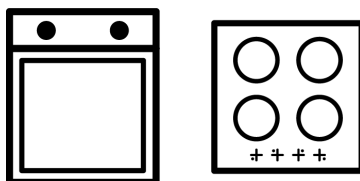


## Integrierter Ofen

### Bedienungsanleitung



HE 84091 XRAF

385444689/ DE/ R.AA/ 17.07.2024 17:00  
7785984352

## Willkommen!

---

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

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

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

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

### Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Inhaltsverzeichnis

|          |                                                                                                   |           |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Sicherheitshinweise .....</b>                                                                  | <b>4</b>  |
| 1.1      | Verwendungszweck .....                                                                            | 4         |
| 1.2      | Besondere Sicherheitshinweise<br>rund um Kinder, schutzbedürftige<br>Menschen und Haustiere ..... | 5         |
| 1.3      | Sicherheitshinweise zu Elektroge-<br>räten .....                                                  | 6         |
| 1.4      | Sicherheit beim Transport .....                                                                   | 8         |
| 1.5      | Sicherheitshinweise zur Installati-<br>on .....                                                   | 8         |
| 1.6      | Sicher bedienen .....                                                                             | 9         |
| 1.7      | Warnhinweise zu hohen Tempe-<br>raturen .....                                                     | 10        |
| 1.8      | Verwendung von Zubehör .....                                                                      | 11        |
| 1.9      | Sicherheit beim Kochen .....                                                                      | 11        |
| 1.10     | Sicherheitshinweise zum Reini-<br>gen und Pflegen .....                                           | 13        |
| <b>2</b> | <b>Hinweise zum Umweltschutz .....</b>                                                            | <b>13</b> |
| 2.1      | Abfallrichtlinie .....                                                                            | 13        |
| 2.1.1    | Informationen zur Entsorgung ..                                                                   | 13        |
| 2.2      | Paketinformationen .....                                                                          | 14        |
| 2.3      | Tipps zum Energiesparen .....                                                                     | 14        |
| <b>3</b> | <b>Ihr neues Gerät .....</b>                                                                      | <b>15</b> |
| 3.1      | Produkteinführung .....                                                                           | 15        |
| 3.2      | Bedienfeld und Bedienung .....                                                                    | 16        |
| 3.2.1    | Bedienfeld .....                                                                                  | 16        |
| 3.2.2    | Einführung des Ofenbedien-<br>felds .....                                                         | 17        |
| 3.3      | Ofenfunktionen .....                                                                              | 17        |
| 3.4      | Produktzubehör .....                                                                              | 18        |
| 3.5      | Verwendung von Produktzubehör                                                                     | 19        |
| 3.6      | Technische Spezifikationen .....                                                                  | 22        |
| <b>4</b> | <b>Erste Verwendung .....</b>                                                                     | <b>24</b> |
| 4.1      | Erste Timer-Einstellung .....                                                                     | 24        |
| 4.2      | Erstreinigung .....                                                                               | 24        |
| <b>5</b> | <b>Bedienung Kochfeld .....</b>                                                                   | <b>25</b> |
| 5.1      | Allgemeine Informationen zur<br>Verwendung des Kochfelds .....                                    | 25        |
| 5.2      | Bedienung der Kochfelder .....                                                                    | 26        |
| <b>6</b> | <b>Benutzung des Backofens .....</b>                                                              | <b>27</b> |
| 6.1      | Allgemeine Informationen zur<br>Verwendung des Backofens .....                                    | 27        |
| 6.2      | Handhabung der Bedienblende ....                                                                  | 28        |
| 6.3      | Einstellungen .....                                                                               | 29        |

|          |                                                           |           |
|----------|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>7</b> | <b>Allgemeine Hinweise zum Backen..</b>                   | <b>31</b> |
| 7.1      | Allgemeine Warnhinweise zum<br>Kochen mit Kochfeld .....  | 31        |
| 7.2      | Allgemeine Warnhinweise zum<br>Backen im Ofen .....       | 32        |
| 7.2.1    | Backwaren und andere Ofenge-<br>richte .....              | 32        |
| 7.2.2    | Fleisch, Fisch und Geflügel .....                         | 35        |
| 7.2.3    | Grillen .....                                             | 36        |
| 7.2.4    | Funktion oberflächliches oder<br>ölfreies Braten .....    | 37        |
| 7.2.5    | Testspeisen .....                                         | 38        |
| <b>8</b> | <b>Wartung und Reinigung .....</b>                        | <b>40</b> |
| 8.1      | Allgemeine Reinigungshinweise ...                         | 40        |
| 8.2      | Reinigung des Zubehörs .....                              | 41        |
| 8.3      | Reinigung des Kochfelds .....                             | 42        |
| 8.4      | Bedienfeld reinigen .....                                 | 42        |
| 8.5      | Reinigung der Innenseite des<br>Ofens (Kochbereich) ..... | 42        |
| 8.6      | Einfache Dampfreinigung .....                             | 42        |
| 8.7      | Reinigung der Ofentür .....                               | 43        |
| 8.8      | Entfernen des inneren Glases der<br>Backofentür .....     | 44        |
| 8.9      | Reinigen der Backofenlampe .....                          | 45        |
| <b>9</b> | <b>Fehlerbehebung .....</b>                               | <b>46</b> |



## 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.
- **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.
- Drehen Sie den Griff der Töpfe und Pfannen zur Seite der Theke, damit Kinder nicht greifen und verbrennen können.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab, lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Der Backofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.

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



### **1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten**

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets 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 eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
  - Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder 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.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fi-

xieren. 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.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Es besteht die Gefahr, dass die Flamme des Kochfeldes Vorhänge und brennbare Materialien in der Umgebung des Kochfeldes entzündet. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- 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.
- An der Rück- oder Seitenwand des Aufstellungsortes dürfen sich keine Gasschläuche, Kunststoffwasserleitungen und Steckdosen befinden. Andernfalls können sie durch die Hitzeeinwirkung beim Betrieb des Kochfeldes verformt werden und ein Sicherheitsrisiko darstellen.



## **1.6 Sicher bedienen**

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.

- Benutzen Sie das Produkt nicht wenn die Vordertürglasscheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist. Andernfalls besteht die Gefahr von Verletzungen und Umweltschäden.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche des Kochfeldes zerbrochen ist:

Schalten Sie alle Gas- und (falls vorhanden) Elektrokochplatten aus. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Benutzen Sie das Gerät nicht.
- 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.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.



## 1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

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

nen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt.

- Während des Betriebs ist das Produkt heiß. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht zu berühren.
- Tragen Sie bei der Handhabung des Produkts stets hitzebeständige Ofenhandschuhe.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

## 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.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden, oder in das Gerät eingebaute Koch-

feldschutzvorrichtungen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

## 1.9 Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Der Kochvorgang muss beobachtet werden. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Beim Kochen mit festem oder flüssigem Öl ist es gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, was zu einem Brand führen kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem Feuerlöschlappen, einer schwer entflammbaren Decke oder dergleichen.
- 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 Tablets.
  - 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 Rau-

entwicklung verursachen oder sogar Flammen entzünden.

- Beim Öffnen der Gerätetür 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 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

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

## 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 Ab-

fällen. Bringen Sie es zu einer Recycling-sammelstelle 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**

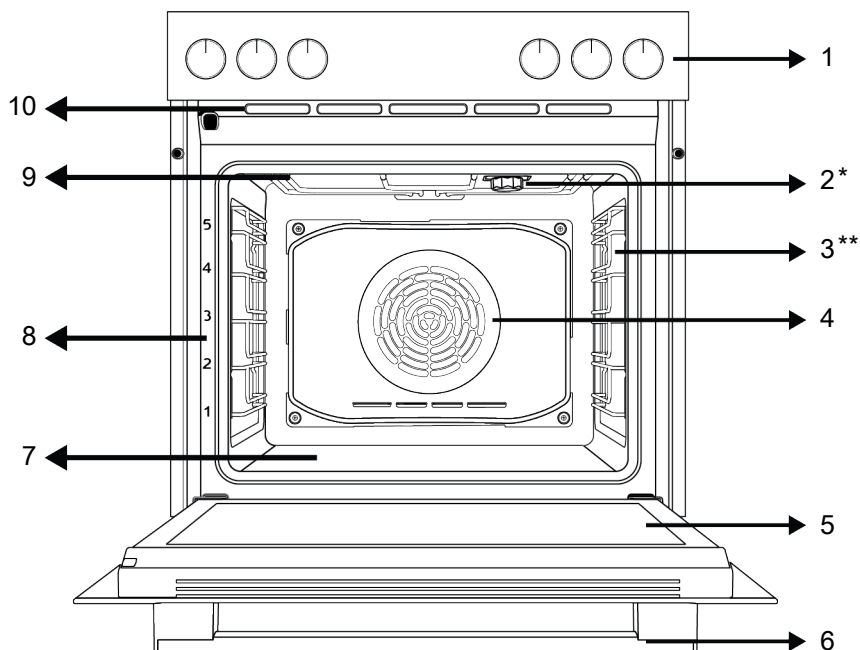
Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

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.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen, deren Größe und Deckel für die Kochzone geeignet sind. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgröße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie die Kochstellen und Topfböden sauber. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen der Backfläche und dem Topfboden.

## 3 Ihr neues Gerät

### 3.1 Produkteinführung



1 Bedienfeld

3 Seitengitter

5 Innenglas

7 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)

9 Obere Heizung

2 Lampe

4 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)

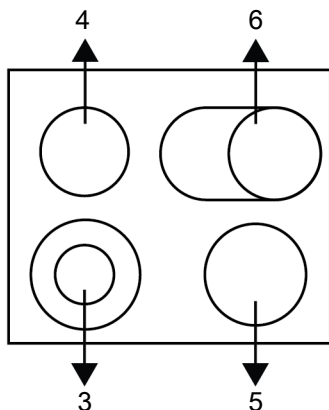
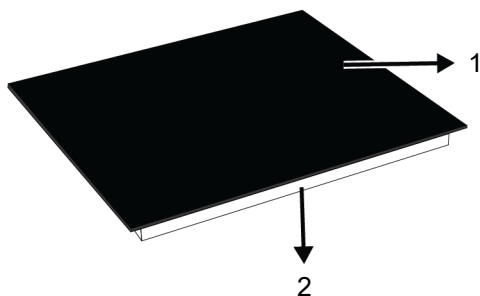
6 Griff

8 Einschubebenen

10 Belüftungsöffnungen

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

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



- 1 Glaskochfläche
- 3 Mehrfachkochzone
- 5 Einzelne Kochzone

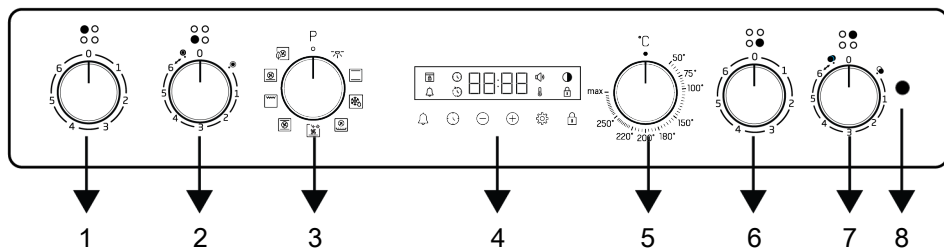
- 2 Unteres Gehäuse
- 4 Einzelne Kochzone
- 6 Mehrfachkochzone

### 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 Kochfeld-Steuerknopf
- 3 Funktionsauswahl-Knopf
- 5 Temperatúrauswahl-Knopf
- 7 Kochfeld-Steuerknopf

- 2 Kochfeld-Steuerknopf
- 4 Timer
- 6 Kochfeld-Steuerknopf
- 8 Aktive Kochfeldwarnleuchte

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.



### 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.

#### Temperaturauswahl-Knopf

Mit dem Temperaturwahl-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

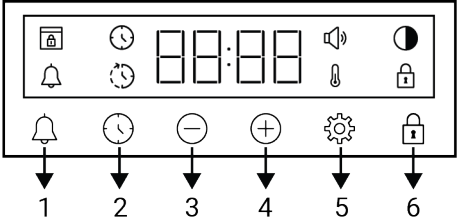
Den Verlauf der Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Temperatursymbols auf dem Display ablesen. Das Temperatur Symbol erscheint auf dem Display, wenn der Garvorgang beginnt, und das Temperatursymbol verschwindet, wenn eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens unter die eingestellte Temperatur fällt, erscheint wieder das Temperatur symbol.

#### Kochfeld-Steuerknöpfe

Sie können die Kochfeldzone(n) mit den Kochfeld-Steuerknopf/-knöpfen bedienen. Jede Kochplatte betätigt die jeweilige Kochplatte. Welche Kochzone er steuert, können Sie den Symbolen auf dem Bedienfeld entnehmen.

Im ausgeschalteten Zustand (obere Position) funktioniert die Zone nicht. Stellen Sie die gewünschte Garstufe ein, indem Sie den Knopf auf die entsprechende Stufe ausrichten.

### Timer



- 1 Alarm-Taste
- 2 Taste zur Zeiteinstellung
- 3 Taste zum Verringern
- 4 Taste zum Erhöhen
- 5 Taste Einstellungen
- 6 Taste für Tastensperre

#### Anzeige-Symbole

- : Garzeit-Symbol
- : Symbol für das Ende der Garzeit \*
- : Alarm-Symbol
- : Helligkeits-Symbol
- : Tastensperre-Symbol
- : Temperatur-Symbol
- : Lautstärkesymbol
- : Tastensperre-Symbol \*

\*variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

### 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.

| Funktions-sym-bol | Ofenfunktion  | Temperaturbe-reich (°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. Die Dauer des Auftauens hängt vom aufzutauenden Lebensmittel ab. |

|                                                                                  |                       |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Ober-/Unterhitze      | * | Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Aufläufe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.                                                                                                             |
|  | Unterhitze 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 / Airfry     | * | Die Hitze des Umluftheizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Er ist für das Garen auf mehreren Ebenen geeignet.<br><br>Dank der schnell verteilten Luft durch diese Funktion können Sie flach oder ölfrei frittieren. Ausführliche Informationen finden Sie im Abschnitt "Airfry". |
|  | Öko-Heißluft          | * | Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Heißluft“ 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.                                                                                                                               |
|  | Goßflächengrill       | * | Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.                                                                                                                                                                                                                                     |

\* Ihr Gerät arbeitet mit der ausgewählten Temperatur.

### 3.4 Produktzubehör

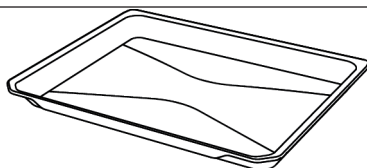
Es gibt eine Vielzahl an unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät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



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

#### Standard-Bleche

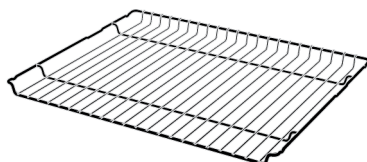
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



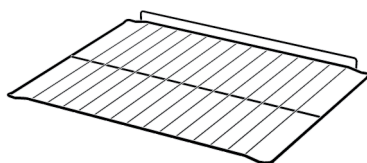
#### Grillrost

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

#### Bei Modellen mit Seitengittern :

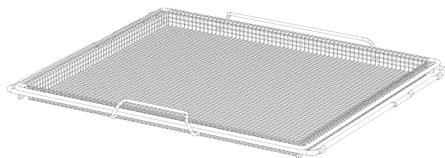


#### Bei Modellen ohne Seitengitter :



## Frittiergitter (Airfry)

Wird zum fettarmen Frittieren von Lebensmitteln verwendet.

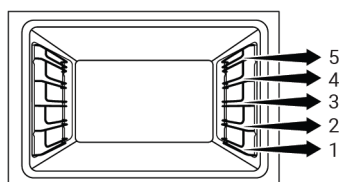


## 3.5 Verwendung von Produktzubehör

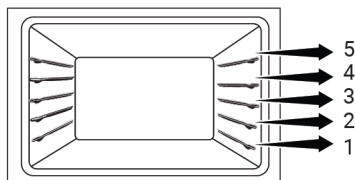
### Einschubebenen

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

#### Bei Modellen mit Seitengittern :



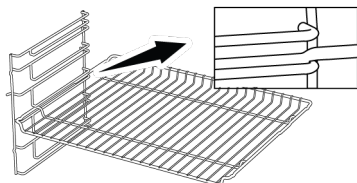
#### Bei Modellen ohne Seitengitter :



### Grillrost in den Einschubebenen platzieren

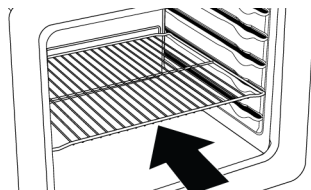
#### Bei Modellen mit Seitengittern :

Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Dabei muss sich der offene Abschnitt vorne befinden. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Grillrost auf die Haltepunkte an den Seitengittern gesetzt werden. Er darf nicht vor oder hinter den Haltepunkten sitzen und die Rückwand des Ofens berühren.



#### Bei Modellen ohne Seitengitter :

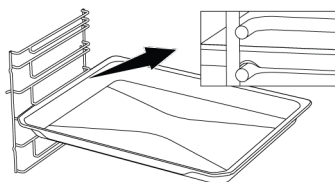
Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Der Grillrost muss immer mit der offenen Seite nach vorne eingeschoben werden.



### Backblech in den Einschubebenen platzieren

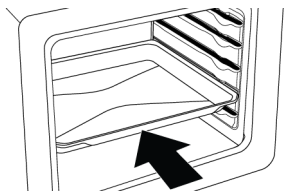
#### Bei Modellen mit Seitengittern :

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



#### Bei Modellen ohne Seitengitter :

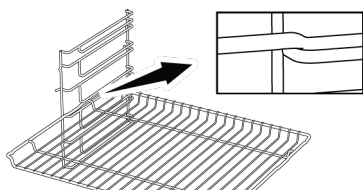
Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Der Grillrost muss immer mit der offenen Seite nach vorne eingeschoben werden.



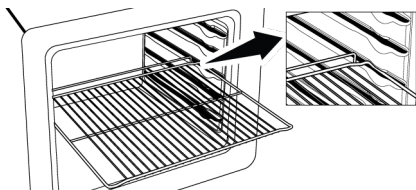
### Stopperfunktion des Grillrosts

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

### Bei Modellen mit Seitengittern :

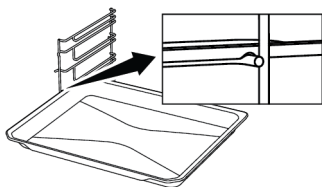


### Bei Modellen ohne Seitengitter :



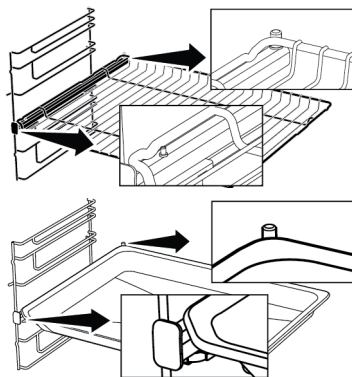
### Stopperfunktion für Backbleche - Bei Modellen mit Seitengittern

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



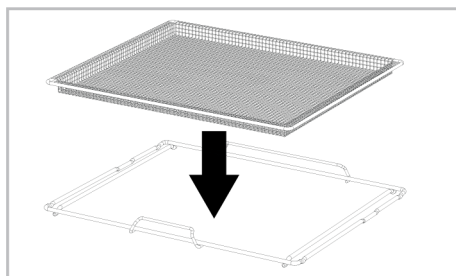
### Richtige Platzierung des Grillrosts und der Backbleche auf den Teleskopschienen - Bei Modellen mit Seitengittern und Teleskopschienen

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

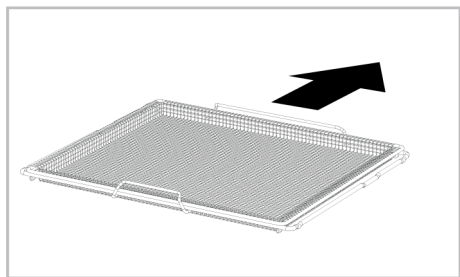


### Verwendung des Frittiergitters (Airfry)

Das Frittiergitter besteht aus zwei Teilen, dem Drahtkorb und dem Drahtgestell, auf dem der Korb platziert wird. Setzen Sie den Drahtkorb schräg auf den hinteren Teil des Gestells auf und drücken Sie den vorderen Teil des Korbs dann nach unten (Klicksystem). Zum Entfernen des Drahtkorbs können Sie den vorderen Griff des Drahtrahmens etwas dehnen und den Korb dann herausnehmen.



Platzieren Sie das Frittiergitter so im Ofen, dass der kurze Griff nach vorne zeigt.



## 3.6 Technische Spezifikationen

|                                                                                         |                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Allgemeine Spezifikationen                                                              |                                                               |
| Spannung / Frequenz                                                                     | 220-240 V ~ / 380-415 V 3N ~ ; 50 Hz                          |
| Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt | min. H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> / 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Gesamte Leistungsaufnahme (kW)                                                          | max. 11,1                                                     |

|                                                |                               |
|------------------------------------------------|-------------------------------|
| Ofen-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm) | 595 / 594 / 567               |
| Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)  | 590 oder 600 / 560 / min. 550 |
| Ofentyp                                        | Multifunktionsofen            |

|                                                    |                  |
|----------------------------------------------------|------------------|
| Kochfeld-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm) | 41 * / 584 / 515 |
| Einbaumaße des Kochfeldes (Breite / Tiefe) (mm)    | 560 / 490        |

### Kochzonen

|             |                  |
|-------------|------------------|
| Vorne links | Mehrfachkochzone |
| Dimension   | 120/210 mm       |
| Energie     | 750/2200 W       |

|              |                   |
|--------------|-------------------|
| Hinten links | Einzelne Kochzone |
| Dimension    | 140 mm            |
| Energie      | 1200 W            |

|              |                   |
|--------------|-------------------|
| Vorne rechts | Einzelne Kochzone |
| Dimension    | 180 mm            |
| Energie      | 2000 W            |

|               |                  |
|---------------|------------------|
| Hinten rechts | Mehrfachkochzone |
| Dimension     | 170/265 mm       |
| Energie       | 1500/2400 W      |

\* Die in der technischen Tabelle angegebene Höhe des Kochfeldes ist die Höhe der Grundabdeckung des Produkts.

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.

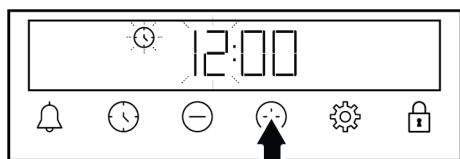
## 4 Erste Verwendung

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

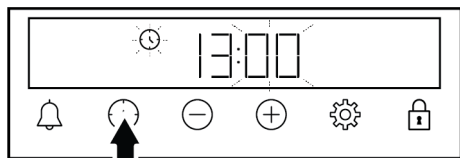
### 4.1 Erste Timer-Einstellung

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

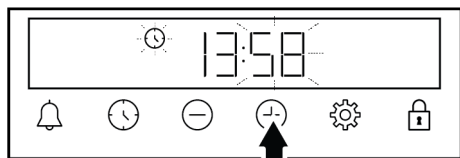
1. Wenn der Ofen ersten Mal eingeschaltet wird, blinken das Stundenfeld für „12:00“ und das Symbol ⌚ auf der Anzeige.
2. Stellen Sie die Stunden durch Drücken der Tasten  $\oplus/\ominus$  ein.



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 Uhrzeit wird eingestellt und das Symbol ⌚ verschwindet vom Display.

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

**i** Im Falle eines Stromausfalls werden die bisherigen Uhrzeit-Einstellungen aufgehoben und müssen neu 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 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.

**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 diese zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

## 5 Bedienung Kochfeld

### 5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

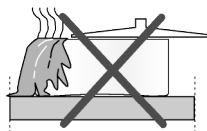
#### Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Auch kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine gerissenen Kochfelder. Durch diese Risse kann Wasser eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus und rufen Sie dann den autorisierten Service an, um das Produkt vom Netz zu trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.
- Nach jedem Gebrauch ist die Kochfläche heiß, stellen Sie die Plastiktöpfe / Pfannen also nicht auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glaskochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.

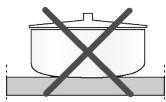
- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

#### Tipps für Kochfelder mit Vitro-Keramikoberflächen

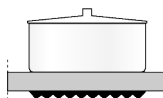
- Die Glaskeramikoberfläche ist hitzebeständig und wird nicht durch hohe Temperaturunterschiede beeinträchtigt.
- Verwenden Sie keine Vitro-Keramikoberfläche als Oberfläche, auf der Sie etwas platzieren können oder als Schneidfläche.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit verarbeiteten Böden. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumtöpfe/-pfannen. Aluminium verschlechtert die Kochfeldoberfläche.
- Spritzer können die Kochfeldoberfläche beschädigen und einen Brand verursachen.



- Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden. Diese erleichtern die Wärmeübertragung.



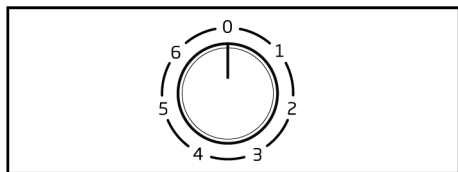
- Wenn der Topfdurchmesser zu klein ist, wird Energie verschwendet.



## Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

| Kochzonendurchmesser - mm | Topfdurchmesser - cm |
|---------------------------|----------------------|
| 120                       | 12 – 14              |
| 140                       | 14 – 16              |
| 180                       | 18 - 20              |
| 210                       | 21 - 23              |
| 170x265                   | 17 – 19 / 26 - 28    |

## 5.2 Bedienung der Kochfelder



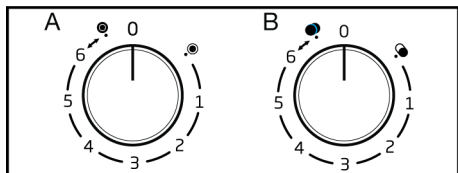
Zur Bedienung der Vitro-Keramikkochfelder werden die Kochfeldknöpfe verwendet. Um die gewünschte Garstufe zu erreichen, stellen Sie den Kochfeldregler auf die gewünschte Stufe.

Das/die Kochfeld/-felder können je nach Gerätemodell 3, 6 oder 9 Betriebsstufen haben. Sie können die relevante Stufe für Ihren Kochtyp anhand der folgenden Tabelle auswählen.

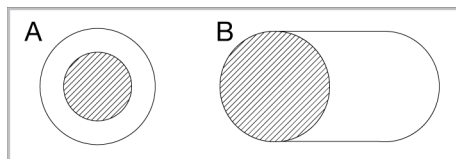
### 6 Ebenen:

- 1 : Heizen
- 2 – 3 : Sieden, Ruhen lassen
- 4 – 6 : Backen, Braten, Sieden

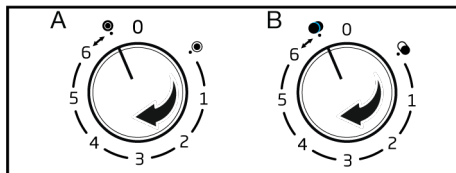
### Verwendung der Multi-Kochzonen



- ✓ Ihr Gerät ist möglicherweise mit Zonen vom Typ A oder B ausgestattet. Mehrere Kochzonen ermöglichen das Kochen mit Töpfen mit unterschiedlichen Durchmessern in derselben Zone. Wenn diese Zonen zum ersten Mal eingeschaltet werden, wird die Zone in der Mitte eingeschaltet. (Der schattierte Bereich in der Abbildung sind zentrale Zonen.)

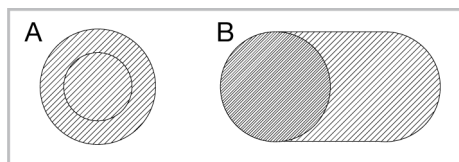


1. Drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn, um den Durchmesser der aktiven Zone zu ändern. Bringen Sie ihn zum Symbol ☉ für die Zone Typ A und zum Symbol ● für die Zone Typ B.

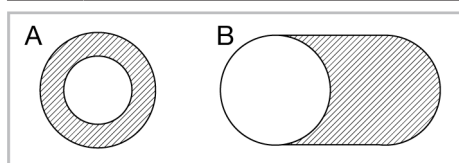


2. Ein "Klicken" ist zu hören, wenn der Zonendurchmesser geändert wird.

⇒ Alle zentralen und äußeren Oberflächen der Mehrfachkochzonen beginnen zu funktionieren.



Die unten gezeigten schattierten Bereiche von Mehrfachkochzonen funktionieren nicht von alleine.

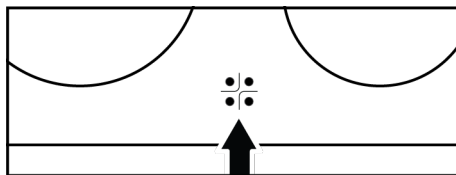


### Ausschalten der Vitro-Keramikzonen

Bringen Sie den Kochfeldknopf in die Position AUS (oben).

## Überhitzungsanzeige

Vitro-Keramikzonen sind mit einer Betriebslampe und einer Warnanzeige für heiße Zonen ausgestattet.



Die Warnanzeige für die heiße Zone zeigt die Position des eingeschalteten Kochfelds an und leuchtet nach dem Ausschalten weiter. Ein flackerndes Licht auf der Warnanzeige für die heiße Zone ist keine Fehlfunktion.



Die Kochfeldoberfläche kann je nach Verwendung zu unterschiedlichen Zeiten abkühlen. Die Kochfeldoberfläche kann heiß sein, auch wenn die Warnanzeigen nicht leuchten. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche abgekühlt ist, bevor Sie mit ihr in Kontakt kommen. Andernfalls können Sie sich die Hand verbrennen!

## 6 Benutzung des Backofens

### 6.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

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

Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf von selbst ein, kühlt dabei das Gerät und die Möbel in unmittelbarer Nähe. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald seine Arbeit erledigt ist. Über der Tür strömt heiße Luft aus dem Ofen. Decken Sie diese Belüftungsöffnungen 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.

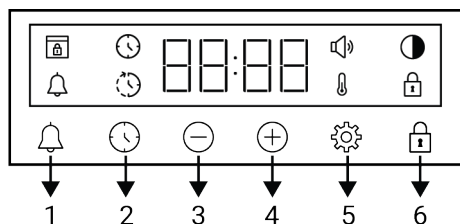
Wenn Sie möchten, dass die Backofenlampe ununterbrochen leuchtet, wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter den Betriebszustand "Backofenlampe "

## 6.2 Handhabung der Bedienblende

### 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 Garrendezeit eingestellt ist, können Sie durch langes Berühren der Taste  automatisch abbrechen.

### Timer



- 1 Alarm-Taste
- 2 Taste zur Zeiteinstellung
- 3 Taste zum Verringern
- 4 Taste zum Erhöhen
- 5 Taste Einstellungen
- 6 Taste für Tastensperre

### Anzeige-Symbole

-  : Garzeit-Symbol
-  : Symbol für das Ende der Garzeit \*
-  : Alarm-Symbol
-  : Helligkeits-Symbol
-  : Tastensperre-Symbol
-  : Temperatur-Symbol

 : Lautstärkesymbol

 : Tastensperre-Symbol \*

\*variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

### Einschalten des Ofens

Wenn Sie mit dem Funktionswahlknopf 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.



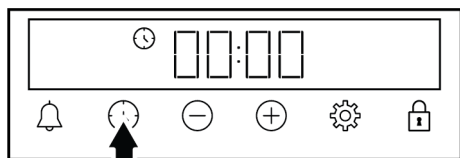
1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie kochen wollen.
  2. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturknopf ein.
- ⇒ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen und das Symbol  erscheint auf dem Bildschirm. 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.

ten. 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:

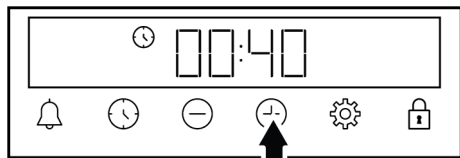
Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Garzeit am Timer einstellen.

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 Temperaturknopf ein.
  - ⇒ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Die einge-

stellte 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.

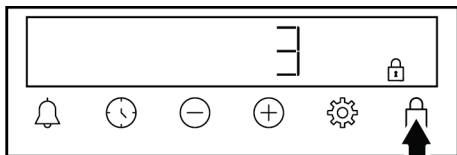
 Wenn am Ende der akustischen Warnung eine beliebige Taste gedrückt wird, beginnt der Ofen wieder zu arbeiten. Um zu verhindern, dass der Backofen nach dem Ende der Warnung wieder in Betrieb geht, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie den Temperatur- und den Funktionsknopf auf die Position "0" (aus)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

## 6.3 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.



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 Tastensperre

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  vom Bildschirm verschwindet.

⇒ Symbol  verschwindet von der Anzeige und die Tastensperre ist deaktiviert.

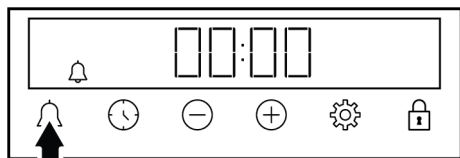
### Einstellung des Alarms

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.

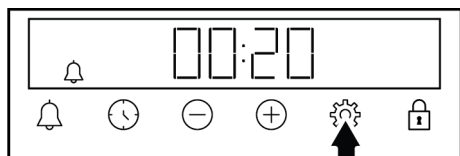


Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.

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 Backzeit 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.

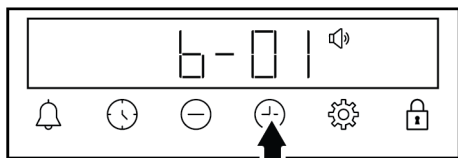
⇒ Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.

### Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

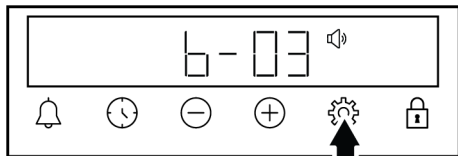
1. Berühren Sie die Taste  bis das Symbol  auf der Anzeige erscheint, um die Weckzeit zurückzusetzen. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol „00:00“ auf dem Bildschirm erscheint.
2. Sie können den Alarm auch abbrechen, indem Sie die Taste  längere Zeit berühren.

### Einstellen der Lautstärke

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



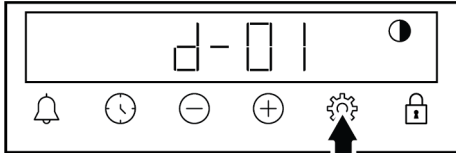
2. Stellen Sie die gewünschte Ebene mit den Tasten / ein. **(b-01-b-02-b-03)**



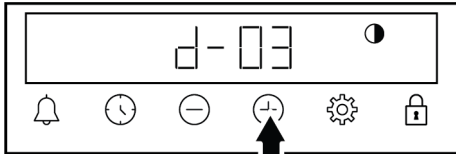
3. Berühren Sie die Taste  zur Bestätigung oder warten Sie, ohne eine Taste zu berühren. Die eingestellte Lautstärke wird nach einer Weile aktiv.

### 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)



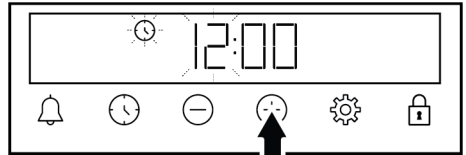
3. Berühren Sie die Taste  zur Bestätigung oder warten Sie, ohne eine Taste zu berühren. Die eingestellte Helligkeit wird nach einiger Zeit aktiv.

### Ändern der Tageszeit

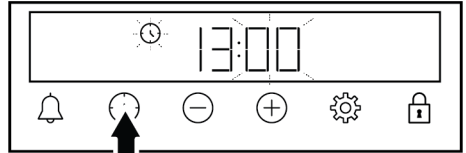
An Ihrem Ofen zum Ändern der zuvor eingestellten Tageszeit:

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

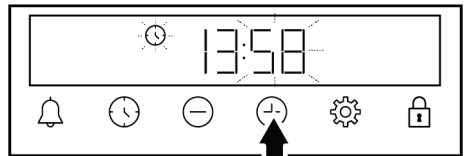
2. Stellen Sie die Tageszeit mit durch Drücken der Tasten  $\oplus/\ominus$  ein.



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.

## 7 Allgemeine Hinweise zum Backen

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

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

### 7.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

#### Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn

Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.

- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.

## **7.2 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen**

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

- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.

### **7.2.1 Backwaren und andere Ofengerichte**

#### **Allgemeine Hinweise**

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

#### **Tipps zum Kuchenbacken**

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.



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

### Tipps für Gebäck

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

### Tabelle für Gebäck und Kuchen

#### Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech

| Lebensmittel      | Zu verwendendes Zubehör                                         | Ofenfunktion     | Einschubebene                                                            | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Bleckkuchen       | Standard-Bleche *                                               | Ober-/Unterhitze | 3                                                                        | 180             | 30 ... 45             |
| Torte in der Form | Kuchenform auf Grillrost **                                     | Heißluft         | 2                                                                        | 180             | 30 ... 40             |
| Kleine Kuchen     | Standard-Bleche *                                               | Ober-/Unterhitze | 3                                                                        | 160             | 25 ... 35             |
| Kleine Kuchen     | Standard-Bleche *                                               | Heißluft         | Bei Modellen mit Seitengittern : 3<br>Bei Modellen ohne Seitengitter : 2 | 150             | 25 ... 35             |
| Biskuitkuchen     | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost ** | Ober-/Unterhitze | 2                                                                        | 160             | 30 ... 40             |
| Biskuitkuchen     | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost ** | Heißluft         | 2                                                                        | 160             | 30 ... 40             |
| Kekse             | Gebäck-Blech *                                                  | Ober-/Unterhitze | 3                                                                        | 170             | 25 ... 40             |
| Kekse             | Gebäck-Blech *                                                  | Heißluft         | 3                                                                        | 170             | 20 ... 30             |
| Gebäck            | Standard-Bleche *                                               | Ober-/Unterhitze | 2                                                                        | 200             | 30 ... 45             |
| Gebäck            | Standard-Bleche *                                               | Heißluft         | 2                                                                        | 180             | 35 ... 45             |
| Brötchen          | Standard-Bleche *                                               | Ober-/Unterhitze | 2                                                                        | 200             | 20 ... 35             |
| Brötchen          | Standard-Bleche *                                               | Heißluft         | 3                                                                        | 180             | 20 ... 30             |

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör                                       | Ofenfunktion     | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------|---------------------------------------------------------------|------------------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Brot         | Standard-Bleche *                                             | Ober-/Unterhitze | 3             | 200             | 30 ... 45             |
| Brot         | Standard-Bleche *                                             | Heißluft         | 3             | 200             | 30 ... 40             |
| Lasagne      | Rechteckiger Behälter aus Glas/ Metall auf Grillrost. **      | Ober-/Unterhitze | 2 oder 3      | 200             | 30 ... 45             |
| Apfelkuchen  | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost ** | Ober-/Unterhitze | 2             | 180             | 50 ... 70             |
| Apfelkuchen  | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost ** | Heißluft         | 2             | 170             | 50 ... 70             |
| Pizza        | Standard-Bleche *                                             | Ober-/Unterhitze | 2             | 200 ... 220     | 10 ... 20             |
| Pizza        | Standard-Bleche *                                             | Pizza-Funktion   | 3             | 250             | 8 ... 15              |

### Vorschläge für das Backen mit zwei Backblechen

| Lebensmittel  | Zu verwendendes Zubehör                 | Ofenfunktion | Einschubebene | Temperatur (°C)                                                              | Backzeit (Min.) (ca.)                                                                    |
|---------------|-----------------------------------------|--------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kleine Kuchen | 2-Standard-Bleche *<br>4-Gebäck-Blech * | Heißluft     | 2 - 4         | Bei Modellen mit Seitengittern : 150<br>Bei Modellen ohne Seitengitter : 140 | Bei Modellen mit Seitengittern : 25 ... 40<br>Bei Modellen ohne Seitengitter : 30 ... 45 |
| Kekse         | 2-Standard-Bleche *<br>4-Gebäck-Blech * | Heißluft     | 2 - 4         | 170                                                                          | 25 ... 35                                                                                |
| Gebäck        | 1-Standard-Bleche *<br>4-Gebäck-Blech * | Heißluft     | 1 - 4         | 180                                                                          | 35 ... 45                                                                                |
| Brötchen      | 2-Standard-Bleche *<br>4-Gebäck-Blech * | Heißluft     | 2 - 4         | 180                                                                          | 20 ... 30                                                                                |

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

### Zubereitungstabelle mit der Funktion "Öko-Heißluft"

- Ändern Sie die Temperatureinstellung nicht mehr, nachdem Sie den Garvorgang in der Betriebsfunktion "Öko-Heißluft" gestartet haben.
- 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 | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|---------------|-------------------------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Kleine Kuchen | Standard-Bleche *       | 3             | 180             | 30 ... 40             |
| Kekse         | Standard-Bleche *       | 3             | 200             | 30 ... 40             |
| Gebäck        | Standard-Bleche *       | 3             | 220             | 40 ... 50             |
| Brötchen      | Standard-Bleche *       | 3             | 200             | 30 ... 40             |

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

## 7.2.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

### Wichtiges zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen ganzer Hähnchen, Puten und großer Fleischstücke erhöht die Garleistung.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.

- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.
- Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie das Fleisch noch etwa 10 Minuten im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Der Fisch sollte auf der mittleren oder niedrigen Ebene in einer hitzebeständigen Platte gegart werden.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte aus der nachfolgenden Tabelle mit einem einzigen Blech.

### Tabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel

| Lebensmittel                 | Zu verwendendes Zubehör                                              | Ofenfunktion     | Einschubebene | Temperatur (°C)                   | Backzeit (Min.) (ca.) |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|-----------------------------------|-----------------------|
| Steak (ganz) / Braten (1 kg) | Standard-Bleche *                                                    | Ober-/Unterhitze | 3             | 15 Min. 250/max, nach 180 ... 190 | 60 ... 80             |
| Lammhaxe (1,5-2 kg)          | Standard-Bleche *                                                    | Ober-/Unterhitze | 3             | 15 Min. 250/max, nach 170         | 110 ... 120           |
| Brathähnchen (1,8-2 kg)      | Grillrost *<br>Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost. | Ober-/Unterhitze | 2             | 15 Min. 250/max, nach 190         | 60 ... 80             |
| Brathähnchen (1,8-2 kg)      | Grillrost *<br>Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost. | Heißluft         | 2             | 200 ... 220                       | 60 ... 80             |
| Brathähnchen (1,8-2 kg)      | Grillrost *<br>Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost. | „3D“-Funktion    | 2             | 15 Min. 250/max, nach 190         | 60 ... 80             |
| Truthahn (5,5 kg)            | Standard-Bleche *                                                    | Ober-/Unterhitze | 1             | 25 Min. 250/max, nach 180 ... 190 | 150 ... 210           |

| Lebensmittel      | Zu verwendendes Zubehör                                              | Ofenfunktion     | Einschubebene | Temperatur (°C)                      | Backzeit (Min.) (ca.) |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|--------------------------------------|-----------------------|
| Truthahn (5,5 kg) | Standard-Bleche *                                                    | „3D“-Funktion    | 1             | 25 Min. 250/max,<br>nach 180 ... 190 | 150 ... 210           |
| Fisch             | Grillrost *<br>Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost. | Ober-/Unterhitze | 3             | 200                                  | 20 ... 30             |
| Fisch             | Grillrost *<br>Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost. | „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.

## 7.2.3 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!**

### Grilltabelle

| Lebensmittel                         | Zu verwendendes Zubehör | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Fisch                                | Grillrost               | 4 - 5         | 250             | 20 ... 25             |
| Hähnchen-Stücke                      | Grillrost               | 4 - 5         | 250             | 25 ... 35             |
| Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge | Grillrost               | 4             | 250             | 20 ... 30             |

## 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.

| Lebensmittel            | Zu verwendendes Zubehör | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|-------------------------|-------------------------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Lammkotelett            | Grillrost               | 4 - 5         | 250             | 20 ... 25             |
| Steak - (Fleischwürfel) | Grillrost               | 4 - 5         | 250             | 25 ... 30             |
| Kalbskotelett           | Grillrost               | 4 - 5         | 250             | 25 ... 30             |
| Gemüsegratin            | Grillrost               | 4 - 5         | 220             | 20 ... 30             |
| Toastbrot               | Grillrost               | 4             | 250             | 1 ... 4               |

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

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

## 7.2.4 Funktion oberflächliches oder ölfreies Braten

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

### Allgemeine Warnungen

- Bitte beachten Sie die empfohlene Backtabelle für die "Airfry"-Funktion.
- Verwenden Sie für diese Funktion das mitgelieferte Frittiergitter (Airfry).
- Um ein gutes Frittierergebnis zu erzielen, legen Sie die Lebensmittel so auf den Frittierkorb, dass sie sich nicht überlappen.

- Legen Sie ein Backblech auf den unteren Boden, um das Öl beim Frittieren aufzufangen. Legen Sie ein hitzebeständiges Backpapier oder ein ähnliches, für den Ofen empfohlenes Material in das eingelegte Tablett.
- Wird kein Tablett auf der untersten Schiene verwendet, können von den Lebensmitteln abtropfendes Öl oder andere Substanzen starken Rauch und sogar Flammen verursachen.
- Sie können die Funktion „3D“-Funktion verwenden, um die Vorwärmzeit zu beschleunigen. Schalten Sie nach Beendigung des Vorheizens auf die Funktion "Airfry" um.

## Frittiertisch für "Airfry"-Funktion

| Lebensmittel                                  | Ofenfunktion | Einschubebene | Temperatur (°C)                 | Backzeit (Min.) (ca.) | Empfohlene Menge           |
|-----------------------------------------------|--------------|---------------|---------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| Hausgemachte Kartoffel*                       | Airfry       | 3             | 220                             | 20 ... 40             | 200-1000 g                 |
| Gefrorene Kartoffel**                         | Airfry       | 3             | 220                             | 15 ... 35             | 200-1400 g                 |
| Hühnerbein/-flügel                            | Airfry       | 3             | 220                             | 20 ... 40             | 500-1500 g                 |
| Hühnerbrust                                   | Airfry       | 3             | 220                             | 30 ... 40             | 200-700 g                  |
| Ganzes Huhn                                   | Airfry       | 3             | 15 Minuten 250/<br>max dann 190 | 60 ... 80             | 1800-2000 g                |
| Gefrorene Nuggets**                           | Airfry       | 3             | 220                             | 15 ... 25             | 400-1000 g                 |
| Fleischkloß                                   | Airfry       | 3             | 220                             | 20 ... 30             | 20-25 Stück                |
| Ganzer Fisch                                  | Airfry       | 3             | 220                             | 15 ... 25             | 2-5 Stück                  |
| Gefrorener knuspriger Fisch **(Fischstäbchen) | Airfry       | 3             | 220                             | 15 ... 25             | 500-1500 g                 |
| Gefrorenes Gebäck**                           | Airfry       | 3             | 220                             | 25 ... 35             | 200-800 g<br>(10-40 Stück) |
| Tiefkühlpizza**                               | Airfry       | 3             | 220                             | 10 ... 20             | 2-4 Stück                  |
| Wurst                                         | Airfry       | 3             | 220                             | 15 ... 25             | 10-20 Stück                |
| Gemischtes Gemüse                             | Airfry       | 3             | 220                             | 20 ... 25             | 400-1000 g                 |

| Lebensmittel     | Ofenfunktion | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) | Empfohlene Menge |
|------------------|--------------|---------------|-----------------|-----------------------|------------------|
| Muffin           | Airfry       | 3             | 220             | 25 ... 35             | 20-25 Stück      |
| Gefüllte Paprika | Airfry       | 3             | 220             | 25 ... 35             | 20-25 Stück      |

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

\*\* Vorheizen.

### 7.2.4.1 Trocknungsfunktion

Verwenden Sie die Trocknungsfunktion zum Konservieren und/oder Trocknen von Waren wie Obst, Gemüse und Kräutern. Durch den Einsatz eines Heizlüfters und eines Gebläses an der Rückwand des Backofens zirkuliert die optimal erwärmte Luft im gesamten Backofen und entzieht so schonend die Feuchtigkeit.

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

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

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

### 7.2.5 Testspeisen

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

#### Tabelle für Testen

#### Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech

| Lebensmittel             | Zu verwendendes Zubehör | Ofenfunktion     | Einschubebene                                                          | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------------------|-------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Mürbegebäck (süßer Keks) | Standard-Bleche *       | Ober-/Unterhitze | 3                                                                      | 140             | 20 ... 30             |
| Mürbegebäck (süßer Keks) | Standard-Bleche *       | Heißluft         | Bei Modellen mit Seitengittern :3<br>Bei Modellen ohne Seitengitter :2 | 140             | 15 .. 25              |
| Kleine Kuchen            | Standard-Bleche *       | Ober-/Unterhitze | 3                                                                      | 160             | 25 ... 35             |

| Lebensmittel  | Zu verwendendes Zubehör                                            | Ofenfunktion     | Einschubebene                                                            | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|---------------|--------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Kleine Kuchen | Standard-Bleche *                                                  | Heißluft         | Bei Modellen mit Seitengittern : 3<br>Bei Modellen ohne Seitengitter : 2 | 150             | 25 ... 35             |
| Biskuitkuchen | Runde Kuchenform, 26 cm<br>Durchmesser mit Klemme auf Grillrost ** | Ober-/Unterhitze | 2                                                                        | 160             | 30 ... 40             |
| Biskuitkuchen | Runde Kuchenform, 26 cm<br>Durchmesser mit Klemme auf Grillrost ** | Heißluft         | 2                                                                        | 160             | 30 ... 40             |
| Apfelkuchen   | Runde schwarze Metallform, 20 cm<br>Durchmesser auf Grillrost **   | Ober-/Unterhitze | 2                                                                        | 180             | 50 ... 70             |
| Apfelkuchen   | Runde schwarze Metallform, 20 cm<br>Durchmesser auf Grillrost **   | Heißluft         | 2                                                                        | 170             | 50 ... 70             |

### Vorschläge für das Backen mit zwei Backblechen

| Lebensmittel             | Zu verwendendes Zubehör                 | Ofenfunktion | Einschubebene | Temperatur (°C)                                                            | Backzeit (Min.) (ca.)                                                                    |
|--------------------------|-----------------------------------------|--------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mürbegebäck (süßer Keks) | 2-Standard-Bleche *<br>4-Gebäck-Blech * | Heißluft     | 2 - 4         | 140                                                                        | 15 ... 25                                                                                |
| Kleine Kuchen            | 2-Standard-Bleche *<br>4-Gebäck-Blech * | Heißluft     | 2 - 4         | Bei Modellen mit Seitengittern :150<br>Bei Modellen ohne Seitengitter :140 | Bei Modellen mit Seitengittern : 25 ... 40<br>Bei Modellen ohne Seitengitter : 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 | Einschubebene | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------|-----------------------|
| Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge | Grillrost               | 4             | 250             | 20 ... 30             |
| Toastbrot                            | Grillrost               | 4             | 250             | 1 ... 4               |

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

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

## 8 Wartung und Reinigung

### 8.1 Allgemeine Reinigungshinweise

#### Allgemeine Warnungen

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

#### Für die Kochfelder:

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann bleibende Flecken auf den Kochfeldern und den Komponenten der Kochfelder verursachen. Reinigen Sie überfließende Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes, indem Sie ihn ausschalten.

#### Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

#### Oberflächen

- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.
- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Wenn Ihr Gerät mit der „Einfache Dampfreinigung“-Funktion ausgestattet ist, können Sie leichte Verschmutzungen besonders bequem beseitigen. (Siehe "Einfache Dampfreinigung [► 42]".)



- 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.

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

## **8.2 Reinigung des Zubehörs**

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

### **Reinigung des Frittiergitters (Airfry)**

Sie können den Korbteil des Frittiergitters in der Spülmaschine reinigen. Für den Korbteil wird eine intensive Reinigung im unteren Korb der Spülmaschine empfohlen. Das Drahtgestell, in den der Korb eingesetzt wird, ist nicht für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet. Reinigen Sie das Drahtgestell mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.

Nach der Nutzung des Airfry Frittiergitters können Sie die einfache Dampfreinigungsfunktion (sofern vorhanden) nutzen, um eventuelle Ölspritzer im Inneren zu entfernen.

## 8.3 Reinigung des Kochfelds

### Glaskochfläche

Befolgen Sie die Reinigungsschritte für die Glasoberflächen im Abschnitt „Allgemeine Reinigungsinformationen“ für die Reinigung der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen abschließen.

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glas Kochflächen kommen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

## 8.4 Bedienfeld reinigen

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

## 8.5 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

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

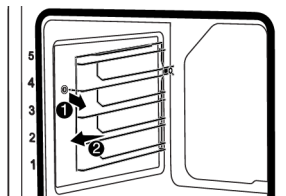
## Reinigung der Seitenwände des Ofens

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

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

### Zum Entfernen der Seitengitter:

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



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

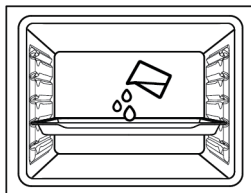
## 8.6 Einfache Dampfreinigung

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 Wassertropfen aufgeweicht wird, leicht reinigen.

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Füllen Sie 500 ml Wasser in das Blech und stellen Sie es auf die zweite Schiene des Backofens.



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. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart leichte Dampfreinigung und betreiben Sie ihn 15 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.

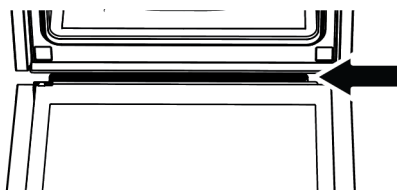
Bei hartnäckiger Verschmutzung reinigen Sie das Produkt mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen es mit einem trockenen Tuch ab.



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.

(variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten) Nach der Kondenswasserbildung im Inneren des Backofens kann es zu einer Pfütze oder Feuchtigkeit in der Beckenrinne unter dem Backofen kommen. Wischen Sie diese Be-

ckenrinne nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.



## 8.7 Reinigung der Ofentür

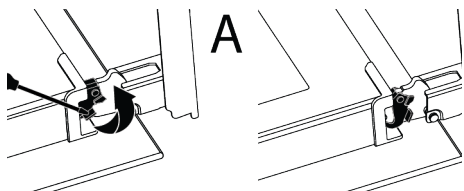
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Tür und der Scheiben wird in den Abschnitten **"Entfernen der Ofentür"** und **"Entfernen der Innenscheiben der Tür"** erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem 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.



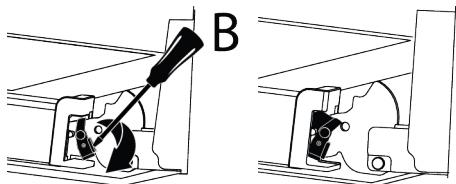
Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel.

### Entfernen der Ofentür

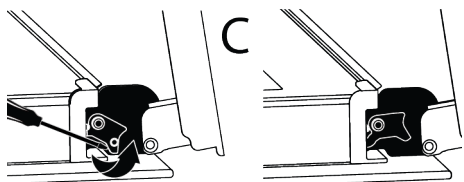
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
3. Die Scharniertypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen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



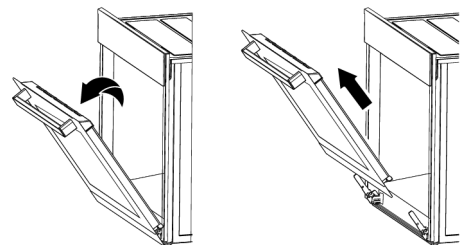
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.



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

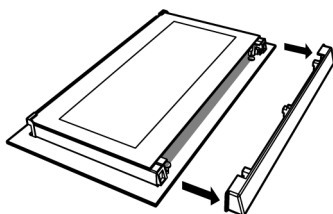
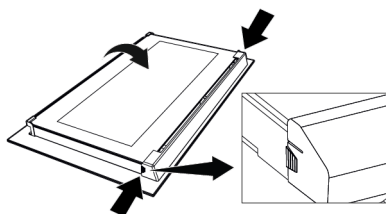


Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Schritte, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, in umgekehrter Reihenfolge wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse wieder geschlossen werden.

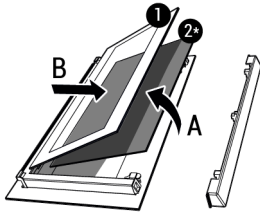
## 8.8 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

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.

## 8.9 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 auswechseln.

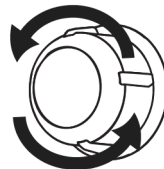
## Ofenbeleuchtung austauschen

### Allgemeine Warnungen

- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Auswechseln 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.

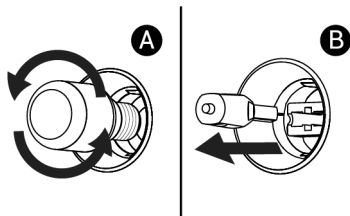
### Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

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.

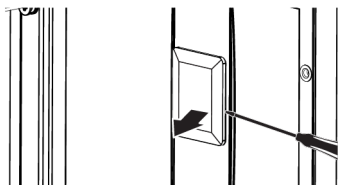
Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



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.



## 9 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.**

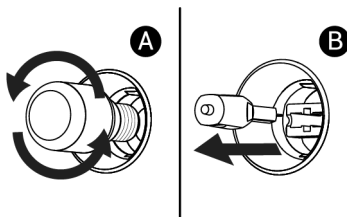
- Es ist normal, während des Betriebs Dampf zu sehen. >>> Dies ist kein Fehler.

**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.

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.

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

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

**Das Produkt funktioniert nicht.**

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt

über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

**Ofenlicht ist nicht an.**

- 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 wurde evtl. 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](http://www.elektrabregenz.com)

**Kundendienst**

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

Email : [support@elektrabregenz.com](mailto:support@elektrabregenz.com)