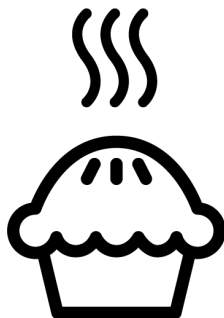


Einbau-Backofen

Bedienungsanleitung



BE 64090 XRS

385442327/ DE/ R.AB/ 30.10.2023 15:44
7785984321

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Elektribreznz 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 Elektro- geräten	6
1.4 Sicherheit beim Transport.....	8
1.5 Sicherheitshinweise zur Installa- tion.....	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	17
3.4 Produktzubehör	17
3.5 Verwendung von Produktzubehör	18
3.6 Technische Spezifikationen	21
4 Erste Verwendung	22
4.1 Erste Timer-Einstellung.....	22
4.2 Erstreinigung.....	22
5 Benutzung des Backofens	23
5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens	23
5.2 Bedienung der Backofensteuer- gerätes	23
5.3 Dampfunterstütztes Garen.....	25
5.4 Einstellungen	26

6 Allgemeine Hinweise zum Ba- cken	28
6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen.....	28
6.1.1 Backwaren und andere Ofen- gerichte.....	29
6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel.....	32
6.1.3 Grillen.....	33
6.1.4 Dampfunterstütztes Garen.....	34
6.1.5 Testspeisen.....	35
7 Wartung und Reinigung	36
7.1 Allgemeine Reinigungshinweise..	36
7.2 Reinigung des Zubehörs	38
7.3 Bedienfeld reinigen.....	38
7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich).....	38
7.5 Einfache Dampfreinigung	40
7.6 Reinigung der Ofentür	40
7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür	41
7.8 Reinigen der Backofenlampe.....	42
8 Fehlerbehebung.....	43



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 Erstickengefahr.
- 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 erreich-
- barer 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 einen gebrochenen, losen oder aus der Steckdose herausgezogenen Stecker. 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 möglicher-

weise 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 Blasen) 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 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.
- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- 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 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.

1.8 Verwendung von Zubehör

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



1.9 Sicherheit beim Kochen

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

der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.

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

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

dass das Material durch die Luftzirkulation im Ofen herumfliegt.

- Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche im Inneren des 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 des Produktdeckels entsteht ein Luftstrom. Pergamentpapier kann mit den Heizelementen in Berührung kommen und sich entzünden.
- Wenn ein Grillrost zum Braten verwendet wird, sollte ein Tablett auf den unteren Rost gestellt werden. Andernfalls können das Speiseöl und andere Bestandteile, die auf den Ofenboden tropfen, starken Rauch erzeugen und zu Flammen führen.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen.

Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Legen Sie das Grillgut nicht zu weit hinten auf den Grill. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.

1.10 Dampfsystem

- Beim Dampfgaren kann 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 wird empfohlen, so viel Wasser hinzuzufügen, wie in der Tabelle angegeben ist.

- Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie keine brennbaren, alkoholischen oder festen partikelförmigen Lösungen anstelle von Wasser.
- Verzichteten 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.
- Nach dem Dampfgaren sollte das restliche Wasser aus dem Wassertank gelassen, der Tank gereinigt werden. Falls Wasser im Garraum zurückbleibt, steht die Hygiene auf dem Spiel: Bakterien lieben Feuchtigkeit.

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

Einhaltung der RoHS-Richtlinie:

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

2.2 Paketinformationen

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

2.3 Tipps zum Energiesparen

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

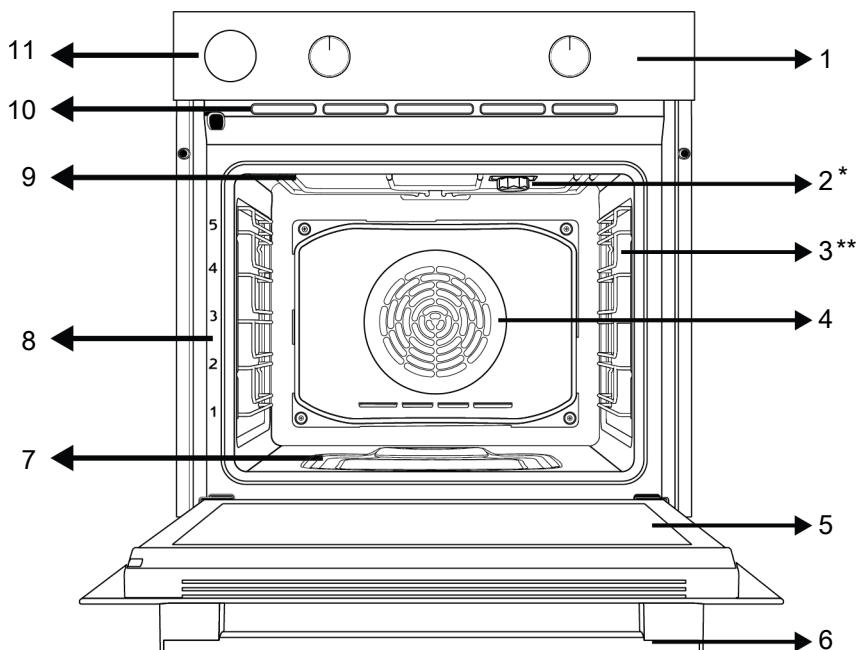
Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.

- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Wenn im Rezept oder der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. 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 „Öko-Heißluft“-Funktion verwenden. Wenn Sie die Tür geschlossen halten, wird die Innentemperatur beim Einsatz der „Öko-Heißluft“-Funktion in einem optimal zum Energiesparen geeigneten Bereich gehalten. Diese Temperatur kann etwas von der Displayanzeige abweichen.

3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung



- 1 Bedienfeld
- 3 Drahtregale
- 5 Durch
- 7 Wasserbecken für dampfunterstütztes Kochen
- 9 Obere Heizung
- 11 Wasserbehälter

- 2 Lampe
- 4 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)
- 6 Handhabung
- 8 Regal-Positionen

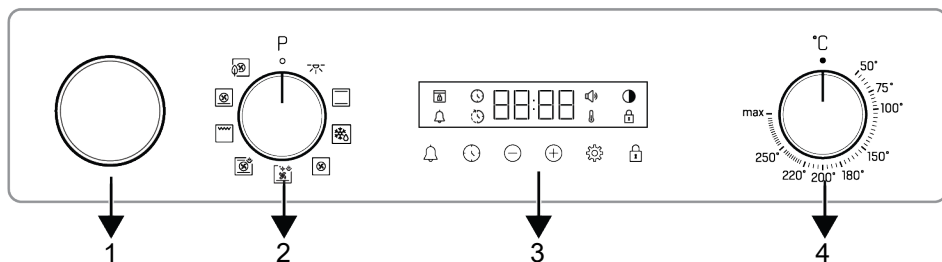
- 10 Belüftungsöffnungen

3.2 Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbil-

dungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

3.2.1 Bedienfeld



1 Wasserbehälter

3 Timer

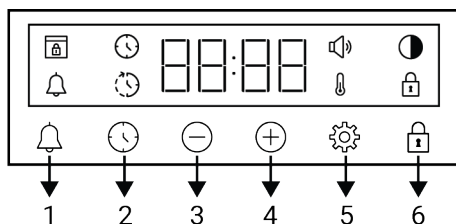
2 Funktionsauswahl-Knopf

4 Temperatursauswahl-Knopf

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 (versenkte 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 und setzen Sie den Knopf wieder ein.

Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens unter die eingestellte Temperatur fällt, erscheint wieder das Temperatur symbol.

Timer



1 Alarm-Taste

2 Taste zur Zeiteinstellung

3 Taste zum Verringern

4 Erhöhen-Taste

5 Taste Einstellungen

6 Taste für Tastensperre

3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds

Funktionsauswahl-Knopf

Mit dem Funktionswahl- Knopf können Sie die Betriebsfunktionen des Ofens auswählen. Drehen Sie von der Aus- (oberen) Position aus nach links/rechts, um auszuwählen.

Temperature knob

Mit dem Temperatur-Knopf können Sie die Temperatur wählen, mit der Sie kochen möchten. Drehen Sie zur Auswahl von der Aus- (oberen) Position aus im Uhrzeigersinn.

Temperatur-Indikator

Den Verlauf der Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Temperatur-symbols auf dem Display ablesen. Das Temperatur Symbol erscheint auf dem Display, wenn der Garvorgang beginnt, und das Temperatursymbol verschwindet, wenn eingestellte Temperatur erreicht ist.

Anzeige-Symbole

: Backzeit-Symbol

: Symbol für das Ende der Backzeit *

: Alarm-Symbol

: Helligkeits-Symbol

: Schlüssel Schloss-Symbol

: Temperatur-Symbol

: Volumenstand-Symbol

: Türschloss-Symbol *

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

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	Funktionsbeschreibung	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Backofenlampe	-	Die Heizelemente des Ofens bleiben abgeschaltet. Lediglich die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
	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. Das Auftauen eines ganzen Fleischstücks dauert länger als bei Lebensmitteln mit Körnern.
	Ober-/Unterhitze	*	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Eintöpfe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze mit Umluft	*	Die Hitze des unteren Heizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet. Diese Funktion empfiehlt sich auch bei der Dampfreinigung.
	Heißluft	*	Die Hitze des Umluftheizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Er ist für das Garen auf mehreren Ebenen geeignet.
	Öko-Heißluft	*	Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Heißluft“ im Bereich von 160-220°C verwenden. Aber; die Garzeit wird etwas länger sein.
	Pizza-Funktion	*	Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.
	„3D“-Funktion	*	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. Diese Funktion sollte auch beim dampfunterstützten Garen verwendet werden.
	Goßflächengrill	*	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.

* Ihr Gerät arbeitet mit der ausgewählten Temperatur.

hör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät erhältlich.

3.4 Produktzubehör

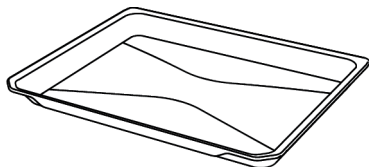
Es gibt eine Vielzahl an unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zube-



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

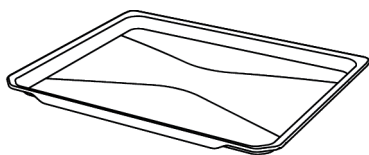
Standard-Tablett

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



Gebäck-Tablett

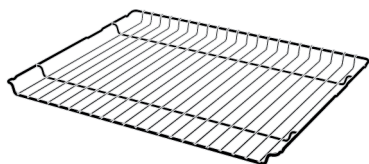
Für Gebäck wie Kekse oder Plätzchen.



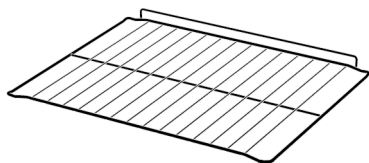
Draht-Grill

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Bei Modellen mit Drahtfachböden :



Bei Modellen ohne Drahtregale :

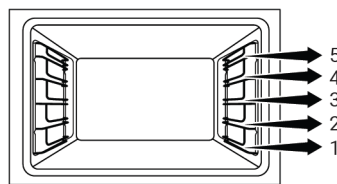


3.5 Verwendung von Produktzubehör

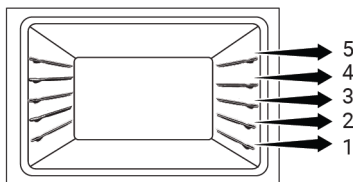
Kochregale

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

Bei Modellen mit Drahtfachböden :



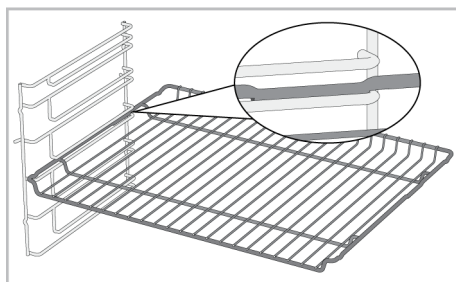
Bei Modellen ohne Drahtregale :



Drahtgrill auf die Garroste stellen

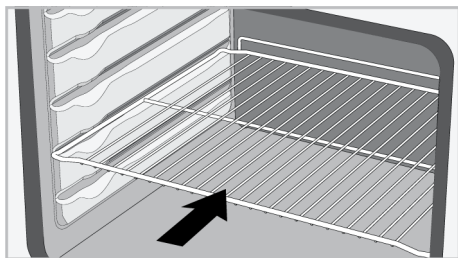
Bei Modellen mit Drahtfachböden :

Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt vorne befinden. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Drahtrost am Anschlag des Gitterrostes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



Bei Modellen ohne Drahtregale :

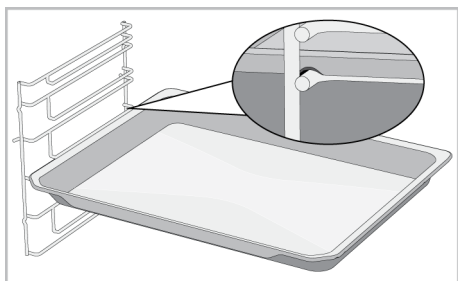
Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Der Drahtgrill hat eine Richtung, wenn er auf das Regal gestellt wird. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt vorne befinden.



Tablett auf die Garroste stellen

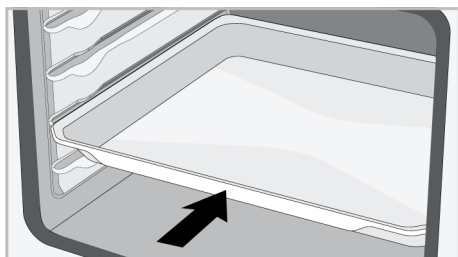
Bei Modellen mit Drahtfachböden :

Es ist auch wichtig, die Tablett richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Beim Platzieren des Tablett auf dem gewünschten Regal muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen. Um ein besseres Garen zu gewährleisten, muss das Blech auf dem Anschlagsockel des Gitterrostes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



Bei Modellen ohne Drahtregale :

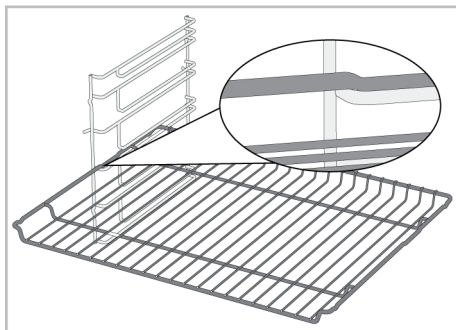
Es ist auch wichtig, die Tablett richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Das Tablett hat eine Richtung, wenn er auf das Regal gestellt wird. Beim Platzieren des Tablett auf dem gewünschten Regal muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen.



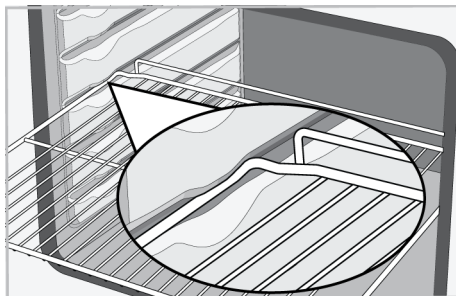
Stopperfunktion des Drahtgrills

Damit der Drahtgrill nicht aus dem Rost kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Essen einfach und sicher entnehmen. Beim Abnehmen des Drahtgitters können Sie es bis zum Anschlag nach vorne ziehen. Sie müssen diesen Punkt überfahren, um ihn vollständig zu entfernen.

Bei Modellen mit Drahtfachböden :

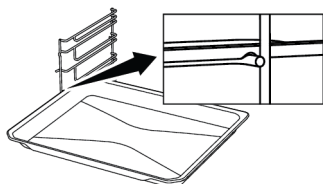


Bei Modellen ohne Drahtregale :



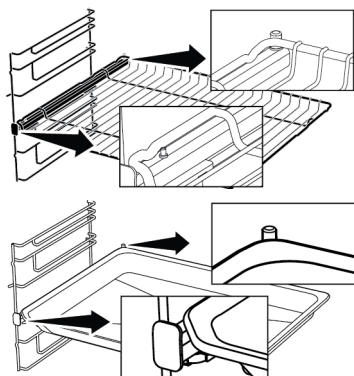
Funktion zum Anhalten des Tablett - Bei Modellen mit Drahtfachböden

Damit das Tablett nicht aus dem Rost kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Lösen Sie das Tablett beim Herausnehmen aus der hinteren Arretierung und ziehen Sie es zu sich heran, bis es die Vorderseite erreicht. Um das Tablett vollständig zu entfernen, müssen Sie über diesen Anschlag fahren.



Richtige Platzierung des Drahtgitters und der Ablage auf den Teleskopschienen - Bei Modellen mit Drahtfachböden und Teleskopmodellen

Dank Teleskopschienen lassen sich Tabletts oder der Drahtgrill einfach montieren und demontieren. Bei der Verwendung von Blechen und Drahtgrills mit der Teleskopschiene ist darauf zu achten, dass die Stifte an Vorder- und Rückseite der Teleskopschienen an den Kanten des Grills und des Tabletts anliegen (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)	3,3
Ofentyp	Multifunktionsofen

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

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

-  Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
-  Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
-  Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

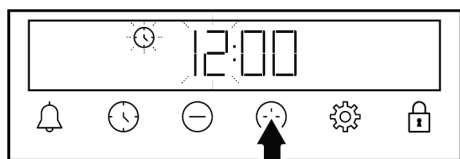
4 Erste Verwendung

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

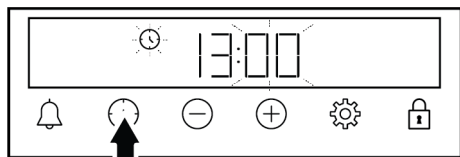
4.1 Erste Timer-Einstellung

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

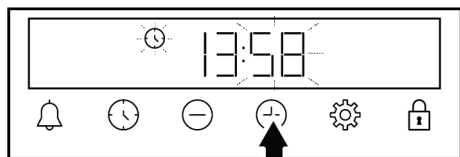
1. Wenn der Ofen ersten Mal eingeschaltet wird, blinken das Stundenfeld für „12:00“ und das Symbol ⌚ auf der Anzeige.
2. Stellen Sie die Tageszeit mit durch Drücken der Tasten $\oplus/\ominus$ ein.



3. Berühren Sie die Taste ⌚ oder ⚙ um das Minutenfeld zu aktivieren.



4. Berühren Sie die Tasten $\oplus/\ominus$, um die Minuten einzustellen.



5. Bestätigen Sie durch Berühren der Taste ⌚ oder ⚙
⇒ Die Tageszeit wird eingestellt und das Symbol ⌚ verschwindet auf dem Bildschirm.

i Wenn das erste Mal nicht eingestellt ist, blinken die Symbole "12:00" und ⌚ weiterhin und Ihr Ofen startet nicht. Damit Ihr Ofen funktioniert, müssen Sie die Tageszeit bestätigen, indem Sie die Tageszeit einstellen oder die Taste ⌚ berühren, wenn sie auf "12:00" steht. Sie können die Einstellung der Tageszeit später ändern, wie im Abschnitt „Einstellungen“ beschrieben.

i Im Falle eines Stromausfalls werden die Tageszeit-Einstellungen aufgehoben. Sie sollte erneut eingestellt werden.

4.2 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen abgebrannt und somit beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen [► 17]“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

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

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

5 Benutzung des Backofens

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

Kühlgebläse (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.)

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

Wenn Sie möchten, dass die Backofenlampe ununterbrochen leuchtet, wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter den Betriebszustand "Backofenlampe "

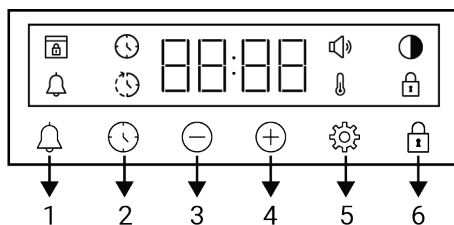
HINWEIS: Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um bei zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5.2 Bedienung der Backofensteuereinheit

Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens

- Die maximale Zeit, die für den Backprozess eingestellt werden kann, beträgt 5 Stunden 59 Minuten. Im Falle eines Stromausfalls wird das Programm abgebrochen. Sie müssen neu programmieren.
- Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es sollte eine kurze Zeit gewartet werden, bis die Einstellungen gespeichert sind.
- Wenn eine Kocheinstellung vorgenommen wurde, kann die Tageszeit nicht eingestellt werden.
- Wenn die Garzeit bei Garbeginn eingestellt wird, wird die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm angezeigt.
- In Fällen, in denen eine Garzeit oder Garendezeit eingestellt ist, können Sie durch langes Berühren der Taste ⌚ automatisch abbrechen.

Timer



- 1 Alarm-Taste
- 2 Taste zur Zeiteinstellung

- 3 Taste zum Verringern
- 4 Erhöhen-Taste
- 5 Taste Einstellungen
- 6 Taste für Tastensperre

Anzeige-Symbole

-  : Backzeit-Symbol
-  : Symbol für das Ende der Backzeit *
-  : Alarm-Symbol
-  : Helligkeits-Symbol
-  : Schlüssel Schloss-Symbol
-  : Temperatur-Symbol
-  : Volumenstand-Symbol
-  : Türschloss-Symbol *

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

Einschalten des Ofens

Wenn Sie mit dem Funktionswahl knopf eine Betriebsfunktion auswählen, die Sie kochen möchten, und mit dem Temperaturknopf eine bestimmte Temperatur einstellen, beginnt der Ofen zu arbeiten.

Ausschalten des Ofens

Sie können den Ofen ausschalten, indem Sie den Funktionsauswahl Knopf und den Temperaturknopf in die Aus-Position (nach oben) drehen.

Manuelles Garen zur Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

Sie können durch eine manuelle Steuerung (auf Ihre eigene Kontrolle) kochen, ohne die Kochzeit durch die Wahl der Temperatur und der Betriebsfunktion, die für Ihr Lebensmittel spezifisch sind, einzustellen.



1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie kochen wollen.

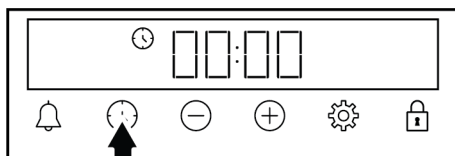
2. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturknopf ein.

⇒ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen und das Symbol  erscheint auf dem Bildschirm. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol . Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gebacken wird, ohne die Garzeit einzustellen. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst ausschalten. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Ofen aus, indem Sie den Funktionswahlknopf und den Temperaturknopf in die Stellung Aus (oben) drehen.

Kochen durch Einstellen der Kochzeit:

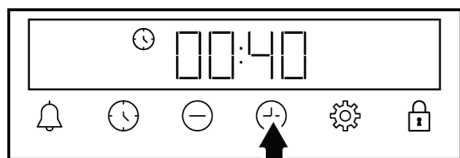
Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Garzeit am Timer einstellen.

1. Wählen Sie die Betriebsfunktion für das Kochen.
2. Berühren Sie die Taste  bis das Symbol  für die Garzeit auf dem Display erscheint.



Nach der Einstellung der Betriebsfunktion und der Temperatur können Sie durch direktes Berühren der Taste  die Garzeit für 30 Minuten einstellen und mit den Tasten  die Zeit ändern.

3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten  /  ein.



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

4. Stellen Sie Ihr Essen in den Ofen und stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturnopf ein.
 - ⇒ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Die eingestellte Backzeit beginnt rückwärts zu zählen und das Symbol  erscheint auf dem Display. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol .
5. Nach Ablauf der eingestellten Backzeit erscheint auf dem Display "End", das Symbol  blinkt und der Timer piept.
6. Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Warnung zu stoppen. Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.

 Wenn am Ende der akustischen Warnung eine beliebige Taste gedrückt wird, beginnt der Ofen wieder zu arbeiten. Um zu verhindern, dass der Backofen nach dem Ende der Warnung wieder in Betrieb geht, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie den Temperatur- und den Funktionsknopf auf die Position "0" (aus) stellen.

5.3 Dampfunterstütztes Garen

Ihr Backofen verfügt über eine dampfunterstützte Kochfunktion. Bessere Backergebnisse werden mit der Dampfunterstützung erzielt. Die Dampfunterstützung sorgt

dafür, dass die Oberfläche von Backwaren heller, ihre Kruste knuspriger und sie voluminöser werden. Außerdem verringert die Dampfunterstützung den Feuchtigkeitsverlust von Lebensmitteln wie Fleisch und sorgt dafür, dass sie innen saftiger und schmackhafter gegart werden.

Allgemeine Warnungen

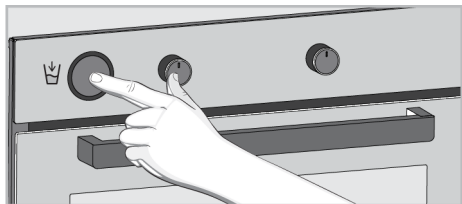
- Dampfunterstütztes Garen kann nur mit den in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktionen für das dampfunterstützte Garen durchgeführt werden.
- Die Kapazität des Wassertanks beträgt 250 ml. Füllen Sie während des Backens nicht mehr als 250 ml Wasser in den Wassertank.
- Nach dem dampfunterstützten Garen kann sich an der Ofentür Kondenswasser bilden, das beim Öffnen der Ofentür heruntropfen kann. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald Sie die Ofentür öffnen.
- Halten Sie sich beim Öffnen der Ofentür fern, da während und nach dem dampfunterstützten Garen Dampf und Wärme entweichen können. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt.
- Wenn nach jedem dampfunterstützten Garen Wasser im Backofen verbleibt, trocknen Sie das restliche Wasser nach dem Abkühlen des Backofens mit einem trockenen Tuch. Andernfalls kann Restwasser zur Verkalkung führen.
- Wenn Ihr Produkt über einen Fleischthermometer verfügt, stellen Sie vor dem Dampfgaren sicher, dass die Abdeckung des Fleischthermometers geschlossen ist. Andernfalls kann es zu Dampfaustritt aus der Fleischthermometer-Buchse kommen.

Für dampfunterstütztes Garen:

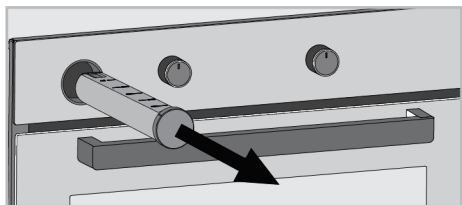
1. Beginnen Sie mit dem Backen, nachdem Sie in der Tabelle für das Garen mit Dampf die Funktion, die Temperatur und die Zeit je nach dem zu garenden Gericht eingestellt haben. Sie können die Menge des hinzuzufügenden Was-

sers, die Temperatur, die Backfunktion und die Zeit für das Backen bestimmen, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind.

2. Schieben Sie die Speisen auf der empfohlenen Einschubebene in den Backofen.
3. Drücken Sie den Wassertank auf dem Bedienfeld Ihres Backofens, wenn die Zeit für die Wasserzugabe gemäß der Backtabelle gekommen ist.

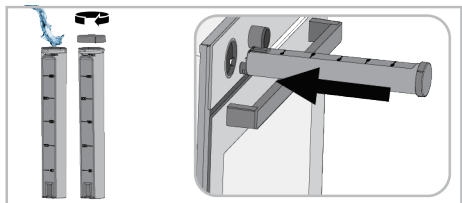


4. Nehmen Sie den Wassertank aus seinem Einschub.



5. Öffnen Sie den Deckel des Wasserbehälters und füllen Sie die in der Backtabelle angegebene Menge ein.

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



6. Schließen Sie den Deckel und setzen Sie den Wassertank an seinen Platz. Schieben Sie den Wassertank ganz durch.
 - ⇒ Das Wasser im Wassertank beginnt langsam zum Boden des Backofens zu fließen, wodurch Ihre Speisen mit Dampf versorgt werden.
7. Nach Beendigung des Backvorgangs schalten Sie den Backofen aus, indem Sie den Funktions- und den Temperaturnopf auf die Position „Aus“ stellen.

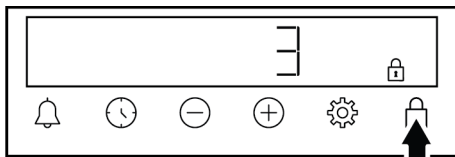
i Wenn nach jedem dampfunterstützten Kochen Wasser auf dem Boden des Ofens verbleibt, trocknen Sie das restliche Wasser mit einem trockenen Tuch, nachdem der Ofen abgekühlt ist. Andernfalls kann auf dem Ofenboden verbleibendes Wasser zu Verkalkung führen.

5.4 Einstellungen

Aktivieren der Tastensperre

Mit Hilfe der Tastensperre können Sie den Timer vor Störungen schützen.

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.



⇒ Das Symbol  wird auf dem Display angezeigt und der 3-2-1-Countdown beginnt. Die Tastensperre wird nach Ablauf des Countdowns aktiviert. Wenn bei eingestellter Tastensperre eine beliebige Taste berührt wird, ertönt ein akustisches Signal und das symbol  blinkt.

i Wenn Sie die Taste vor dem Ende des Countdowns loslassen, wird die Tastensperre nicht aktiviert.



Die Timer-Tasten können nicht verwendet werden, wenn die Tastensperre eingeschaltet ist. Die Tastensperre wird bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.

Deaktivieren der Tasten sperre

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  vom Bildschirm verschwindet.
- ⇒ Symbol  verschwindet von der Anzeige und die Tastensperre ist deaktiviert.

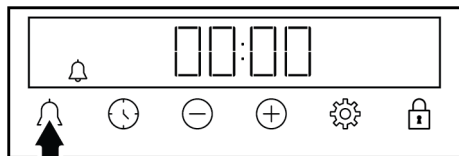
Einstellung des Alarms

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

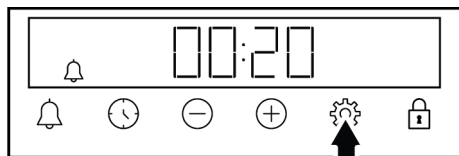


Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.

1. Berühren Sie die Taste  bis das Symbol  auf der Anzeige erscheint.



2. Stellen Sie die Weckzeit mit den Tasten / ein.



- ⇒ Nach der Einstellung der Alarmzeit bleibt das symbol  weiterhin beleuchtet und die Alarmzeit startet den Countdown der Anzeige. Wenn die Weckzeit und die Back-

zeit zur gleichen Zeit eingestellt werden, wird die kürzere Zeit auf der Anzeige angezeigt.

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

Ausschalten des Weckers

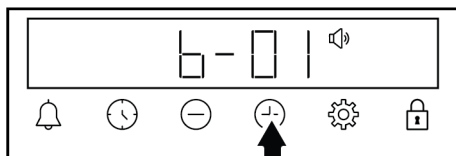
1. Am Ende der Alarmperiode ertönt der Warnton für zwei Minuten. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.
- ⇒ Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

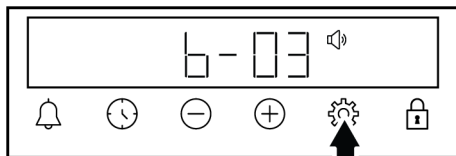
1. Berühren Sie die Taste  bis das Symbol  auf der Anzeige erscheint, um die Weckzeit zurückzusetzen. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol „00:00“ auf dem Bildschirm erscheint.
2. Sie können den Alarm auch abbrechen, indem Sie die Taste  längere Zeit berühren.

Einstellen der Lautstärke

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.



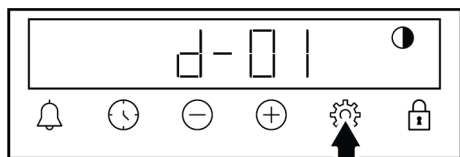
2. Stellen Sie die gewünschte Ebene mit den Tasten / ein. (**b-01-b-02-b-03**)



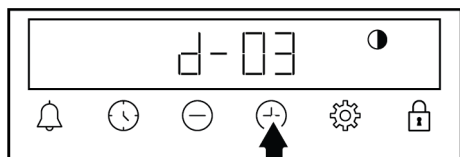
3. Berühren Sie die Taste  zur Bestätigung oder warten Sie, ohne eine Taste zu berühren. Die eingestellte Lautstärke wird nach einer Weile aktiv.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.



2. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten $\oplus/\ominus$ ein. (**d-01-d-02-d-03**)



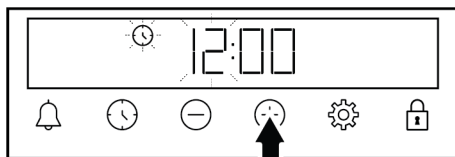
3. Berühren Sie die Taste  zur Bestätigung oder warten Sie, ohne eine Taste zu berühren. Die eingestellte Helligkeit wird nach einiger Zeit aktiv.

Ändern der Tageszeit

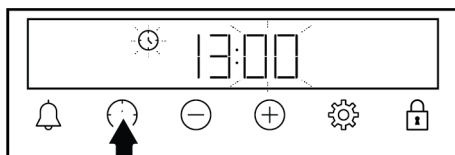
An Ihrem Ofen zum Ändern der zuvor eingestellten Tageszeit:

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.

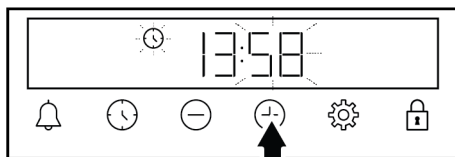
2. Stellen Sie die Tageszeit mit durch Drücken der Tasten $\oplus/\ominus$ ein.



3. Berühren Sie die Taste  oder  um das Minutenfeld zu aktivieren.



4. Berühren Sie die Tasten $\oplus/\ominus$, um die Minuten einzustellen.



5. Bestätigen Sie durch Berühren der Taste  oder 

⇒ Die Tageszeit wird eingestellt und das Symbol  verschwindet auf dem Bildschirm.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie Tipps zur Zubereitung und Backen Ihrer Speisen. Außerdem werden in diesem Abschnitt einige der Lebensmittel beschrieben, die als Hersteller getestet wurden, sowie die am besten geeigneten Einstellungen für diese Lebensmittel. Zusätzlich geben wir auch an, welches Zubehör sich am besten eignet.

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

- Beim Öffnen der Ofentür kann beim Backen und auch noch eine Weile später heißer Dampf entweichen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Ge-

sicht 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. Fettdichtes Papier, das aus dem Behälter überläuft, kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Backwerks 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.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Backzeit 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 um etwa 10 Minuten verlängern.
- 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.

6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wenn Sie ein externes Kochgeschirr verwenden, bevorzugen Sie dunkles, antihafbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Drahtgrill verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgrills, 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.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder vermindern die Temperatur um 10 °C.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus.
- Wenn der Kuchen innen gut durchgebacken, aber außen klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Backzeit verlängern.

Tipps für das Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer. Bestreichen Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und etwas Joghurt.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssig-

keit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.

- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der

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

Kochtisch für Gebäck und Backofen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kuchen auf dem Tablett	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 40
Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	2	180	30 ... 40
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	Bei Modellen mit Drahtfachböden : 3 Bei Modellen ohne Drahtregale : 2	150	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	160	30 ... 40
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	2	160	30 ... 40
Keks	Gebäck-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	170	25 ... 35
Keks	Gebäck-Tablett *	Heißluft	3	170	20 ... 30
Gebäck	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	200	35 ... 45
Gebäck	Standard-Tablett *	Heißluft	2	180	35 ... 45
Brötchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	200	20 ... 30
Brötchen	Standard-Tablett *	Heißluft	3	180	20 ... 30
Ganzes Brot	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	200	30 ... 40
Ganzes Brot	Standard-Tablett *	Heißluft	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rechteckiger Behälter aus Glas/Metall auf Drahtgrill. **	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 ... 40

Lebensmittel	Zu verwenden- des Zubehör	Funktion der Be- dienung	Position des Re- gals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 70
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Heißluft	2	170	50 ... 70
Pizza	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standard-Tablett *	Pizza-Funktion	2	280	5 ... 10

Vorschläge für das Kochen mit zwei Tabletten

Lebensmittel	Zu verwenden- des Zubehör	Funktion der Be- dienung	Position des Re- gals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	2-Standard-Ta- blett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	Bei Modellen mit Drahtfachböden : 150 Bei Modellen ohne Drahtregale : 140	Bei Modellen mit Drahtfachböden : 25 ... 40 Bei Modellen ohne Drahtregale : 30 ... 45
Keks	2-Standard-Ta- blett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	170	25 ... 35
Gebäck	1-Standard-Ta- blett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	1 - 4	180	35 ... 45
Brötchen	2-Standard-Ta- blett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	180	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Zubereitungstabelle mit Funktionen „Öko-Heißluft“

- Ändern Sie die Temperatureinstellung nicht mehr, nachdem Sie den Garvorgang in der Betriebsfunktion „Öko-Heißluft“.

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

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	3	180	30 ... 40
Keks	Standard-Tablett *	3	200	30 ... 40
Gebäck	Standard-Tablett *	3	220	40 ... 50
Brötchen	Standard-Tablett *	3	200	30 ... 40

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

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 auf dem Kochtisch mit einem einzigen Blech.

Kochtisch für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	15 Min. 250/max, nach 180 ... 190	60 ... 80
Lammhaxe (1,5-2 kg)	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	15 Min. 250/max, nach 170	110 ... 120
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	Ober-/Unterhitze	2	15 Min. 250/max, nach 190	60 ... 80
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	Heißluft	2	200 ... 220	60 ... 80
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	„3D“-Funktion	2	15 Min. 250/max, nach 190	60 ... 80
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	1	25 Min. 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Tablett *	„3D“-Funktion	1	25 Min. 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	Ober-/Unterhitze	3	200	20 ... 30
Fisch	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	„3D“-Funktion	3	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

6.1.3 Grillen

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

Allgemeine Warnungen

- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.
- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit 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	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fisch	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 35
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Lammkotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Steak - (Fleischwürfel)	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalbskotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Gemüsegratin	Draht-Grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	1 ... 4

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

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

6.1.4 Dampfunterstütztes Garen

Allgemeine Hinweise

- Dampfunterstütztes Garen kann nur mit den in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktionen für das dampfunterstützte Garen durchgeführt werden. Siehe Abschnitt „Betriebsfunktionen des Backofens“ (► 17) für die Funktionen des Dampf Garens.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten. Die bei der Wasserzufuhr angegebene Zeitdauer gibt die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.
- Die Gartabelle enthält vom Hersteller geprüfte Garempfehlungen. Sie können Wassermenge, Temperatur, Dampfunterstütztes Garen und Zeit für Speisen einstellen, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind.
- Führen Sie das dampfunterstützte Garen mit einem Einschub durch.

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett - „3D“-Funktion

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Menge des zu verwendenden Wassers (ml)	Wasseraufnahmezeit (Min.)**	Backzeit (Min.) (ca.)	Ungefähres Lebensmittengewicht (g)
Ganzes Brot	Standard-Tablett *	2	200	200	nach dem Vorheizen	30 ... 40	820
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	2	25 Min. 250/ max. nach 190	250	25	60 ... 70	2000
Rippensteak (einzelnes Stück)	Standard-Tablett *	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Lammhaxen mit Gemüse	Standard-Tablett *	3	170	250+250***	nach dem Vorheizen	90 ... 110	2000
Hefebrotchen	Standard-Tablett *	3	180	100	nach dem Vorheizen	25 ... 35	1200
Käsekuchen	Standard-Tablett *	3	120	150	vor dem Vorheizen	50 ... 60	1450
Hähnchenkeule	Standard-Tablett *	3	200	150	nach dem Vorheizen	25 ... 35	800
gebackene Kartoffeln	Standard-Tablett *	3	190	150	25	45 ... 55	500

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Menge des zu verwendenden Wassers (ml)	Wasseraufnahmezeit (Min.)**	Backzeit (Min.) (ca.)	Ungefähres Lebensmittefgewicht (g)
Hamburger Brot	Standard-Tablett *	3	180	150	nach dem Vorheizen	20 ... 30	800
Lachs mit Gemüse	Standard-Tablett *	3	180	100	nach dem Vorheizen	25 ... 35	500

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

** Zeigt die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.

*** Fügen Sie nach der Hälfte der Backzeit weitere 250 ml Wasser hinzu.

6.1.5 Testspeisen

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

Küchentisch für Testessen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	140	20 ... 30
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Tablett *	Heißluft	Bei Modellen mit Drahtfachböden :3 Bei Modellen ohne Drahtregale :2	140	15 .. 25
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	Bei Modellen mit Drahtfachböden : 3 Bei Modellen ohne Drahtregale : 2	150	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	160	30 ... 40

Lebensmittel	Zu verwenden- des Zubehör	Funktion der Be- dienung	Position des Re- gals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Biskuitkuchen	Runde Kuchen- form, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	2	160	30 ... 40
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 70
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Heißluft	2	170	50 ... 70

Vorschläge für das Kochen mit zwei Tabletten

Lebensmittel	Zu verwenden- des Zubehör	Funktion der Be- dienung	Position des Re- gals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Kekse)	2-Standard-Ta- blett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	140	15 ... 25
Kleine Kuchen	2-Standard-Ta- blett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	Bei Modellen mit Drahtfachböden :150 Bei Modellen ohne Drahtregale :140	Bei Modellen mit Drahtfachböden : 25 ... 40 Bei Modellen ohne Drahtregale : 30 ... 45

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalb- fleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	1 ... 4

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.
Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

7 Wartung und Reinigung

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen die-

ser 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 Reinigungsmittel.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

Inox - Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl-Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl-Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.

- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Inoxoberflächen, 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

- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Wenn Ihr Gerät mit der „Einfache Dampfreinigung“-Funktion ausgestattet ist, können Sie leichte Verschmutzungen besonders bequem beseitigen. (Siehe “Einfache Dampfreinigung [► 40]”.)
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlenen Ofen- und Grillreiniger und einen nicht kratzenden Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.
- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.

Katalytische Oberflächen

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

Glasflächen

- 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 Schaden nehmen.

- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belastet 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.

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

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.

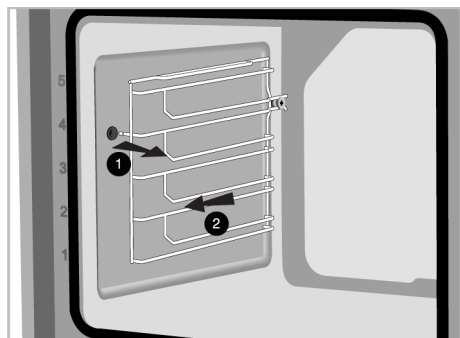
Reinigung der Seitenwände des Ofens

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

Wenn Ihr Produkt ein Drahtregalmodell ist, entfernen Sie die Drahtregale, 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 seitlichen Drahtablagen:

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



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

Reinigung des Wasserbeckens auf dem Ofenboden

Abhängig von der Häufigkeit der dampfunterstützten Dampfreinigungsvorgänge und der Härte des verwendeten Wassers können Kalkflecken im Wasserbecken am Boden des Ofens auftreten.

Zur Entfernung des Kalks, der im Wasserbecken auf dem Ofenboden nach dem dampfunterstützten Garen auftreten kann - einfache Dampfreinigung, nach jeweils 2 oder 3 Arbeitsgängen:

1. Geben Sie 350 cc weißen Essig (der Säuregehalt des Essigs darf 6% nicht überschreiten) in das Wasserbecken am Boden des Ofens.



2. Mindestens 30 Minuten warten, damit der Essig die Kalkrückstände bei Umgebungstemperatur auflösen kann.
3. Reinigen Sie das Wasserbecken mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.



Verzichten Sie beim Reinigen des Wasserbeckens auf dem Ofenboden auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie den Kalk, der sich im Wasserbecken auf dem Ofenboden bilden kann, nicht durch Schaben. Andernfalls kann der Ofenboden un- schön beschädigt werden.

Um die Effizienz der Entkalkung wahrscheinlich in das Wasserbecken, zusätzlich zu den Entkalkungsschritten oben, nach jeweils 10 Verwendungen zu erhöhen:

Wählen Sie eine Betriebsfunktion, bei der die Unterhitze aktiv ist, und lassen Sie den Backofen 2-3 Minuten lang bei 100 °C laufen. Schalten Sie dann den Backofen aus und sprühen Sie den auf der Website für die Marke Ihres Produkts empfohlenen Backofen- und Grillreiniger in das Wasserbecken auf dem Boden des Backofens und lassen Sie ihn 5 Minuten lang einwirken. Nach 5 Minuten wischen Sie das Wasser-

becken auf dem Ofenboden mit einem feuchten Mikrofaser Tuch auf und trocknen sie ab.

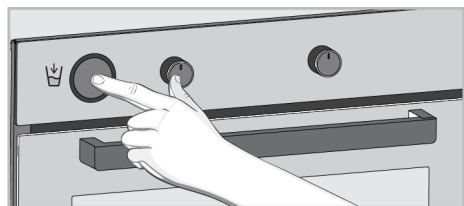
7.5 Einfache Dampfreinigung

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

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Drücken Sie auf den Wasserbehälter auf dem Bedienfeld Ihres Backofens und nehmen Sie den Behälter aus seinem Schlitz. Füllen Sie den Behälter mit 200 ml Wasser.



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



3. Setzen Sie den Wasserbehälter in seinen Schlitz und drücken Sie ihn. Das Wasser beginnt sich in das Becken am Boden des Backofens zu füllen.
4. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart leichte Dampfreinigung und betreiben Sie ihn 20 Minuten lang bei 100°C.

Öffnen Sie sofort die Tür und wischen Sie das Innere des Ofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. Beim Öffnen der Tür wird Dampf freigesetzt. Dies kann zu Verbrennungen führen. Öffnen Sie die Tür nur sehr vorsichtig.

Bei hartnäckiger Verschmutzung reinigen Sie das Produkt mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen es mit einem trockenen Tuch ab.



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

(Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.) Nach der Kondenswasserbildung im Inneren des Backofens kann es zu einer Pfütze oder Feuchtigkeit in der Beckenrinne unter dem Backofen kommen. Wischen Sie diese Beckenrinne nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.



7.6 Reinigung der Ofentür

Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Fenster wird in den Abschnitten "**Entfernen der Ofentür**" und "**Entfernen der Innenscheiben der Tür**" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.

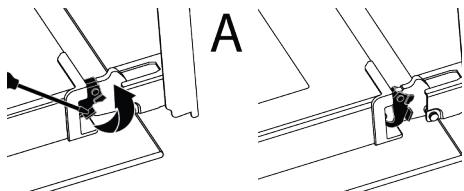
Bei Kalkrückständen, die sich auf dem Ofenglas bilden können, wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es ab.



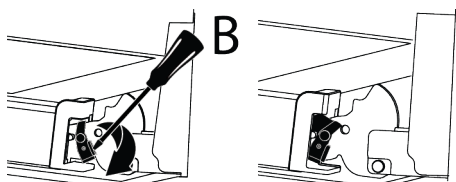
Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel.

Entfernen der Ofentür

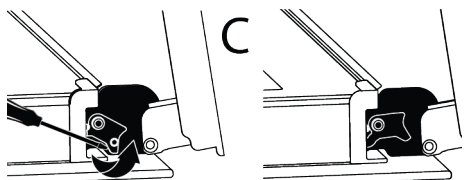
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
3. Die Scharniertypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen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



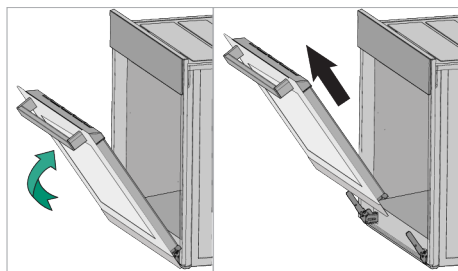
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.



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 entfernte Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier zu lösen und zu entfernen.

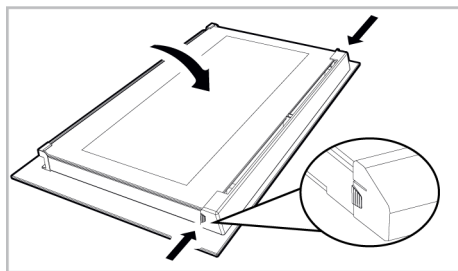


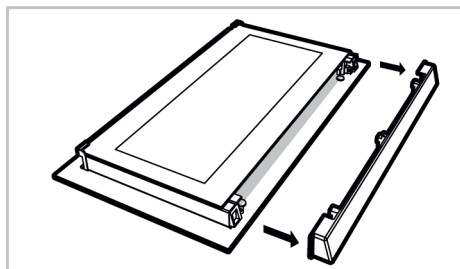
Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse geschlossen sind.

7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

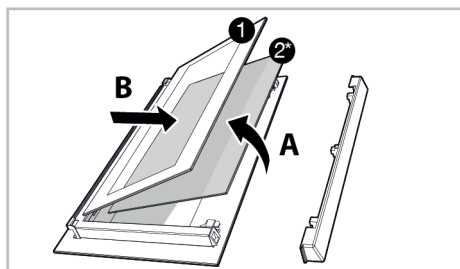
Das Innenglas der Vordertür des Produkts kann zur Reinigung entfernt werden.

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 Plastikschlitzes 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.

7.8 Reinigen der Backofenlampe

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

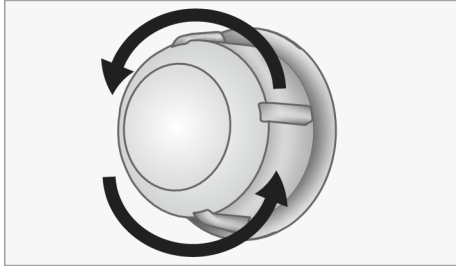
Ofenbeleuchtung austauschen

Allgemeine Warnungen

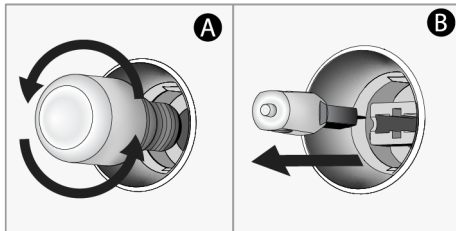
- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Austauschen der Backofenlampe das Gerät ausschalten und warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm und einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder einer Halogenlampe mit G9-Fassung mit weniger als 60 W Leistung betrieben. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Diensten oder lizenzierten Technikern erhältlich. Dieses Produkt enthält eine Lampe der Energieklasse G.
- Die Lage der Beleuchtung muss nicht zwingend mit der Lage in der Abbildung übereinstimmen.
- Das in Ihrem Gerät verwendete Leuchtmittel eignet sich nicht zur regulären Zimmerbeleuchtung. Der Zweck dieser Lampe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens geschieht.
- Die mit Ihrem Gerät verwendeten Leuchtmittel müssen hohe Temperaturen über 50 °C aushalten können.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

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



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

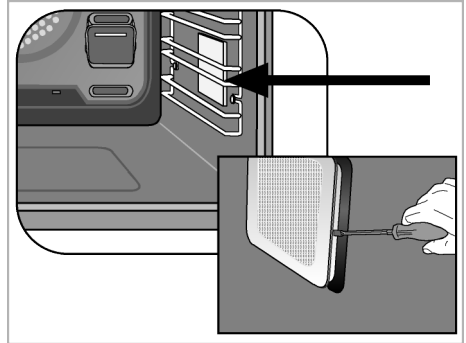


4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

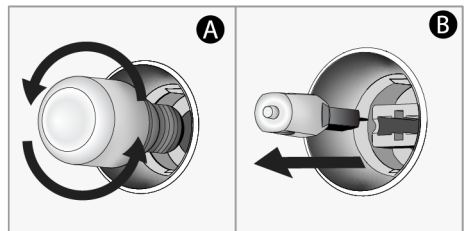
Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

2. Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



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



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

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 darf nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen werden. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an der Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

Ofenlicht ist nicht an.

- Die Ofenlampe ist möglicherweise defekt. >>> Backofenlampe ersetzen.

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

Der Backofen heizt nicht auf.

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

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

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

Beko Grundig Österreich AG
Pfarrgasse 77, A-1230 Wien

Webseite : www.elektrabregenz.com

Kundendienst

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

Email : support@elektrabregenz.com

