-1

zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das Gerät leichter testen können.



Der erste Einschub ist der untere Einschub.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Butterkekse	Ein Blech	Backblech*		3	140	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*		3	140	20 ... 30
	Zwei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech*		1 - 3	140	20 ... 30
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*		3	150	25 ... 35
	Zwei Bleche	1-Tiefes Backblech/Tropfschale* 5-Backblech*		1 - 5	150	25 ... 35
	Drei Bleche	1-Tiefes Backblech/Tropfschale* 3-Backblech* 5-Gebäckblech*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		2	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	150	25 ... 35

Gericht	Backblechzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Apfelkuchen	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	180	55 ... 65
	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		3	180	50 ... 60
	Zwei Bleche	1-Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost** 3-Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Gebäckblech**		1 - 3	180	55 ... 65

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

\* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

\*\* Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

### Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken werden, erhöhen Sie die Temperatur etwas (um die 10 °C) und vermindern gleichzeitig die Garzeit.
- Werden Kuchen zu feucht, reduzieren Sie die Flüssigkeiten oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Falls die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.
- Wenn der Kuchen außen gut gelingt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

### Tipps für die Zubereitung von Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas (um die 10 °C) und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backblechs hinausragt.

- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.

**i** Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsart- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

### Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verlorengeht.

- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

## **Pizzarezepte**

### **Wurst-Pizza a la Roma**

#### **ZUTATEN**

##### **Teig:**

- 300 g lauwarmes Trinkwasser (40 °C)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 20 g frische Hefe
- 20 g Kristallzucker
- 500 g Mehl
- 15 g Salz

##### **Soße:**

- 6 Tomaten
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Teelöffel Salz

##### **Belag:**

- 400 g geriebener Mozzarella
- 400 g Wurst
- 4 Dessertlöffel getrockneter Thymian
- Olivenöl

#### **ZUBEREITUNG**

- Wasser, Olivenöl, Hefe und Kristallzucker in einer Schüssel vermischen.
- Mehl in einen anderen Behälter geben, eine Vertiefung in die Mitte drücken.
- Flüssige Mixtur in die Vertiefung geben und den Teig 10 Minuten lang durchkneten.
- Salz hinzugeben und weitere 3 bis 4 Minuten kneten.
- Eine Schüssel mit 1 Esslöffel Olivenöl einfetten, den zubereiteten Teig in die Schüssel geben und mit Alufolie abdecken.
- Teig 1 Tag im Kühlschrank gären lassen.
- Teig in 4 gleiche Portionen aufteilen und jede Portion ausrollen.

- Einen großen Topf mit Mehl bestäuben, den abgerundeten Teig hineingeben und eine halbe Stunde ruhen lassen; zuvor mit einem feuchten Tuch bedecken.
- Tomaten pürieren und alle Zutaten für die Soße in einem separaten Behälter vermischen.
- Wurst für den Belag in Scheiben schneiden.
- Teig dünn mit einer Teigrolle ausrollen.
- Tomatensoße auf dem ausgerollten Teig verstreichen, dann etwas Mozzarella und Wurstscheiben darauf verteilen.
- Den restlichen Mozzarella und getrockneten Thymian zur Wurst geben und Olivenöl ergänzen; dann die Pizza backen.

•

 Hinweis: Das Rezept ergibt 4 Pizzen.

### **Zweiteilige Pizza**

#### **ZUTATEN**

##### **Teig:**

- 300 g lauwarmes Trinkwasser (40 °C)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 20 g frische Hefe
- 20 g Kristallzucker
- 500 g Mehl
- 15 g Salz

##### **Belag:**

- 200 g Rauke
- 240 g Parmesankäse
- Olivenöl

#### **ZUBEREITUNG**

- Wasser, Olivenöl, Hefe und Kristallzucker in einer Schüssel vermischen.
- Mehl in einen anderen Behälter geben, eine Vertiefung in die Mitte drücken.
- Flüssige Mixtur in die Vertiefung geben und den Teig 10 Minuten lang durchkneten.

- Salz hinzugeben und weitere 3 bis 4 Minuten kneten.
- Eine Schüssel mit 1 Esslöffel Olivenöl einfetten, den zubereiteten Teig in die Schüssel geben und mit Alufolie abdecken.
- Teig 1 Tag im Kühlschrank gären lassen.
- Teig in 8 gleiche Portionen aufteilen und jede Portion ausrollen.
- Einen großen Topf mit Mehl bestäuben, den abgerundeten Teig hineingeben und eine halbe Stunde ruhen lassen; zuvor mit einem feuchten Tuch bedecken.
- Teig dünn mit einer Teigrolle ausrollen.
- Mit einer Gabel in den Teig stechen, damit er nicht säuert. Darauf achten, dass sich genügend Löcher im gesamten Teig befinden.
- Teigportionen einzeln backen.
- Parmesankäse zwischen die beiden gebackenen Teige geben. Parmesankäse, Rauke und Olivenöl darauf verteilen, dann servieren.

 Hinweis: Das Rezept ergibt 4 Pizzen.

## **Calzone**

### **ZUTATEN**

#### **Teig:**

- 300 g lauwarmes Trinkwasser (40 °C)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 20 g frische Hefe
- 20 g Kristallzucker
- 500 g Mehl
- 15 g Salz

#### **Soße:**

- 200 g passierte Tomaten
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz

#### **Füllung:**

- 250 g Ricotta oder Käsemolke
- 200 g fermentierte Wurst

- 300 g Mozzarella in Wasser
- 40 g Parmesankäse
- 2 Eier

### **ZUBEREITUNG**

- Wasser, Olivenöl, Hefe und Kristallzucker in einer Schüssel vermischen.
- Mehl in einen anderen Behälter geben, eine Vertiefung in die Mitte drücken.
- Flüssige Mixtur in die Vertiefung geben und den Teig 10 Minuten lang durchkneten.
- Salz hinzugeben und weitere 3 bis 4 Minuten kneten.
- Eine Schüssel mit 1 Esslöffel Olivenöl einfetten, den zubereiteten Teig in die Schüssel geben und mit Alufolie abdecken.
- Teig bei 40 °C 1 Stunde lang im statischen Modus Ihres Ofens gären lassen.
- Teig in 4 gleiche Portionen aufteilen und jede Portion ausrollen.
- Einen großen Topf mit Mehl bestäuben, den abgerundeten Teig hineingeben und eine halbe Stunde ruhen lassen; zuvor mit einem feuchten Tuch bedecken.
- Alle Zutaten für die Soße in einem separaten Behälter vermischen.
- Fermentierte Wurst und Mozzarella für die Füllung in kleine Würfel schneiden, dann den Rest der Zutaten vermischen.
- Teig dünn mit einer Teigrolle ausrollen.
- Zubereitete Füllung auf die Hälfte des ausgerollten Teigs geben und mit der anderen Teighälfte verschließen. Kanten nach innen drehen und sicher schließen.
- Zutaten der Soße auf dem Teig verstreichen, dann backen.

 Hinweis: Das Rezept ergibt 4 Calzone.

## **Türkische Pizza**

### **ZUTATEN**

#### **Teig:**

- 250 g lauwarmes Trinkwasser (40 °C)
- ½ Esslöffel Olivenöl
- 6 g frische Hefe
- 1 Teelöffel Salz
- 375 g Mehl
- ½ Esslöffel Olivenöl

#### **Belag:**

- 200 g fettarmes Rinderhack
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 Petersilienstängel, fein gehackt
- 1 grüne Paprika, fein gehackt
- 2 Teelöffel Tomatenmark
- 2 Teelöffel rotes Paprikamark
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Kreuzkümmel
- Paprika

### **ZUBEREITUNG**

- Wasser, Olivenöl, Hefe und Kristallzucker in einer Schüssel vermischen.
- Mehl in einen anderen Behälter geben, eine Vertiefung in die Mitte drücken.
- Flüssige Mixtur in die Vertiefung geben und den Teig 10 Minuten lang durchkneten.
- Salz hinzugeben und weitere 3 bis 4 Minuten kneten.
- Eine Schüssel mit 1 Esslöffel Olivenöl einfetten, den zubereiteten Teig in die Schüssel geben und mit Alufolie abdecken.
- Teig bei 40 °C 1 Stunde lang im statischen Modus Ihres Ofens gären lassen.
- Teig in 4 gleiche Portionen aufteilen und jede Portion ausrollen.
- Einen großen Topf mit Mehl bestäuben, den abgerundeten Teig hineingeben und eine halbe Stunde

ruhen lassen; zuvor mit einem feuchten Tuch bedecken.

- Teig dünn mit einer Teigrolle ausrollen.
- Alle Zutaten für den Belag in einem separaten Behälter vermischen.
- Belag auf den Teig geben, dann backen.



Hinweis: Das Rezept ergibt 4 türkische Pizzen.

## **Türkisches Fladenbrot mit Hackfleisch**

### **ZUTATEN**

#### **Teig:**

- 250 g lauwarmes Trinkwasser (40 °C)
- 50 g lauwarme Milch
- 25 g frische Hefe
- 25 g Kristallzucker
- 500 g Mehl
- 25 g Salz

#### **Füllung:**

- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 300 g fettarmes Rindergehacktes
- 4 Petersilienstängel, fein gehackt
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

#### **Ränder:**

- 50 g Ayran
- 1 Ei

#### **Belag:**

- Butter

### **ZUBEREITUNG**

- Wasser, Olivenöl, Hefe und Kristallzucker in einer Schüssel vermischen.
- Mehl in einen anderen Behälter geben, eine Vertiefung in die Mitte drücken.
- Flüssige Mixtur in die Vertiefung geben und den Teig 10 Minuten lang durchkneten.
- Salz hinzugeben und weitere 3 bis 4 Minuten kneten.

- Eine Schüssel mit 1 Esslöffel Olivenöl einfetten, den zubereiteten Teig in die Schüssel geben und mit Alufolie abdecken.
- Teig bei 40 °C 1 Stunde lang im statischen Modus Ihres Ofens gären lassen.
- Teig in 4 gleiche Portionen aufteilen und jede Portion ausrollen.
- Einen großen Topf mit Mehl bestäuben, den abgerundeten Teig hineingeben und eine halbe Stunde ruhen lassen; zuvor mit einem feuchten Tuch bedecken.
- Zwiebeln und Rindergehacktes mit Olivenöl in einer Bratpfanne anbraten. Anschließend Petersilie, Salz und schwarzen Pfeffer hinzugeben und vermischen.
- Teig nicht allzu dünn mit einer Teigrolle ausrollen.
- Zubereitete Füllung auf die Hälfte des ausgerollten Teigs geben, den Rand, den Sie umschlagen möchten, mit einem Gemisch aus Ayran und Ei bestreichen um umschlagen.
- Gericht anschließend backen.
- Fladenbrot nach dem Backen mit Butter servieren.

 Hinweis: Das Rezept ergibt 4 Fladenbrote.

## **Pizza Napoli**

### **ZUTATEN**

#### **Teig:**

- 300 g lauwarmes Trinkwasser (40 °C)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 20 g frische Hefe
- 20 g Kristallzucker
- 500 g Mehl
- 15 g Salz

#### **Soße:**

- 200 g passierte Tomaten
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz

#### **Belag:**

- 400 g Mozzarella in Wasser
- 20 Sardellenfilets
- 4 Esslöffel Kapern
- Olivenöl

### **ZUBEREITUNG**

- Wasser, Olivenöl, Hefe und Kristallzucker in einer Schüssel vermischen.
- Mehl in einen anderen Behälter geben, eine Vertiefung in die Mitte drücken.
- Flüssige Mixtur in die Vertiefung geben und den Teig 10 Minuten lang durchkneten.
- Salz hinzugeben und weitere 3 bis 4 Minuten kneten.
- Eine Schüssel mit 1 Esslöffel Olivenöl einfetten, den zubereiteten Teig in die Schüssel geben und mit Alufolie abdecken.
- Teig 1 Tag im Kühlschrank gären lassen.
- Teig in 4 gleiche Portionen aufteilen und jede Portion ausrollen.
- Einen großen Topf mit Mehl bestäuben, den abgerundeten Teig hineingeben und eine halbe Stunde ruhen lassen; zuvor mit einem feuchten Tuch bedecken.
- Alle Zutaten für die Soße in einem separaten Behälter vermischen.
- Käse für den Belag in große Scheiben schneiden.
- Teig mit einer Teigrolle ausrollen.
- Tomatensoße auf dem ausgerollten Teig verstreichen, den in Scheiben geschnittenen Mozzarella, die Anchovis und Kapern hinzugeben, dann backen.

 Hinweis: Das Rezept ergibt 4 Pizzen.

## **Pizza Margherita**

### **ZUTATEN**

### **Teig:**

- 300 g lauwarmes Trinkwasser (40 °C)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 20 g frische Hefe
- 20 g Kristallzucker
- 500 g Mehl
- 15 g Salz

### **Soße:**

- 200 g passierte Tomaten
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz

### **Belag:**

- 400 g Mozzarella in Wasser
- 10 frische Basilikumstängel
- Olivenöl

### **ZUBEREITUNG**

- Wasser, Olivenöl, Hefe und Kristallzucker in einer Schüssel vermischen.
- Mehl in einen anderen Behälter geben, eine Vertiefung in die Mitte drücken.
- Flüssige Mixtur in die Vertiefung geben und den Teig 10 Minuten lang durchkneten.
- Salz hinzugeben und weitere 3 bis 4 Minuten kneten.
- Eine Schüssel mit 1 Esslöffel Olivenöl einfetten, den zubereiteten Teig in die Schüssel geben und mit Alufolie abdecken.
- Teig 1 Tag im Kühlschrank gären lassen.
- Teig in 4 gleiche Portionen aufteilen und jede Portion ausrollen.
- Einen großen Topf mit Mehl bestäuben, den abgerundeten Teig hineingeben und eine halbe Stunde ruhen lassen; zuvor mit einem feuchten Tuch bedecken.
- Alle Zutaten für die Soße in einem separaten Behälter vermischen.
- Käse für den Belag in große Scheiben schneiden.
- Teig mit einer Teigrolle ausrollen.

- Tomatensoße auf dem ausgerollten Teig verstreichen, dann den in Scheiben geschnittenen Käse darauf verteilen.
- Vor dem Servieren und nach dem Backen frischen Basilikum und Olivenöl hinzugeben.



Hinweis: Das Rezept ergibt 4 Pizzen.

## **Türkisches Fladenbrot mit Cheddar und Pastrami**

### **ZUTATEN**

#### **Teig:**

- 250 g lauwarmes Trinkwasser (40 °C)
- 50 g lauwarme Milch
- 25 g frische Hefe
- 25 g Kristallzucker
- 500 g Mehl
- 25 g Salz

#### **Füllung:**

- 200 g geriebener Cheddar
- 120 g Pastrami

#### **Ränder:**

- 50 g Ayran
- 1 Ei

#### **Belag:**

- Butter

### **ZUBEREITUNG**

- Wasser, Olivenöl, Hefe und Kristallzucker in einer Schüssel vermischen.
- Mehl in einen anderen Behälter geben, eine Vertiefung in die Mitte drücken.
- Flüssige Mixtur in die Vertiefung geben und den Teig 10 Minuten lang durchkneten.
- Salz hinzugeben und weitere 3 bis 4 Minuten kneten.
- Eine Schüssel mit 1 Esslöffel Olivenöl einfetten, den zubereiteten Teig in die Schüssel geben und mit Alufolie abdecken.

- Teig bei 40 °C 1 Stunde lang im statischen Modus Ihres Ofens gären lassen.
- Teig in 4 gleiche Portionen aufteilen und jede Portion ausrollen.
- Einen großen Topf mit Mehl bestäuben, den abgerundeten Teig hineingeben und eine halbe Stunde ruhen lassen; zuvor mit einem feuchten Tuch bedecken.
- Die für den Rand benötigten Zutaten in einem separaten Behälter vermischen.
- Teig nicht allzu dünn mit einer Teigrolle ausrollen.
- Ränder des ausgerollten Teigs mit dem Gemisch aus Ayran und Ei bestreichen, dann die Ränder nach innen umklappen. Ein wenig des Ayran/Ei-Gemischs auch an den umgeklappten Rändern verstreichen.
- Cheddarkäse auf den Teig geben, Pastrami nebeneinander ausrichten, dann backen.
- Ränder des Fladenbrottes nach dem Backen und Servieren mit Butter bestreichen.

**i** Hinweis: Das Rezept ergibt 4 Fladenbrotte.

## Gemischte Pizza

### ZUTATEN

#### Teig:

- 300 g lauwarmes Trinkwasser (40 °C)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 20 g frische Hefe
- 20 g Kristallzucker
- 500 g Mehl
- 15 g Salz

#### Soße:

- 200 g passierte Tomaten
- 4 frische Thymianstängel
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz

#### Belag:

- • 20 Scheiben fermentierte Wurst
- • 200 g Wurst
- • 8 Scheiben Salami
- • 10 kernlose schwarze Oliven
- • 1 Esslöffel Mais aus der Dose
- • 8 mittelgroße Zuchtchampignons
- • 400 g geriebener Mozzarella
- • Olivenöl

#### ZUBEREITUNG

- • Wasser, Olivenöl, Hefe und Kristallzucker in einer Schüssel vermischen.
- • Mehl in einen anderen Behälter geben, eine Vertiefung in die Mitte drücken.
- • Flüssige Mixtur in die Vertiefung geben und den Teig 10 Minuten lang durchkneten.
- • Salz hinzugeben und weitere 3 bis 4 Minuten kneten.
- • Eine Schüssel mit 1 Esslöffel Olivenöl einfetten, den zubereiteten Teig in die Schüssel geben und mit Alufolie abdecken.
- • Teig 1 Tag im Kühlschrank gären lassen.
- • Teig in 4 gleiche Portionen aufteilen und jede Portion ausrollen.
- • Einen großen Topf mit Mehl bestäuben, den abgerundeten Teig hineingeben und eine halbe Stunde ruhen lassen; zuvor mit einem feuchten Tuch bedecken.
- • Teig dünn mit einer Teigrolle ausrollen.
- • Tomatensoße auf dem ausgerollten Teig verstreichen, etwas Mozzarella darauf verstreuen und alle anderen Zutaten hinzugeben; dann den restlichen Mozzarella darauf geben und backen.
- • Vor dem Servieren Olivenöl auf die gebackene Pizza geben.

**i** Hinweis: Das Rezept ergibt 4 Pizzen.

## So bedienen Sie den Grill

**!** Backofentür beim Grillen geschlossen halten.  
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

**i** Grillen können Sie im gesamten Großbereich, allein im oberen Bereich sowie im oberen Bereich, wenn unterer und oberer Bereich aktiv sind.

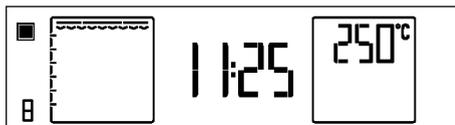
### Grillen im Großbereich

Nachdem der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet und die Uhrzeit eingestellt wurde, zeigt das Display die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.

1. Nehmen Sie die Mittelplatte aus dem Ofen. Sie können erst dann Garzeiten zum Großbereichgaren am Ofentimer einstellen, nachdem die Mittelplatte herausgenommen wurde.
2. Schalten Sie den Ofen durch zweisekündiges Berühren der Taste **⌚** ein.
3. Nach dem Einschalten erscheint die erste Großbereichgaren-Funktion im Display.



4. Tippen Sie zum Einstellen der gewünschten Funktion auf **P**.  
» Die Nummer der Funktion blinkt im Display.
5. Stellen Sie die gewünschte Grillfunktion durch Antippen der Tasten **^**/**v** ein.



6. Nach Auswahl der gewünschten Funktion können Sie Temperatur, Schnellheizen, Garzeit und Garzeitende einstellen. Siehe: (Ofen als einzelnen Bereich verwenden) *So nutzen Sie die Bedienelemente, Seite 26*
7. Nachdem Sie Funktion, Temperatur und Zeit ausgewählt haben, tippen Sie auf **▶** – das Garen beginnt. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
8. Wenn eine Garzeit eingestellt ist, schaltet sich der Ofen nach Ablauf dieser Zeit automatisch ab. Sie hören zwei Tonsignale. Sofern keine Garzeit eingestellt wurde, tippen Sie zum Abschluss des Garens noch einmal auf **▶**.
9. Tippen Sie zum Abschalten des Ofens auf die Taste **⌚**.

### Grillen allein im oberen Bereich

Nachdem der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet und die Uhrzeit eingestellt wurde, zeigt das Display die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.

1. Schieben Sie die Mittelplatte in die Schiene zwischen dem dritten und vierten Einschub ein.

**i** Wenn die Mittelplatte nicht eingeschoben ist, steuert der Ofentimer den gesamten Großbereich.

2. Schalten Sie den Ofen durch zweisekündiges Berühren der Taste **⌚** ein.
3. Nach dem Einschalten erscheint die erste Großbereichgaren-Funktion im Display.



4. Stellen Sie die gewünschte Grillfunktion durch Antippen der Tasten ein.



5. Nach Auswahl der gewünschten Funktion können Sie Temperatur, Schnellheizen, Garzeit und Garzeitende einstellen. Siehe: (Nur oberen oder unteren Bereich verwenden) *So nutzen Sie die Bedienelemente, Seite 26*
6. Nachdem Sie Funktion, Temperatur und Zeit ausgewählt haben, tippen Sie auf – das Garen beginnt. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
7. Der Ofen schaltet sich nach Ablauf der Garzeit automatisch ab, wenn eine Garzeit eingestellt wurde. Sie hören zwei Tonsignale. Sofern keine Garzeit eingestellt wurde, tippen Sie zum Abschluss des Garens noch einmal auf .
8. Tippen Sie zum Abschalten des Ofens auf die Taste .

### Grillen im oberen Bereich, wenn oberer und unterer Ofenbereich aktiv sind

Nachdem der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet und die Uhrzeit eingestellt wurde, zeigt das Display die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.

1. Schieben Sie die Mittelplatte in die Schiene zwischen dem dritten und vierten Einschub ein.

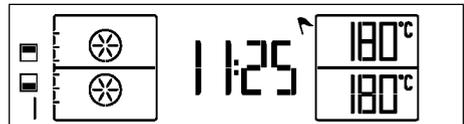
- Wenn die Mittelplatte nicht eingeschoben ist, steuert der Ofentimer den gesamten Großbereich.

2. Schalten Sie den Ofen durch zweisekündiges Berühren der Taste ein.
3. Nach dem Einschalten erscheint die erste Großbereichgaren-Funktion im Display.



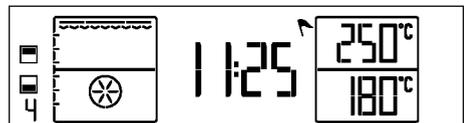
- Beim Antippen von werden die Funktionen nur unterer Bereich, unterer und oberer Bereich, nur oberer Bereich der Reihe nach durchgeschaltet.

4. Tippen Sie zum Einschalten beider Bereiche zweimal auf . erscheint neben den Ofenbereichen.



5. Tippen Sie zum Einstellen der gewünschten Funktion auf . » Die Nummer der Funktion blinkt im Display.

6. Wählen Sie mit den Tasten das gewünschte Funktionspaar, wenn Sie den oberen Bereich zum Grillen nutzen möchten.



7. Nach der Funktionsauswahl können Sie Temperatur und Garzeit separat pro Ofenbereich einstellen. Bei diesen Einstellungen blinkt das Symbol zum aktiven Bereich. Siehe: (Oberer und unteren Ofenbereich gleichzeitig

verwenden) *So nutzen Sie die Bedienelemente, Seite 26*

8. Nachdem Sie Funktion, Temperatur und Zeit ausgewählt haben, tippen Sie auf  – das Garen beginnt. Das Gerät beginnt zu arbeiten.
9. Der Ofen schaltet sich nach Ablauf der Garzeit automatisch ab, wenn eine Garzeit eingestellt wurde. Sie hören zwei Tonsignale. Sofern keine Garzeit eingestellt wurde, tippen Sie zum Abschluss des Garens noch einmal auf .

10. Tippen Sie zum Abschalten des Ofens auf die Taste .



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen. Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

### Garen in einem einzigen großen Bereich: Tabelle mit Garzeiten beim Grillen

Speise	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Fisch	Rost	4...5	250	20 ... 25 Minute #
Hühnerklein	Rost	4...5	250	25...35 Minute
Lammkoteletts	Rost	4...5	250	20 ... 25 Minute
Roastbeef	Rost	4...5	250	25 ... 30 Minute #
Kalbskoteletts	Rost	4...5	250	25 ... 30 Minute #
Toastbrot	Rost	4	250	1...3 Minute
# je nach Dicke Wir empfehlen, das Gerät bei allen Lebensmitteln 5 Minuten lang vorheizen zu lassen.				

### Nur oberer Bereich: Tabelle mit Garzeiten beim Grillen

Speise	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Fisch	Rost	4...5	250	20 ... 25 Minute #
Hühnerklein	Rost	4...5	250	25...35 Minute
Lammkoteletts	Rost	4...5	250	20 ... 25 Minute
Roastbeef	Rost	4...5	250	25 ... 30 Minute #
Kalbskoteletts	Rost	4...5	250	25 ... 30 Minute #
Toastbrot	Rost	4	250	1...3 Minute
# je nach Dicke Wir empfehlen, das Gerät bei allen Lebensmitteln 5 Minuten lang vorheizen zu lassen.				

### Garen in einem einzigen großen Bereich: Kochzeitabelle zum Grillen von Probemahlzeiten

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle werden entsprechend EN 60350-1

zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das Gerät leichter testen können.

Speise	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Toast	Rost	4	250	1...3 Minute
Frikadellen (Rindfleisch) - 12 Stücke	Rost	4	250	25...35 Minute
Wenden Sie die Speise nach 2/3 der gesamten Grillzeit. Wir empfehlen, das Gerät bei allen Lebensmitteln 5 Minuten lang vorheizen zu lassen.				

## 6 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise zur Reinigung

#### ⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Gerät 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 Gerät später wieder verwendet wird. Deshalb verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes, Entkalker oder scharfe Gegenstände.
- Nach jedem Gebrauch ist kein spezielles Reinigungsmittel zum Reinigen erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem Mikrofasertuch 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.

#### Inox und Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl oder Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl oder Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Seifentuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Proteinflecken auf den Inox-Edelstahl- und Glasoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

#### Oberflächen

- 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
- 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.)
- Bei anhaltenden Flecken können der auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlene Ofen- und Grillreiniger und ein nicht kratzendes

Scheuerschwamm verwendet werden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.

- Zum Reinigen muss das Gerät komplett abgekühlt sein. Beim Reinigen heißer Teile besteht Brandgefahr, zusätzlich können die Emailleoberflächen 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 das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch 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 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. Andernfalls können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Geräts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

### **Reinigung des Zubehörs**

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

### **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 Knöpfe und darunterliegenden Dichtungen, um

das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.

- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfgregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um die Knöpfe können gelöscht 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.

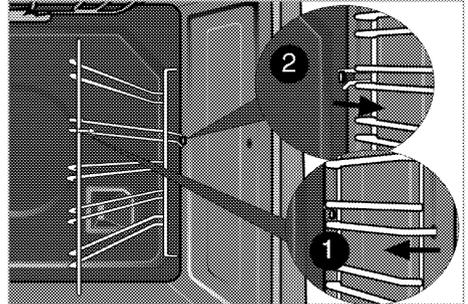
### Reinigung der Seitenwände des Ofens

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 :(Variiert je nach Produktmodell.)

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



## Reinigung der Ofentür

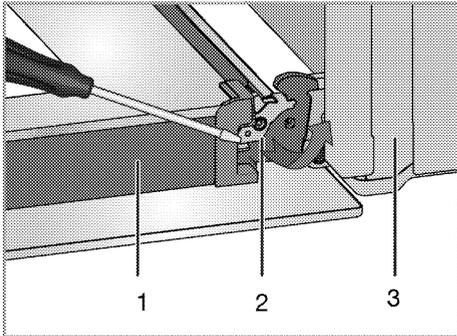
- i** Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel.

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. Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

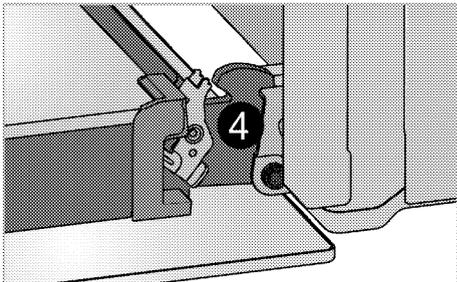
### Backofentür ausbauen

1. Öffnen Sie die Backofentür (1).

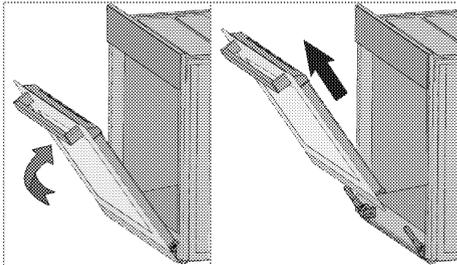
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



- 1 Tür
- 2 Scharniersperre (geschlossene Position)
- 3 Ofen
- 4 Scharniersperre (geöffnete Position)



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.



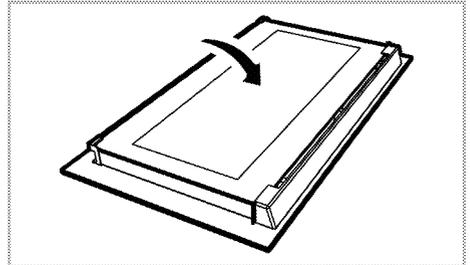
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

**i** Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

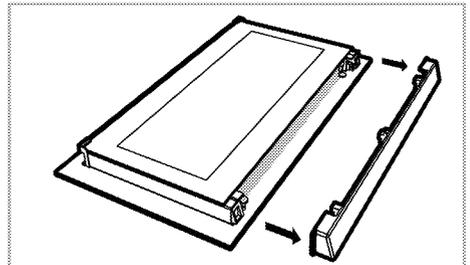
## Türinnenscheibe ausbauen (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

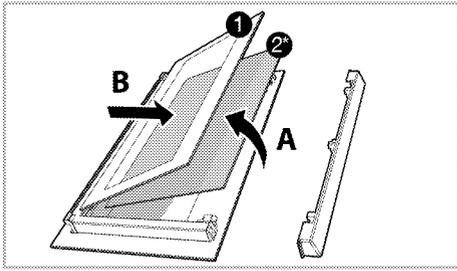
1. Öffnen Sie die Backofentür.



2. Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



3. Heben Sie die innerste Scheibe (1) wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung **A** an, ziehen Sie sie in Richtung **B** heraus.



- 1 Innerste Scheibe
- 2\* Innenscheibe (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)
4. Falls Ihr Produkt mit einer inneren Scheibe (2) ausgestattet ist; Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der inneren Scheibe (2).
5. Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt. (Falls Ihr Produkt mit einer innersten Scheibe ausgestattet ist). Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden.
6. Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der inneren Scheibe zeigt. Es ist wichtig, die untere Kante der innersten Scheibe (1) im unteren Kunststoffschlitz einzusetzen.
7. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

## 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.

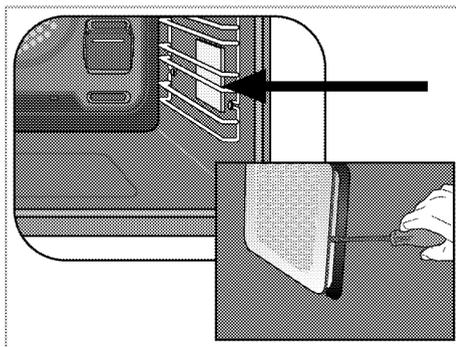
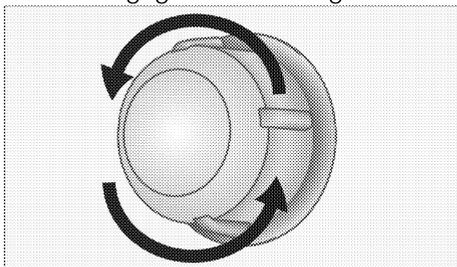
## Ofenbeleuchtung austauschen

### ⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

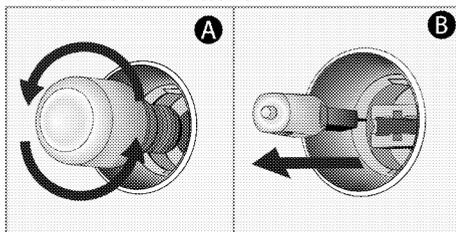
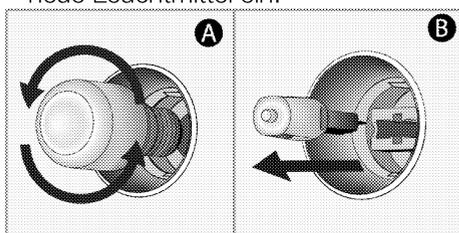
- Bevor Sie die Ofenbeleuchtung auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung und komplett abgekühlt ist. Ansonsten drohen Verbrennungs- und Stromschlaggefahr. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen.
- In diesem Backofen wird eine Glühlampe mit einer Leistung von weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm, einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder eine Halogenlampe mit Fassungstyp 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. 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.



4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

5. 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.

## 7 Problemlösungen

### **Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.**

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *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 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.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

**i** Falls sich ein Problem nicht mit den obigen 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.



