

beko

Einbau-Backofen Gebrauchsanleitung



BBIS13400XMSE

DE

385.4414.31/R.AB/8.08.2022/3-1
7768287827



RECYCELTES UND
RECYCELBARES PAPIER

Sehr geehrter Kunde,

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

Beko dankt Ihnen, dass Sie sich für das Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dazu dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie sie als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller im Benutzerhandbuch angegebenen Informationen und Warnungen.

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

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit.

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

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



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



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



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

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit 4

Verwendungszweck.....	4
Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere	5
Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten.....	6
Sicherheit beim Transport.....	8
Sicherheitshinweise zur Installation.....	8
Sicher bedienen	9
Warnhinweise zu hohen Temperaturen.....	9
Zubehör.....	10
Sicherheit beim Kochen.....	10
Dampfsystem.....	11
Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen.....	12

2 Hinweise zum Umweltschutz 14

Richtig entsorgen.....	14
Informationen zur Entsorgung.....	14
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	15
Tipps zum Energiesparen.....	15

3 Ihr neues Gerät 16

Ihr neues Gerät	16
Bedienfeld und Bedienung.....	17
Ofen-Steuerung	17
Ofenfunktionen	18
Zubehör.....	20
Verwendung von Produktzubehör.....	21
Technische Spezifikationen	23

4 Erster Einsatz 24

Erstmaliges Einstellen.....	24
Erste Reinigung	24

5 Bedienung des Backofens 26

Allgemeine Informationen zum Ofen.....	26
So nutzen Sie die Bedienelemente.....	26
Dampfunterstütztes Garen.....	31
Einstellungen	34

6 Allgemeine Hinweise zum Backen 39

Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen.....	39
Backwaren und andere Ofengerichte.....	39
Fleisch, Fisch und Geflügel	41
Grillen	42
Dampfunterstütztes Kochen	43
Testspeisen.....	44

7 Reinigung und Wartung 46

Allgemeine Hinweise zur Reinigung.....	46
Reinigung des Zubehörs	47
Bedienfeld reinigen.....	47
Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)	47
Dampfreinigung	48
Reinigung der Ofentür.....	49
Entfernen der Innenscheiben der Tür	50
Ofenbeleuchtung reinigen.....	51

8 Problemlösungen 53

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise, die dafür sorgen sollen, dass es nicht zu Sachschäden oder Verletzungen kommt.
 - Vergessen Sie nicht, die gesamte Dokumentation also Bedienungsanleitung, Aufkleber und sonstige Dokumente und Teile mitzugeben, falls Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben.
 - Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Ignorieren dieser Hinweise eintreten.
 - Übrigens erlöschen sämtliche Garantien und Gewährleistungen, wenn Sie sich nicht an diese Hinweise halten.
 - ⚠ Lassen Sie Reparaturarbeiten immer nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur empfohlenen Fachkraft ausführen.
 - ⚠ Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
 - ⚠ Versuchen Sie nicht, jegliche Teile des Gerätes selbst zu reparieren oder auszutauschen, wenn dies nicht klar und deutlich in der Bedienungsanleitung empfohlen und beschrieben wird.
 - ⚠ Verzichten Sie auf eigenmächtige technische Veränderungen des Gerätes.
- ### ⚠ Verwendungszweck
- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
 - Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Haushalten und personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
 - Dieses Produkt ist für den Einsatz in Höhen bis zu 2500 Metern geeignet.
 - **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.
 - Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen

von Lebensmitteln verwendet werden.

- Dieses Produkt sollte nicht zum Heizen, Vorwärmen von Tellern, Aufhängen von Handtüchern oder Kleidung zum Trocknen am Griff verwendet werden.



Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere

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

- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab, lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Der Backofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.
- (Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat) Schneiden Sie den Netzstecker ab, sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinesfalls in Betrieb genommen werden kann, wenn Sie das Gerät entsorgen. Und vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!



Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Wenn Ihr Produkt kein Netzkabel hat) Verwenden Sie ausschließlich Anschlusskabel eines Typs, der im Abschnitt „Technische Daten“ angegeben ist.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das

Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie dürfen keine heißen Stellen berühren.

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

damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

- **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.

(Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat)

- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen können – zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Widerstehen Sie der Versuchung, den Netzstecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen: Fassen Sie immer den Stecker selbst. Andernfalls

kann es schnell passieren, dass Sie die ganze Steckdose aus der Wand reißen oder es zum Kabelbruch kommt.

- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können Funken überschlagen, es besteht Brandgefahr.



Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Missbrauchen Sie die Tür und den Türgriff nicht zum Tragen oder Umsetzen des Gerätes.
- Legen Sie keine Fremdkörper auf dem Gerät ab, tragen Sie das Gerät aufrecht. Das Gerät darf nicht transportiert werden, solange sich noch Wasser darin befindet. Erst wenn jegliches Wasser entfernt wurde, können Sie sich an den Transport machen.

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



Sicherheitshinweise zur Installation

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



Sicher bedienen

- Denken Sie daran, das Gerät nach dem Einsatz wieder abzuschalten.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Türglasscheibe, natürlich auch dann nicht, falls die Scheibe beschädigt ist.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nicht ganz bei der Sache sind – zum Beispiel, wenn Sie stark wirkende Medizin genommen oder Sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen.
- Brennbare Gegenstände Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.

- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge darüber.
- Die Scharniere an der Tür bewegen und schließen sich, wenn Sie die Tür öffnen oder schließen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.



Warnhinweise zu hohen

Temperaturen

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

Dampf aus der Tür austritt. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen.

- Das Gerät erhitzt sich natürlich im Betrieb. Berühren Sie keine heißen Stellen, fassen Sie vor allem nicht an die Wände des Garraums, die Heizelemente und alles, was sich ebenfalls stark erhitzt.
- Ziehen Sie am besten Ofenhandschuhe über, wenn Sie Speisen in den heißen Ofen geben oder herausnehmen.

Zubehör

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

Sicherheit beim Kochen

- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht. Alkohol verdampft schon bei relativ geringen

Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und, damit natürlich Brände verursachen.

- Speisereste, Öl, Fett und andere brennbare Dinge im Garraum und in unmittelbarer Nähe können Feuer fangen. Entfernen Sie solche Verunreinigungen vor der nächsten Nutzung.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa eine Stunde vor und nach der Zubereitung im Ofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie Speisen nicht in geschlossenen Dosen, Konserven oder Glasbehältern. Die Speisen dehnen sich beim Erhitzen aus, können den Behälter sprengen – teilweise mit einiger Wucht!
- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssiges Backpapier,

das über den Rost, das Blech oder den Behälter hinausragt, damit das Backpapier nicht an die Heizelemente gerät.

Verwenden Sie Backpapier niemals bei

Ofentemperaturen, für die das Papier nicht mehr geeignet ist. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!

- Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den Ofenboden, bedecken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Man kommt leicht an heiße Stellen. Verbrennungsgefahr!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die kräftigen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.



Dampfsystem

- Beim Dampfgaren kann heißer Dampf beim Öffnen der Ofentür entweichen, dabei besteht Verbrühungsgefahr. Öffnen Sie die Tür nur sehr vorsichtig.
- Verwenden Sie kein destilliertes, entionisiertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie ausschließlich Wasser, niemals brennbare und/oder alkoholische Flüssigkeiten, auch nichts, in dem sich irgendwelche Zusätze befinden. Wasser, sonst nichts.
- Wenn nach dem Dampfgaren Feuchtigkeit im Ofen verbleibt, ist dies wie eine kleine Einladung zum Rosten. Lassen Sie den Ofen nach dem Kochen gründlich trocknen. Bewahren Sie keine feuchten Speisen längere Zeit im Ofen auf.
- Verzichten Sie auf Zubehör, das beim Dampfgaren zum Rosten neigt.
- Achten Sie darauf, dass beim Entnehmen und Einsetzen des Wassertanks kein

Wasser an Stellen läuft, an denen es nichts zu suchen hat.

- Wenn Sie die Speisen nach dem Dampfgaren aus dem Ofen holen, kann heiße Flüssigkeit vom Kochgeschirr ablaufen. Gehen Sie also entsprechend vorsichtig vor, tragen Sie am besten Handschuhe.
- Halten Sie sich beim Dampfgaren an die in der Zubereitungstabelle empfohlene Wassermenge.



Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- Verzichten Sie beim Reinigen der Backofentür und der Türscheibe auf scharfe Scheuermittel, Metallschaber, Stahlwolle sowie Bleichmittel.

Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.

- Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine feuchte und schmutzige Oberfläche kann Probleme beim Betrieb der Funktionen verursachen.
- Nach dem Dampfgaren sollte das restliche Wasser aus dem Wassertank gelassen, der Tank gereinigt werden. Falls Wasser im Garraum zurückbleibt, steht die Hygiene auf dem Spiel: Bakterien lieben Feuchtigkeit.
- Geben Sie den Wassertank nicht in die Spülmaschine. Wischen Sie den Wassertank mit einem leicht feuchten Tuch sauber, danach mit einem trockenen Tuch ordentlich trocken. Verstauen Sie den Wassertank erst dann, wenn er komplett getrocknet ist. Kommen Sie nicht auf die (sehr schlechte) Idee, den Tank im Ofen zu trocknen.
- Zum Entfernen von Kalkablagerungen im Wassertank lösen Sie 1 Teelöffel Zitronensalz in einem Glas Wasser auf, gießen die Lösung in den Tank und lassen sie dort 1

- Stunde lang stehen.
Anschließend mit reichlich Wasser auswaschen und gründlich trocknen. Wir empfehlen, dies alle 4 – 5 Einsätze zu wiederholen.
- Verzichten Sie beim Reinigen des Ofenbodens auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Versuchen Sie nicht, den Kalk, der sich eventuell am Ofenboden absetzt, abzukratzen. Andernfalls kann der Ofenboden unschön beschädigt werden.
 - Abhängig von der Häufigkeit der dampfunterstützten Dampfreinigungsvorgänge und der Härte des verwendeten Wassers können Kalkflecken im Wasserbecken am Boden des Ofens auftreten
 - Es wird empfohlen, das Innere des Ofens mit Essigwasser und einem Tuch gegen Kalkflecken zu reinigen, die nach dem dampfunterstützten Garen auf dem Chassis auftreten können.

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig entsorgen

Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet.

Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts. Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertrieber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes,

ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer

zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

Tipps zum Energiesparen

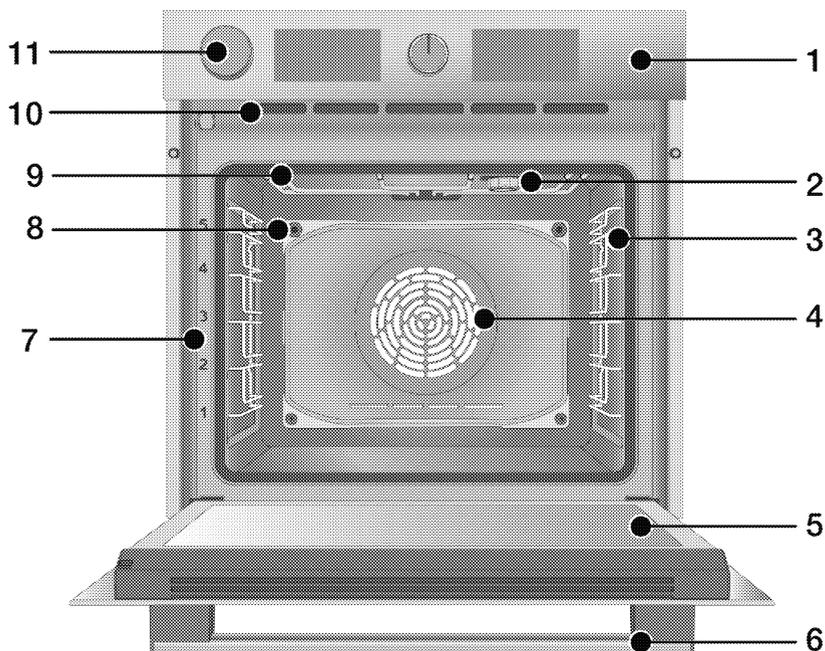
Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt. Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Schalten Sie das Gerät 5 – 10 Minuten vor dem Garzeitende ab: Die Resthitze reicht gewöhnlich bis zum Abschluss. So können Sie bis zu 20 % Energie sparen, die wirklich nicht nötig ist.
- Heizen Sie den Ofen vor, wenn dies im Rezept oder in der Anleitung angegeben ist. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Öko-Heißluft“-Funktion verwenden. Wenn Sie die Tür geschlossen halten, wird die Innentemperatur beim Einsatz der „Öko-Heißluft“-Funktion in einem optimal zum Energiesparen geeigneten Bereich gehalten. Diese Temperatur kann etwas von der Displayanzeige abweichen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Dazu stellen Sie beispielsweise gleich zwei Behälter auf den Rost. Obendrein:

Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.

3 Ihr neues Gerät

Ihr neues Gerät



1 Bedienfeld

2 Lampe*

3 Drahtregale**

4 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)

5 Durch

6 Handhabung

7 Regal-Positionen

8 Dampfaustrittsloch

9 Oberheizung

10 Belüftungsöffnungen

11 Wasserbehälter

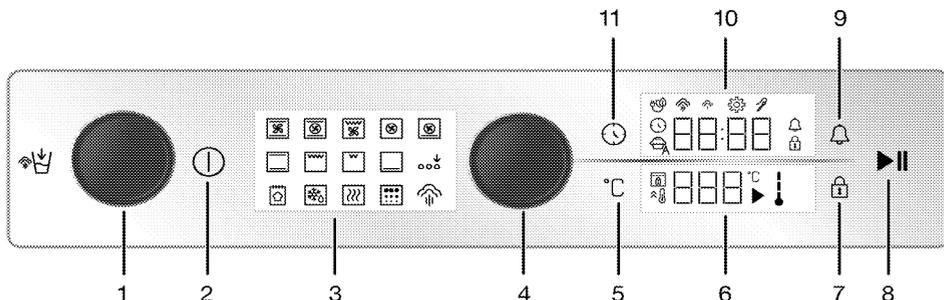
* Das hängt vom Modell ab. Möglicherweise ist Ihr Produkt nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe können von der Abbildung abweichen.

** Das hängt vom Modell ab. Ihr Produkt kann ohne Drahtregale sein. In der Abbildung sind Drahtregale als Beispiele dargestellt.

Bedienfeld und Bedienung

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

Ofen-Steuerung



- 1 Wasserbehälter
- 2 Ein-/Aus-Taste
- 3 Funktionsanzeige
- 4 Ofen-Steuerknopf
- 5 Taste zur Temperatureinstellung
- 6 Temperaturanzeige
- 7 Taste für Tastensperre
- 8 Start-/Stop Taste Kochen
- 9 Alarm-Taste
- 10 Uhr-/Zeitanzeige
- 11 Taste Zeit und Einstellungen

Wenn Ihr Produkt über Drehknebel gesteuert wird, können diese in der Blende versenkt sein und kommen durch Drücken heraus. Für Einstellungen, die mit den Knöpfen vorgenommen werden sollen, drücken Sie zuerst den entsprechenden Knopf und ziehen Sie ihn dann heraus. Nachdem Sie Ihre Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie ihn wieder hinein.

Ofen-Steuerknopf

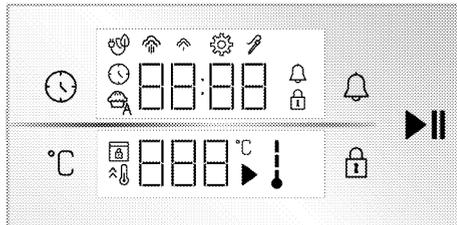
Mit dem Backofenregler können Sie die Einstellungen in dem Uhr-/Zeit-Bildschirm und Temperaturanzeige steuern. Durch Rechts-/Linksdrehen des Backofenreglers können Sie zwischen diesen Einstellungen navigieren, durch Drücken können Sie die Einstellungen aktivieren und bestätigen.

Temperatur-Indikator

Den Verlauf der Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Innentemperatur-Symbols auf dem Display ablesen. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Temperatur-Indikators der Reihe nach auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchten alle Segmente des Indikators.

Funktionsanzeige

Die Funktionsanzeige enthält die Betriebsfunktionen Ihres Backofens. Jede Funktion wird durch Berühren aktiviert. Alle Funktionen auf dem Bildschirm sind schematisch und stehen möglicherweise nicht auf Ihrem Produkt zur Verfügung. Die an Ihrem Produkt zur Verfügung stehenden Bedienfunktionen werden im Abschnitt „Bedienfunktionen des Backofens“ erläutert.



Bildschirme

Tasten:

- : Taste Zeit und Einstellungen
- : Taste zur Temperatureinstellung
- : Taste für Tastensperre
- : Alarm-Taste
- : Start-/Stop Taste Kochen

Uhr-/Zeitanzeige :

-  : Kochzeit/Tageszeitsymbol
-  : Alarm-Symbol
-  : Symbol für Einstellungen
-  : Schlüssel Schloss-Symbol
-  : Eco-Fan-Kochensymbol
-  : Symbol für niedrigen Dampfstand*
-  : Symbol für hohen Dampfstand*
-  : Symbol der Fleischsonde*
-  : Symbol für automatisches Kochen*

* Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Temperaturanzeige:

-  : Symbol Kochen
-  : Temperatur-Symbol
-  : Symbol für die Innentemperatur des Ofens
-  : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)
-  : Türschloss-Symbol*

* Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Ofenfunktionen

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

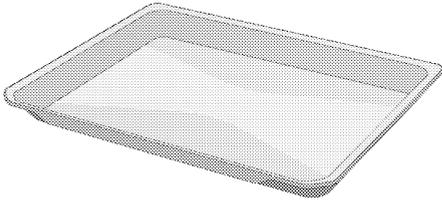
Funktions-symbol	Funktion	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Die Zeit, die benötigt wird, um ein ganzes Stück Fleisch aufzutauen, ist länger als das Essen mit Getreide.
	Ober-/Unterhitze	40 - 280	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberhitze/Unterhitze). Für Kuchen und Aufläufe in Backformen, auch für andere Kuchen und Gebäck. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze	40 - 220	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterhitze). Für Speisen, die etwas mehr Hitze an der Unterseite benötigen.
	Umluft	40 - 280	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Heißluft	40 - 280	Die Hitze des Ringheizkörpers wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Empfehlenswert fürs Garen mit mehreren Blechen in unterschiedlichen Einschüben zugleich.

Funktions- symbol	Funktion	Temperatur- bereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Öko-Heißluft	160 - 220	Wenn Sie etwas Energie sparen möchten, können Sie diese Funktion statt "Heißluft" bei 160 - 220 °C verwenden. Allerdings dauert die Zubereitung etwas länger. Die Verwendung dieser Funktion ist im Kapitel „Bedienung der Backofensteuerung“ beschrieben.
	Pizza-Funktion	40 - 280	Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.
	„3D“-Funktion	40 - 280	Oberes Heizelement, unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Die Speisen werden schnell und gleichmäßig gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Grill	40 - 280	Das kleine Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen kleiner Mengen.
	Goßflächengrill	40 - 280	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	Umluftgrill	40 - 280	Die Hitze des großen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen größerer Portionen.
	Warm halten	40 - 100	Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.
	Brotfunktion	-	Es wird zum Brotbacken verwendet. Die eingestellte Eingangstemperatur und -zeit kann nicht geändert werden.
	Aktivierung der Zusatzfunktion	-	Es wird verwendet, um Lauffunktionen zu aktivieren, die beim ersten Start nicht in der Funktionsanzeige erscheinen.
	Dampffunktion	-	Es wird zum dampfunterstützten Garen verwendet. Aktiviert Funktionen, die dampfunterstütztes Kochen ermöglichen.
	Dampfreinigung	80	Diese Funktion nutzen Sie zum Aufweichen von Verschmutzungen gleich nach der Zubereitung. Schauen Sie sich die Erläuterungen zu dieser Funktion im Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ an.

Zubehör

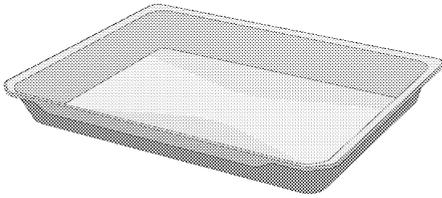
Es gibt eine anVielzahl unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät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

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



Standard-Tablett

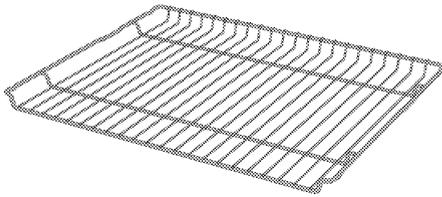
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



Tiefes Tablett

Für Gebäck, zum Braten oder Backen großer Stücke, für sehr saftige Lebensmittel sowie zum Fettauffangen beim Grillen.

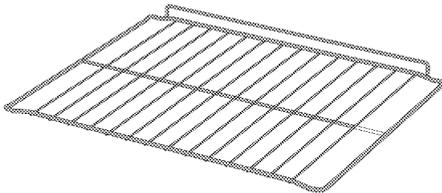
Modelle mit Drahtfachböden:



Draht-Grill

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Modelle ohne Drahtregale:

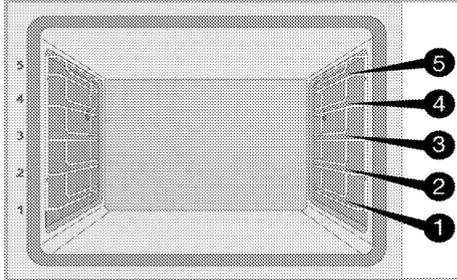


Verwendung von Produktzubehör

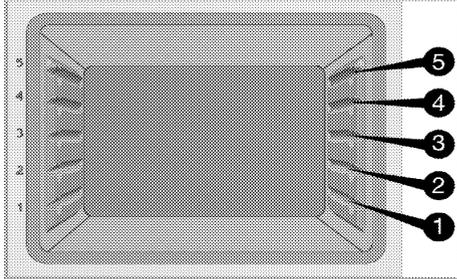
Seitengitter

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

Modelle mit Drahtfachböden



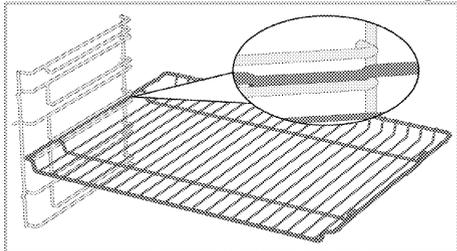
Modelle ohne Drahtregale



Platzierung des Grillrost in den Einschüben

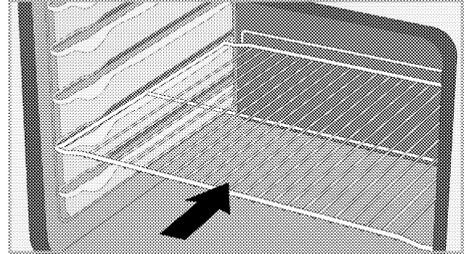
Modelle mit Drahtfachböden:

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



Modelle ohne Drahtregale:

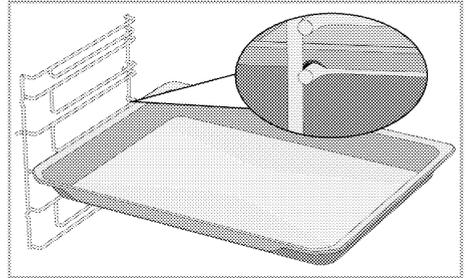
Es ist wichtig, dass der Rost korrekt in den Einschüben platziert ist. Der Rost hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Der Rost sollte mit dem offenen Teil des Rostes nach vorne in die gewünschte Ebene geschoben werden.



Platzierung des Backblechs in den Einschüben

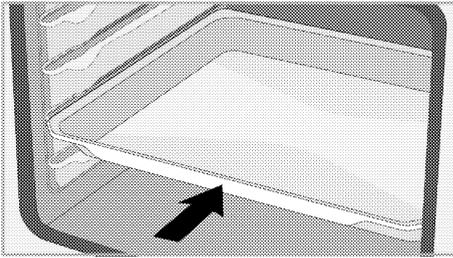
Modelle mit Drahtfachböden:

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



Modelle ohne Drahtregale:

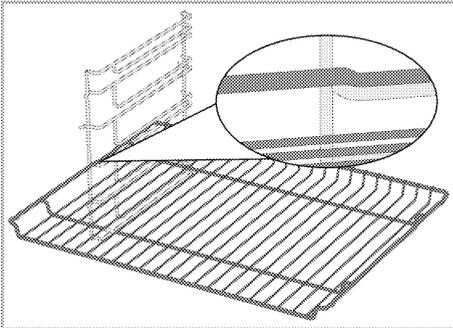
Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden. Das Backblech hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Das Backblech sollte so im Einschub platziert werden, dass die Form, die zum Halten gestaltet wurde, nach vorne zeigt.



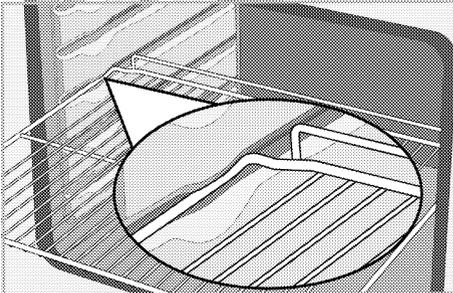
Rost Sperrfunktion

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

Modelle mit Drahtfachböden



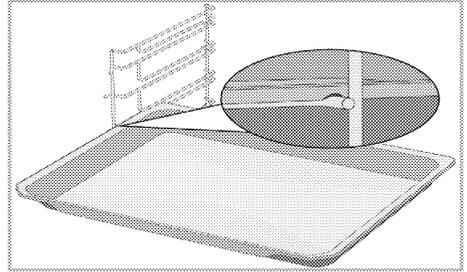
Modelle ohne Drahtregale



Backblech Sperrfunktion - Modelle mit Drahtfachböden

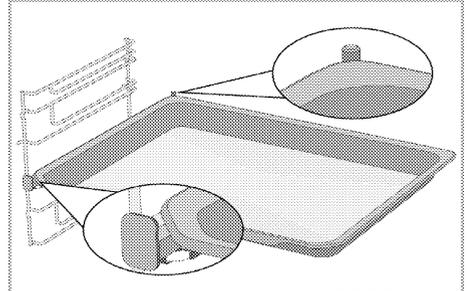
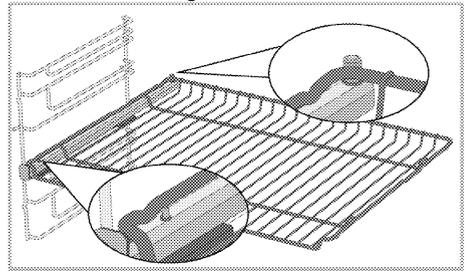
Es besteht eine Sperrfunktion, um ein Herauskippen des Backblechs aus dem Einschub zu verhindern. Wenn Sie das Backblech herausziehen, überspringen Sie

die hintere Sperre des Backblechs und ziehen Sie es zu sich, so dass es in die vordere Sperre einrastet. Um es vollständig zu entnehmen, müssen Sie die vordere Sperre überspringen.



Richtige Platzierung des Rostes und des Backblechs auf den Teleskopschienen Modelle mit Drahtfachböden und Teleskopschienen

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



Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen

Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe)	590 oder 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spannung / Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt / geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme	3,4 kW
Ofen typ	Multifunktionsofen

Grundlagen: Die Angaben zur Energieetikettierung von elektrischen Öfen werden gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1 gemacht. Diese Werte werden unter Standardlast bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (falls vorhanden) ermittelt.
Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft, 2-Heißluft 3- Grill + Umluft, 4-Ober-/Unterhitze.



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



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



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

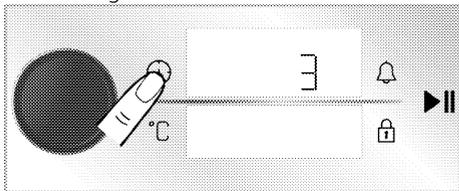
4 Erster Einsatz

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

Erstmaliges Einstellen

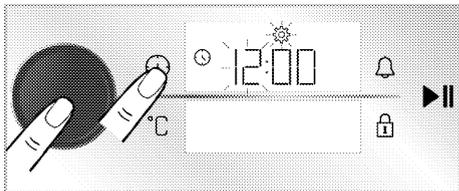
i Stellen Sie immer die Tageszeit ein, bevor Sie Ihren Ofen benutzen. Wenn Sie ihn nicht einstellen, können Sie in einigen Ofen modellen nicht kochen.

1. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), aktivieren Sie das Einstellungs Menü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.
» Der 3-2-1 Countdown wird angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns wird das Einstellungs Menü aktiviert.



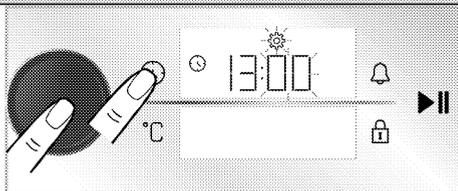
2. Drücken Sie den Backofenregler oder berühren Sie die Touch-Taste  einmal, um das Stundenfeld zu aktivieren.

» Stundenfeld und Symbol  blinken auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm.



3. Stellen Sie die Stunde ein, indem Sie den Backofenregler nach rechts/links drehen und den Backofenregler einmal drücken oder die Taste  berühren, um das Minutenfeld zu aktivieren.

» Das Minutenfeld und das Symbol  blinken auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm.



4. Stellen Sie die Minute ein, indem Sie den Backofenregler nach rechts/links drehen. Bestätigen Sie die Zeiteinstellung, indem Sie auf den Regler des Backofens drücken oder die Taste  berühren.

» Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol  erscheint auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm immer an.

i Wenn die Anfangszeit nicht eingestellt ist, läuft die Uhr ab der in der Produktion eingestellten Zeit. Sie können die Einstellung der Tageszeit später ändern, wie im Abschnitt "Einstellungen" beschrieben.

i Die Tageszeit-Einstellungen werden bei längerem Stromausfall aufgehoben. Sie muss neu justiert werden.

Erste Reinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Nehmen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang arbeiten, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen abgebrannt und somit beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder

Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

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

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

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

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Informationen zum Ofen

Kühlgebläse (Es ist möglicherweise nicht in Ihrem Produkt enthalten.)

Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf von selbst ein, kühlt dabei das Gerät und die Möbel in unmittelbarer Nähe. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald seine Arbeit erledigt ist. Über der Tür strömt heiße Luft aus dem Ofen. Decken Sie diese Belüftungsöffnungen mit nichts ab. Andernfalls kann sich der Ofen überhitzen. Das Kühlgebläse läuft, während der Ofen arbeitet, kann nach dem Abschalten noch etwa 20 – 30 Minuten lang nachlaufen. Wenn Sie den Ofen mit Timer programmieren, schaltet sich das Kühlgebläse zum Ablauf der Garzeit zusammen mit allen anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

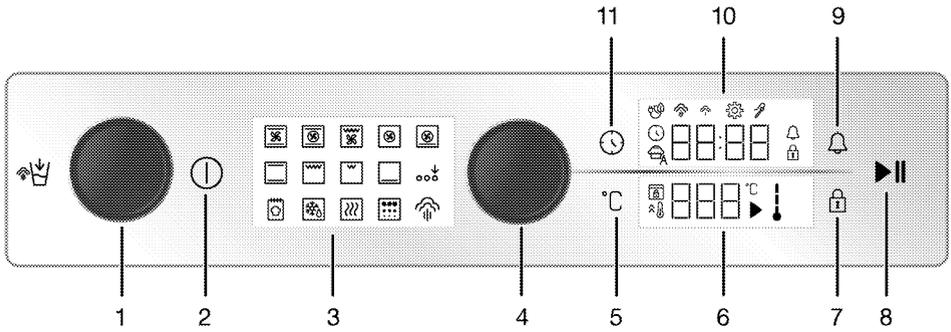
Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung schaltet sich an, sobald Sie den Ofen verwenden. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuchtung während des gesamten Garens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab.

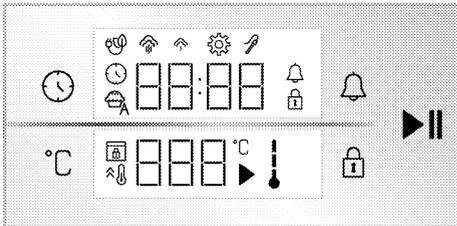
Beim Öffnen der Ofentür schaltet sich die Beleuchtung automatisch ein.

So nutzen Sie die Bedienelemente Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens

-  Die maximale Zeit, die für das Ende der Zeit eingestellt werden kann, beträgt 5:59 Stunden. In der Warnhaltefunktion beträgt diese Zeit 23:59 Stunden. Bei einem Stromausfall wird die eingestellte Koch- und Garzeit abgebrochen.
-  Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es sollte eine kurze Zeit gewartet werden, bis die Einstellungen gespeichert sind.
-  Wenn die Garzeit bei Garbeginn eingestellt wird, wird die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm angezeigt.
-  Wenn die Einstellung für schnelles Vorheizen (Booster) an Ihrem Steuergerät aktiviert ist, erscheint das Symbol  auf dem Display, wenn Sie mit dem Kochen beginnen und der Ofen die Temperatur erreicht, die Sie für schnelles Kochen eingestellt haben. Für die Einstellung der Schnellvorwärmung (Booster) siehe **"Einstellungen"** Abschnitt.



- 1 Wasserbehälter
- 2 Ein/Aus-Taste
- 3 Funktionsanzeige
- 4 Ofen-Steuerknopf
- 5 Taste zur Temperatureinstellung
- 6 Temperaturanzeige
- 7 Taste für Tastensperre
- 8 Start-/Stop Taste Kochen
- 9 Alarm-Taste
- 10 Uhr-/Zeitanzeige
- 11 Taste Zeit und Einstellungen



Bildschirme

Tasten:

- : Taste Zeit und Einstellungen
- : Taste zur Temperatureinstellung
- : Taste für Tastensperre
- : Alarm-Taste
- : Start-/Stop Taste Kochen

Uhr-/Zeitanzeige :

- : Kochzeit/Tageszeitsymbol
- : Alarm-Symbol
- : Symbol für Einstellungen
- : Schlüssel Schloss-Symbol
- : Eco-Fan-Kochensymbol
- : Symbol für niedrigen Dampfstand*
- : Symbol für hohen Dampfstand*
- : Symbol der Fleischsonde*

: Symbol für automatisches Kochen*

* Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Temperaturanzeige:

- : Symbol Kochen
- : Temperatur-Symbol
- : Symbol für die Innentemperatur des Ofens
- : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)
- : Türschloss-Symbol*

* Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Einschalten des Ofens

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

» Nach dem Einschalten des Ofens wird die erste Betriebsfunktion auf dem Display angezeigt. Auf diesem Display können die Betriebsfunktion, die Temperatur, die Garzeit und Alarmzeit eingestellt werden.

i Wenn auf dieser Anzeige keine Einstellungen vorgenommen werden, schaltet sich der Ofen in ca. 5 Minuten aus und die Tageszeit erscheint auf der Anzeige.

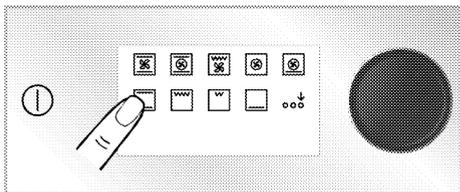
Ausschalten des Ofens

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

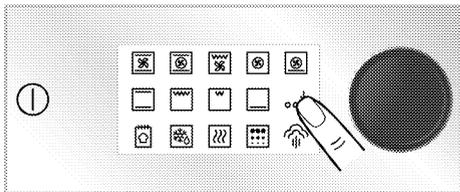
Manuelles Garen zur Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

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

1. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste  aus.
2. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige auf die Betriebsfunktion, in der Sie kochen möchten.

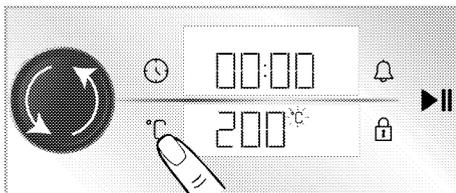


3. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige auf die Betriebsfunktion, in der Sie kochen möchten. Wenn die gewünschte Funktion nicht zu den ersten Bedienelementen gehört, die in der Funktionsanzeige erscheinen, können Sie die untere Reihe der Bedienelemente durch Berühren von „Aktivierung der Zusatzfunktion“ aktivieren.



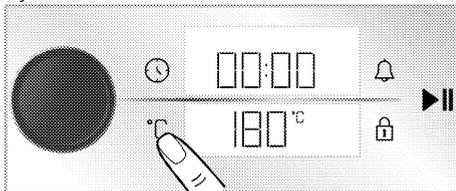
4. Auf der Temperaturanzeige erscheint die voreingestellte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Um diese Temperatur zu ändern, drücken Sie den Backofen-Bedienknopf oder berühren Sie die Taste  und drehen Sie den Backofen-Bedienknopf nach rechts/links.

» In der Temperaturanzeige blinkt das Symbol .

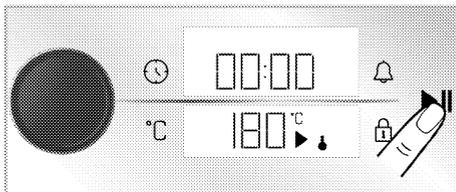


- i** Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die vordefinierte Temperatur für die Betriebsfunktionen geändert haben, erscheint die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display. Wenn die eingestellte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion liegt, erscheint die höchste einstellbare Temperatur dieser Betriebsfunktion.

5. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste .
- » Auf der Temperaturanzeige erscheint das Symbol .



6. Nachdem Sie die Betriebsfunktion und die Temperatur eingestellt haben, berühren Sie die Taste  um den Garvorgang zu starten.



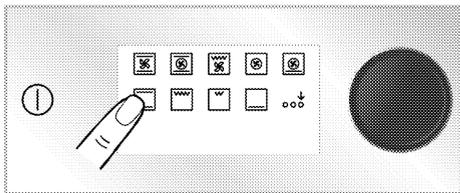
» Ihr Backofen startet sofort mit der gewählten Betriebsfunktion und Temperatur. Die Symbole  und  erscheinen auf der Temperaturanzeige. Die Garzeit beginnt auf dem Display zu zählen. Jede Stufe des Symbols  leuchtet auf, wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch aus, da manuell

gegart wird, ohne die Garzeit einzustellen. Sie müssen das Kochen kontrollieren und ausschalten. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste ►|| um den Garvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste ① um den Ofen vollständig auszuschalten.

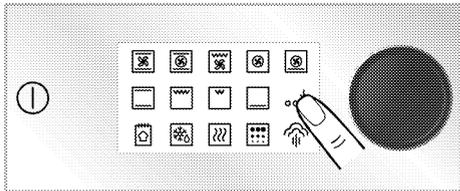
Kochen durch Einstellen der Kochzeit;

Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Garzeit an der Steuereinheit einstellen. In den Bildern sind beispielhaft die Funktion „Ober-/Unterhitze“ und 180 °C und 45 Minuten-Einstellungen dargestellt.

1. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus.
2. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige auf die Betriebsfunktion, in der Sie kochen möchten.

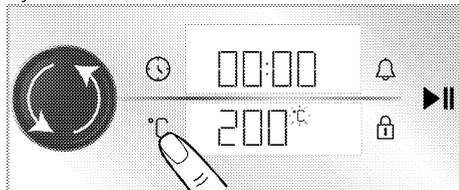


3. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige auf die Betriebsfunktion, in der Sie kochen möchten. Wenn die gewünschte Funktion nicht zu den ersten Bedienfunktionen gehört, die in der Funktionsanzeige erscheinen, können Sie die untere Reihe der Bedienfunktionen durch Berühren von „Aktivierung der Zusatzfunktion“ aktivieren.



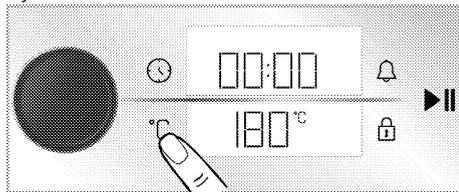
4. Auf der Temperaturanzeige erscheint die voreingestellte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Um diese Temperatur zu ändern, drücken Sie den Backofen-Bedienknopf oder berühren

Sie die Taste °C und drehen Sie den Backofen-Bedienknopf nach rechts/links.
» In der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.

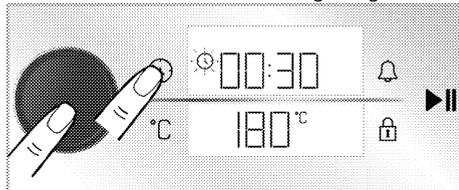


- i** Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die vordefinierte Temperatur für die Betriebsfunktionen geändert haben, erscheint die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display. Wenn die eingestellte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion liegt, erscheint die höchste einstellbare Temperatur dieser Betriebsfunktion.

5. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste °C.
» Auf der Temperaturanzeige erscheint das Symbol °C.

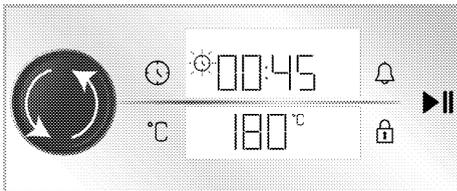


6. Drücken Sie den Backofenregler oder berühren Sie die Taste ⌚ einmal, um die Garzeit einzustellen.
» Das Symbol ⌚ blinkt im Display und die eingestellte 30-Minuten-Garzeit wird auf dem Uhr-/Zeit-Bildschirm angezeigt.



i Nach der Einstellung der Betriebsfunktion und Temperatur wird die Garzeit 30 Minuten durch Berühren der Taste  oder durch direktes Drücken auf den Backofenregler eingestellt, um die Garzeit schnell einzustellen und die Zeit durch Drehen des Backofen-Bedienknopfes nach rechts/links zu ändern.

7. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Backofenreglers ein. Bestätigen Sie die Garzeit durch Berühren der Taste .



i Die Kochzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute, nach 15 Minuten um 5 Minuten.

8. Nachdem Sie die Betriebsfunktion, Temperatur und Garzeit eingestellt haben, berühren Sie die Taste  um den Garvorgang zu starten.



» Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Die eingestellte Garzeit beginnt herunterzuzählen. Die Symbole  und  erscheinen auf der Temperaturanzeige. Jede Stufe des Symbols  leuchtet auf, wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat. Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, "End" erscheint auf der Temperaturanzeige, der Timer gibt eine akustische Warnung aus und das Kochen stoppt.

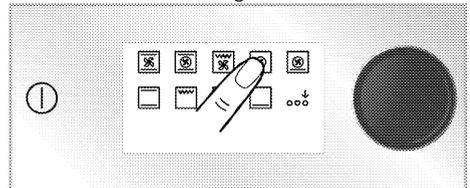
9. Die akustische Warnung ertönt eine Minute lang. Wenn die Taste  berührt

wird, während die akustische Warnung ertönt und "End" auf der Temperaturanzeige erscheint, arbeitet der Ofen auf unbestimmte Zeit weiter. Wenn die Taste  berührt wird, schaltet sich das Gerät aus. Wenn eine andere Taste als diese Tasten berührt wird, wird die akustische Warnung unterbrochen.

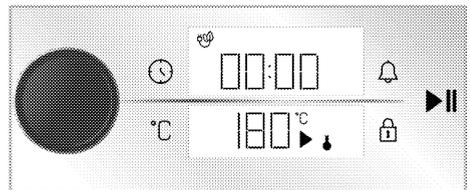
Eco-Gebälsekochen

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

1. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste  aus.
2. Berühren und halten Sie das „Heißluft“ auf der Funktionsanzeige.



» Der 3-2-1 Countdown wird angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns erscheint das Symbol  und das „Eco-Gebälsekochen“ wird aktiviert.



3. Sie können die eingestellte Temperatur und die eingestellte Garzeit wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben ändern. Dann starten Sie mit dem Kochen. » Beim „Eco-Gebälsekochen“ leuchtet die Lampe während des Kochens aufgrund der Energieeinsparung kürzer als die andere Kochfunktion.

Brotfunktion

Ihr Backofen hat ein speziell für die Brotbackung definiertes „Brotfunktion“. Die Temperatur- und Zeiteinstellungen der Funktion sind fest eingestellt.

Zutaten

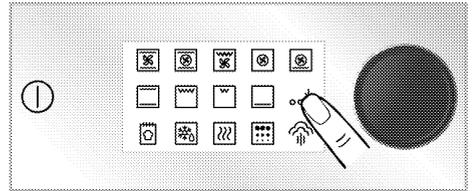
- 500 g Mehl
- 15 g Zucker
- 10 g Instantheefe
- 10 g Sonnenblumenöl
- 8 g Salz
- 300 ml Wasser (35°C)

Für die Oberseite des Teigs

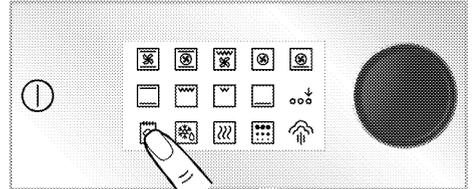
- 2 Teelöffel Sonnenblumenöl

Vorbereitung

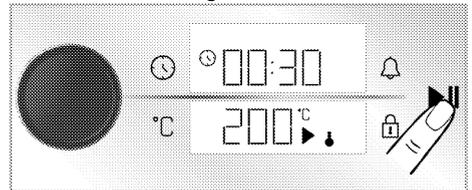
1. Sieben Sie Mehl in eine tiefe Schüssel. Fügen Sie Zucker zum Mehl hinzu und mischen Sie es homogen.
2. Die Mitte des Mehls öffnen und die Hefe, das Salz und das Sonnenblumenöl hinzufügen. Gießen Sie das warme Wasser von den Seiten der Schüssel nach und nach ein.
3. Kneten Sie den Teig von Hand oder in einem Teigkneteter ca. 10-15 Minuten.
4. Wenden Sie den gekneteten Teig einige Male von Hand und geben Sie ihn in eine Schüssel. Tragen Sie 1 Teelöffel Sonnenblumenöl auf den Teig und decken Sie es mit Stretchfolie ab, sodass er den Teig berührt.
5. Decken Sie den Teig mit Stretchfolie und mit einem dicken Tuch ab und lassen Sie ihn bei Zimmertemperatur gehen.
6. Nehmen Sie Ihren 60 Minuten fermentierten Teig auf die Theke und falten Sie ihn 4-5 Mal und entfernen Sie die Luft darin. Tragen Sie 1 Teelöffel Sonnenblumenöl auf den Teig und decken Sie es mit Stretchfolie ab, sodass er den Teig berührt. Fermentieren Sie den Teig weitere 30 Minuten bei Zimmertemperatur.
7. Wenn der Teig die Gärung beendet hat, formen Sie den Teig zu einem Salm und legen Sie ihn auf ein Backblech. Machen Sie 3-4 Kratzer auf Ihrem Teig mit Hilfe eines Messers.
8. Stellen Sie das Blech auf Einschub 3 Ihres Backofens.
9. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus.
10. Aktivieren Sie die untere Reihe der Lauffunktionen, indem Sie auf der Funktionsanzeige „Aktivierung der Zusatzfunktion“ berühren.



11. Tippen Sie auf „Brotfunktion“ in der unteren Zeile der Funktionsanzeige.



12. Berühren Sie die ►|| Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.



13. Am Ende der Garzeit ertönt für eine Minute der Warnton. Wenn die ① Taste berührt wird, schaltet sich der Backofen aus. Wenn eine andere Taste als diese Tasten berührt wird, wird die akustische Warnung beendet.

Dampfunterstütztes Garen

Ihr Backofen verfügt über eine dampfunterstützte Kochfunktion. Während des Kochens sorgt dieser Dampf für bessere Garergebnisse. Dampf sorgt dafür, dass die Oberfläche des Gebäcks heller, die Kruste knuspriger und größer wird. Darüber hinaus reduziert der Dampfassistent den Feuchtigkeitungsverlust im Fleisch und sorgt dafür, dass es saftiger und köstlicher wird. Es gibt 2 verschiedene Stufen der Dampfunterstützung: Niedrigdampf und Hochdampf. Während des Kochens wird in bestimmten Abständen Dampf in den Backofen gegeben. Im Allgemeinen wird ein niedriger Dampfgehalt zum Backen von Gebäck wie Kuchen, Gebäck, Brot empfohlen. Der hohe Dampfgehalt wird zum Backen von fleischartigen Lebensmitteln (wie große Fleischstücke, ganzes Huhn)

empfohlen. Diese Funktion kann von dem Essen abhängen, das Sie backen. Beziehen Sie sich zu diesem Zweck auf den Kochtisch.

i Dampfunterstütztes Backen kann nur bei Temperaturen über 80 °C durchgeführt werden.

i Das Fassungsvermögen des Wassertanks beträgt 250 ml. Geben Sie beim Backen nicht mehr als 250 ml Wasser in den Wassertank.

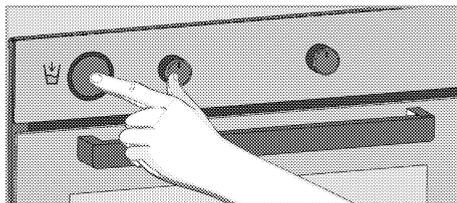
i Nach dem dampfunterstützten Garen kann sich an der Ofentür Kondenswasser bilden, das beim Öffnen der Ofentür heruntropfen kann. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald Sie die Ofentür öffnen.

i Halten Sie sich beim Öffnen der Ofentür fern, da während und nach dem dampfunterstützten Garen Dampf und Wärme entweichen können. Austretender Dampf kann Ihre Hände, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennen.

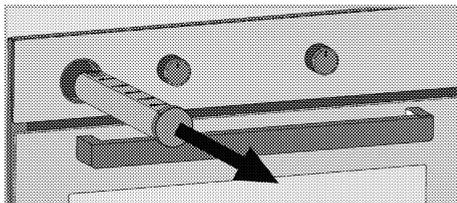
i Wenn nach jedem dampfunterstützten Garen Wasser im Backofen verbleibt, trocknen Sie das restliche Wasser nach dem Abkühlen des Backofens mit einem trockenen Tuch. Andernfalls kann Restwasser zur Verkalkung führen.

Für dampfunterstütztes Garen:

1. Beziehen Sie sich auf den dampfunterstützten Kochtisch, um die für die jeweilige Mahlzeit geeignete Funktion, Temperatur und Zeit einzustellen und den Garvorgang zu starten. Für Mahlzeiten, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, können Sie die Wassermenge, die Temperatur, die Kochfunktion und die Zeit bestimmen.
2. Drücken Sie auf den Wassertank auf dem Bedienfeld Ihres Backofens.

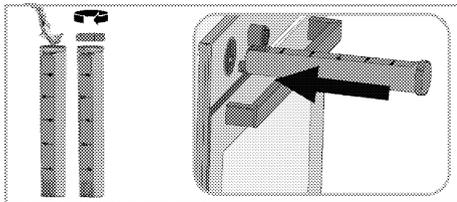


3. Entfernen Sie den Wassertank aus seinem Slot.

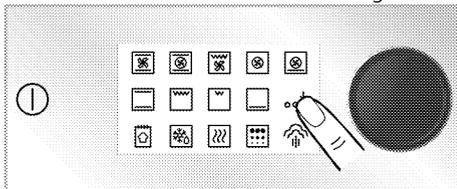


4. Öffnen Sie den Deckel des Wassertanks und füllen Sie ihn mit Wasser in der auf dem Kochtisch angegebenen Menge.

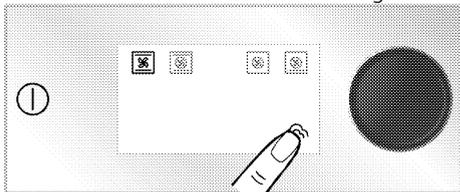
i Verwenden Sie weder destilliertes noch gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur Flaschenwasser. Geben Sie nichts in den Wassertank, was sich entzünden kann, Alkohol oder Schwebeteilchen enthält.



5. Schließen Sie den Deckel des Wassertanks und setzen Sie ihn in seinen Slot ein.
6. Stellen Sie die Mahlzeit auf den empfohlenen Einlageboden.
7. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste  aus.
8. Tippen Sie auf „Brotfunktion“ in der unteren Zeile der Funktionsanzeige.

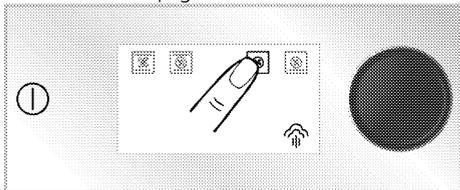


9. Tippen Sie auf „Dampffunktion“ in der unteren Zeile der Funktionsanzeige.

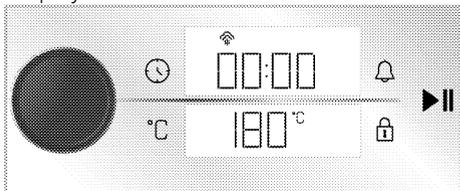


» Die Betriebsfunktionen, die Sie mit Dampf garen können, werden im Display angezeigt. Die aktive Betriebsfunktion leuchtet heller.

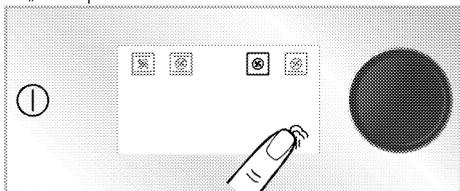
10. Tippen Sie auf die Betriebsfunktion, die Sie mit Dampf garen möchten.



» Die speziell für diese Funktion voreingestellte Temperatur und das Symbol (hohe Dampfstufe) erscheinen im Display.

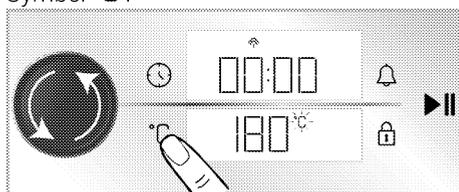


11. Sie können die Dampfstufe je nach Lebensmittelart auf niedrige Stufe ändern. Tippen Sie zum Ändern auf „Dampffunktion“.



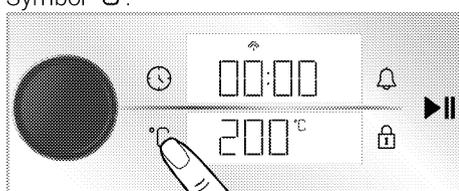
12. Auf der Temperaturanzeige erscheint die voreingestellte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Um diese Temperatur zu ändern, berühren Sie die Taste °C und drehen Sie den Backofenregler nach rechts/links.

» In der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.



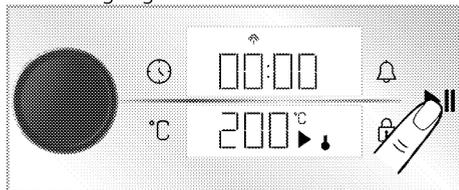
i Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die vordefinierte Temperatur für die Betriebsfunktionen geändert haben, erscheint die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display. Wenn die eingestellte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion liegt, erscheint die höchste einstellbare Temperatur dieser Betriebsfunktion.

13. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste °C.
» Auf der Temperaturanzeige erscheint das Symbol °C.



14. Sie können die Garzeit für Ihr Garen einstellen oder manuell kochen, indem Sie das Garen selbst steuern. Informationen zum Einstellen der Garzeit finden Sie im Abschnitt **„Garen durch Einstellen der Garzeit“**.

15. Nachdem Sie die Betriebsfunktion und die Temperatur eingestellt haben, berühren Sie die Taste ►|| um den Garvorgang zu starten.



» **Wenn die Garzeit nicht eingestellt ist:** Ihr Backofen startet sofort mit der gewählten Betriebsfunktion und Temperatur. Die Symbole  und  erscheinen auf der Temperaturanzeige. Die Garzeit beginnt auf dem Display zu zählen. Jede Stufe des Symbols  leuchtet auf, wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch aus, da manuell gegart wird, ohne die Garzeit einzustellen. Sie müssen das Kochen kontrollieren und ausschalten. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste  um den Garvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste  um den Ofen vollständig auszuschalten.

» **Wenn die Garzeit eingestellt ist:** Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Die eingestellte Garzeit beginnt herunterzuzählen. Die Symbole  und  erscheinen auf der Temperaturanzeige. Jede Stufe des Symbols  leuchtet auf, wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit erscheint auf dem Temperaturdisplay „Ende“, der Timer gibt eine akustische Warnung aus und der Kochvorgang stoppt. Die akustische Warnung ertönt eine Minute lang. Wenn die Taste  berührt wird, während die akustische Warnung ertönt und „Ende“ auf dem Temperaturdisplay angezeigt wird, arbeitet der Backofen unbegrenzt weiter. Wenn die  Taste berührt wird, schaltet sich der Backofen aus. Wenn eine andere Taste als diese Tasten berührt wird, wird die akustische Warnung unterbrochen.

Während dampfunterstütztes Garen:

- Befindet sich genügend Wasser im Wassertank, setzt der Backofen das dampfunterstützte Garen fort, bis das Wasser im Tank ausgeht.
- Wenn das Wasser im Wassertank ausgeht oder wenn nicht genügend Wasser hinzugefügt wurde, beginnt das Symbol  oder Symbol  auf dem Display zu blinken und gibt nach einer

Weile eine akustische Warnung aus. In der Zwischenzeit gart der Backofen ohne Dampf weiter.

- Um das dampfunterstützte Garen fortzusetzen, entfernen Sie den Wassertank, füllen Sie ihn mit ausreichend Wasser und setzen Sie ihn in den Schlitz ein. Der Backofen beginnt, sich selbst mit Dampf zu versorgen, indem er Wasser aus dem Tank zieht.

Nach dem dampfunterstützten Garen:

- Einige Zeit nach Abschluss des dampfunterstützten Garens zieht der Backofen das im Generator verbleibende Wasser zurück in den Tank. In der Zwischenzeit ist das vom Backofen kommende Betriebsgeräusch der Pumpe normal.
- Wenn das Restwasser angesaugt wird, lassen Sie das restliche Wasser aus hygienischen Gründen in den Wassertank ab.
- Entleeren Sie aus gesundheitlichen Gründen den Wassertank und fügen Sie frisches Wasser hinzu, bevor Sie mit dem dampfunterstützten Garen beginnen.

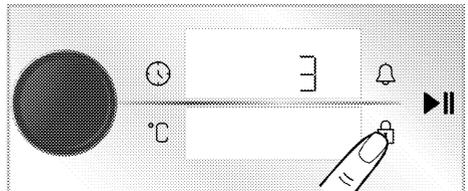
Einstellungen

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

Aktivieren der Tastensperre

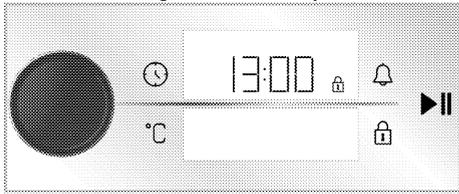
Mit Hilfe der Tastensperre können Sie das Steuergerät vor Störungen schützen.

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm erscheint.



- » Der 3-2-1 Countdown wird angezeigt. Das Symbol  erscheint auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm und die Tastensperre ist aktiviert. Wenn bei eingestellter Tastensperre eine

beliebige Taste berührt oder der Backofenregler gedrückt wird, ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  blinkt.



i Die Tastensperre wird bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.

Deaktivieren der Tastensperre

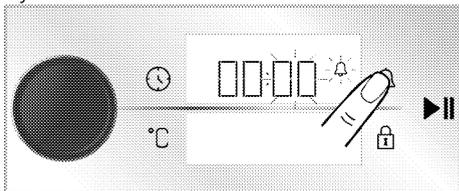
1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm erscheint.
 » Der 3-2-1 Countdown wird angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, verschwindet das Symbol  und die Tastensperre wird auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm deaktiviert.

Einstellung des Alarms

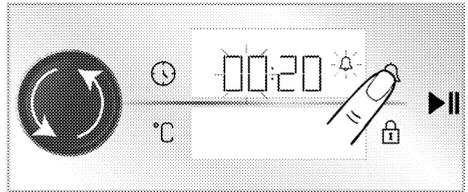
Sie können das Steuergerät des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Kochen verwenden. Der Alarm hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofens. Wird für Warnzwecke verwendet. Beispielsweise können Sie den Alarm verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt Ihnen die Steuereinheit ein akustisches Warnsignal.

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

1. Berühren Sie einmal die Taste  um die Alarmzeit einzustellen.
 » Im Zeit-/Uhr-Bldschirm beginnt das Symbol  - und Minutenfeld zu blinken.



2. Stellen Sie die Minute ein, indem Sie den Backofen-Regler nach rechts/links drehen und die Taste  berühren, um das Stundenfeld zu aktivieren.



3. Stellen Sie die Stunde ein, indem Sie den Backofen-Regler nach rechts/links drehen. Bestätigen Sie die Zeiteinstellung, indem Sie auf den Regler des Backofens drücken oder die Taste  berühren.
 » Das Symbol  erscheint kontinuierlich und die Alarmzeit beginnt auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm herunterzuzählen.
 4. Nachdem die Alarmzeit abgelaufen ist, beginnt das Symbol  zu blinken und gibt Ihnen ein akustisches Warnsignal.

i Wenn die Weckzeit und die Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeit auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm angezeigt.

Ausschalten des Weckers

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

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

1. Berühren Sie einmal die Taste  um die Alarmzeit zu stornieren.
 » Das Symbol  beginnt auf Zeit-/Uhr-Bildschirm zu blinken.
 2. Stellen Sie die Alarmzeit auf "00:00" ein, indem Sie den Backofen-Regler nach rechts/links drehen.

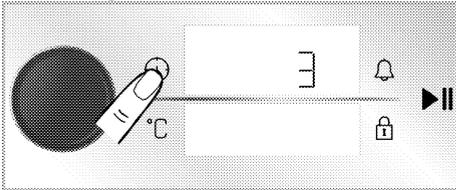
Lautstärke einstellen

Sie können die Lautstärke des Steuergeräts einstellen. Ihr Ofen muss ausgeschaltet sein, um diesen Vorgang auszuführen.

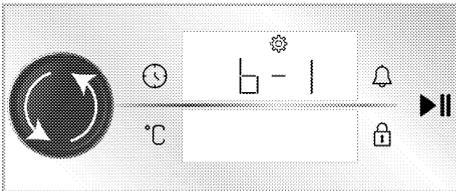
1. Aktivieren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (wenn die Uhrzeit auf dem

Display angezeigt wird) das Einstellungsmenü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.

» Der 3-2-1 Countdown wird angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns wird das Einstellungsmenü aktiviert.

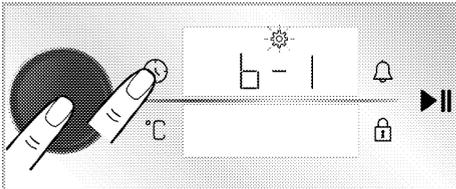


2. Drehen Sie den Backofen-Bedienknopf nach rechts/links, bis „b-1“ veya „b-2“ auf der Zeit-/Uhr-Bildschirm erscheint.



3. Aktivieren Sie die Lautstärkeeinstellung, indem Sie die Taste  berühren oder auf den Regler des Backofens drücken.

» Das Symbol  beginnt auf Zeit-/Uhr-Bildschirm zu blinken.



4. Stellen Sie die gewünschte Lautstärke ein, indem Sie den Backofenregler nach rechts/links drehen.

5. Bestätigen Sie die gewählte Lautstärke, indem Sie die Taste  berühren oder auf den Regler des Backofens drücken.

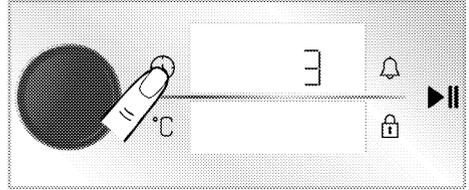
Einstellung der Bildschirmhelligkeit

Sie können die Helligkeit des Bildschirms des Steuergeräts einstellen. Ihr Ofen muss ausgeschaltet sein, um diesen Vorgang auszuführen.

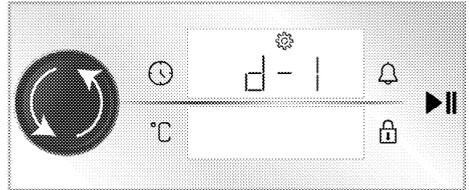
1. Aktivieren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) das

Einstellungsmenü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.

» Der 3-2-1 Countdown wird angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns wird das Einstellungsmenü aktiviert.

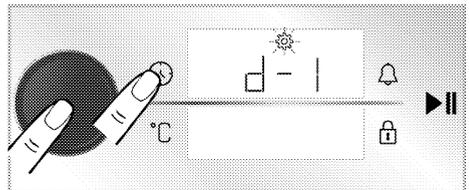


2. Drehen Sie den Backofenregler nach rechts/links, bis „b-1“, „b-2“ oder „d-3“ auf der Zeit-/Uhr-Bildschirm erscheint.



3. Aktivieren Sie die Helligkeitseinstellung, indem Sie die Taste  berühren oder auf den Regler des Backofens drücken.

» Das Symbol  beginnt auf Zeit-/Uhr-Bildschirm zu blinken.



4. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit ein, indem Sie den Backofenregler nach rechts/links drehen.

5. Bestätigen Sie die gewählte Helligkeit, indem Sie die Taste  berühren oder auf den Regler des Backofens drücken.

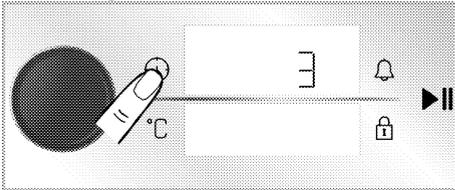
Einstellen der Funktion zum schnellen Vorheizen (Booster)

Sie können das Garen automatisch mit der schnellen Vorheizfunktion Ihres Produkts betreiben. Zu diesem Zweck aktivieren Sie die Einstellung für das schnelle Vorheizen. Ihr Ofen muss ausgeschaltet sein, um diesen Vorgang auszuführen.

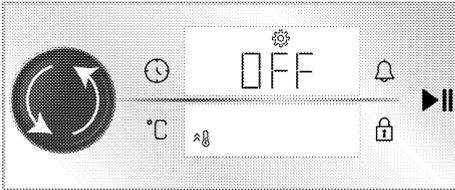
1. Aktivieren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (wenn die Uhrzeit auf dem

Display angezeigt wird) das Einstellungsmenü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.

» Der 3-2-1 Countdown wird angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns wird das Einstellungsmenü aktiviert.

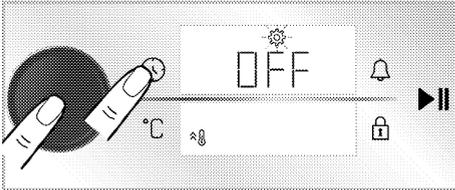


2. Drehen Sie den Backofenregler nach rechts/links, bis das Symbol  und „AUS“ auf der Zeit-/Uhr-Bildschirm erscheint.

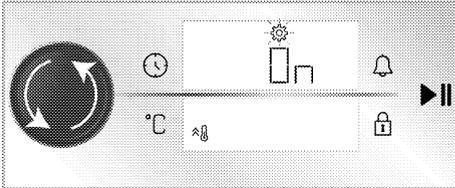


3. Aktivieren Sie das schnelle Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste  berühren oder auf den Regler des Backofens drücken.

» Das Symbol  beginnt auf Zeit-/Uhr-Bildschirm zu blinken.



4. Drehen Sie den Backofenregler nach rechts/links, um die „AUS“-Einstellung, die auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm angezeigt wird, auf „EIN“ zu ändern.



5. Bestätigen Sie das schnelle Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste 

berühren oder auf den Regler des Backofens drücken.

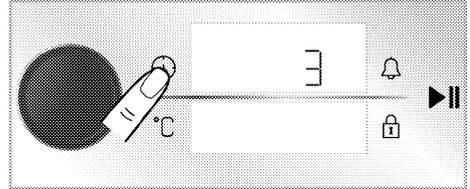
i Sie können die Einstellung für das schnelle Vorheizen auf die gleiche Weise deaktivieren. Durch Bringen ihn auf die Einstellung „AUS“, können Sie die Einstellung für das schnelle Vorheizen abbrechen.

Ändern der Tageszeit

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

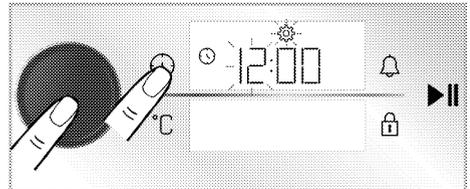
1. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), aktivieren Sie das Einstellungsmenü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.

» Der 3-2-1 Countdown wird angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns wird das Einstellungsmenü aktiviert.



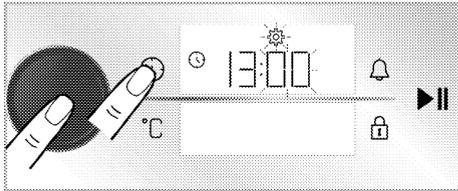
2. Drücken Sie den Backofenregler oder berühren Sie die Touch-Taste  einmal, um das Stundenfeld zu aktivieren.

» Stundenfeld und Symbol  blinken auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm.



3. Stellen Sie die Stunde ein, indem Sie den Backofenregler nach rechts/links drehen und den Backofenregler einmal drücken oder die Taste  berühren, um das Minutenfeld zu aktivieren.

» Das Minutenfeld und das Symbol  blinken auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm.



» Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol  erscheint auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm immer an.

4. Stellen Sie die Minute ein, indem Sie den Backofenregler nach rechts/links drehen. Bestätigen Sie die Zeiteinstellung, indem Sie auf den Regler des Backofens drücken oder die Taste  berühren.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

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

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

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

- Beim Öffnen der Ofentür kann beim Garen und auch noch eine Weile später heißer Dampf entweichen. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Garen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal, und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.
- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Überstehendes Backpapier kann sich entzünden. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Verwenden Sie stets den empfohlenen Einschub für Ihre Speisen, damit alles wie

erwartet gelingt. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Garen.

Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Achten Sie bei hinzugekauftem Kochgeschirr darauf, dass es möglichst dunkel, antihafbeschichtet und natürlich hochgradig hitzebeständig ist.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf den Rost stellen, stellen Sie dieses möglichst in die Mitte, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Garzeit und die Unterseite von Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.
- Durch den Gebrauch von Backpapier kann es vorkommen, dass der Boden des Gargutes nach Ende der Garzeit noch nicht ausreichend gebräunt ist. In diesem Fall verlängern Sie die Backzeit um bis zu 10 Minuten.
- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder vermindern die Temperatur um 10 °C.

- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus.
- Wenn Kuchen gut gelingen, aber außen klebrig bleiben, verwenden Sie weniger Flüssigkeit, vermindern die Temperatur, aber verlängern die Backzeit dafür ein wenig.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.
- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zubereitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

Tipps für die Zubereitung von Gebäck

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

Kochtisch für Gebäck und Backofen

Vorschläge für das Garen mit einem einzelnen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Kuchen im Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 40
Kuchen in Form	Kuchenform auf Drahtgrill**	Heißluft	2	180	30 ... 40
Kleine Kuchen	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
	Standard-Tablett*	Heißluft	3	150	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	150	30 ... 40
	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	150	35 ... 45
kekse	Gebäck-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	170	25 ... 35
	Gebäck-Tablett*	Heißluft	3	170	20 ... 30
Teiggebäck	Standard-Tablett*	Umluft	2	180	35 ... 45
Reichhaltiges Gebäck	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200	20 ... 30
	Standard-Tablett*	Heißluft	3	180	20 ... 30
Ganzes Brot	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	200	30 ... 40
	Standard-Tablett*	Heißluft	3	200	30 ... 40
Lasagna	Rechteckige Gussform aus Glas/Metall auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 ... 40
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 65
	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	280	5 ... 9

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
	Standard-Tablett*	Pizza-Funktion	2	280	5 ... 10

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Vorschläge für das Kochen mit zwei Blechen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Kleine Kuchen	2 _ Standard-Tablett* 4 _ Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 _ 4	150	25 ... 35
kekse	2 _ Standard-Tablett* 4 _ Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 _ 4	170	25 ... 35
Teiggebäck	1 _ Standard-Tablett* 4 _ Gebäck-Tablett*	Heißluft	1 _ 4	180	40 ... 50
Reichhaltiges Gebäck	2 _ Standard-Tablett* 4 _ Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 _ 4	180	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Kochtisch für Öko-Heißluft - Betriebsfunktion

- Ändern Sie die Kochtemperatur nicht, nachdem der Garvorgang in der Öko-Heißluft - Betriebsfunktion beginnt.
- Öffnen Sie die Tür nicht während des Garens in der Öko-Heißluft - Betriebsfunktion. Wenn die Tür nicht geöffnet wird, wird die Innentemperatur optimiert, um Energie zu sparen und kann von der Anzeige abweichen.
- Nicht im Modus Öko-Heißluft vorheizen.

Vorschläge für das Garen mit einem einzelnen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Kleine Kuchen	Standard-Tablett*	3	160	25 ... 35
kekse	Standard-Tablett*	3	180	25 ... 35
Teiggebäck	Standard-Tablett*	3	200	45 ... 55
Reichhaltiges Gebäck	Standard-Tablett*	3	200	35 ... 45

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

Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Rösten

- Würzen Sie Geflügel und größere Fleischportionen zuvor mit etwas Zitronensaft und Pfeffer.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 - 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 - 5 Minuten Garzeit an.

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

Kochtisch für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Tablett*	Umluft	3	15 min 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
Lammhaxe (1.5 - 2.0 kg)	Standard-Tablett*	Umluft	3	170	85 ... 110
Gebratenes Huhn (1.8-2 kg)	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	2	15 min 250/max, dann 190	60 ... 80
	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	„3D“-Funktion	2	15 min 250/max, dann 190	60 ... 80
Truthahn (5.5 kg)	Standard-Tablett*	Umluft	1	25 min 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
	Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	1	25 min 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	3	200	20 ... 30
	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	„3D“-Funktion	3	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

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

Allgemeine Vorsichtshinweise

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

Grilltisch

Wichtiges zum Grillen

- Bereiten Sie die Speisen so vor, dass Dicke und Gewicht möglichst ähnlich sind.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost oder den Rost mit Blech darunter, verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig, ohne dabei den Rost zu überladen.
- Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten können anhand der Menge und Dicke des Grillgutes etwas variieren.
- Schieben Sie den Rost oder den Rost mit Blech darunter in den passenden Einschub. Wenn Sie den Rost benutzen, schieben Sie das Backblech zum Auffangen von Fett und anderen Flüssigkeiten in den unteren Einschub. Das Blech sollte dabei natürlich zur Größe des Rostes passen, nicht kleiner sein. Eventuell wird ein solches Blech nicht mitgeliefert. Geben Sie ein wenig Wasser in das Blech, damit es sich später leichter reinigen lässt.

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Fisch	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 35
Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Lammkotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (in Scheiben geschnitten)	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalbskotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Gemüsegratin	Draht-Grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	1 ... 3

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

Dampfunterstütztes Kochen

Allgemeine Hinweise

- Dampfunterstütztes Kochen kann nur mit den im Handbuch angegebenen dampfunterstützten Kochfunktionen durchgeführt werden. Informationen zu dampfunterstützten Kochfunktionen finden Sie im Abschnitt **"Ofenfunktionen"**.
 - Wenn im Kochtisch ein Vorheizen empfohlen wird, stellen Sie Ihre Lebensmittel nach dem Vorheizen unbedingt in den Ofen. Die zum Zeitpunkt
- der Bewässerung angegebenen Zeiten geben die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.
- Der Kochtisch enthält vom Hersteller geprüfte Kocheempfehlungen. Sie können die Wassermenge, die Temperatur, die dampfunterstützte Kochfunktion und die Garzeit bestimmen, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind.
 - Kochen Sie dampfunterstützt mit einem einzigen Tablett.

Kochtisch für dampfunterstütztes Kochen

Vorschläge für das Garen mit einem einzelnen Blech

Lebensmittel	Position des Regals / Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Temperatur (°C)	Menge des		Kochzeit (min) (ca.)	ca. Gewicht (in g)
				zu verwendende n Wassers (ml) / Dampfstand	Dampfzeit (min)**		
Ganzes Brot	2 / Standard-Tablett*	Heißluft	180	200 / 	vor dem Vorheizen	30 ... 40	820
Gebratenes Huhn (1.8-2 kg)	2 / Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	25 min 250/max, dann 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Rippensteak(Ein Stück)	3 / Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Lammkeule mit Gemüse	3 / Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	170	250+250*** / 	nach dem Vorheizen sofort	80 ... 100	2000
Hefehauskrapfen	3 / Standard-Tablett*	Heißluft	180	150 / 	vor dem Vorheizen	20 ... 30	1200
Käsekuchen	3 / Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.****	Heißluft	120	200 / 	30	60 ... 70	1450

Lebensmittel	Position des Regals / Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Temperatur (°C)	Menge des zu verwendenden Wassers (ml) / Dampfstand	Dampfzeit (min)**	Kochzeit (min) (ca.)	ca. Gewicht (in g)
Hähnchenkeule	3 / Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	200	150 / 	nach dem Vorheizen sofort	20 ... 30	800
gebackene Kartoffeln	3 / Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	190	100 / 	25	45 ... 55	500
Hamburgerbrot	3 / Standard-Tablett*	Heißluft	180	200 / 	vor dem Vorheizen	20 ... 30	800
Lachs mit Gemüse	3 / Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	200	100 / 	nach dem Vorheizen sofort	15 ... 25	500

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

** Zeigt die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.

*** In der Hälfte der Garzeit weitere 250 ml Wasser hinzufügen.

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

Testspeisen

- Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß der Norm EN 60350-1 zur

Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

Kochtisch für Testnahrungsmittel

Vorschläge für das Garen mit einem einzelnen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	140	20 ... 30
	Standard-Tablett*	Heißluft	3	140	15 ... 25
Kleine Kuchen	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
	Standard-Tablett*	Heißluft	3	150	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	150	30 ... 40
	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	150	35 ... 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 65
	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	3	170	50 ... 65

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Vorschläge für das Kochen mit zwei Blechen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	2 Standard-Tablett* 4 Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 _ 4	140	15 ... 25
Kleine Kuchen	2 Standard-Tablett* 4 Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 _ 4	150	25 ... 35

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	1 ... 3
Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke	Draht-Grill	4	250	20 ... 30

Wenden Sie das Grillgut nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.

7 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 Paneele 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.

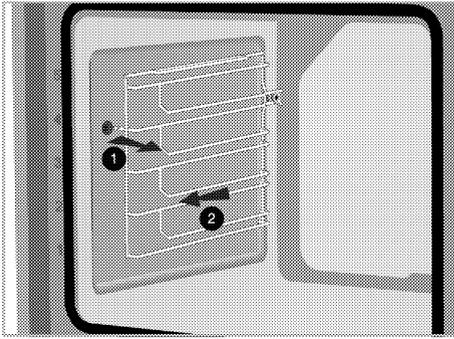
Reinigung der Seitenwände des Ofens

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 :

1. Nehmen Sie das Vorderteil des Gestells heraus, indem Sie es von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie das Gestell komplett nach vorne heraus.



3. Zum Einbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Dampfreinigung

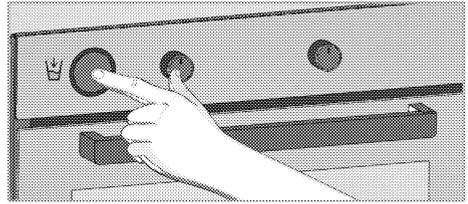
Es gewährleistet eine einfache Reinigung, da der Schmutz (der nicht zu lange gewartet hat) durch den im Ofen gebildeten Dampf aufgeweicht wird und die Wassertropfen auf den Innenflächen des Ofens kondensieren.

⚠ Allgemeine Warnungen

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

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Drücken Sie auf den Wassertank auf dem Bedienfeld Ihres Ofens, um den Tank zu entfernen. Füllen Sie 200 ml Wasser in den Tank.

i Verwenden Sie weder destilliertes noch gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur Flaschenwasser. Geben Sie nichts in den Wassertank, was sich entzünden kann, Alkohol oder Schwebeteilchen enthält.



3. Setzen Sie den Wassertank in den Schlitz ein und schieben Sie ihn hinein.
4. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste **⓪** aus.
5. Aktivieren Sie die untere Reihe der Lauffunktionen, indem Sie auf der Funktionsanzeige „Aktivierung der Zusatzfunktion“ berühren.
6. Tippen Sie auf „Dampfreinigung“ in der unteren Zeile der Funktionsanzeige.
7. Berühren Sie die Taste **▶||**, um die Reinigung zu starten.
 - » Die Reinigung beginnt und die Dampfreinigungszeit erscheint im Display. Diese Dauer kann nicht geändert werden.
8. Am Ende der Zeit erscheint „00:00“ im Display.
9. Öffnen Sie die Tür und wischen Sie die Innenflächen des Ofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
10. Verwenden Sie warmes Wasser mit Waschflüssigkeit, einem weichen Tuch oder Schwamm, um den hartnäckigen Schmutz zu reinigen, und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.

i Während des Dampfreinigungsmodus verdampft und kondensiert Wasser, das sich im Pool am Boden des Ofens befindet, um leicht gebildete Rückstände/Schmutz im Ofenraum zu erweichen, im Ofenraum und im inneren Glas der Ofentür. Daher kann Wasser tropfen, wenn Die Ofentür wird geöffnet. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald die Ofentür geöffnet wird.

11. Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar. Nach der Kondensation im Ofen befindet sich möglicherweise Wasser oder Feuchtigkeit im Poolkanal

unter dem Ofen. Reinigen Sie diesen Poolkanal nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.



Reinigung der Ofentür

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

i Das Innenglas der Ofentür ist mit einem leicht zu reinigenden Material abgedeckt. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Hartmetallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel wie

Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

Entfernen der Ofentür

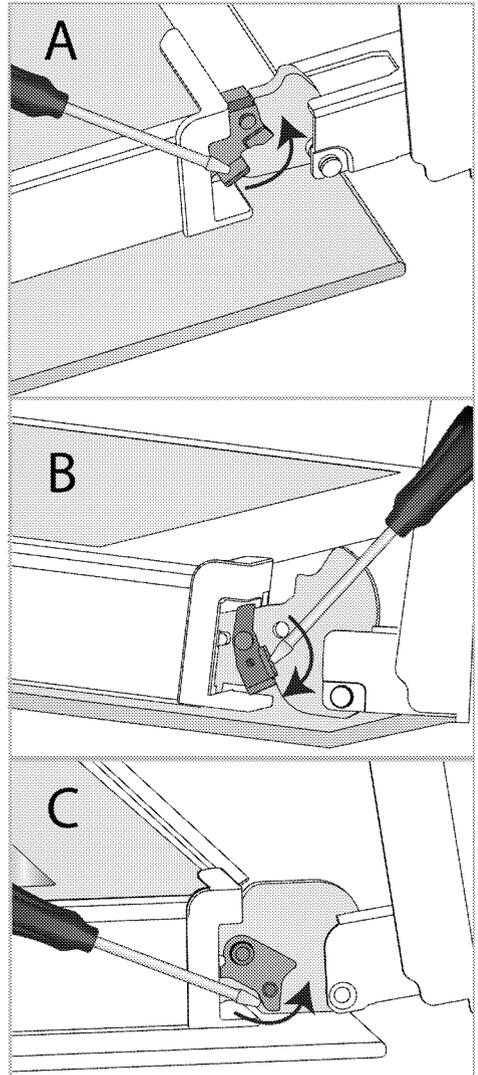
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips im Scharniergehäuse der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.

Der Scharniertyp (A), (B), (C) variiert je nach Produktmodell. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie alle Scharniertypen geöffnet werden.

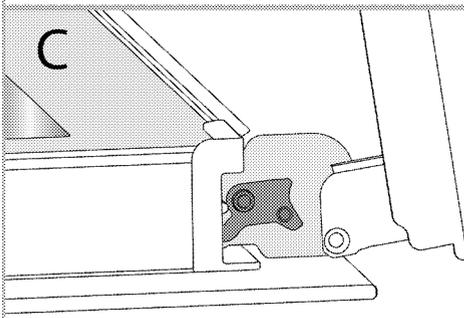
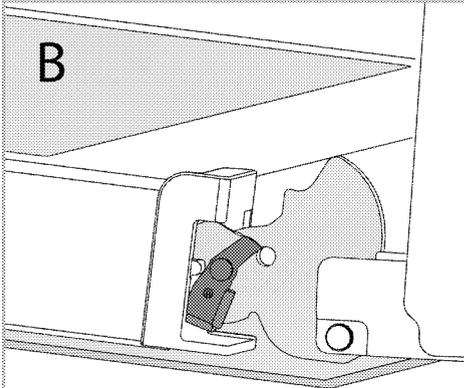
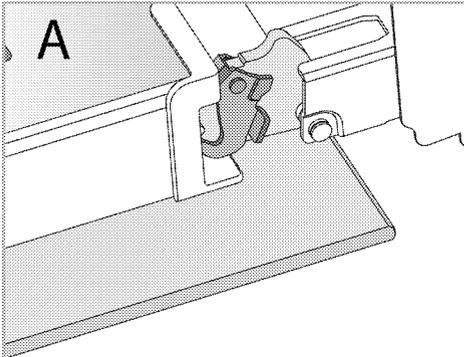
(A) Typ Scharnier ist in normalen Türtypen erhältlich.

(B) Scharniere sind in weich schließenden Türtypen erhältlich.

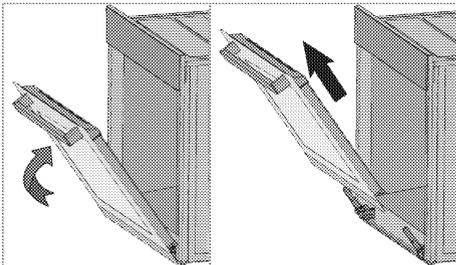
Das Scharnier vom Typ (C) ist als Tür mit weichem Öffnen / Schließen erhältlich.



Scharnier verschluss- geschlossene Position



Scharnierverschluss - offene Position
3. Öffnen Sie die Ofentür zur Hälfte.



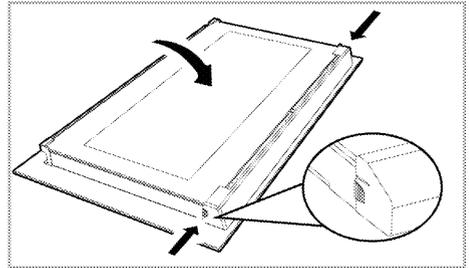
4. Ziehen Sie die halb geöffnete Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier und zu entfernen.

i Der Einbau der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips am Scharniergehäuse wieder geschlossen werden.

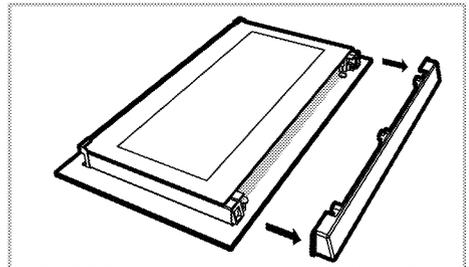
Entfernen der Innenscheiben der Tür

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

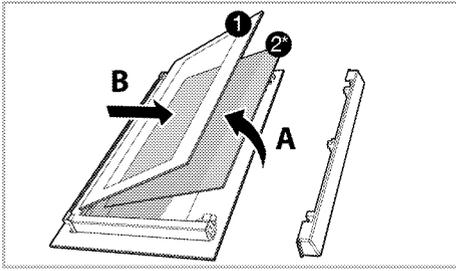
1. Öffnen Sie die Ofentür.



2. Ziehen Sie das oben auf die Vordertür montierte Kunststoffteil zu sich, indem Sie auf die Druckpunkte auf beiden Seiten des Teils drücken und entfernen Sie das Kunststoffteil.



3. Entfernen Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innerste Glas (1), indem Sie es leicht in Richtung 'A' anheben und in Richtung 'B' herausziehen.



- 1 Innerste Glasscheibe
- 2* Innere Glasscheibe (Es ist möglicherweise nicht in Ihrem Produkt enthalten.)
4. Wenn Ihr Produkt über ein inneres Glas (2) verfügt, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um das innere Glas (2) zu entfernen.
5. Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, das innere Glas (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke des Glases so, dass sie mit der abgeschrägten Ecke der Kunststofffassung übereinstimmt. (Wenn Ihr Produkt über ein inneres Glas verfügt). Das innere Glas (2) muss in die Kunststofffassung nahe dem innersten Glas (1) installiert werden.
6. Beim Installieren des innersten Glases (1) muss darauf geachtet werden, dass die bedruckte Seite des Glases zum inneren Glas zeigt. Es ist wichtig, dass die untere Ecke des innersten Glases (1) so angeordnet sind, dass sie den unteren Kunststofffassungen entsprechen.
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.

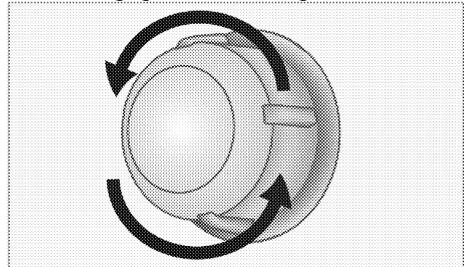
Ofenbeleuchtung austauschen

⚠ 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 Fassungsstyp G9, einer Leistung von weniger als 60 W verwendet. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Servicepartnern oder Technikern mit Lizenz erhältlich.
- Die Lage der Beleuchtung muss nicht zwingend mit der Lage in der Abbildung übereinstimmen.
- Das in Ihrem Gerät verwendete Leuchtmittel eignet sich nicht zur regulären Zimmerbeleuchtung. Der Zweck dieser Lampe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens geschieht.
- Die mit Ihrem Gerät verwendeten Leuchtmittel müssen hohe Temperaturen über 50 °C aushalten können.

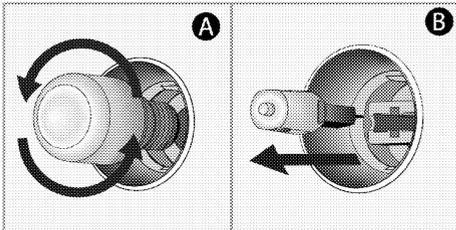
Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

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



3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der

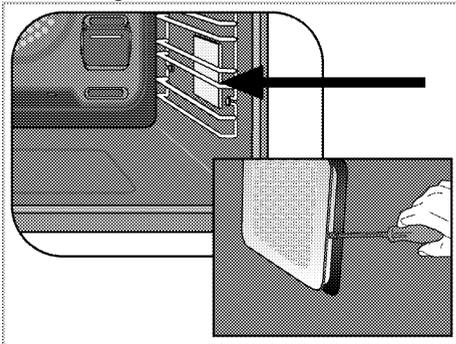
Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.



4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

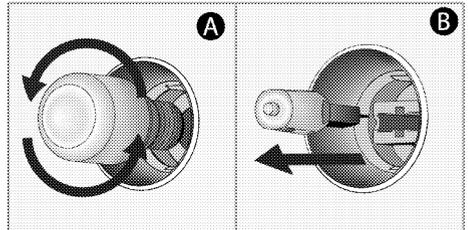
Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

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



3. Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an.

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



5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

8 Problemlösungen

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

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus

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

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

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

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

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

Backofen heizt nicht.

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

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

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

