

elekt**ra**bregenz

Einbau-Backofen

Bedienungsanleitung



MBD 76170 BRB

385446035/ DE/ R.AB/ 05.12.25 17:01
7754886787

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

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

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

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

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4
1.1	Verwendungszweck	4
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	5
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten	6
1.4	Sicherheit beim Transport	8
1.5	Sicherheitshinweise zur Installati- on	8
1.6	Sicher bedienen	9
1.7	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen	10
1.8	Verwendung von Zubehör	10
1.9	Sicherheit beim Kochen	11
1.10	Dampfsystem	12
1.11	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen	13
2	Hinweise zum Umweltschutz	13
2.1	Abfallrichtlinie	13
2.1.1	Informationen zur Entsorgung ..	13
2.2	Paketinformationen	14
2.3	Tipps zum Energiesparen	14
3	Ihr neues Gerät	15
3.1	Produkteinführung	15
3.2	Bedienfeld und Bedienung	15
3.2.1	Bedienfeld	16
3.2.2	Einführung des Ofenbedien- felds	16
3.3	Ofenfunktionen	16
3.4	Produktzubehör	18
3.5	Verwendung von Produktzubehör	19
3.6	Technische Spezifikationen	22
4	Erste Verwendung	23
4.1	Erste Timer-Einstellung	23
4.2	Erstreinigung	26
5	Benutzung des Backofens	26
5.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens	26
5.2	Handhabung der Bedienblende	27
5.3	Dampfunterstütztes Garen	31
5.4	Einstellungen	33
5.5	Verwendung des Bratenthermo- meters	41

6	Allgemeine Informationen zum Ko- chen	43
6.1	Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen	43
6.1.1	Backwaren und andere Ofenge- richte	44
6.1.2	Fleisch, Fisch und Geflügel	46
6.1.3	Grillen	47
6.1.4	Funktion oberflächliches oder ölfreies Braten	48
6.1.5	Dampfgaren	50
6.1.6	Testspeisen	52
7	Wartung und Reinigung	54
7.1	Allgemeine Reinigungshinweise ...	54
7.2	Reinigung des Zubehörs	56
7.3	Bedienfeld reinigen	56
7.4	Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)	56
7.5	Reinigung der Ofentür	56
7.6	Entfernen des inneren Glases der Backofentür	57
7.7	Reinigen der Backofenlampe	58
8	Fehlerbehebung	59



1 Sicherheitshinweise

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



1.1 Verwendungszweck

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

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

1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



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

1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.



1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

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

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

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

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

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

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

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

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

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

1.4 Sicherheit beim Transport

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

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

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

1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

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

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



1.6 Sicher bedienen

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

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



1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

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



1.8 Verwendung von Zubehör

- Es ist wichtig, das mit dem Produkt gelieferte Zubehör sachgemäß zu verwenden. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „**Verwendung von Produktzubehör**“.
- Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie das Zubehör vollständig in den Garraum geschoben haben, da es sonst gegen das Türglas stoßen und dieses beschädigen kann.
- Verwenden Sie ausschließlich das für Ihren Ofen empfohlene Bratenthermometer.



1.9 Sicherheit beim Kochen

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.
- Im Kochbereich befindliche Lebensmittelrückstände, wie z. B. Öl, können sich entzünden. Reinigen Sie diese Rückstände vor dem Kochen.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
- Stellen Sie während des Betriebs des Backofens **NIEMALS** Backbleche, Geschirr oder Alufolie direkt auf den Backofenboden. Der Hitzestau kann den Backofenboden beschädigen

und sogar das Backofengehäuse oder den Küchenboden beschädigen.

Beachten Sie bei der Verwendung von fettigem Pergamentpapier oder ähnlichen Materialien die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen.
- Um zu vermeiden, dass Sie die Heizelemente des Backofens berühren und den Heißluftstrom behindern, entfernen Sie überschüssige Teile des Pergamentpapiers, die an Zubehör oder Behältern hängen. Verwenden Sie kein Pergamentpapier bei Backofentemperaturen, die höher sind als die vom Hersteller angegebene maximale Verwendungstemperatur. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
- Legen Sie es während des Vorheizens nicht auf das Zubehör.
- Immer mit einem Teller oder einem ähnlichen Gegenstand andrücken, um zu verhindern, dass das Material durch die Luftzirkulation im Ofen herumfliegt.

- Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche im Inneren des Tablett.
- Nach jedem Gebrauch sollte das Tablett gereinigt und das darin verwendete Pergamentpapier oder ähnliche Materialien ersetzt werden. Andernfalls können Flüssigkeiten, die auf das Tablett tropfen, eine Rauchentwicklung verursachen oder sogar Flammen entzünden.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftstrom. Pergamentpapier kann mit den Heizelementen in Berührung kommen und sich entzünden.
- Bei Verwendung eines Rostgrills sollte ein Backblech auf den unteren Rost gelegt werden. Andernfalls können das Speiseöl und andere Bestandteile, die auf den Ofenboden tropfen, starken Rauch erzeugen und zu Flammen führen.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Legen Sie das Grillgut nicht zu

weit hinten auf den Grill. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.



1.10 Dampfsystem

- Beim Dampfgaren kann heißer Dampf beim Öffnen der Ofentür entweichen, dabei besteht Verbrühungsgefahr. Öffnen Sie die Tür nur sehr vorsichtig.
- Wenn nach dem Dampfgaren Feuchtigkeit im Ofen verbleibt, ist dies wie eine kleine Einladung zum Rosten. Lassen Sie den Ofen nach dem Kochen gründlich trocknen. Bewahren Sie keine feuchten Speisen längere Zeit im Ofen auf.
- Wenn Sie die Speisen nach dem Dampfgaren aus dem Ofen holen, kann heiße Flüssigkeit vom Kochgeschirr ablaufen. Gehen Sie also entsprechend vorsichtig vor, tragen Sie am besten Handschuhe.
- Beim Garen mit Dampf empfiehlt es sich, so viel Wasser hinzuzufügen, wie in der Gartabelle angegeben.
- Gießen Sie kein Wasser in den Ofen. Andernfalls kann sich im Handumdrehen heißer Dampf bilden, der in diesem Fall aber nicht erwünscht ist, Verbrühungen verursachen kann.

- Stellen Sie beim Garen keine Behälter mit Wasser in den Ofen. Die Innenflächen des Ofens können darunter leiden.
- Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie keine brennbaren, alkoholischen oder festen partikelförmigen Lösungen anstelle von Wasser.
- Verzichten Sie auf Zubehör, das beim Dampfgaren zum Rosten neigt.
- Achten Sie darauf, dass beim Entnehmen und Einsetzen des Wassertanks kein Wasser an Stellen läuft, an denen es nichts zu suchen hat.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Vordertürglasscheibe des Ofens keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.
- Lassen Sie nach jedem Dampfgaren das restliche Wasser im Wasserbehälter ab und reinigen Sie ihn. Falls Wasser im Garraum zurückbleibt, steht die Hygiene auf dem Spiel: Bakterien lieben Feuchtigkeit.



1.11 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

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



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

Entsorgen Sie das Abfallprodukt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll und anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer Recyclings-

ammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Diese Sammelstellen können Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltung erfragen. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Einhaltung der RoHS-Richtlinie:

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

2.2 Paketinformationen

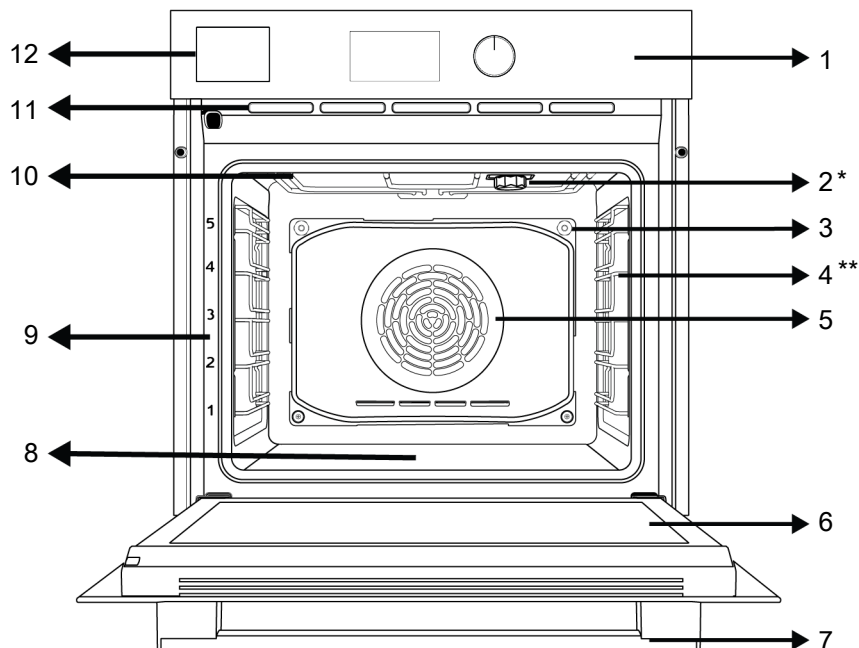
Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

2.3 Tipps zum Energiesparen

Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden. Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

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

3.1 Produkteinführung



- 1 Bedienfeld
- 3 Dampfaustrittsöffnung
- 5 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)
- 7 Griff

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

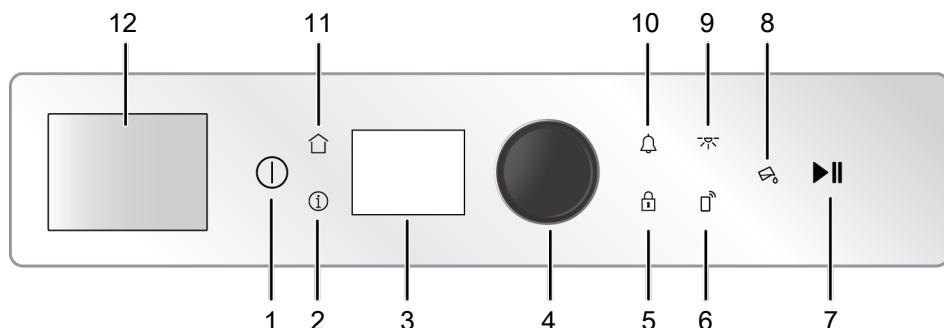
* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe weichen von der Abbildung ab.

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

3.2 Bedienfeld und Bedienung

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

3.2.1 Bedienfeld



- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 Ein/Aus-Taste | 2 Infotaste |
| 3 Touch-Display | 4 Steuerungsknopf |
| 5 Taste für Tastensperre | 6 Taste für App-Steuerung |
| 7 Taste Start/Stop | 8 Schlüssel zum Öffnen der Wasser- |
| | tanktür |
| 9 Taste für die Beleuchtung | 10 Alarm-Taste |
| 11 Taste für den Rücksprung ins Haupt- | 12 Wasserbehälter |
| menü | |

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

3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds

Backofen-Bedienknopf

Sie können zwischen den Menüs auf dem Display wechseln, indem Sie den Backofen-Bedienknebel nach rechts/links drehen, und die Menüs aktivieren, indem Sie darauf drücken.

Touch-Display

Sie können alle Arten von Funktionen aktivieren, indem Sie auf dem Touch-Display berühren, und Sie können die Funktionen scrollen, indem Sie auf einigen Displays ziehen.

3.3 Ofenfunktionen

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

Funktionsymbol	Ofenfunktion	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Die Dauer des Auftauens hängt vom aufzutauenden Lebensmittel ab.
	Statisch	40-280	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Aufläufe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze	40-220	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen.
	Umluft	40-280	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Heißluft / Airfry	40-280	Die Hitze des Umluftheizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Er ist für das Garen auf mehreren Ebenen geeignet. Dank der schnell verteilten Luft durch diese Funktion können Sie flach oder ölfrei frittieren. Ausführliche Informationen finden Sie im Abschnitt "Airfry".
	Heißluft Eco	160-220	Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Heißluft“ im Bereich von 160-220°C verwenden. Die Garzeit wird jedoch etwas länger sein als üblich.
	Pizza	40-280	Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.
	3D Backen	40-280	Die Funktionen Oberhitze, Unterhitze und Heizgebläse sind in Betrieb. Das Gargut wird von beiden Seiten gleichmäßig und schnell gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Kleinflächengrill	40-280	Das kleine Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen kleiner Mengen.
	Grill	40-280	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	Umluftgrill	40-280	Die Hitze des großen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen größerer Portionen.
	Warmhalten	40-100	Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.

	Nieder Temp	50-150	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Zum Niedertemperaturgaren verschiedener Fleischsorten (Kalb, Geflügel, Lamm und dergleichen, angebraten) im offenen Gefäß bei relativ geringer Temperatur. Diese Funktion sorgt dafür, dass Fleisch schön weich wird und dabei saftig bleibt. Verwenden Sie sauberes Fleisch. Braten Sie das Fleisch in einer hocherhitzten Pfanne auf Herdplatten oder Grills vor und versiegeln Sie alle Oberflächen. Mit der "Nieder Temp"-Funktion garen Sie zuvor angebratenes Fleisch gemächlich, dafür aber sehr zart und saftig bei geringer Temperatur. Verwenden Sie nur ein einziges Blech zum Garen.
	Dampf	40-100	Hier wird mit Dampf gegart. Für Lebensmittel, die sich dämpfen lassen, zum Beispiel Gemüse, rotes Fleisch, Fisch und Geflügel. Beim schonenden Dampfgaren bleiben die Nährstoffe der Speisen besonders gut erhalten.
	SousVide	55-95	Es ermöglicht das Dampfgaren bei niedriger Temperatur, die in Vakuumbuteln genau gemessen wird.

3.4 Produktzubehör

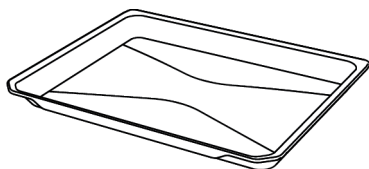
Es gibt eine Vielzahl an unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät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



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

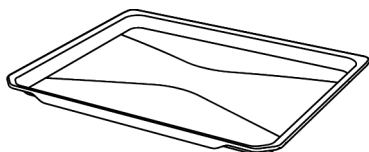
Standard-Bleche

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



Gebäck-Blech

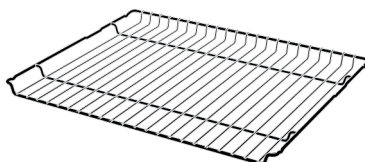
Für Gebäck wie Kekse oder Plätzchen.



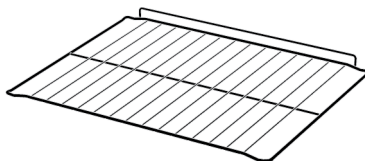
Grillrost

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Bei Modellen mit Seitengittern :



Bei Modellen ohne Seitengitter :



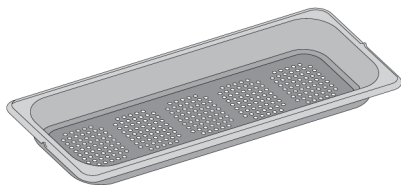
Fleisch-Sonde

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



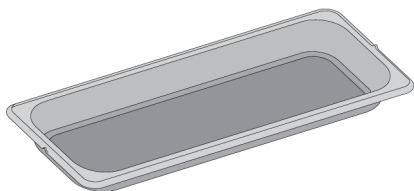
Kleine Dampfgarschale mit Löchern

Zum Dampfgarenggeeignet. Perforierte Fächer eignen sich zum Ableiten von Kondenswasser oder Flüssigkeiten, die von Lebensmitteln stammen.



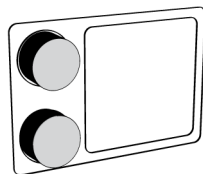
Kleine Dampfgarschale ohne Löcher

Zum Dampfgaren von eher trockenen Lebensmitteln wie Hülsenfrüchten.



Entkalkungstablette

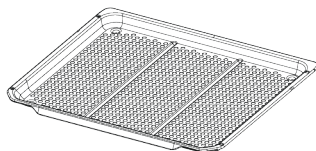
Zum Entkalken. Zwei Tabletten werden gleich mitgeliefert. Schädlich beim Verschlucken. Verursacht Hautreizungen. Verursacht schwere Augenreizungen. Kann eine allergische Hautreaktion hervorrufen. Kann Reizungen der Atemwege verursachen. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Waschen Sie sich nach der Anwendung gründlich die Hände. BEIM VERSCHLUCKEN: Wenn Sie sich unwohl fühlen, wenden Sie sich an das GIFTINFORMATIONSZENTRUM / den Arzt. WENN SIE DAS AUGERÜHREN: Augen einige Minuten lang sorgfältig mit Wasser ausspülen. Kontaktlinsen entfernen, falls vorhanden und leicht zu entfernen. Dann weiter spülen. Wenn die Augenreizung andauert: Rufen Sie medizinischen Rat / Hilfe an. Verwerfen Sie den Inhalt gemäß den örtlichen Bestimmungen. Die Tabletten enthalten Maleinsäure. Nur an einem trockenen und kühlen Ort aufbewahren. Der Rückstand kann mit Wasser gewaschen werden.



Barrierebeschichtetes Frittiertablett (Air-fry)

Wird zum fettarmen Frittieren von Lebensmitteln verwendet.

Am beschichteten Backblech backen Speisereste nicht so stark an wie an herkömmlichen Blechen.

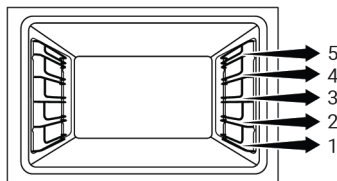


3.5 Verwendung von Produktzubehör

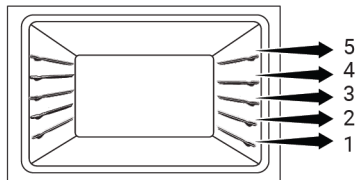
Einschubebenen

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

Bei Modellen mit Seitengittern :



Bei Modellen ohne Seitengitter :

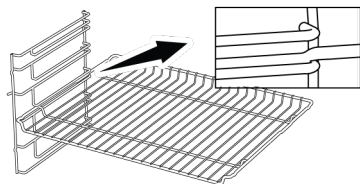


Grillrost in den Einschubebenen platzieren

Bei Modellen mit Seitengittern :

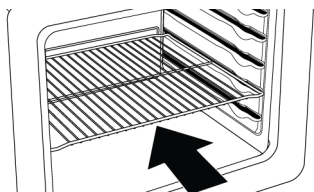
Es ist wichtig, dem Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Dabei muss sich der offene Abschnitt vorne befinden. Um ein besseres Garen zu ermöglichen,

muss der Grillrost auf die Haltepunkte an den Seitengittern gesetzt werden. Er darf nicht vor oder hinter den Haltepunkten sitzen und die Rückwand des Ofens berühren.



Bei Modellen ohne Seitengitter :

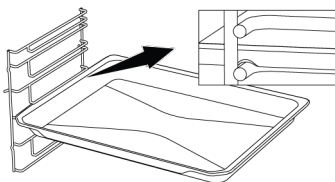
Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Der Grillrost muss immer mit der offenen Seite nach vorne eingeschoben werden.



Backblech in den Einschubebenen platzieren

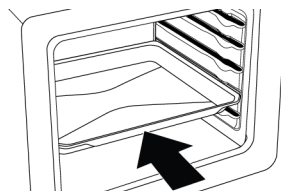
Bei Modellen mit Seitengittern :

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



Bei Modellen ohne Seitengitter :

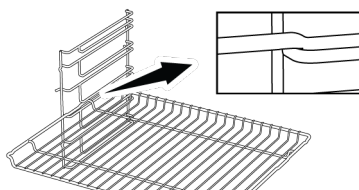
Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Der Grillrost muss immer mit der offenen Seite nach vorne eingeschoben werden.



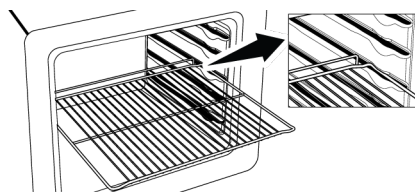
Stopperfunktion des Grillrosts

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

Bei Modellen mit Seitengittern :

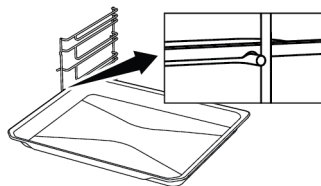


Bei Modellen ohne Seitengitter :



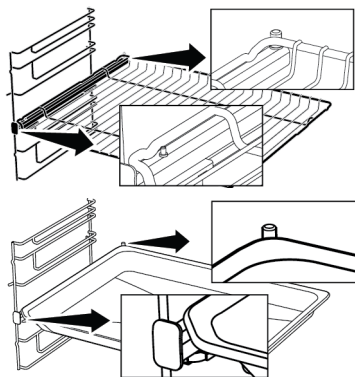
Stopperfunktion für Backbleche - Bei Modellen mit Seitengittern

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



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

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



3.6 Technische Spezifikationen

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

Grundlagen: Angaben zum Energielabel von Elektroöfen erfolgen gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Diese Werte werden unter Standardlast mit der Funktion „Bottom-Top-Heizung“ oder „Ventilator-Heizung“ (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-Heißluft Eco , 2-Heißluft , 3-Grill + Umluft , 4-Statisch.



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



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



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

4 Erste Verwendung

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

4.1 Erste Timer-Einstellung

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

Es wird empfohlen, die Einstellungen für Datum, Uhrzeit und Sprache vor der ersten Benutzung Ihres Ofens vorzunehmen. Vervollständigen Sie diese Einstellungen, indem Sie den Anweisungen folgen. Für weitere Einstellungen siehe die Erläuterungen im Abschnitt **"Einstellungen"**.

Timer-Einstellung

✓ So ändern Sie die Timer-Einstellung;

1. Bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie die Taste ① und schalten Sie den Backofen ein.
⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.



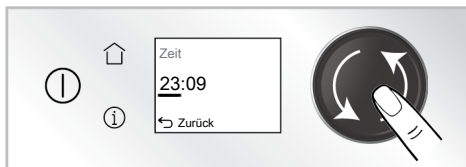
2. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Zeit" zu markieren.



3. Rufen Sie den Bildschirm zur Timer-Einstellung auf, indem Sie "Zeit" auf dem Bildschirm berühren oder den Steuerknopf einmal drücken.

⇒ Das Feld Timer ist auf dem Bildschirm aktiviert.

4. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links, um die aktuelle Zeit einzustellen und bestätigen Sie die Einstellung durch einmaliges Drücken auf den Bedienknopf.



⇒ Das Feld Minute ist auf dem Bildschirm aktiviert.

5. Drehen Sie den Drehknopf des Backofens nach rechts/links, um die aktuelle Minute einzustellen, und schließen Sie die Datumseinstellung ab, indem Sie "Zurück" berühren.



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

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

Einstellung der Sprache

✓ So ändern Sie die Spracheinstellung;

1. Bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie die Taste ① und schalten Sie den Backofen ein.



⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.

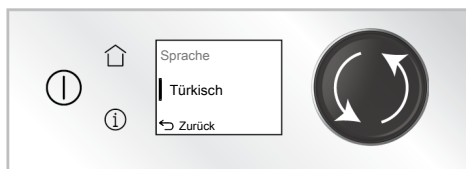
2. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Sprache" zu markieren.



3. Rufen Sie den Bildschirm zur Spracheinstellung auf, indem Sie "Sprache" auf dem Bildschirm berühren oder die Steuertaste 1 Mal drücken.



4. Die eingestellte Sprache wird auf dem Bildschirm angezeigt.



5. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links, um die gewünschte Sprache auszuwählen, und bestätigen Sie die Einstellung durch einmaliges Drücken auf den Bedienknopf. Schließen Sie die Spracheinstellung ab, indem Sie auf dem Bildschirm "Zurück" berühren.

Einstellen des Wasserhärtegrads

Sie müssen den Wasserhärtegrad für Ihren Backofen bei der ersten Benutzung einstellen. Der Bereich für den Härtegrad des zu verwendenden Wassers ist in der nachstehenden Tabelle angegeben. Dies ist notwendig, um die Kalkablagerungen auf den Oberflächen des Dampferzeugungssystems rechtzeitig zu entfernen.

Die Vorbereitung des Teststreifens wird im Folgenden beschrieben.

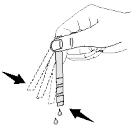
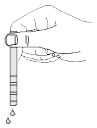
A	B	C	D	E	F
					1  Keine Verkalkung 2  Sehr wenig Verkalkung 3  Wenig Verkalkung 4  Verkalkung 5  Zu viel Verkalkung 6  Übermäßig viel Verkalkung
Packen Sie den Teststreifen aus.	Lassen Sie den Wasserhahn 1 Minute lang laufen.	Weichen Sie den Teststreifen 1 Minute lang in Wasser ein.	Nehmen Sie ihn aus dem Wasser und schütteln Sie ihn.	Warten Sie 1 Minute lang.	Stellen Sie den Wasserhärtegrad Ihres Produkts anhand des Ergebnisses des Teststreifens ein.

Tabelle zur Einstellung der Wasserhärte

Härtegrad	Britischer Wasserhärtegrad °dE	Deutscher Wasserhärtegrad °dH	Französischer Wasserhärtegrad °dF	Härtegrad	Wasserhärtegrad, der für den Backofen einzustellen ist
1 	0-5	0-4	0-8	Weiches Wasser	*
2 	6-9	5-7	9-13	Teilweise weiches Wasser	
3 	10-15	8-12	14-22	Teilweise mittelhartes Wasser	*
4 	16-19	13-15	23-27	Mittelhartes Wasser	
5 	20-24	16-19	28-34	Teilweise hartes Wasser	*
6 	25-62	20-50	35-90	Hartes Wasser	

- Halten Sie den Teststreifen nicht unter fließendes Wasser; führen Sie die Messung in einem Glas durch.
- Wenn Sie länger als 1 Minute warten, führt dies zu falschen Ergebnissen.
- Wenn das Ergebnis hartes Wasser ist, können Sie auch Wasser aus Flaschen verwenden. Sie können die Messung für Flaschenwasser wiederholen, wenn Sie dies wünschen.
- Wählen Sie aus der obigen Tabelle den Eingabewert aus, der der Anzahl der Bereiche entspricht, die sich auf dem Test-

streifen verfärben, und geben Sie die Informationen auf dem entsprechenden Menübildschirm ein.

- Bewahren Sie den Teststreifen nach der Messung außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie ihn. Leeren Sie das Wasser im Messglas aus.

Einstellen des Wasserhärtegrads

- ✓ Nachdem Sie den Härtegrad Ihres Wassers im Einstellungs Menü bestimmt haben:

1. Berühren Sie "*" auf dem Bildschirm.

2. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links, um den gewünschten Wasserhärtegrad einzustellen, wenn die Funktion "*" aktiviert ist.

⇒ Wenn Sie nur den Wasserhärtegrad einstellen wollen, berühren Sie "←" auf dem Bildschirm, um zum oberen Menü zurückzukehren. Ihre Einstellung wird bestätigt und das nächste Untermenü wird aktiviert. Wenn Sie weitere Einstellungen vornehmen möchten, berühren Sie die entsprechende Einstellung auf dem Bildschirm.

4.2 Erstreinigung

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

arbeiten. Schauen Sie sich den 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 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 Benutzung des Backofens

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

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

Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf von selbst ein, kühlt dabei das Gerät und die Möbel in unmittelbarer Nähe. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald seine Arbeit erledigt ist. Über der Tür strömt heiße Luft aus dem Ofen. Decken Sie diese Belüftungsöffnungen nicht 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 Backzeit zusammen mit allen anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

Ofenbeleuchtung

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

Bei einigen Backfunktionen schaltet sich die Lampe nie ein, um Energie zu sparen.

Wenn auf dem Bedienfeld die Taste  vorhanden ist. In den Fällen, in denen die Backofenlampe automatisch ein- oder aus-

geschaltet wird, können Sie die Lampe jederzeit durch Berühren der Taste  ein- und ausschalten.

5.2 Handhabung der Bedienblende

Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens

- Die maximale Zeit, die für den Backvorgang eingestellt werden kann, beträgt 5:59 Stunden. Bei den Funktionen „Warmhalten“ und „Nieder Temp“ beträgt diese Zeit 23:59 Stunden. Bei einem Stromausfall werden die voreingestellte Backzeit und Backdauer aufgehoben.
- Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es ist notwendig, die vorgenommenen Einstellungen zu speichern, entweder durch Berühren der entsprechenden Taste in der Beschreibung oder durch kurzes Warten.
- Wenn die Backzeit bei Backbeginn eingestellt ist, wird die verbleibende Zeit auf dem Display angezeigt.
- Bevor Sie mit dem Garen beginnen, vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung des Fleischspießschachts geschlossen ist, wenn Sie ohne Fleischspieß garen.

Ein- und Ausschalten der Backofenlampe

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld. Die Backofenlampe leuchtet auf.
2. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld. Die Backofenlampe schaltet sich aus.

-  Falls Sie die Backofenlampe nicht einschalten können, wird die Lampentaste automatisch aktiviert, wenn Sie mit dem Kochen beginnen, und die Backofenlampe leuchtet kontinuierlich. Um die Lampe während des Backens auszuschalten, berühren Sie die Taste  -erneut.

Verwendung des Wassertanks

1. Berühren Sie die Taste „“ auf dem Bedienfeld. Der Wassertank wird herausgenommen.
2. Nehmen Sie den Wassertank heraus, entleeren Sie das darin befindliche Wasser (falls vorhanden) und fügen Sie sauberes Wasser bis zum Höchststand hinzu, der die Gesundheit am

 Wenigsten gefährdet! Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten als Trinkwasser im Dampfsystem.

 Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur abgefülltes Wasser. Füllen Sie keine brennbaren, alkoholhaltigen Lösungen oder feste Partikel in den Wassertank.

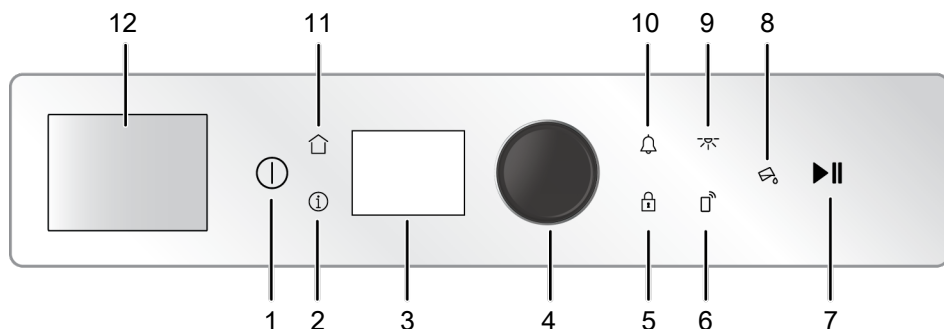
 Dank des Deckels auf dem Wassertank können Sie ihn auch befüllen, ohne ihn herauszunehmen.

3. Setzen Sie den Wassertank wieder ein und schieben Sie ihn in seinen Schlitz.

 Vergewissern Sie sich vor dem Start des Dampfgarens oder der Dampfgarfunktion, dass der Deckel des Fleischsondenanschlusses geschlossen ist.

4. Am Ende des Garvorgangs das restliche Wasser im Tank aus hygienischen Gründen ablassen.

 Das Wasser im Dampferzeugungssystem des Ofens wird nach Beendigung des Garvorgangs in etwa 15 Minuten in den Wassertank geleitet. Lassen Sie dieses Wasser, das sich im Wassertank angesammelt hat, aus hygienischen Gründen ab.



- 1 Ein/Aus-Taste
- 2 Infotaste
- 3 Touch-Display
- 4 Steuerungsknopf
- 5 Taste für Tastensperre
- 6 Taste für App-Steuerung
- 7 Taste Start/Stopp
- 8 Schlüssel zum Öffnen der Wassertanktür
- 9 Taste für die Beleuchtung
- 10 Alarm-Taste
- 11 Taste für den Rücksprung ins Hauptmenü
- 12 Wasserbehälter

Ein-/und Ausschalten des Ofens

1. Wenn Sie den Ofen einstecken und er sich im Stand-by-Modus befindet, berühren Sie die Taste "①" etwa 3 Sekunden lang.

⇒ Nach der Animation des Backofenbildschirms wird der Hauptmenübildschirm angezeigt.

2. Während der Backofen aktiv ist, können Sie ihn ausschalten, indem Sie die Taste "①" ca. 3 Sekunden lang drücken.

Menü Manuelles Backen

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

⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.

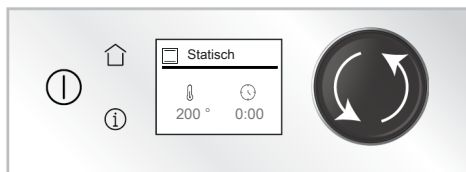


2. Rufen Sie den Bildschirm mit den Backfunktionen auf, indem Sie "Heizarten" auf dem Bildschirm berühren oder die Steuertaste 1 Mal drücken.



⇒ Die erste Betriebsfunktion, die auf dem Bildschirm definiert ist, wird angezeigt.

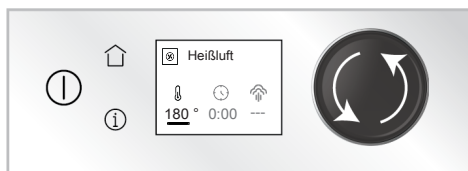
3. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links und wählen Sie die Betriebsfunktion, die Sie zum Backen verwenden möchten.



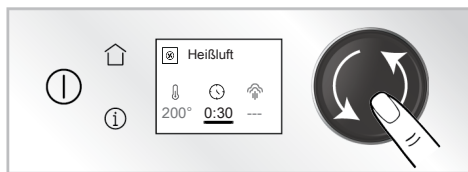
4. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Drücken Sie die Bedientaste des Backofens einmal, um diese Temperatur zu ändern.



5. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links und wählen Sie die Temperatur, die Sie zum Backen verwenden möchten.



6. **Zum Einstellen der Backzeit:** Wenn Sie den Backvorgang in der Funktion und bei den Temperatureinstellungen, die Sie eingestellt haben, eine Zeit lang durchführen und den Backvorgang am Ende der Zeit automatisch beenden möchten, stellen Sie die Backzeit ein. Wenn Sie den Garvorgang durch Berühren der Taste ►► starten, ohne die Zeit einzustellen, sollten Sie den Backvorgang manuell verfolgen und selbst abschließen. Stellen Sie die gewünschte Backzeit ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts/links drehen. Die Abbildungen zeigen als Beispiel die Einstellungen für die Funktion „Heißluft“, 200 °C und 30 Minuten Backzeit.



7. **Zum Einstellen der Dampfmenge beim Backen mit Dampfunterstützung:** Sie können das Garen mit Dampf bei der Backfunktion „Voll Dampf“ oder anderen

Backfunktionen durchführen, bei denen ein Gebläsemotor/Heizlüfter arbeitet. Wenn Sie mit Dampf garen wollen, stellen Sie die Dampfmenge auf dem Informationsbildschirm der entsprechenden Funktion ein. Ausführliche Informationen zu den Dampfgarstufen finden Sie im Feld „Dampfunterstützung“. Bevor Sie mit dem Dampfgaren/Dampfbacken beginnen, sollten Sie den Wassertank mit Wasser füllen, indem Sie die Schritte befolgen, die im Feld „Verwendung des Wassertanks“ erklärt werden. Wenn Sie kein Dampfgaren durchführen wollen, überspringen Sie diese Einstellung, indem Sie einmal auf den Bedienknopf drücken oder die anderen Einstellungen auf dem Display berühren.

8. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, drücken Sie einmal auf den Bedienknopf des Backofens und stellen Sie die gewünschte Dampfgarebene ein, indem Sie den Bedienknopf des Backofens nach links/rechts drehen.



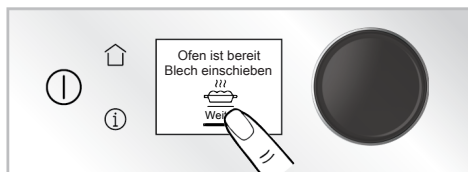
9. Wenn Sie alle Einstellungen richtig vorgenommen haben, tippen Sie auf das ►►, um den Backvorgang zu starten.

⇒ Der Bildschirm Vorheizen wird angezeigt.

10. Auf der Vorheizanzeige stellt der Ofen die Innentemperatur des Ofens in kurzer Zeit auf die eingestellte Temperatur ein, indem er alle Heizelemente betreibt, um die eingestellte Temperatur zu erreichen. Sie können den Abschluss des Vorheizens auf diesem Bildschirm abwarten oder das Vorheizen überspringen, indem Sie den Drehknopf „Abbrechen“ einmal berühren.



11. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, wird auf dem Bildschirm der Vorschlag angezeigt, „das Backblech einzusetzen“.
12. Geben Sie Ihr Gericht in den Ofen, schließen Sie die Ofentür und berühren Sie einmal „Weiter“.



13. Das Backen beginnt. Während der Backvorgang weiterläuft, können Sie ihn abbrechen oder Ihre Einstellungen ändern. Um eine Einstellung vorzunehmen, können Sie auf die Backofenfunktionstaste drücken und sie nach rechts/links drehen. Jedes Mal, wenn Sie diese Taste drücken, wird die Betriebsfunktion zwischen Temperatur und Backzeit umgeschaltet.



- ⇒ Wenn die Backzeit nicht eingestellt wird, arbeitet der Backofen manuell. In diesem Fall wird die verstrichene Zeit auf dem Display angezeigt. Wenn Ihr Gericht fertig gekocht ist, berühren Sie zuerst die Schaltfläche ►|| dann können Sie es überspringen, indem Sie einmal den Bildschirm „Backen abbrechen“ berühren und den Backvorgang durch Berühren abschließen. Ansonsten arbeitet der Backofen weiter.

- ⇒ Wenn die Backzeit eingestellt ist, hört der Backofen am Ende der Backzeit auf zu arbeiten. Auf dem Display werden die Symbole „Weiter“ und „Favoriten Hinzufügen“ angezeigt. Wenn Sie „Weiter“ berühren, läuft der Backofen noch 5 Minuten lang mit den eingestellten Funktionen und Temperaturen weiter. Wenn Sie „Favoriten Hinzufügen“ berühren, können Sie Ihre Backeinstellungen für den Favoritenbereich speichern.

Fertiggerichte-Menüs

- ✓ Die Menüs, die auf der Backofensteuerung verfügbar sind, enthalten Rezepte, die von professionellen Köchen speziell für Sie zubereitet werden. In diesen Menüs wird mit Hilfe von Bildern Schritt für Schritt erklärt, wie man ein Gericht zubereitet. Außerdem werden Temperatur, Einschubebene und Backfunktionen automatisch je nach Art und Gewicht der Mahlzeit bestimmt. Auf dem Bildschirm des servierfertigen Menüs sind, "Fleisch", "Fisch", "Geflügel", "Brote", "Nachtisch", "Pizza", "Vegetarisch", "Speziell", "Brot" und "Pasta" Titel des Hauptbackmenüs verfügbar.

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

- ⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.



2. Drehen Sie den Bedienknopf nach rechts/links und wählen Sie das Menü „Automatisches Kochen“ und rufen Sie die Backuntermenüs auf, indem Sie „Automatisches Kochen“ berühren oder den Bedienknopf einmal drücken.

- i** Sie können in die Untermenüs gelangen, indem Sie die Hauptmenüs berühren, die auf dem Hauptmenübildschirm angezeigt werden, Sie können jedoch nicht durch sie blättern, um auf andere Hauptmenütitel zuzugreifen. Verwenden Sie den Steuerschalter, um auf die anderen Hauptmenüs zuzugreifen.



3. Drehen Sie den Bedienelement nach rechts/links und wählen Sie das automatische Backmenü.
4. Drehen Sie den Bedienelement nach rechts/links und wählen Sie das Gericht, das Sie zubereiten möchten.
 - ⇒ Die Gewichtsangaben und die Backzeit für das Gericht werden auf dem Bildschirm angezeigt.
5. Berühren Sie das ausgewählte Gericht und drücken Sie die Taste ►||, um den Backvorgang zu starten.
6. Das Vorheizen wird für die Gerichte, die ein Vorheizen erfordern, gestartet. Auf der Vorheizanzeige stellt der Ofen die Innentemperatur des Ofens in kurzer Zeit auf die eingestellte Temperatur ein, indem er alle Heizelemente betreibt, um die eingestellte Temperatur zu erreichen.

- i** Wenn die Backofentür während des Backvorgangs geöffnet wird, wird das Symbol „“ auf dem Bildschirm angezeigt.

7. Am Ende der Backzeit hört der Ofen auf zu arbeiten. Auf dem Display werden die Symbole „Weiter“ und „Favoriten Hinzufügen“ angezeigt. Wenn Sie „Weiter“ berühren, läuft der Backofen noch 5 Minuten lang mit den eingestellten Funktionen und Temperaturen weiter. Wenn Sie

„Favoriten Hinzufügen“ berühren, können Sie Ihre Backeinstellungen für den Favoritenbereich speichern.

Menü Favoriten

Wenn Sie die Backeinstellungen, die Sie zuvor in Ihrem Ofen vorgenommen haben, am Ende des Backvorgangs speichern, können Sie auf diese Einstellungen über das Favoritenmenü zugreifen. Die Einträge in diesem Feld werden mit den Namen gespeichert, die Sie zuvor gespeichert haben. Sie können diese Einstellungen in diesem Feld wiederverwenden und auf dieselbe Weise backen.

Sie können das Favoritenmenü schnell aufrufen, indem Sie die Taste ☆ auf dem Bedienelement berühren.

5.3 Dampfunterstütztes Garen

Ihr Backofen verfügt über eine Dampfgar- und eine dampfunterstützte Kochfunktion.

Dampfgaren: Garen nur mit Dampf durch Auswahl der "Dampf" Bedienfunktion und Einstellung der Dampfstufe.

Dampfunterstütztes Kochen: Das Kochen erfolgt durch Einstellen der Dampfstufe in einigen Betriebsfunktionen mit Dampfunterstützung. Bei dampfunterstützten Kochfunktionen wird die Dampfstufeneinstellung auf der Betriebsfunktionsanzeige der Steuereinheit angezeigt.

Mit Hilfe von Dampf wird bei diesen Zubereitungen ein besseres Garergebnis erzielt. Mit Hilfe von Dampf wird die Oberfläche des Gebäcks heller, die Kruste knuspriger und das Volumen größer. Darüber hinaus reduziert die Dampfunterstützung den Feuchtigkeitsverlust von Fleischgerichten, wodurch das Fleisch saftiger und köstlicher gegart wird.

Dampfunterstützung

Einige der Garfunktionen Ihres Backofens beinhalten eine Dampfunterstützung. Bei den Funktionen mit Dampfunterstützung erscheint auf dem Bildschirm das Einstellfeld "Feuchtigkeit".

Jede Funktion ist mit drei verschiedenen Dampfstufen ausgestattet: niedrig, mittel und hoch. Diese Funktionen geben in regelmäßigen Abständen Dampf für das Gargut ab.

Es wird empfohlen, die niedrige Dampfstufe (%40) zum Garen von Backwaren wie Kuchen, Brötchen usw. zu verwenden.

Es wird empfohlen, die mittlere Dampfstufe (%60) zum Garen von Backwaren wie Brot zu verwenden. Dampf sorgt dafür, dass die Oberfläche des Gebäcks heller, die Kruste knuspriger und größer wird.

Die hohe Dampfstufe (%80) wird für Fleisch (große Fleischstücke, ganze Hähnchen usw.) empfohlen.

Dampf verringert den Feuchtigkeitsverlust beim Garen von Fleisch, wodurch das Fleisch saftiger und schmackhafter wird.

Allgemeine Warnhinweise

- Das Fassungsvermögen des Wassertanks beträgt 1200 ml. Geben Sie beim Kochen nicht mehr als 1200 ml Wasser in den Wassertank.
- Da die Siedetemperatur des Wassers je nach Höhenlage des Aufstellungsortes des Produkts variiert, kann die eingestellte Dampftemperatur auf der Anzeige variieren.
- Nach dem Dampfgaren oder dampfunterstützten Garen kann beim Öffnen der Backofentür Kondenswasser in die Backofentür tropfen. Wischen Sie das Kondenswasser sofort ab, wenn Sie die Backofentür öffnen.
- Halten Sie sich beim Öffnen der Backofentür fern, da während und nach dem Dampfgaren oder dampfunterstützten Garen Dampf und Hitze entweichen können. Der Dampf kann Ihre Hände, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennen.
- Sollte nach jedem Dampfgaren oder dampfunterstützten Garen Wasser im Backofen verbleiben, trocknen Sie den Backofen nach dem Abkühlen mit der

Trockenfunktion oder mit einem trockenen Tuch. Andernfalls kann das verbleibende Wasser zu Verkalkung führen.

- Wenn Ihr Produkt über einen Fleischthermometer verfügt, achten Sie darauf, dass die Abdeckung des Fleischthermometers vor dem Dampfgaren oder dampfunterstützten Garen geschlossen ist. Andernfalls kann Dampf aus der Fleischthermometerbuchse austreten.

Beim Dampfgaren oder dampfunterstützten Garen:

- Wenn sich genügend Wasser im Wassertank befindet, setzt der Ofen das Dampfgaren oder das dampfunterstützte Garen fort, bis der Tank leer ist. Auch wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, kann noch Wasser im Tank vorhanden sein.
- Um mit dem Dampfgaren oder dampfunterstützten Garen fortzufahren, entnehmen Sie den Wassertank, füllen Sie ihn mit ausreichend Wasser und setzen Sie ihn an seinen Platz ein. Der Ofen beginnt, Dampfunterstützung zu erzeugen, indem er Wasser aus dem Tank zieht.
- Beim Dampfgaren oder dampfunterstützten Garen ist das Pumpengeräusch des Ofens normal, insbesondere wenn der Wasserstand im Wassertank niedrig ist.

Nach dem Dampfgaren oder dampfunterstützten Garen:

- Einige Zeit nach Abschluss des Dampfgarens oder des dampfunterstützten Garens zieht der Ofen das restliche Wasser aus dem Generator zurück in den Tank. In der Zwischenzeit ist das Betriebsgeräusch der Pumpe des Ofens normal.
- Wenn das Restwasser angesaugt ist, lassen Sie aus hygienischen Gründen das restliche Wasser im Wassertank ab.
- Aus gesundheitlichen Gründen sollten Sie vor jedem Dampfgaren oder dampfunterstützten Garen den Wassertank entleeren und frisches Wasser hinzufügen.

5.4 Einstellungen

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

Aktivieren der Tastensperre

- ✓ Mit der Tastensperre können Sie das Steuergerät vor Störungen schützen.

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.



- ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird die Tastensperre aktiviert und die Lampe der Taste  auf dem Bedienfeld leuchtet auf. Nachdem die Tastensperre eingestellt wurde, erscheint bei Berührung einer Taste oder beim Drücken des Bedienknopfes des Backofens auf dem Bildschirm "Gesperrt" und das Symbol und ein akustisches Signal ertönt.

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

Deaktivieren der Tastensperre

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.



- ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird die Tastensperre deaktiviert und die Lampe der Taste  auf dem Bedienfeld erlischt.

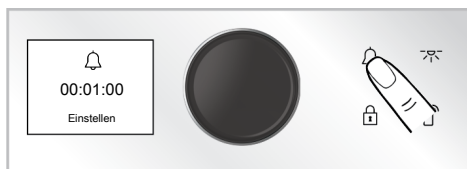
Einstellung des Alarms

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

i Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.

1. Berühren Sie einmal die Tasten  um die Alarmperiode einzustellen.

- ⇒ Auf dem Bildschirm erscheint die eingestellte Alarmdauer von 1 Minute.



2. Stellen Sie zunächst die Minuten ein, indem Sie den Drehknopf des Backofens nach rechts/links drehen, und aktivieren Sie das Timerfeld, indem Sie den Drehknopf des Backofens einmal drücken.



3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Backofens nach rechts/ links drehen. Berühren Sie die Taste „Einstellen“, um die Einstellung zu bestätigen.



⇒ Das Licht der Taste leuchtet auf dem Bedienfeld und die Alarmdauer wird eingestellt. Sie können die verbleibende Zeit sehen, indem Sie auf die Taste drücken.

4. Nach Ablauf der Alarmzeit erlischt die Beleuchtung der Taste und Sie erhalten eine akustische Warnung.

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

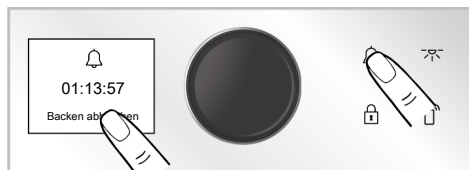
Ausschalten des Weckers

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

⇒ Die akustische Warnung wird gestoppt.

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

1. Berühren Sie einmal die Tasten um die Alarmperiode zu stornieren.



2. Berühren Sie "Backen abbrechen" auf dem Bildschirm.
⇒ Die Alarmdauer wird abgebrochen.

Lautstärke einstellen

- ✓ Sie können die Lautstärke Ihrer Steuereinheit einstellen.

1. Bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie die Taste und schalten Sie den Backofen ein.

⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.



2. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Ton" zu markieren.
3. Rufen Sie den Bildschirm zur Lautstärken-Einstellung auf, indem Sie "Ton" auf dem Bildschirm berühren oder den Steuerknopf einmal drücken.



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



5. Schließen Sie die Einstellung ab, indem Sie auf dem Bildschirm "Zurück" berühren.



Einstellung der Bildschirmhelligkeit

- ✓ Sie können die Helligkeit des Bildschirms des Steuergeräts einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.
1. Bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie die Taste ① und schalten Sie den Backofen ein.
 - ⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.



2. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Helligkeit" zu markieren.
3. Rufen Sie den Bildschirm zur Helligkeit-Einstellung auf, indem Sie "Helligkeit" auf dem Bildschirm berühren oder den Steuerknopf einmal drücken.



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



5. Schließen Sie die Einstellung ab, indem Sie auf dem Bildschirm "Zurück" berühren.



Einstellung der Schnellvorheizfunktion (Booster)

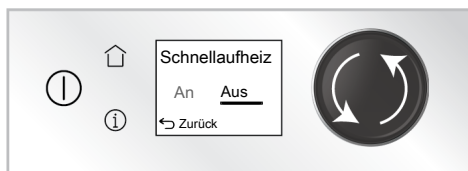
- ✓ Sie können das Backen auf Ihrem Gerät automatisch mit der Schnellvorheizfunktion betreiben. Dazu sollten Sie die Einstellung Schnelles Vorheizen aktivieren.
1. Bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie die Taste ① und schalten Sie den Backofen ein.
 - ⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.



2. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Schnellaufheiz" zu markieren.
3. Rufen Sie den Bildschirm zur Vorheizstufeneinstellung auf, indem Sie "Schnellaufheiz" auf dem Bildschirm berühren oder den Steuerknopf einmal drücken.



4. Schalten Sie von der Einstellung "Aus" auf die Einstellung "An" um, indem Sie den Drehknopf des Ofens nach rechts/links drehen.



5. Schließen Sie die Einstellung ab, indem Sie auf dem Bildschirm "Zurück" berühren.



Sie können die Einstellung für das schnelle Vorheizen auf die gleiche Weise deaktivieren. Wenn Sie die Einstellung auf "Aus" stellen, können Sie die automatische Schnellvorwärmung abschalten.

Timer-Einstellung

✓ So ändern Sie die Timer-Einstellung;

1. Bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie die Taste ① und schalten Sie den Backofen ein.

⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.



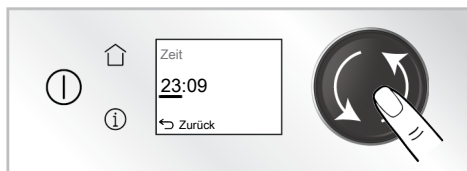
2. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Zeit" zu markieren.



3. Rufen Sie den Bildschirm zur Timer-Einstellung auf, indem Sie "Zeit" auf dem Bildschirm berühren oder den Steuerknopf einmal drücken.

⇒ Das Feld Timer ist auf dem Bildschirm aktiviert.

4. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links, um die aktuelle Zeit einzustellen und bestätigen Sie die Einstellung durch einmaliges Drücken auf den Bedienknopf.



⇒ Das Feld Minute ist auf dem Bildschirm aktiviert.

5. Drehen Sie den Drehknopf des Backofens nach rechts/links, um die aktuelle Minute einzustellen, und schließen Sie die Datumseinstellung ab, indem Sie "Zurück" berühren.



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



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

Einstellung der Sprache

✓ So ändern Sie die Spracheinstellung;

1. Bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie die Taste ① und schalten Sie den Backofen ein.



⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.

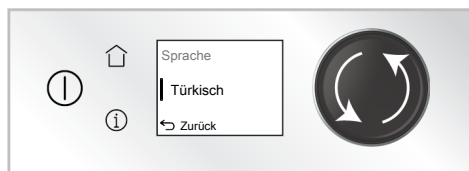
2. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Sprache" zu markieren.



3. Rufen Sie den Bildschirm zur Spracheinstellung auf, indem Sie "Sprache" auf dem Bildschirm berühren oder die Steuertaste 1 Mal drücken.



4. Die eingestellte Sprache wird auf dem Bildschirm angezeigt.



5. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links, um die gewünschte Sprache auszuwählen, und bestätigen Sie die Einstellung durch einmaliges Drücken auf den Bedienknopf. Schließen Sie die Spracheinstellung ab, indem Sie auf dem Bildschirm "Zurück" berühren.

Menü Trocknen

Es ermöglicht das Trocknen im Ofen, indem das nach dem Dampfgaren im Ofen verbliebene Wasser verdampft. Es wird empfohlen, diese Funktion aus hygienischen Gründen nach jedem Dampfgaren zu verwenden.

i Nehmen Sie vor Beginn des Trocknungsvorgangs die Speisen und Bleche aus dem Backofen.

i Wischen Sie vor der Verwendung der Trocknungsfunktion mit einem trockenen Tuch das Wasser (falls vorhanden) ab, das sich am Boden des Backofens angesammelt hat.

i Bei in den Favoriten gespeicherten Dampffertiggerichten erscheint nach Abschluss des Garvorgangs eine automatische Dörrempfehlung.

1. Berühren Sie die Taste "①", um den Backofen einzuschalten.
 2. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links, um das Hauptmenü "Trocknen" auszuwählen.
 3. Berühren Sie "Trocknen" auf dem Display oder drücken Sie den Ofenregelknopf einmal.
 4. Berühren Sie "▶||" auf dem Bildschirm, um den Trocknungsvorgang zu starten.
 5. Der Trocknungsvorgang dauert 10 Minuten. Die verbleibende Zeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- ⇒ Öffnen Sie die Backofentür, um den Dampf am Ende dieser Zeit abzulassen.

Menü Entkalkung

Es wird empfohlen, das Entkalkungsprogramm für den im Dampferzeugungssystem angesammelten Kalk zu verwenden. Ihr Backofen warnt Sie je nach dem von Ihnen eingestellten Wasserhärtegrad, eine Entkalkung durchzuführen. Zwei Entkalkungstabletten werden mit dem Gerät mitgeliefert. (Sie können auch handelsübliche

Entkalker verwenden, die für Dampfgargeräte empfohlen werden, und zwar gemäß deren Gebrauchsanweisung).



Wenigsten gefährdet! Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten als Trinkwasser im Dampfsystem.



Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur abgefülltes Wasser. Füllen Sie keine brennbaren, alkoholhaltigen Lösungen oder feste Partikel in den Wassertank.



Bei aufgesetztem Deckel können Sie Wasser einfüllen, ohne den Wassertank abzunehmen.

1. Berühren Sie die Taste "ⓘ", um den Backofen einzuschalten.
2. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links, um das Hauptmenü "Entkalkung" auszuwählen.
3. Berühren Sie "Entkalkung" auf dem Display oder drücken Sie den Ofenregelknopf einmal.
4. Berühren Sie die Taste "▶||" auf dem Bildschirm, um den Entkalkungsvorgang zu starten.
5. Auf dem Bildschirm erscheint "Fügen Sie 250ml Wasser hinzu und geben Sie 1 Tablette ein.". Drücken Sie einmal auf den Bedienknopf des Backofens.
6. Der Wassertank wird herausgenommen.
7. Entfernen Sie den Wassertank, entleeren Sie das darin befindliche Wasser, und geben Sie 250 ml Wasser und die Tablette in den Tank.
8. Setzen Sie ihn in den Schlitz des Wassertanks ein. Auf dem Bildschirm erscheint "Tablette Schmilzt..".
9. Während des Entkalkungsvorgangs löst sich die Tablette auf, um den im Dampfgenerator des Backofens angesammelten Kalk zu entfernen. Der Backofen führt diesen Vorgang automatisch durch und am Ende des Vorgangs erscheint

auf dem Display die Meldung "Lassen Sie das Wasser aus dem Tank ab und geben Sie erneut 250ml Wasser hinzu.". Drücken Sie einmal auf den Bedienknopf des Backofens.

10. Der Wassertank wird herausgenommen.

11. Entleeren Sie den Tank und fügen Sie 250 ml sauberes Wasser hinzu. Setzen Sie den Wassertank ein. Auf dem Bildschirm erscheint "Spülvorgang..".

12. "Auf dem Bildschirm erscheint Die Entkalkung ist abgeschlossen, das Wasser aus dem Tank ablassen."



Die Entkalkung dauert etwa 1,5 bis 2 Stunden.

⇒ Öffnen Sie die Backofentür, um den Dampf entweichen zu lassen und das restliche Wasser im Wassertank abzulassen.

Menü Dampfreinigung

Es gewährleistet eine einfache Reinigung, da der Schmutz (nachdem er nicht zu lange gewartet hat) mit Wassertropfen, die im Inneren des Backofens kondensieren, aufgeweicht wird, nachdem eine gewisse Zeit lang Dampf abgegeben wurde.

1. Berühren Sie die Taste "ⓘ", um den Backofen einzuschalten.
2. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links, um das Hauptmenü "Dampfreiniger" auszuwählen.
3. Berühren Sie "Dampfreiniger" auf dem Display oder drücken Sie den Ofenregelknopf einmal.
4. Berühren Sie die Schaltfläche "▶||" auf dem Bildschirm, um den Dampfreinigungsvorgang zu starten. Befolgen Sie die im Abschnitt "**Verwendung des Wassertanks**" beschriebenen Schritte, um den Wassertank mit Wasser zu füllen, damit die Funktion gestartet werden kann.

- i** Für die Dampfreinigung werden ca. 500 ml Wasser verwendet.

5. Am Ende des Vorgangs öffnen Sie die Tür und wischen die Innenflächen des Backofens mit einem trockenen Schwamm oder Tuch ab.

Verwendung der HomeWhiz-Anwendung

Befolgen Sie die unten beschriebenen Schritte, um Ihr Produkt über ein Smart-Gerät zu steuern und zu überwachen. Verbinden Sie Ihr Smart-Gerät mit dem Internet zu Hause und laden Sie die "HomeWhiz" -Anwendung aus dem Anwendungsspeicher auf Ihr Smart-Gerät herunter (suchen Sie nach "HomeWhiz" und laden Sie die Anwendung herunter, die auf dem Bildschirm erscheint). Um das Produkt über Ihr Smart-Gerät steuern zu können, müssen sowohl das Produkt als auch das Smart-Gerät mit demselben Internet-Netzwerk verbunden sein.

Einstellen der drahtlosen Verbindung

- ✓ Um Ihr Produkt in die "HomeWhiz" -Anwendung einzubinden und es über das Tablet/Telefon zu steuern, müssen Sie die Einstellungen für das drahtlose Netzwerk vornehmen. Dafür;
1. Bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie die Taste **i** und schalten Sie den Backofen ein.
 - ⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.



2. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Fernsteuerung" zu markieren.

3. Rufen Sie den Bildschirm zur zur Einstellung des drahtlosen Netzwerks auf, indem Sie "Fernsteuerung" auf dem Bildschirm berühren oder den Steuerknopf einmal drücken.



4. Schalten Sie von der Einstellung "Aus" auf die Einstellung "An" um, indem Sie den Drehknopf des Ofens nach rechts/ links drehen.



5. Gehen Sie zurück zum Hauptmenü, indem Sie auf dem Bildschirm "Zurück" berühren.



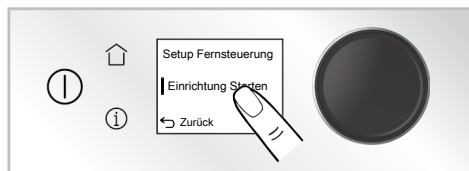
Installation der HomeWhiz-Anwendung

1. Berühren Sie im Einstellungs Menü das Feld "Setup Fernsteuerung" auf dem Bildschirm.

- i** Wenn die Anwendung "HomeWhiz" noch nicht installiert wurde, können Sie durch Berühren der Taste „“ schnell auf den Installationsbildschirm zugreifen.



2. Während das Feld "Setup Fernsteuerung" aktiv ist, drücken sie das Feld "Einrichtung Starten".



⇒ Auf dem Bildschirm erscheint die Stufe, Schritt 1/2 .



3. Berühren Sie das Feld „Ofen hinzufügen“ im Feld "Gerät hinzufügen" über die Anwendung "HomeWhiz" .
4. Geben Sie die Artikelnummer Ihres Produkts auf dem erscheinenden Bildschirm ein. Sie können die Artikelnummer des Produkts auf dem Typenschild ablesen, indem Sie die Backofentür öffnen. (10-stellige Nummer, beginnend mit 77...)

⇒ Während der Verbindung mit dem Heimnetzwerk erscheint Schritt 2/2 auf dem Bildschirm.



5. Wenn Sie die Hauptseite der Anwendung aufrufen, wird das hinzugefügte Produkt angezeigt. Um das Produkt aus der Ferne zu steuern, berühren Sie die Schaltfläche „“, die auf dem Bedienfeld des Produkts verfügbar ist.

⇒ Sie können das Produkt über ein Smart-Gerät steuern.

i Die "HomeWhiz" -Anwendung auf Ihrem intelligenten Gerät wird Sie über die Herstellung der Verbindung und die Verwendung der Anwendung informieren.

i Im Falle eines Stromausfalls, während die "HomeWhiz" -Verbindung Ihres Geräts eingeschaltet ist, und wenn Sie vom Stromnetz getrennt werden, schaltet sich "HomeWhiz" automatisch aus.

i Wenn Ihr Produkt mit "HomeWhiz" verbunden ist und die Fernbedienung durch Berühren der Taste „“ aktiviert wird, kann das Gerät nicht manuell bedient werden. Sie können den Backofen durch einfaches Antippen der Taste „“ ausschalten oder die Tastensperre durch Antippen der Taste „“ aktivieren.

Löschen der HomeWhiz-Anwendung

1. Berühren Sie im Einstellungs Menü das Feld "Setup Fernsteuerung" auf dem Bildschirm.



2. Wenn "Setup Fernsteuerung" aktiviert ist, tippen Sie auf das Feld "HomeWhiz Entfernen", indem Sie den Drehknopf nach rechts/links drehen.
3. Das Symbol „HomeWhiz Verbindung löschen?“ wird auf dem Bildschirm angezeigt. Löschen Sie die Paarung, indem Sie auf „Löschen“ tippen.

	Die Entwicklungs-, Herstellungs- und Verkaufsphase dieses Produkts erfolgt gemäß den Sicherheitsvorschriften, die in allen relevanten Gesetzen der Europäischen Union festgelegt sind.
Frequenzband	: 2.4 Ghz
Max. Sendeleistung	: max. 100 mW
CE-Konformitätserklärung	
Arçelik A.Ş. erklärt, dass dieses Produkt die Anforderungen der Richtlinie 2014/53/EU erfüllt. Eine ausführliche RO-TE Konformitätserklärung finden Sie online auf der Website support.elektroabgrenz.com unter den zusätzlichen Dokumenten auf der Produktseite für Ihr Produkt.	

Der definierte Supportzeitraum für Softwareupdates im Zusammenhang mit der Cybersicherheit des Produkts ist der Garantiezeitraum des Produkts. Nach diesem Zeitraum werden Cybersicherheits-bezogene Software-Updates nicht garantiert.

Dieses Produkt erfasst und überträgt Nutzungsdaten, wenn es mit dem Internet verbunden ist (z. B. Temperatureinstellungen, Nutzungsdauer, Fehlercodes). Gemäß dem EU-Datenschutzgesetz (Verordnung (EU) 2023/2854) haben Sie das Recht, auf diese Daten zuzugreifen und sie zu verwalten. Weitere Informationen darüber, welche Daten erfasst werden, wie sie verwendet werden und wie Sie darauf zugreifen können, finden Sie unter: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

5.5 Verwendung des Bratenthermometers

Allgemeine Informationen und Warnhinweise

- Der Backofen muss auf eine bestimmte Betriebsfunktion und Temperatur eingestellt sein, um das Bratenthermometer verwenden zu können.
- Die Funktion Bratenthermometer ist in Funktionen verfügbar, bei denen das Symbol für das Bratenthermometer ständig leuchtet.
- Wenn Sie den Backofen-Timer vor der Verwendung des Bratenthermometers auf eine bestimmte Garzeit eingestellt haben, wird diese Zeit automatisch aufgehoben, wenn die Fleischsonde eingesetzt wird.
- Sie können die Einschübe über dem Anschluss für das Bratenthermometer nicht verwenden, wenn Sie mit dem Bratenthermometer garen..
- Reinigen Sie das Bratenthermometer mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es nach jedem Gebrauch mit einem trockenen Tuch ab.
- Wenn bei Funktionen, bei denen das Bratenthermometer aktiviert ist, nicht **75C** angezeigt wird, vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest im Anschluss sitzt.
- Wenn die Sensorspitze des Bratenthermometers verwendet wird, ohne sie in das Fleisch zu stecken, erkennt die Sensorspitze die Temperatur im Inneren des Ofens und beendet den Garvorgang, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wird das Bratenthermometer jedoch einer Temperatur von 250 °C oder mehr ausgesetzt, wird der Sensor unbrauchbar.
- Die Betriebstemperatur darf mindestens 30 °C höher sein als die Temperatur des Bratenthermometers. Ein Beispiel: Wenn die Temperatur des Bratenthermometers auf 70 °C eingestellt ist, muss die Betriebstemperatur auf mindestens 100 °C eingestellt werden.
- Die Kerntemperatur des Fleisches (der kälteste Punkt) muss im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit mindestens 63 °C betragen.
- Die Kerntemperatur des kältesten Punktes von Geflügelfleisch muss im Sinne der Lebensmittelsicherheit mindestens 74 °C betragen, und die Kerntemperatur von durchgebratenem Fleisch muss 85 °C betragen.

Referenztafel für den Kochbereich von rotem Fleisch:

Garen Level Kerntemperatur des Fleisches* (°C)

Blau 55-59

Durchgebraten 60-62

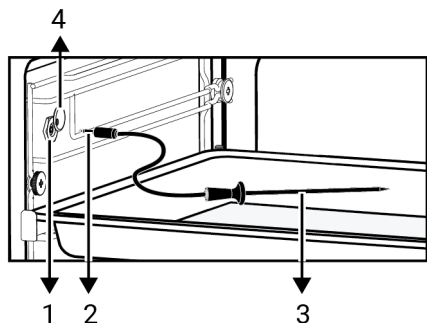
Halb durchgebraten 63-70

Mittel 71-76

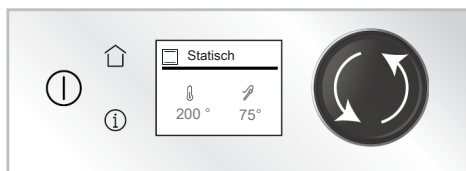
Gut gebraten 77-81

Übergekocht ≥ 82

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



- 1 Schlitz für Fleischsonde
 - 2 Fleischsondenanschluss
 - 3 Fleischsondensensorspitze
 - 4 Abdeckung des Fleischsondenschlitzes
3. Wenn die Fleischsonde am Gerät angebracht ist, wird die erste Betriebsfunktion, die mit der Fleischsonde verwendet werden kann, in der Funktionsanzeige angezeigt. Wenn Sie in einer anderen Betriebsfunktion garen wollen, drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links. (In der Abbildung ist die Betriebsfunktion Statisch dargestellt.)

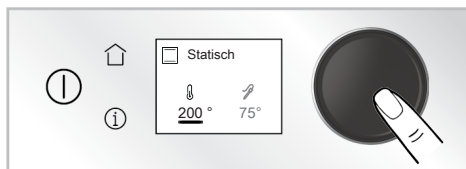


⇒ 75 °C, der für die Fleischsonde vorgeschlagene Temperaturwert, und das Symbol werden zusammen mit der für die Betriebsfunktion vorgeschlagenen Temperatur auf dem Bildschirm angezeigt.

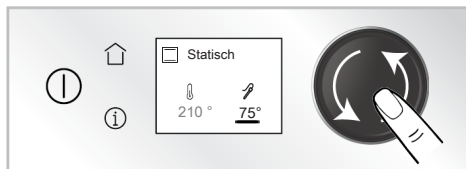


Die empfohlene Fleischtemperatur beträgt 75 °C. Sie können die Temperatur je nach Wunsch zwischen 40 und 99 °C verändern. Für die Dampf-Funktion liegt dieser Temperaturbereich zwischen 40-80 °C.

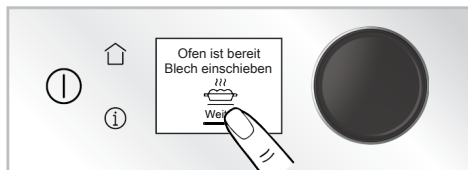
4. Um die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion zu ändern, drücken Sie einmal auf den Bedienknopf des Ofens.



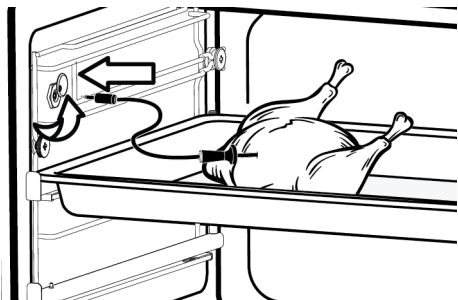
5. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links und wählen Sie den Ofeninnentemperaturwert, die Sie zum Backen verwenden möchten. Drücken Sie einmal auf den Bedienknopf des Backofens, um die Innentemperatur der Fleischsonde zu ändern.



6. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links, um die Temperatur der Fleischsonde zu ändern.
7. Um den Automatikmodus zu aktivieren, berühren Sie die Taste ►||.



8. Stellen Sie Ihr Gericht in den Ofen und führen Sie die Sensorspitze der Fleischsonde an das zu garende Lebensmittel heran.



9. Der Sensor der Fleischsonde erkennt automatisch, dass die Innentemperatur des Fleisches die eingestellte Tempera-

tur für die Fleischsonde erreicht, und beendet den Garvorgang, wenn die Temperatur im Inneren des Fleisches diese Temperatur erreicht. Wenn die Fleischsonde vor dem Ende des Backvorgangs herausgenommen wird, endet der Backvorgang und der Backofen wird ausgeschaltet.

⇒ Nach Beendigung des Backvorgangs gibt der Ofen ein akustisches Signal aus. Auf dem Display werden die Symbole „Weiter“ und „Favoriten Hinzufüge“ angezeigt. Wenn Sie „Weiter“ berühren, läuft der Backofen noch 5 Minuten lang mit den eingestellten Funktionen und Temperaturen weiter. Wenn Sie „Favoriten Hinzufüge“ berühren, können Sie Ihre Backeinstellungen für den Favoritenbereich speichern.

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

6 Allgemeine Informationen zum Kochen

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

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

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

- Beim Öffnen der Ofentür während und nach dem Backen kann heißer Dampf entweichen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Backen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal und kein Fehler.

- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.

- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Überstehendes Backpapier kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Gerichts beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.

6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wir empfehlen dunkles, antihafbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Grillrost verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Grillrosts, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Garzeit und die Unterseite von Backwaren wird nicht gleichmäßig braun.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, kann sich auf der Unterseite der Speisen eine leichte Bräunung zeigen. In diesem Fall müssen Sie die Garzeit möglicherweise anpassen.
- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.

Tipps zum Kuchenbacken

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

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur etwas und backen etwas kürzer.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.
- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zube-

reitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

Tabelle für Gebäck und Kuchen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Blechkuchen	Standard-Bleche *	Statisch	3	180	30 ... 45
Torte in der Form	Kuchenform auf Grillrost **	Heißluft	2	180	30 ... 40
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Statisch	3	160	30 ... 40
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Heißluft	3	145	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost	Statisch	2	155	40 ... 50
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Heißluft	2	155	30 ... 40
Kekse	Gebäck-Blech *	Statisch	3	170	25 ... 40
Kekse	Gebäck-Blech *	Heißluft	3	170	20 ... 30
Gebäck	Standard-Bleche *	Statisch	2	200	30 ... 40
Gebäck	Standard-Bleche *	Umluft	2	180	35 ... 45
Brötchen	Standard-Bleche *	Statisch	2	200	20 ... 35
Brötchen	Standard-Bleche *	Heißluft	3	180	20 ... 30
Brot	Standard-Bleche *	Statisch	3	200	30 ... 45
Brot	Standard-Bleche *	Heißluft	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rechteckiger Behälter aus Glas/ Metall auf Grillrost. **	Statisch	2 oder 3	200	30 ... 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Statisch	2	180	50 ... 70
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Heißluft	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard-Bleche *	Statisch	2	250	10 ... 20
Pizza	Standard-Bleche *	Pizza	2	280	5 ... 10

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Vorschläge für das Backen mit zwei Backblechen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	1-Standard-Bleche * 3-Gebäck-Blech *	Heißluft	1 - 3	145	30 ... 40
Kekse	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	170	25 ... 35
Gebäck	1-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	1 - 4	180	40 ... 50
Brötchen	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	180	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Zubereitungstabelle mit der Funktion "Heißluft Eco"

- Ändern Sie die Temperatureinstellung nicht mehr, nachdem Sie den Garvorgang in der Betriebsfunktion "Heißluft Eco" gestartet haben.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die "Heißluft Eco" Funktion verwenden. Wenn sich die Tür nicht öffnet, wird die Innentemperatur optimiert, um Energie zu sparen, und diese Temperatur kann von der auf dem Bildschirm angezeigten Temperatur abweichen.
- In der Betriebsfunktion "Heißluft Eco" darf nicht vorgeheizt werden.

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

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

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

6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

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

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

Tabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel

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

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

6.1.3 Grillen

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

Allgemeine Warnungen

- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rück-

wand 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. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!**

Wichtiges zum Grillen

- Bereiten Sie die Speisen so vor, dass Dicke und Gewicht möglichst ähnlich sind.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost oder den Rost mit Blech darunter, verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig, ohne dabei den Rost zu überladen.

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

Grilltabelle

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

Vorheizen nach 5 Minuten im Grill überspringen.

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

6.1.4 Funktion oberflächliches oder ölfreies Braten

Mit der Funktion "Airfry" können Sie mit Heißluft im Backofen oberflächlich oder ölfrei frittieren.

Allgemeine Warnungen

- Bitte beachten Sie die empfohlene Backtabelle für die "Airfry"-Funktion.
- Verwenden Sie das Bratblech (Airfry), die dem Produkt für diese Funktion beiliegen.
- Um ein gutes Bratergebnis zu erzielen, legen Sie die Lebensmittel so auf das Bratblech, dass sie sich nicht überlappen.
- **Legen Sie ein Backblech auf den unteren Boden, um das Öl beim Frittieren aufzufangen. Legen Sie ein hitzebeständiges Backpapier oder ein ähnliches, für den Ofen empfohlenes Material in das eingelegte Tablett.**
- **Wird kein Tablett auf der untersten Schiene verwendet, können von den Lebensmitteln abtropfendes Öl oder andere Substanzen starken Rauch und sogar Flammen verursachen.**
- Sie können die Funktion "3D Backen" verwenden, um die Vorwärmzeit zu beschleunigen. Schalten Sie nach Beendigung des Vorheizens auf die Funktion "Airfry" um.

Brattabelle - "Airfry"

Lebensmittel	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)	Empfohlene Menge
Hausgemachte Kartoffeln *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Tiefkühlkartoffel **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Hühnerbein /Wing	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Hühnerbrust	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Ganzes Huhn	Airfry	3	15 Min. 250/max nach 190	60 ... 80	1800-2000
Tiefkühlnugget **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Fleischkloß	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 Menge
Ganzer Fisch	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 Menge
Tiefkühl-Knusperfisch ** (Fischstäbchen)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500
Tiefkühlgebäck **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 Menge)
Tiefkühlpizza **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 Menge
Wurst	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 Menge
Gemischtes Gemüse	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000
Muffin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 Menge
Gefüllte Paprika	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 Menge

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

** Vorwärmen.

6.1.4.1 Trocknungsfunktion

Verwenden Sie die Trocknungsfunktion zum Konservieren und/oder Trocknen von Waren wie Obst, Gemüse und Kräutern.

Durch den Einsatz eines Heizlüfters und eines Gebläses an der Rückwand des Backofens zirkuliert die optimal erwärmte Luft im gesamten Backofen und entzieht so schonend die Feuchtigkeit.

- Verwenden Sie die Trocknungsfunktion zum Trocknen von Waren, einschließlich Obst, Gemüse und Kräutern. Das Trocknen sollte bei einer Temperatur zwischen 50 und 70 °C erfolgen.

- Der Feuchtigkeitsgehalt, der Zuckergehalt, die Größe und Dicke der Lebensmittel sowie die Umgebungsfeuchtigkeit beeinflussen, wie schnell die Lebensmittel trocknen.
- Schneiden Sie das Obst und Gemüse in 1-2 cm dicke Scheiben.
- Um die Farbe während des Trocknens zu erhalten, muss die Backofentür geöffnet bleiben. Legen Sie einen Holzlöffel in die obere Ecke zwischen Tür und Ofen, um die Tür offen zu halten. Achten Sie darauf, dass der Gegenstand nicht die Ofendichtung berührt.

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Apfel	Bratblech (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Orangenscheiben, Schalen	Bratblech (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Zitrone	Bratblech (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Quitte	Bratblech (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Herb	Bratblech (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

6.1.5 Dampfaren

- Die Gartabelle enthält vom Hersteller geprüfte Garempfehlungen. Sie können Wassermenge, Temperatur, Dampfunterstütztes Garen und Zeit für Speisen einstellen, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind.
- Bei rotem Fleisch können Sie eine Dampfstufe von 40 % verwenden, um ein gebratenes Ergebnis zu erzielen, und eine Dampfstufe von 60-80 %, um einen gekochten Geschmack zu erhalten.
- Füllen Sie den Wassertank vor dem Kochen bis zum maximalen Füllstand.

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Ofenfunktion	Temperatur (°C)	Dampf-Level	Backzeit (Min.) (ca.)
Brot	Standard-Bleche *	2	Heißluft	180	80%	30 ... 40
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	2	Umluft	15 Min. 250/ max, nach 190	80%	60 ... 70
Rippensteak (einzelnes Stück) **	Standard-Bleche *	3	3D Backen	180	80%	40 ... 55
Lammhaxen mit Gemüse	Standard-Bleche *	3	3D Backen	170	80%	80 ... 100
Hefebrotchen	Standard-Bleche *	3	Heißluft	180	60%	20 ... 30
Käsekuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	3	Heißluft	120	40%	60 ... 70
Hühnchenkeule	Standard-Bleche *	3	3D Backen	200	80%	20 ... 30
gebackene Kartoffeln	Standard-Bleche *	3	3D Backen	190	40%	45 ... 55
Hamburger Brot	Standard-Bleche *	3	Heißluft	180	60%	20 ... 30
Lachs mit Gemüse	Standard-Bleche *	3	3D Backen	200	60%	15 ... 25
Schimmelkuchen	Standard-Bleche *	2	Heißluft	180	40%	30 ... 40
Überkochtes Ei	Standard-Bleche *	3	Heißluft	100	80%	5 ... 8
Fischkasserolle mit Gemüse	Auflaufform **	3	Heißluft	180	60%	15 ... 25
Fleisch mit Gemüse im Schmortopf	Auflaufform **	3	Heißluft	220	60%	25 ... 35
Brezel-Brötchen	Standard-Bleche *	3	Heißluft	220	40%	15 ... 20

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Ofenfunktion	Temperatur (°C)	Dampf-Level	Backzeit (Min.) (ca.)
Kartoffel-Hackfleisch-Pastete	Standard-Bleche *	3	Heißluft	190	40%	25 ... 35
Biskuitteig	Standard-Bleche *	3	Heißluft	180	40%	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.

Dampf

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Ofenfunktion	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Gefrorene Erbsen	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	30 ... 40
Gefrorene Erbsen	3 - Großformatige Dampfgarschale mit Löchern 5 - Kleine Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3 ... 5	Dampf	100	35 ... 45
Rippens-teak	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	55 ... 65
Kartoffel-stücke	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	35 ... 45
Hühner-brust	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	30 ... 40
Brokkoli	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	20 ... 30
Rinderlen-de	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	50 ... 60
Fisch	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	20 ... 30
Karotten-stücke	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	25 ... 35
Blumen-kohl	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	20 ... 30
Rosenkohl	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	10 ... 20
Grüne Bohnen	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	25 ... 35
Reis	Kochgeschirr aus Borosilikatglas + Backofenblech	3	Dampf	100	25 ... 35
Gemischtes Gemüse	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	20 ... 30
Bao-Brot	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	10 ... 15
Kokon-Mai	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	35 ... 45
Überkochtes Ei	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	13 ... 17
Ei-Selten gekocht	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	8 ... 10

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Ofenfunktion	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Chinesische Knödel	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	10 ... 20
Crème Karamell	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	20 ... 30
Ravioli	Großformatige Dampfgarschale mit Löchern + Backofenblech	3	Dampf	100	8 ... 12
Nicht vorheizen					
Beim Garen das Backofenblech auf die 1. Schiene und das gelochte Blech auf die 3. Schiene stellen					

SousVide (Sous-vide)

Sous-vide ist ein Vakuum-Garverfahren. Es wird bei niedrigen Temperaturen zwischen 55 und 95 °C und mit 100 % Dampf gegart. Das Sous-vide-Garen wird zum schonenden Garen von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Gemüse und Desserts verwendet. Die Lebensmittel werden in einem speziellen luftdichten, hitzebeständigen Vakuumbeutel mit einem Kammervakuumversiegler erhitzt. Durch die schützende Umhüllung des Vakuumbeutels bleiben Nährstoffe und Aromen erhalten. Niedrige Temperaturen und direkte Wärmeübertragung ermöglichen eine präzise Kontrolle der gewünschten Garergebnisse.

- Beim Vakuumgaren bleiben die Aromen in den Lebensmitteln erhalten. Es intensiviert Aromen wie Gewürze, Kräuter und Knoblauch.
- Füllen Sie den Wassertank vor dem Kochen bis zum maximalen Füllstand.
- Vergewissern Sie sich vor dem Garen, dass das Vakuum im Beutel intakt ist:
 1. Es sollte keine Luft im Vakuumbeutel sein.
 2. Die heißsiegelfähige Naht ist perfekt versiegelt.
 3. Der Vakuumierbeutel hat keine Löcher.
- Sie können den vakuumierten Beutel auf ein Gitterrost legen.
- Für Speisen, die unter 65°C gegart wurden, wird das Anbraten nach dem Garen empfohlen.

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Ofenfunktion	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Hühnerbrust	Grillrost	3	SousVide	70	90 ... 150
Brokkoli	Grillrost	3	SousVide	85	40 ... 60
Blumenkohl	Grillrost	3	SousVide	85	40 ... 60
Lachsfisch	Grillrost	3	SousVide	60	25 ... 35
Steak	Grillrost	3	SousVide	65	90 ... 150
Makrele Filet	Grillrost	3	SousVide	55	20 ... 30
Lammhaxe	Grillrost	3	SousVide	95	100 ... 110
Garnelen	Grillrost	3	SousVide	55	20 ... 30
Nicht vorheizen					

6.1.6 Testspeisen

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

Tabelle für Testen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Bleche *	Statisch	3	140	20 ... 30
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Bleche *	Heißluft	Bei Modellen mit Seitengittern :3 Bei Modellen ohne Seitengitter :2	140	15 .. 25
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Statisch	3	160	30 ... 40
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Heißluft	3	145	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost	Statisch	2	155	40 ... 50
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Heißluft	2	155	30 ... 40
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Statisch	2	180	50 ... 70
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Heißluft	3	170	50 ... 65

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Vorschläge für das Backen mit zwei Backblechen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	1-Standard-Bleche * 3-Gebäck-Blech *	Heißluft	1 - 3	145	30 ... 40
Mürbegebäck (süßer Keks)	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	140	15 ... 25

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost	4	250	20 ... 30
Toastbrot	Grillrost	4	250	1 ... 3

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

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

Joghurt

Joghurtzubereitung;

1. Entfernen Sie das Zubehör und die seitlichen Drahtroste (falls vorhanden) aus dem Garraum.
2. Stellen Sie den Joghurtbehälter auf den Boden des Garraums.
3. Lassen Sie den Joghurt nach der Zubereitung mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen.
4. Lassen Sie die Ofentür während der gesamten Zeit einen Spalt breit geöffnet.

Lebensmittel	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Joghurt	Heißluft	Unterseite des Kochbereichs	50 - 60	240 ... 360

7 Wartung und Reinigung

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

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

Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.

- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

Oberflächen

- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.
- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihres Herstellers empfohlenen Backofen- und Grillreiniger verwenden. Verwenden Sie keinen externen Backofenreiniger. Bei starker Verschmutzung die Oberfläche leicht anfeuchten und vorsichtig mit einer weichen Bürste oder einem Scheuerdraht reinigen. Vermeiden Sie übermäßigen Druck.

Katalytische Oberflächen

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

ginnen, 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 so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen beschädigen.

- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

7.2 Reinigung des Zubehörs

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

Reinigung des Zubehörs mit Barrierebeschichtung

Vor der ersten Verwendung der barrierebeschichteten Schale die Schale in den Backofen stellen und den Backofen einmalig 40 Minuten lang bei 200 °C betreiben.

Für die Reinigung des barrierebeschichteten Zubehörs sollten keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel verwendet werden. Reinigen Sie vorzugsweise mit einem weichen Tuch oder Schwamm und einem cremigen Oberflächenreiniger.

Weichen Sie Ihr barrierebeschichtetes Zubehör nach anspruchsvollen Garvorgängen (Funktionen wie Grill, Grill+Lüfter) 10 Minuten lang in warmem Wasser ein. Dann mit einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen.

7.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Blende zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfregler keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein.

Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

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

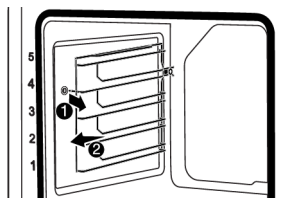
Reinigung der Seitenwände des Ofens

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

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

Zum Entfernen der Seitengitter:

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



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

7.5 Reinigung der Ofentür

Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Tür und der Scheiben wird in den Ab-

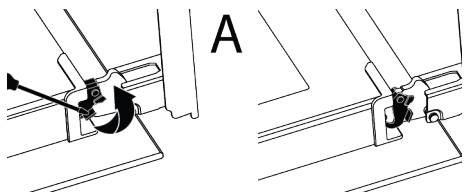
schnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Bei Kalkrückständen, die sich auf dem Ofenglas bilden können, wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es ab.



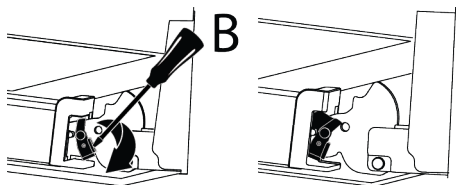
Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel.

Entfernen der Ofentür

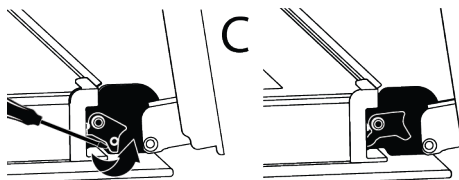
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
3. Die Scharniertypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen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



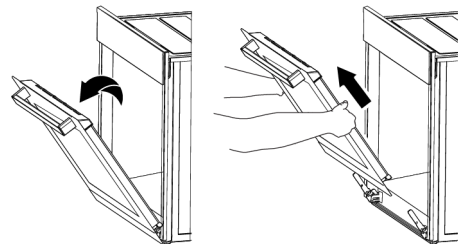
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.



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



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



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

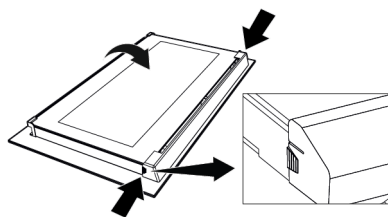


Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Schritte, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, in umgekehrter Reihenfolge wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse wieder geschlossen werden.

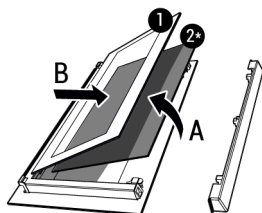
7.6 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

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

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



3. Heben Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innerste Glas (1) vorsichtig in Richtung „A“ an und entfernen Sie es dann, indem Sie es in Richtung „B“ ziehen.



- 1 Innerste Glasscheibe 2* Innenglas (möglicherweise ist es für Ihr Produkt nicht verfügbar)

4. Wenn Ihr Produkt ein Innenglas (2) hat, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um es zu entfernen (2).
5. Der erste Schritt zum Neugruppieren der Tür besteht darin, das Innenglas (2) wieder zusammenzubauen. Platzieren Sie die abgeschrägte Kante des Glases so, dass sie auf die abgeschrägte Kante des Plastikschrutes trifft. (Wenn Ihr Produkt über ein Innenglas verfügt). Das Innenglas (2) muss an dem Kunststoffschlitz befestigt werden, der dem innersten Glas (1) am nächsten liegt.
6. Achten Sie beim Zusammenbau des innersten Glases (1) darauf, dass die bedruckte Seite des Glases auf dem inneren Glas liegt. Es ist wichtig, die unteren

Ecken des innersten Glases (1) so zu platzieren, dass sie auf die unteren Kunststoffschlitze treffen.

7. Drücken Sie das Kunststoffteil in Richtung Rahmen, bis ein "Klick"-Geräusch zu hören ist.

7.7 Reinigen der Backofenlampe

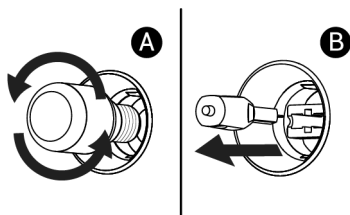
- Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, trennen Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Produkt vom Stromnetz und warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen!
- Dieser Backofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm und einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder einer Halogenlampe mit G9-Sockel und weniger als 60 W Leistung betrieben. Die Lampen sind für Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind beim autorisierten Kundendienst oder bei zugelassenen Technikern erhältlich. Dieses Produkt enthält eine Lampe der Energieklasse G.
- Die Position der Lampe kann von der in der Abbildung gezeigten abweichen.
- Die in diesem Produkt verwendete Lampe ist nicht für die Beleuchtung von Wohnräumen geeignet. Der Zweck dieser Lampe besteht darin, dem Benutzer die Sicht auf Lebensmittel zu erleichtern.
- Die in diesem Produkt verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

Wenn Ihr Backofen eine runde Lampe hat,

1. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz.
2. Entfernen Sie die Glasabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.



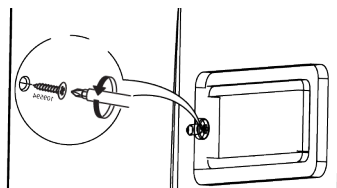
3. Wenn Ihre Backofenlampe vom Typ (A) ist (siehe Abbildung unten), drehen Sie die Backofenlampe wie in der Abbildung gezeigt und ersetzen Sie sie durch eine neue. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie die Lampe wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue.



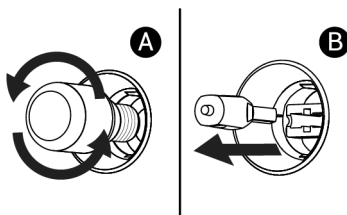
Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Wenn Ihr Backofen eine rechteckige Lampe hat,

1. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz.
2. Die Gitterroste gemäß der Beschreibung ausbauen.



3. Wenn sich an der rechteckigen Lampe Ihres Produkts eine Schraube befindet, entfernen Sie zuerst die Schraube. Entfernen Sie die Schutzglasabdeckung der Lampe mit einem Schraubendreher.
4. Wenn Ihre Backofenlampe vom Typ (A) ist (siehe Abbildung unten), drehen Sie die Backofenlampe wie in der Abbildung gezeigt und ersetzen Sie sie durch eine neue. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie die Lampe wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue.



Bringen Sie die Glasabdeckung und die Drahtgale wieder an.

8 Fehlerbehebung

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

Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

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

Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

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

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

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

Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.

- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

Ofenlicht ist nicht an.

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

Der Backofen heizt nicht auf.

- Der Backofen ist möglicherweise nicht auf eine bestimmte Kochfunktion und/oder Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Garfunktion und/oder Temperatur ein.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

Der Befehl, den Sie von der "HomeWhiz"-Anwendung senden möchten, wird nicht ausgeführt. (wenn die Bedingungen für den Fernzugriff erfüllt sind)

- Die Verbindung kann für eine Weile unterbrochen sein. >>> Vergewissern Sie sich, dass der Ofen mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist und schalten Sie die Anwendung aus und wieder ein.

Die "HomeWhiz"-Anwendung zeigt den Ofenstatus nicht richtig an.

- Die Verbindung kann für eine Weile unterbrochen sein. >>> Vergewissern Sie sich, dass der Ofen mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist und schalten Sie die Anwendung aus und wieder ein.

Wenn Sie Ihr Produkt in die "HomeWhiz"-Anwendung einführen, erscheint die Fehlermeldung "Beim Zuordnen Ihres Produkts zu Ihrer Wohnung oder dem von Ihnen angegebenen Raum ist ein Fehler aufgetreten. Dieses Gerät gehört zu einem anderen Haus." oder wenn Sie vergessen haben, in welchem "HomeWhiz"-Konto

- Löschen Sie die Kopplung, indem Sie die Anweisungen im Abschnitt "Löschen der Kopplung eines mit "HomeWhiz" verbundenen Ofens" befolgen, und wiederholen Sie die Kopplung des Produkts von Anfang an.

Die Warnung "Mehrere Bluetooth-Netzwerke erkannt" wird während der Installation des Produkts in der "HomeWhiz"-App angezeigt.

- Falls mehr als ein Hausgerät in Ihrem Haus gleichzeitig in den Installationsmodus geschaltet ist und ein Bluetooth-Signal sendet, kann die Warnung "Mehrere Bluetooth-Netzwerke erkannt" während der Installation in der "HomeWhiz"-App erscheinen. >>> Schalten Sie die Installationsmodi der anderen Geräte aus und verwenden Sie nur noch ein Gerät mit eingeschaltetem Installationsmodus.

Andere Begriffe als die von mir angegebene Sprache werden in der "HomeWhiz"-App angezeigt.

- In Fällen, in denen die Internetleistung gering ist, können in der HomeWhiz-Anwendung Begriffe in anderen Sprachen erscheinen als den Sprachen, die Sie in der Anwendung definiert haben. >>> Dies ist kein Fehler.

Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung:	Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826	
Modus	STROMVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)*
Aus	-	-

Standby	-	-
Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige	0,8	20
Netzwerk-Standby	2,0	20

*: Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus, den Aus-Modus oder den Netzwerk-Standby wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet.

Beko Grundig Österreich AG**Pfarrgasse 77, A-1230 Wien**Webseite : www.elektroabregenz.com**Kundendienst**

Call Center : 01 / 26 76 001 und 0664 814 44 44

Email : support@elektroabregenz.com

