

elekt**ra**bregenz

Einbau-Backofen

Bedienungsanleitung



MB 75150 BRSA

385443610/ DE/ R.AA/ 06.07.2023 14:05
7768282170



Willkommen!

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Elektribreznz Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie deswegen 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/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Inhaltsverzeichnis		6 Allgemeine Hinweise zum Ba-	36
1 Sicherheitshinweise	4	cken	36
1.1 Verwendungszweck	4	6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen	36
1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	5	6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte	37
1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten	6	6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel	39
1.4 Sicherheit beim Transport	7	6.1.3 Grillen	40
1.5 Sicherheitshinweise zur Installation	8	6.1.4 Dampfunterstütztes Garen	41
1.6 Sicher bedienen	8	6.1.5 Testspeisen	43
1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen	9	7 Wartung und Reinigung	44
1.8 Verwendung von Zubehör	9	7.1 Allgemeine Reinigungshinweise	44
1.9 Sicherheit beim Kochen	9	7.2 Reinigung des Zubehörs	45
1.10 Dampfsystem	10	7.3 Bedienfeld reinigen	45
1.11 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen	11	7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)	46
2 Hinweise zum Umweltschutz	12	7.5 Dampfreinigung	46
2.1 Abfallrichtlinie	12	7.6 Reinigung der Ofentür	47
2.1.1 Informationen zur Entsorgung	12	7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür	48
2.2 Paketinformationen	13	7.8 Reinigen der Backofenlampe	49
2.3 Tipps zum Energiesparen	13	8 Fehlerbehebung	50
3 Ihr neues Gerät	14		
3.1 Produkteinführung	14		
3.2 Bedienfeld und Bedienung	14		
3.2.1 Bedienfeld	15		
3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds	15		
3.3 Ofenfunktionen	16		
3.4 Produktzubehör	17		
3.5 Verwendung von Produktzubehör	18		
3.6 Technische Spezifikationen	21		
4 Erste Verwendung	22		
4.1 Erste Timer-Einstellung	22		
4.2 Erstreinigung	22		
5 Benutzung des Backofens	23		
5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens	23		
5.2 Bedienung der Backofensteuergerätes	23		
5.3 Dampfunterstütztes Garen	29		
5.4 Einstellungen	32		



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 Heizen, Vorwärmen von Tellern oder zum Trocknen von Handtüchern oder Kleidung am Griff verwendet werden.



1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere

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

vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!



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.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben (wo es nicht von der Flamme des Kochfelds beeinflusst wird). Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel, verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Netzkabel.
- 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.
- Die Rückseite des Backofens wird heiß, wenn er in Betrieb ist. Netzkabel dürfen daher nicht die Rückwand berühren; die Isolierung kann schmelzen, Kurzschlüsse oder Stromschläge sind in diesem Fall vorprogrammiert.
- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen

und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.

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

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten

kommen können – zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Niemals durch Ziehen am Kabel den Stecker ziehen, immer am Stecker festhalten.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können Funken überschlagen, es besteht Brandgefahr.



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.
- Legen Sie keine anderen Gegenstände auf das Produkt und tragen Sie das Produkt aufrecht.
- Das Produkt darf nicht transportiert werden, wenn sich Wasser darin befindet. Es kann

transportiert werden, nachdem die Wasserableitung abgeschlossen ist.

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

1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

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

1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- Benutzen Sie das Produkt nicht wenn die Vordertürglasscheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Brennbare Gegenstände im Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchrock-

ner. 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.

1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile des Geräts werden während des Gebrauchs heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.
- Halten Sie beim Öffnen der Ofentür Abstand, da heißer Dampf aus der Tür austritt. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen.

- Während des Betriebs kann das Produkt heiß werden. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht berühren.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Backofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den heißen Backofen geben oder aus dem heißen Ofen nehmen usw.

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“.
- Zubehör im Garraum kann das Glas der Ofentür beim Schließen beschädigen, wenn es nicht richtig sitzt. Schieben Sie Zubehöerteile immer komplett in den Garraum.

1.9 Sicherheit beim Kochen

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.

- Speisereste, Öl, Fett und andere brennbare Dinge im Garraum und in unmittelbarer Nähe können Feuer fangen. Entfernen Sie solche Verunreinigungen vor der nächsten Nutzung.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 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.
- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssiges Backpapier, das über den Rost, das Blech oder den Behälter hinausragt, damit das Backpapier nicht an die Heizelemente gerät. Verwenden Sie Backpapier niemals bei Ofentemperaturen, für die das Papier nicht mehr geeignet ist. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
- Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den Ofenboden, bedecken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. 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. 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.

1.10 Dampfsystem

- Beim Dampfgaren kann heißer Dampf beim Öffnen der Ofentür entweichen, dabei besteht Verbrühungsgefahr. Öffnen Sie die Tür nur sehr vorsichtig.

- Wenn nach dem Dampfgaren Feuchtigkeit im Ofen verbleibt, ist dies wie eine kleine Einladung zum Rosten. Lassen Sie den Ofen nach dem Kochen gründlich trocknen. Bewahren Sie keine feuchten Speisen längere Zeit im Ofen auf.
- Wenn Sie die Speisen nach dem Dampfgaren aus dem Ofen holen, kann heiße Flüssigkeit vom Kochgeschirr ablaufen. Gehen Sie also entsprechend vorsichtig vor, tragen Sie am besten Handschuhe.
- Beim Garen mit Dampf wird empfohlen, so viel Wasser hinzuzufügen, wie in der Tabelle angegeben ist.
- Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie keine brennbaren, alkoholischen oder festen partikelförmigen Lösungen anstelle von Wasser.
- Verzichten Sie auf Zubehör, das beim Dampfgaren zum Rosten neigt.
- Achten Sie darauf, dass beim Entnehmen und Einsetzen des Wassertanks kein Wasser an Stellen läuft, an denen es nichts zu suchen hat.



1.11 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Verzichten Sie beim Reinigen der Backofentür und der Türscheibe auf scharfe Scheuermittel, Metallschaber, Stahlwolle sowie Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.
- Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine verschmutzte Oberfläche können zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.
- Nach dem Dampfgaren sollte das restliche Wasser aus dem Wassertank gelassen, der Tank gereinigt werden. Falls Wasser im Garraum zurück-

bleibt, steht die Hygiene auf dem Spiel: Bakterien lieben Feuchtigkeit.

- Geben Sie den Wassertank nicht in die Spülmaschine. Wischen Sie den Wassertank mit einem leicht feuchten Tuch sauber, danach mit einem trockenen Tuch ordentlich trocken. Verstauen Sie den Wassertank erst dann, wenn er komplett getrocknet ist. Kommen Sie nicht auf die (sehr schlechte) Idee, den Tank im Ofen zu trocknen.
- Zum Entfernen von Kalkablagerungen im Wassertank lösen Sie 1 Teelöffel Zitronensalz in einem Glas mit 200 ml Wasser auf, gießen die Lösung in den Tank und lassen sie dort 1 Stunde lang stehen. Anschließend mit reichlich Wasser auswaschen und gründlich

trocknen. Wir empfehlen, dies alle 4 – 5 Einsätze zu wiederholen.

- Verzichten Sie beim Reinigen des Ofenbodens auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Versuchen Sie nicht, den Kalk mit Gewalt abzukratzen, der sich eventuell im Laufe der Zeit am Ofenboden absetzt. Andernfalls kann der Ofenboden unschön beschädigt werden.
- Abhängig von der Häufigkeit der dampfunterstützten Dampfreinigungsvorgänge und der Härte des verwendeten Wassers können Kalkflecken am Boden des Ofens auftreten
- Bei Kalkflecken, die nach dem Garen mit Dampf auf dem Rahmen auftreten können, empfiehlt es sich, den Ofen mit Essigwasser und einem Tuch zu reinigen.

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 Teile und Materialien von hoher Qualität gefertigt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind.

Entsorgen Sie das Abfallprodukt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll und anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer Recyclingstation für elektrische und elektronische Altgeräte. Diese Stationen können Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltung erfragen.

gen. 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 Verpackungsausschnitt nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

2.3 Tipps zum Energiesparen

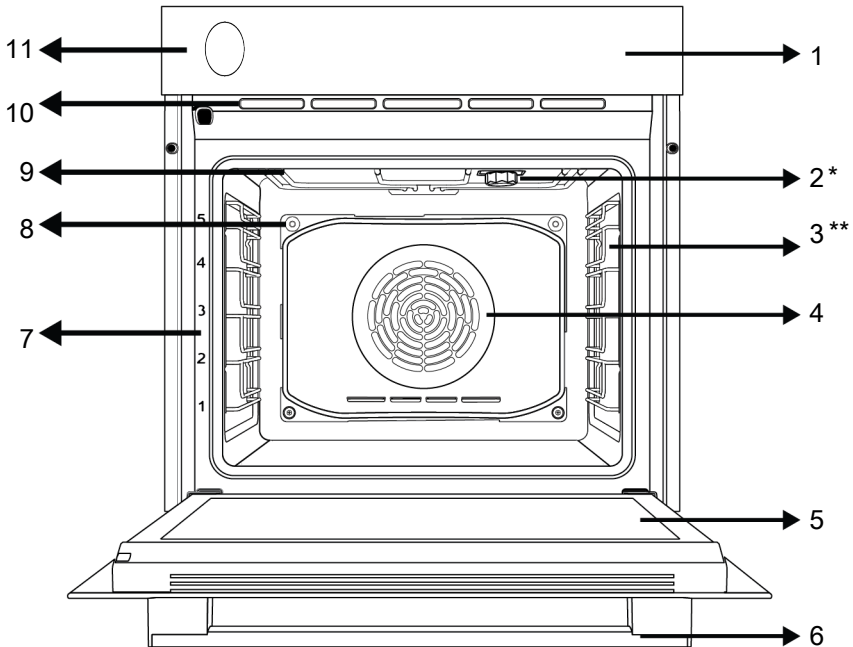
Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

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

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

3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung



1 Bedienfeld

3 Drahtregale

5 Durch

7 Regal-Positionen

9 Obere Heizung

11 Wasserbehälter

2 Lampe

4 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)

6 Handhabung

8 Dampfaustrittsöffnung

10 Belüftungsöffnungen

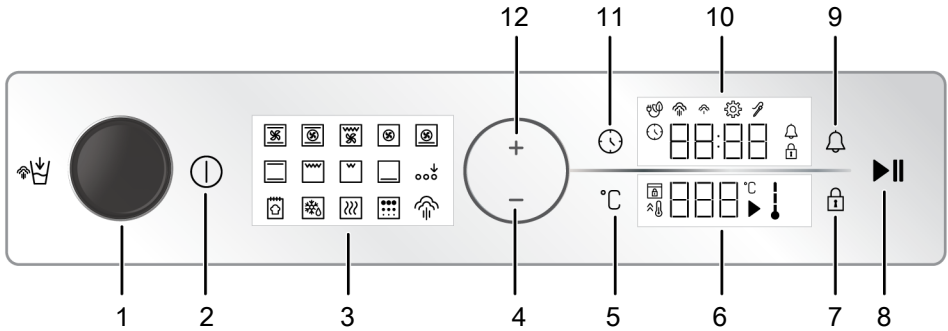
* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe weichen von der Abbildung ab.

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

3.2 Bedienfeld und Bedienung

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

3.2.1 Bedienfeld



- 1 Wasserbehälter
- 2 Ein/Aus-Taste
- 3 Funktionsanzeige
- 4 Taste zum Verringern
- 5 Taste zur Temperatureinstellung
- 6 Temperaturanzeigebereich
- 7 Taste für Tastensperre
- 9 Alarm-Taste
- 11 Taste Zeit und Einstellungen
- 12 Erhöhen-Taste

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

Innentemperaturanzeige des Backofens

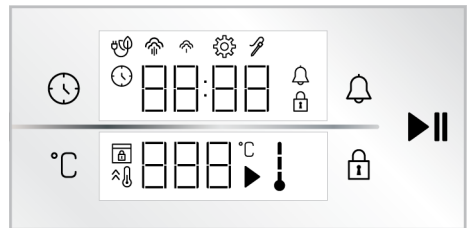
Die Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Innentemperatur-Symbols auf dem Display ablesen. Wenn der Garvorgang beginnt, ist das Symbol auf dem Display zu sehen, und wenn die Innentemperatur des Backofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols auf.

Funktionsanzeige

Die Arbeitsfunktionen Ihres Backofens befinden sich auf dem Funktionsdisplay Ihres Backofens. Jede Funktion wird durch Berühren aktiviert. Alle Funktionen, die auf

dem Display angezeigt werden, sind schematisch dargestellt und können in Ihrem Gerät nicht vorhanden sein. Die Funktionen Ihres Produkts werden im Abschnitt „Betriebsfunktionen des Backofens“ beschrieben.

Anzeigebereiche:



Tasten :


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

Timer/Daueranzeigebereich :


- : Symbol Backzeit/Tageszeit
- : Alarm-Symbol


 : Symbol für Einstellungen

 : Schlüssel Schloss-Symbol

 : Symbol des Backens mit Eco-Lüfter

 : Symbol für niedrigen Dampfstand *


 : Symbol für hohen Dampfstand *

 : Symbol der Fleischsonde *

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

Temperaturanzeigebereich :

 : Symbol für Backen

 : Temperatur-Symbol

 : Symbol für die Ofeninnentemperatur









 : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)









 : Türschloss-Symbol *

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

3.3 Ofenfunktionen


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

Funktionsymbol	Funktionsbeschreibung	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Das Auftauen eines ganzen Fleischstücks dauert länger als bei Lebensmitteln mit Körnern.
	Ober-/Unterhitze	40-280	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Eintöpfe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze	40-220	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen.
	Umluft	40-280	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Heißluft	40-280	Die Hitze des Umluftheizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Er ist für das Garen auf mehreren Ebenen geeignet.
	Öko-Heißluft	160-220	Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Heißluft“ im Bereich von 160-220°C verwenden. Aber; die Garzeit wird etwas länger sein. Die Verwendung dieser Funktion wird im Abschnitt „Bedienung der Backofensteuerung“ erläutert.
	Pizza-Funktion	40-280	Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.
	„3D“-Funktion	40-280	Die Funktionen Oberhitze, Unterhitze und Heizgebläse sind in Betrieb. Das Gargut wird von beiden Seiten gleichmäßig und schnell gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.

	Grill	40-280	Das kleine Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen kleiner Mengen.
	Goßflächengrill	40-280	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	Umluftgrill	40-280	Die Hitze des großen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen größerer Portionen.
	Warmhalten	40-100	Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.
	Brotfunktion	-	Es wird zum Backen von Brot verwendet. Die eingestellte Temperatur und Uhrzeit kann nicht geändert werden.
	Aktivierung der Zusatzfunktion	-	Dient zur Aktivierung von Betriebsfunktionen, die zu Beginn nicht in der Funktionsanzeige erscheinen.
	Dampffunktion	-	Es wird zum dampfunterstützten Garen verwendet. Sie aktiviert die Betriebsfunktionen beim Garen mit Dampf.
	Dampfreinigung	-	Diese Funktion nutzen Sie zum Aufweichen von Verschmutzungen gleich nach der Zubereitung. Sehen Sie sich die Spezifikationen im Abschnitt Wartung und Reinigung zu dieser Funktion.

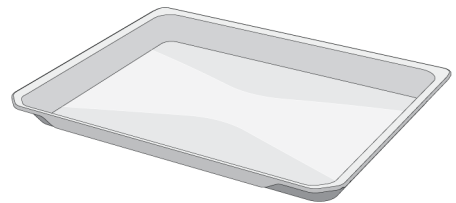
3.4 Produktzubehör

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

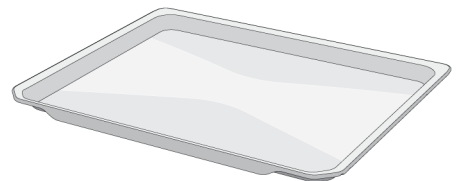
Standard-Tablett

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



Gebäck-Tablett

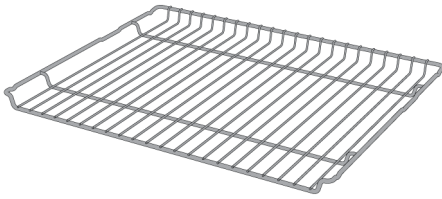
Für Gebäck wie Kekse oder Plätzchen.



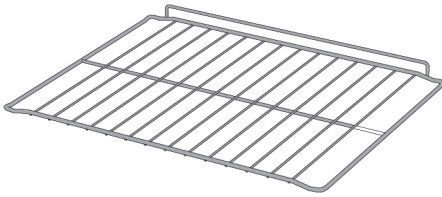
Draht-Grill

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Bei Modellen mit Drahtfachböden :



Bei Modellen ohne Drahtregale :

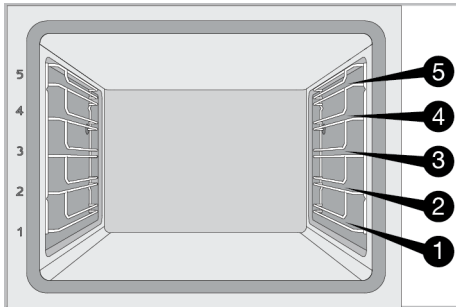


3.5 Verwendung von Produktzubehör

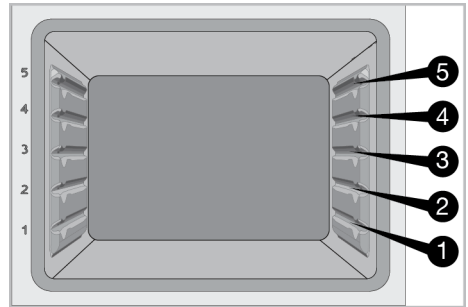
Kochregale

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

Bei Modellen mit Drahtfachböden :



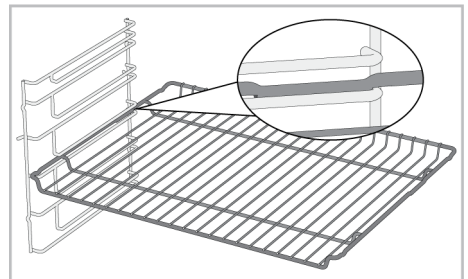
Bei Modellen ohne Drahtregale :



Drahtgrill auf die Garroste stellen

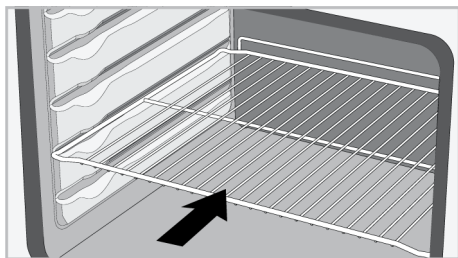
Bei Modellen mit Drahtfachböden :

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



Bei Modellen ohne Drahtregale :

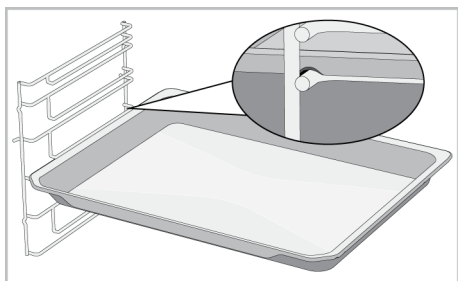
Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Der Drahtgrill hat eine Richtung, wenn er auf das Regal gestellt wird. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt vorne befinden.



Tablett auf die Garroste stellen

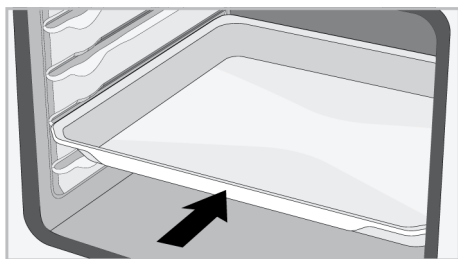
Bei Modellen mit Drahtfachböden :

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



Bei Modellen ohne Drahtregale :

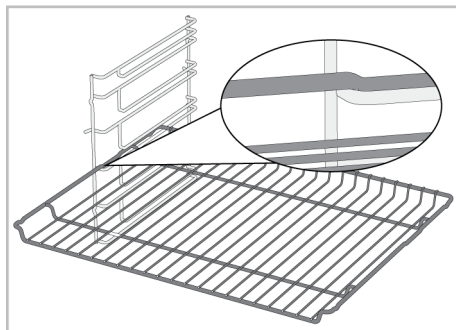
Es ist auch wichtig, die Tablett richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Das Tablett hat eine Richtung, wenn er auf das Regal gestellt wird. Beim Platzieren des Tablett auf dem gewünschten Regal muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen.



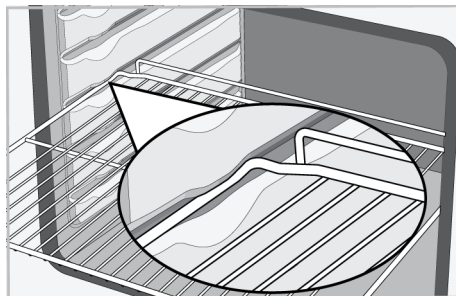
Stopperfunktion des Drahtgrills

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

Bei Modellen mit Drahtfachböden :

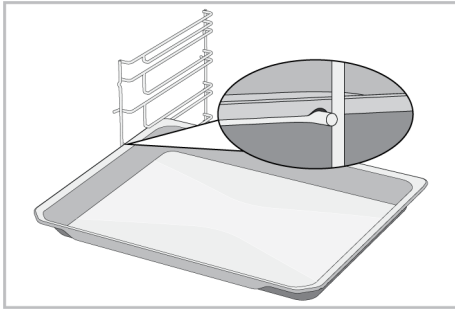


Bei Modellen ohne Drahtregale :



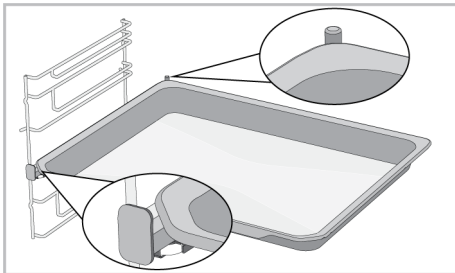
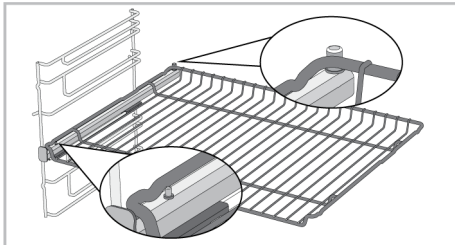
Funktion zum Anhalten des Tablett - Bei Modellen mit Drahtfachböden

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



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

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



3.6 Technische Spezifikationen

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

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

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



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



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




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

4 Erste Verwendung

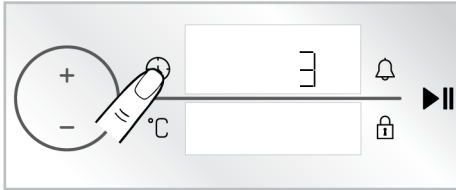
Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.


4.1 Erste Timer-Einstellung


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

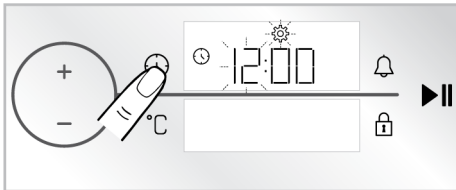
1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs Menü zu aktivieren.


⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungs Menü aktiviert.




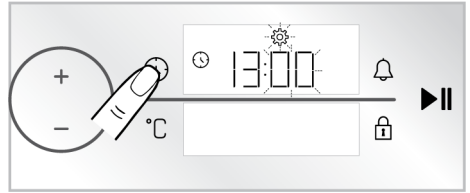
2. Berühren Sie einmal die Taste  um das Timerfeld zu aktivieren.


⇒ Das Timerfeld und das Symbol  blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.




3. Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Tasten **+**/**-** berühren, und aktivieren Sie das Minutenfeld, indem Sie die Taste  einmal berühren.

⇒ Das Minutenfeld und das Symbol  blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



4. Berühren Sie die Tasten **+**/**-**, um die Minuten einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch einmaliges Berühren der Taste .

⇒ Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol  leuchtet dauerhaft.

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

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

4.2 Erstreinigung

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

arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen [► 16]“ 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.

5 Benutzung des Backofens

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

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

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

5.2 Bedienung der Backofensteuergerätes

Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens

- Die maximale Zeit, die für den Backvorgang eingestellt werden kann, beträgt 5:59 Stunden. In der Warnhaltefunktion beträgt diese Zeit 23:59 Stunden. Bei einem Stromausfall werden die voreingestellte Backzeit und Backdauer aufgehoben.
- Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es ist notwendig, die vorgenommenen Einstellungen zu speichern,

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


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

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.

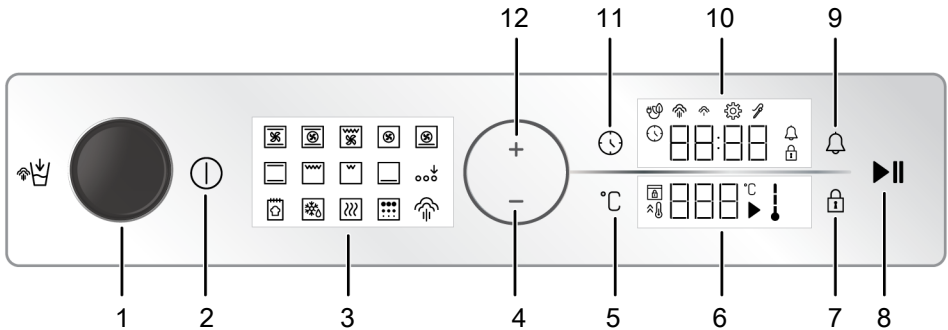
Ofenbeleuchtung

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.

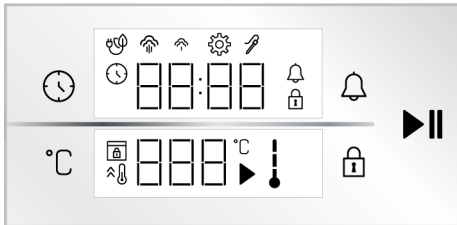
entweder durch Berühren der entsprechenden Taste in der Beschreibung oder durch kurzes Warten.

- Wenn die Backzeit bei Backbeginn eingestellt ist, wird die verbleibende Zeit auf dem Display angezeigt.
- Wenn die Einstellung für schnelles Vorheizen an dem Steuergerät aktiviert ist, erscheint das Symbol  auf dem Display, wenn Sie mit dem Backen beginnen und der Ofen die Temperatur erreicht, die Sie für schnelles Backen eingestellt haben.

Für die Einstellung der Schnellvorwärmung siehe den Abschnitt „**Einstellungen**“.



- 1 Wasserbehälter
- 2 Ein/Aus-Taste
- 3 Funktionsanzeige
- 4 Taste zum Verringern
- 5 Taste zur Temperatureinstellung
- 6 Temperaturanzeigebereich
- 7 Taste für Tastensperre
- 9 Alarm-Taste
- 11 Taste Zeit und Einstellungen
- 12 Erhöhen-Taste



Tasten :

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

Timer/Daueranzeigebereich :

- : Symbol Backzeit/Tageszeit
- : Alarm-Symbol
- : Symbol für Einstellungen
- : Schlüssel Schloss-Symbol
- : Symbol des Backens mit Eco-Lüfter
- : Symbol für niedrigen Dampfstand *

- : Symbol für hohen Dampfstand *
- : Symbol der Fleischsonde *

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

Temperaturanzeigebereich :

- : Symbol für Backen
- : Temperatur-Symbol
- : Symbol für die Ofeninnentemperatur
- : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)
- : Türschloss-Symbol *

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

Einschalten des Ofens

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste berühren.
 - ⇒ Nach dem Einschalten des Ofens wird die erste Betriebsfunktion auf dem Display angezeigt. Wenn sich das Display in diesem Zustand befindet, können die Betriebsfunktion, die Temperatur, die Backzeit und der Alarm eingestellt werden.



Wenn auf diesem Display keine Einstellung vorgenommen wird, schaltet sich der Backofen in ca. 5 Minuten ab und die Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.

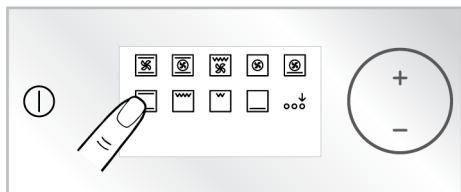
Ausschalten des Ofens

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

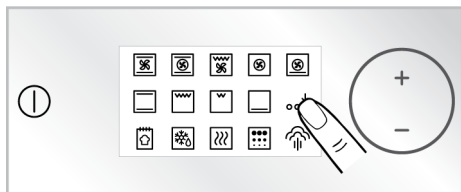
Manuelles Backen durch Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

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

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① berühren.
2. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige die Funktion an, die Sie aktivieren möchten.



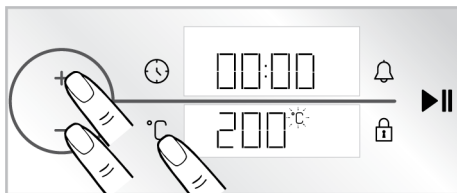
3. Wenn die Funktion, die Sie aktivieren möchten, nicht zu den Betriebsfunktionen gehört, die zuerst in der Funktionsanzeige erscheinen, können Sie die Betriebsfunktionen in der unteren Zeile aktivieren, indem Sie "Aktivierung der Zusatzfunktion" berühren.



4. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Drücken Sie die Taste °C, um diese Temperatur zu ändern.

⇒ Auf der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.

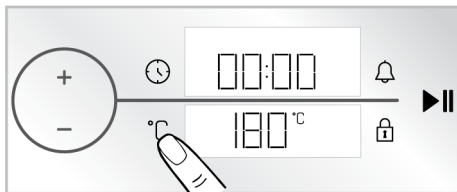
5. Stellen Sie Ihre gewünschte Backtemperatur ein, indem Sie die Tasten +/−



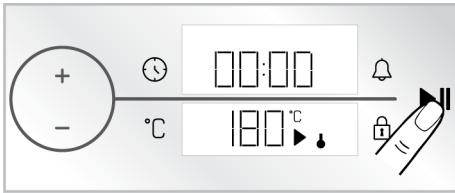
Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die voreingestellte Temperatur der Betriebsfunktion geändert haben, wird die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Liegt die gewählte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion, wird die höchste Temperatur für diese Betriebsfunktion angezeigt.

6. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste °C.

⇒ Das Symbol °C leuchtet kontinuierlich auf der Temperaturanzeige.



7. Nach dem Einstellen der Betriebsfunktion und der Temperatur berühren Sie die Taste ►||, um den Backvorgang zu starten.

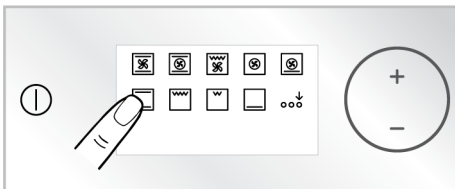


⇒ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole ↓ und ► angezeigt. Die Backzeit beginnt auf dem Display hochzuzählen. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Ofentemperatursymbols ↓ auf. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gebacken wird, ohne die Backzeit einzustellen. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst ausschalten. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste ►|| um den Backvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste ① um den Ofen vollständig auszuschalten.

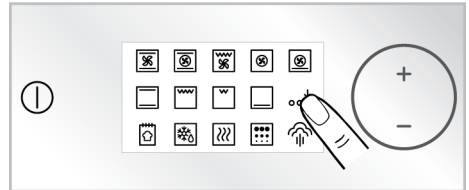
Backen durch Einstellen der Backzeit;

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 Backzeit am Timer einstellen. Die Abbildungen zeigen als Beispiel die Einstellungen für die Funktion „Ober-/Unterhitze“, 180 °C und 45 Minuten Backzeit.

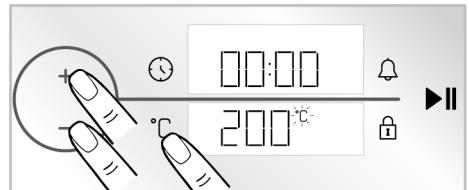
1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① berühren.
2. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige die Funktion an, die Sie aktivieren möchten.



3. Wenn die Funktion, die Sie aktivieren möchten, nicht zu den Betriebsfunktionen gehört, die zuerst in der Funktionsanzeige erscheinen, können Sie die Betriebsfunktionen in der unteren Zeile aktivieren, indem Sie "Aktivierung der Zusatzfunktion" berühren.

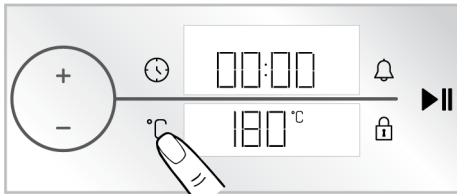




4. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Drücken Sie die Taste °C, um diese Temperatur zu ändern.
 - ⇒ Auf der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.
5. Stellen Sie Ihre gewünschte Backtemperatur ein, indem Sie die Tasten +/−

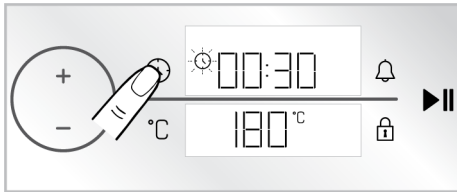




i Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die voreingestellte Temperatur der Betriebsfunktion geändert haben, wird die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Liegt die gewählte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion, wird die höchste Temperatur für diese Betriebsfunktion angezeigt.


6. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste °C.
 - ⇒ Das Symbol °C leuchtet kontinuierlich auf der Temperaturanzeige.

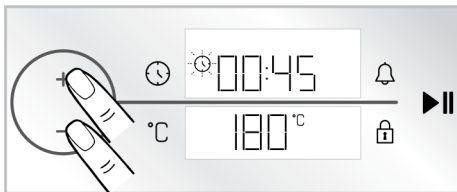



7. Berühren Sie die Taste  einmal für die Backzeit.
- ⇒ Der eingestellte Wert von 30 Minuten erscheint auf der Timer-/Daueranzeige und das Symbol  blinkt.




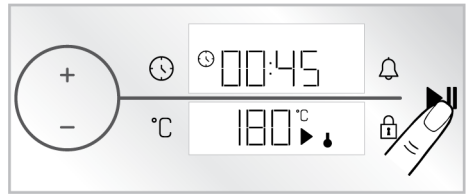
 Um die Backzeit schnell einzustellen, können Sie die Backzeit als 30 Minuten aktivieren, indem Sie den Ofenregler drücken oder die Taste  berühren, nachdem die Betriebsfunktion und die Temperatur eingestellt wurden, und Sie können die Zeit durch Drehen des Ofenreglers nach rechts/links ändern.

8. Stellen Sie die Backzeit durch Berühren der Tasten **+/-** ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .





 Die Backzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute und nach 15 Minuten um 5 Minuten.

9. Nachdem Sie die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Backzeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste , um den Backvorgang zu starten.




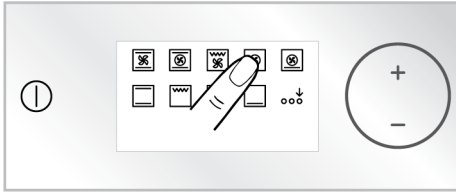
⇒ Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu laufen und der Countdown der Backzeit erscheint auf dem Display. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole  und  angezeigt. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Ofentemperatursymbols  auf. Wenn die Backzeit abgelaufen ist, erscheint auf der Temperaturanzeige der Text „**Ende**“, der Timer gibt ein akustisches Warnsignal aus und der Backvorgang wird beendet.

10. Die Warnung ertönt eine Minute lang. Wenn Sie die Taste  berühren, während die akustische Warnung ertönt und der Text „**Ende**“ auf dem Temperaturdisplay angezeigt wird, läuft der Ofen auf unbestimmte Zeit weiter. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste  aus. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

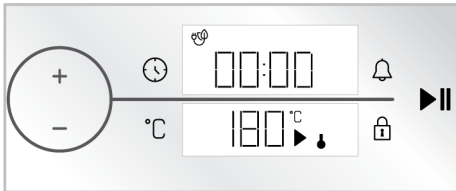
Öko-Heißluft

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

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Berühren und halten Sie die Betriebsfunktion „Heißluft“ in der Funktionsanzeige für 3 Sekunden.



- ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, erscheint das Symbol ☹️ auf der Timer-/Daueranzeige und die Funktion "Öko-Heißluft" ist aktiviert.



3. Sie können die eingestellte Temperatur und die eingestellte Backzeit wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben ändern. Dann können Sie das Backen starten.

- ⇒ Im Modus "Öko-Heißluft" leuchtet die Lampe kürzer als die anderen Backfunktionen, um beim Backen Energie zu sparen.

Brotfunktion

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

Zutaten

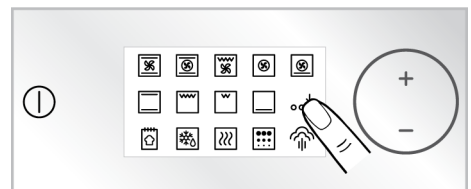
- 500 g Mehl
- 15 g Zucker
- 10 g Instanthefe
- 10 g Sonnenblumenöl
- 8 g Salz
- 300 ml Wasser (35°C)

Für die Oberseite des Teigs

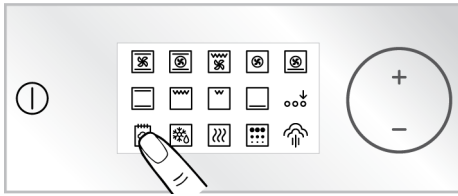
- 2 Teelöffel Sonnenblumenöl

Vorbereitung

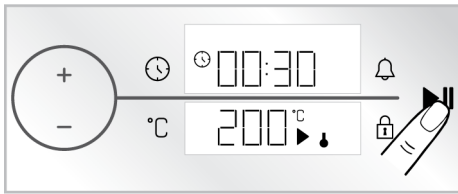
1. Sieben Sie Mehl in einen tiefen Behälter. Fügen Sie Zucker zum Mehl hinzu und mischen Sie es homogen.
2. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung machen, die Hefe, das Salz und das Sonnenblumenöl hineingeben. Das warme Wasser wird nach und nach von den Seiten des Behälters aus hineingegossen.
3. Kneten Sie den Teig von Hand oder in einem Teigknetter ca. 10-15 Minuten.
4. Den gekneteten Teig einige Male mit der Hand wenden und in ein Gefäß geben. Tragen Sie 1 Teelöffel Sonnenblumenöl auf den Teig und decken Sie es mit Stretchfolie ab, sodass er den Teig berührt.
5. Nachdem Sie den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt haben, decken Sie ihn mit einem dicken Tuch ab und lassen ihn bei Zimmertemperatur gären.
6. Nehmen Sie Ihren 60 Minuten fermentierten Teig auf die Theke und falten Sie ihn 4-5 Mal, um die Luft darin zu entfernen. Tragen Sie 1 Teelöffel Sonnenblumenöl auf den Teig und decken Sie es mit Stretchfolie ab, sodass er den Teig berührt. Lassen Sie den Teig weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen.
7. Stellen Sie das Backblech auf die 3. Schiene des Ofens.
8. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ⓘ berühren.
9. Aktivieren Sie die Betriebsfunktionen der unteren Reihe, indem Sie auf dem Funktionsdisplay auf "Aktivierung der Zusatzfunktion" tippen.



10. Berühren Sie „Brotfunktion“ auf der Funktionsanzeige.



11. Starten Sie das Backen, indem Sie die Taste ►|| berühren.



12. Am Ende der Backzeit ertönt für eine Minute ein Warnton. Wenn die Taste Ⓛ berührt wird, schaltet sich der Ofen aus. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

5.3 Dampfunterstütztes Garen

Ihr Backofen verfügt über eine dampfunterstützte Kochfunktion. Bessere Backergebnisse werden mit der Dampfunterstützung erzielt. Die Dampfunterstützung sorgt dafür, dass die Oberfläche von Backwaren heller, ihre Kruste knuspriger und sie voluminöser werden. Außerdem verringert die Dampfunterstützung den Feuchtigkeitsverlust von Lebensmitteln wie Fleisch und sorgt dafür, dass sie innen saftiger und schmackhafter gegart werden.

Es gibt 2 verschiedene Stufen der Dampfunterstützung: Niedrigdampf und Hochdampf. Während des Backens wird in bestimmten Abständen Dampf in den Backofen gegeben. Im Allgemeinen wird eine niedrige Dampfstufe für das Backen von Backwaren wie Kuchen, Gebäck und Brot empfohlen, während die hohe Dampfstufe für das Backen von fleischähnlichen Speisen (z.B. große Fleischstücke, ganze Hähnchen) empfohlen wird. Diese Funktion kann

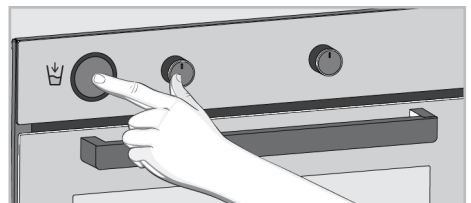
von dem Essen abhängen, das Sie backen. Beziehen Sie sich zu diesem Zweck auf den Backtisch.

Allgemeine Warnungen

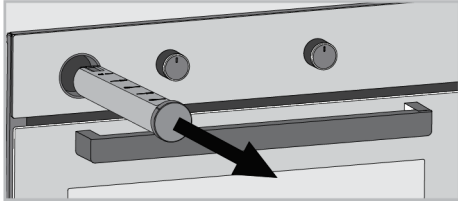
- Dampfunterstütztes Backen kann nur bei Temperaturen über 120 °C durchgeführt werden.
- Die Kapazität des Wassertanks beträgt 250 ml. Füllen Sie während des Backens nicht mehr als 250 ml Wasser in den Wassertank.
- Nach dem dampfunterstützten Garen kann sich an der Ofentür Kondenswasser bilden, das beim Öffnen der Ofentür heruntrotzen kann. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald Sie die Ofentür öffnen.
- Halten Sie sich beim Öffnen der Ofentür fern, da während und nach dem dampfunterstützten Garen Dampf und Wärme entweichen können. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt.
- Wenn nach jedem dampfunterstützten Garen Wasser im Backofen verbleibt, trocknen Sie das restliche Wasser nach dem Abkühlen des Backofens mit einem trockenen Tuch. Andernfalls kann Restwasser zur Verkalkung führen.

Für dampfunterstütztes Garen:

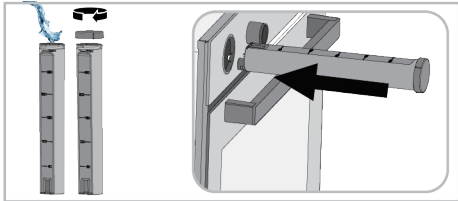
1. Beginnen Sie mit dem Backen, nachdem Sie in der Tabelle für das Garen mit Dampf die Funktion, die Temperatur und die Zeit je nach dem zu garenden Gericht eingestellt haben. Sie können die Menge des hinzuzufügenden Wassers, die Temperatur, die Backfunktion und die Zeit für das Backen bestimmen, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind.
2. Drücken Sie den Wassertank auf dem Bedienfeld Ihres Backofens.




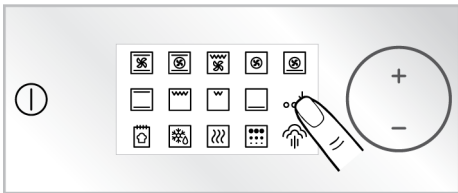
3. Nehmen Sie den Wassertank aus seinem Einschub.



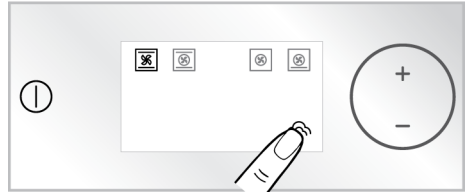
4. Öffnen Sie den Deckel des Wasserbehälters und füllen Sie die in der Backtabelle angegebene Menge ein.



5. Schließen Sie den Deckel und setzen Sie den Wassertank an seinen Platz.
6. Schieben Sie die Speisen auf der empfohlenen Einschubebene in den Backofen.
7. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
8. Aktivieren Sie die Betriebsfunktionen der unteren Reihe, indem Sie auf dem Funktionsdisplay auf "Aktivierung der Zusatzfunktion" tippen.




9. Berühren Sie „Dampf Funktion“ auf der Funktionsanzeige.

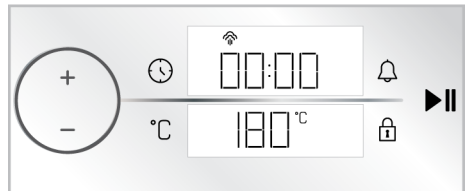


- ⇒ Die Backfunktionen, mit denen Sie dampfunterstützt Garen können, werden auf dem Display angezeigt. Die aktive Betriebsfunktion leuchtet heller.

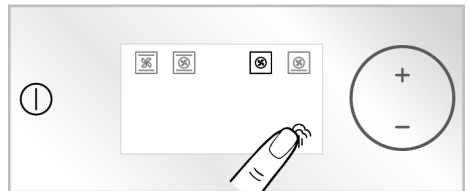
10. Tippen Sie auf die Betriebsfunktion, die Sie mit Dampf garen kochen möchten.



- ⇒ Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur und das Symbol  (hoher Dampf) für die gewählte Funktion.



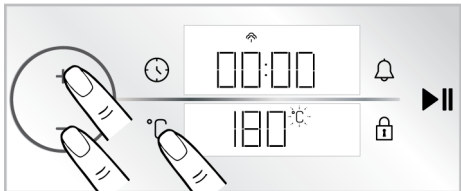
11. Sie können die Dampfstufe je nach Art der Speise auf niedrig umschalten. Berühren Sie zum Umschalten Dampf Funktion .



12. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Drücken Sie die Taste °C, um diese Temperatur zu ändern.

⇒ Auf der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.

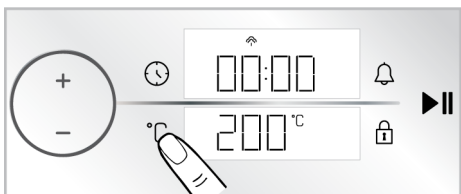
13. Stellen Sie Ihre gewünschte Backtemperatur ein, indem Sie die Tasten +/−



Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die voreingestellte Temperatur der Betriebsfunktion geändert haben, wird die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Liegt die gewählte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion, wird die höchste Temperatur für diese Betriebsfunktion angezeigt.

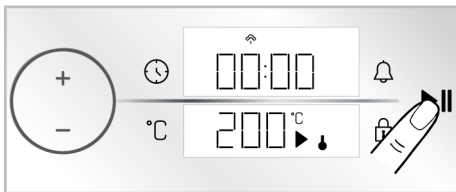
14. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste °C.

⇒ Das Symbol °C leuchtet kontinuierlich auf der Temperaturanzeige.



15. Sie können die Backzeit einstellen oder den Backvorgang manuell steuern. Informationen zum Einstellen der Backzeit finden Sie im Abschnitt „Backen durch Einstellen der Backzeit“.

16. Nach dem Einstellen der Betriebsfunktion und der Temperatur berühren Sie die Taste ▶||, um den Backvorgang zu starten.






⇒ **Wenn die Backzeit nicht eingestellt ist:** Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole ↓ und ▶ angezeigt. Die Backzeit beginnt auf dem Display hochzuzählen. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Ofentemperatursymbols ↓ auf. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gebacken wird, ohne die Backzeit einzustellen. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst ausschalten. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste ▶|| um den Backvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste ① um den Ofen vollständig auszuschalten.

⇒ **Wenn die Backzeit nicht eingestellt ist:** Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu laufen und der Countdown der Backzeit erscheint auf dem Display. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole ↓ und ▶ angezeigt. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Ofentemperatursymbols ↓ auf. Wenn die Backzeit abgelaufen ist, erscheint auf der Temperaturanzeige der Text „Ende“, der Timer gibt ein akustisches Warnsignal aus und der Backvorgang wird beendet. Die Warnung ertönt eine Minute lang. Wenn Sie die Taste ▶|| berühren, während die

akustische Warnung ertönt und der Text „Ende“ auf dem Temperaturdisplay angezeigt wird, läuft der Ofen auf unbestimmte Zeit weiter. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

Während dampfunterstütztes Garen:


- Befindet sich genügend Wasser im Wassertank, setzt der Backofen das dampfunterstützte Backen fort, bis das Wasser im Tank ausgeht.
- Wenn das Wasser im Wassertank ausgeht oder wenn nicht genügend Wasser hinzugefügt wurde, beginnt das Symbol  oder Symbol  auf dem Display zu blinken und gibt nach einer Weile eine akustische Warnung aus. In der Zwischenzeit gart der Backofen ohne Dampf weiter.
- Wenn Sie die akustische Warnung abbrechen und ohne Dampf weiterbacken möchten, berühren Sie die Taste . Die akustische Warnung stoppt und der Backofen gart ohne Dampf weiter.
- Um das dampfunterstützte Backen fortzusetzen, entfernen Sie den Wassertank, füllen Sie ihn mit ausreichend Wasser und setzen Sie ihn in den Platz ein. Der Backofen beginnt, sich selbst mit Dampf zu versorgen, indem er Wasser aus dem Tank zieht.
- Während des dampfunterstützten Garens ist das Betriebsgeräusch der Pumpe im Backofen normal, vor allem, wenn der Wasserstand im Wassertank niedrig ist.

Nach dem dampfunterstützten Garen:

- Einige Zeit nach Beendigung des dampfunterstützten Garens saugt der Backofen das restliche Wasser aus dem Generator zurück in den Tank. In der Zwischenzeit ist das Betriebsgeräusch der Pumpe im Backofen normal.



- Wenn das Restwasser angesaugt wird, lassen Sie das restliche Wasser aus hygienischen Gründen in den Wassertank ab.
- Entleeren Sie aus gesundheitlichen Gründen den Wassertank und fügen Sie frisches Wasser hinzu, bevor Sie mit dem dampfunterstützten Backen beginnen.

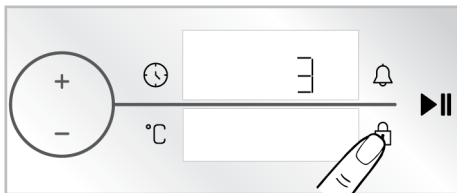
5.4 Einstellungen



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

Aktivieren der Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Steuergerät vor Störungen schützen.

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Timer-/Dauerbildschirm erscheint.






- ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Das Symbol  erscheint auf dem Timer-/Dauerbildschirm und die Tastensperre ist aktiviert. Nach der Einstellung der Tastensperre ertönt beim Berühren einer beliebigen Taste oder beim Drücken des Bedienknopfes des Backofens ein akustisches Signal und das Symbol  blinkt.



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



Deaktivieren der Tastensperre

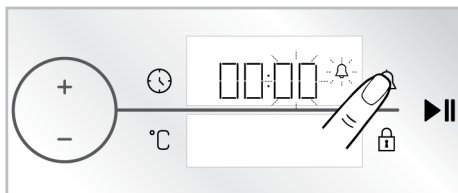
1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Timer-/Dauerbildschirm erscheint.
⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Das Symbol  verschwindet auf der Timer-/Daueranzeige und die Tastensperre ist deaktiviert.



Einstellung des Alarms

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



i Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.

1. Berühren Sie einmal die Tasten  um die Alarmperiode einzustellen.
⇒ Das Minutenfeld und das Symbol  blinken in der Timer-/Daueranzeige.



2. Stellen Sie zunächst die Minuten ein, indem Sie die Tasten **+/-** berühren, und aktivieren Sie das Timerfeld, indem Sie die Taste  einmal berühren.
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten **+/-** ein. Berühren Sie erneut die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.





- ⇒ Auf der Timer-/Daueranzeige leuchtet das Symbol  kontinuierlich auf und die Alarmzeit beginnt auf dem Display herunterzuzählen.
4. Nachdem die Alarmzeit abgelaufen ist, beginnt das Symbol  zu blinken und gibt Ihnen ein akustisches Warnsignal.

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

Ausschalten des Weckers

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


Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

1. Berühren Sie einmal die Tasten  um die Alarmperiode zurückzusetzen.
⇒ Das Symbol  beginnt auf Timer-/Dauerbildschirm zu blinken.

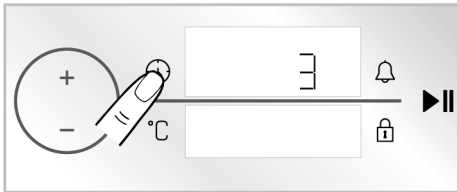
2. Drehen Sie den Drehknopf des Backofens nach rechts/links, bis die Weckzeit „00:00“ erreicht.

Lautstärke einstellen

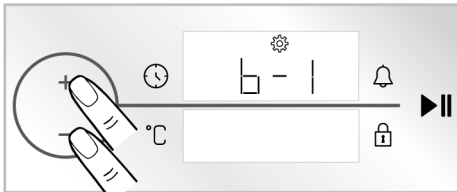
Sie können die Lautstärke Ihrer Steuereinheit einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs-
menü zu aktivieren.

- ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungsmenü aktiviert.

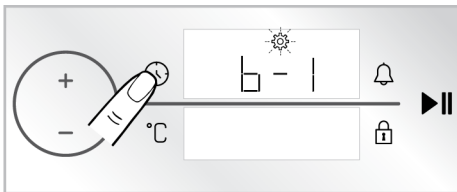



2. Berühren Sie die Tasten **+/-**, bis auf dem Timer-/Dauerbildschirm **b-1** oder **b-2** erscheint.



3. Aktivieren Sie die Lautstärkeeinstellung, indem Sie die Taste  erneut berühren.


- ⇒ Das Symbol  blinkt in der Timer-/Daueranzeige.



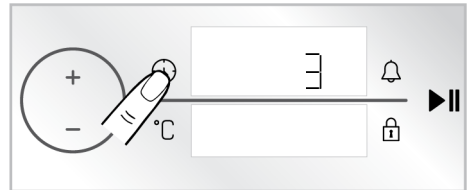
4. Stellen Sie den gewünschten Ton durch Berühren der Tasten **+/-** ein.
5. Bestätigen Sie den eingestellten Ton durch erneutes Berühren der Taste  oder durch einmaliges Drücken des Bedienknopfes des Backofens.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit

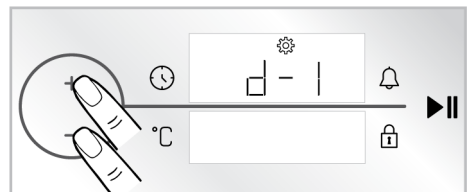
Sie können die Helligkeit des Bildschirms des Steuergeräts einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.


1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs-
menü zu aktivieren.

- ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungsmenü aktiviert.

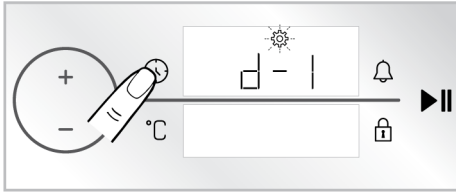



2. Berühren Sie die Tasten **+/-**, bis auf dem Timer-/Dauerbildschirm **d-1**, **d-2** oder **d-3** erscheint.



3. Aktivieren Sie die Helligkeitseinstellung, indem Sie erneut die Taste  berühren.


- ⇒ Das Symbol  blinkt in der Timer-/Daueranzeige.

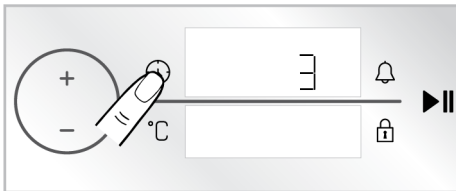


4. Stellen Sie den gewünschten Zeitraum durch Berühren der Tasten **+/-** ein.
5. Bestätigen Sie die Helligkeit durch erneutes Berühren der Taste  oder durch einmaliges Drücken des Backofenreglerknopfes.

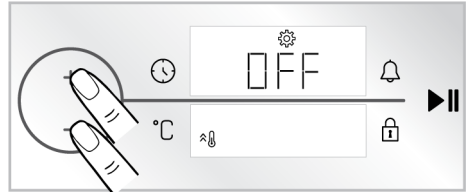
Einstellung der Schnellvorheizfunktion (Booster)



Sie können das Backen auf Ihrem Gerät automatisch mit der Schnellvorheizfunktion betreiben. Dazu sollten Sie die Einstellung Schnelles Vorheizen aktivieren. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

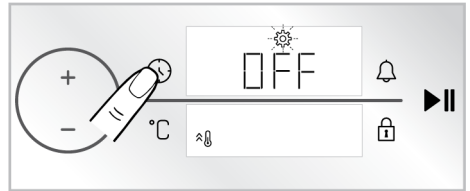
1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs Menü zu aktivieren.
 - ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungs Menü aktiviert.



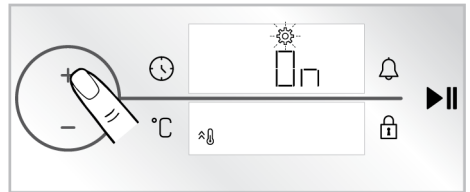
2. Berühren Sie die Tasten **+/-**, bis das Symbol  und „AUS“ auf dem Display erscheinen.





3. Aktivieren Sie die Einstellung für das Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste  berühren.
 - ⇒ Das Symbol  blinkt in der Timer-/Daueranzeige.



4. **+** Durch Berühren der Taste **"AUS"** Einstellung auf **"ON"** auf dem Display.




5. Bestätigen Sie die Einstellung für das Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste  erneut berühren.

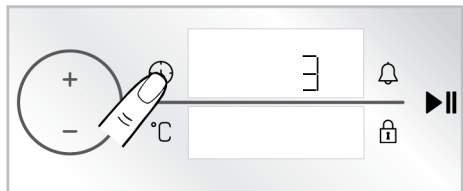
 Sie können die Einstellung für das schnelle Vorheizen auf die gleiche Weise deaktivieren. Durch Drehen der Einstellung „AUS“ können Sie das schnelle Vorheizen abbrechen.


Ändern der Tageszeit


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

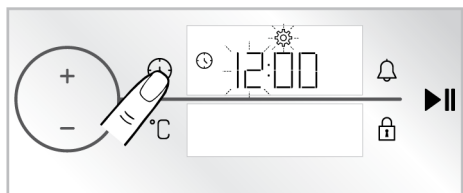
1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs Menü zu aktivieren.




- ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungsmenü aktiviert.




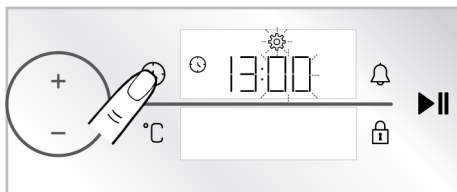
2. Berühren Sie einmal die Taste  um das Timerfeld zu aktivieren.




- ⇒ Das Timerfeld und das Symbol  blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.




3. Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Tasten /  berühren, und aktivieren Sie das Minutenfeld, indem Sie die Taste  einmal berühren.

- ⇒ Das Minutenfeld und das Symbol  blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



4. Berühren Sie die Tasten / , um die Minuten einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch einmaliges Berühren der Taste .

- ⇒ Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol  leuchtet dauerhaft.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

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

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

- Beim Öffnen der Ofentür kann beim Backen und auch noch eine Weile später heißer Dampf entweichen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr 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. Fettdichtes Papier, das aus dem Behälter überläuft, kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Backwerks beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.

6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wenn Sie ein externes Kochgeschirr verwenden, bevorzugen Sie dunkles, antihftbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Drahtgrill verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgrills, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Backzeit und die Unterseite von Backwaren wird nicht gleichmäßig braun.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, kann sich auf der Unterseite der Speisen eine leichte Bräunung zeigen. In diesem Fall müssen Sie die Garzeit möglicherweise um etwa 10 Minuten verlängern.

- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.

Tipps zum Kuchenbacken

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

Tipps für das Gebäck

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

Kochtisch für Gebäck und Backofen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Beheizung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kuchen auf dem Tablett	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 40
Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	2	180	30 ... 40
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	3	150	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	150	30 ... 40
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	2	150	35 ... 45
Keks	Gebäck-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	170	25 ... 35
Keks	Gebäck-Tablett *	Heißluft	3	170	20 ... 30
Gebäck	Standard-Tablett *	Umluft	2	180	35 ... 45
Brötchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	200	20 ... 30
Brötchen	Standard-Tablett *	Heißluft	3	180	20 ... 30
Ganzes Brot	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	200	30 ... 40
Ganzes Brot	Standard-Tablett *	Heißluft	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rechteckiger Behälter aus Glas/Metall auf Drahtgrill. **	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 ... 40
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 65
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Heißluft	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	280	5 ... 9
Pizza	Standard-Tablett *	Pizza-Funktion	2	280	5 ... 10

Vorschläge für das Kochen mit zwei Tabletten

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	150	25 ... 35
Keks	2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	170	25 ... 35
Gebäck	1-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	1 - 4	180	40 ... 50
Brötchen	2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	180	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Zubereitungstabelle mit Funktionen „Öko-Heißluft“

- Ändern Sie die Temperatureinstellung nicht mehr, nachdem Sie den Garvorgang in der Betriebsfunktion „Öko-Heißluft“.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Öko-Heißluft“-Funktion verwenden. Wenn sich die Tür nicht öffnet, wird die

Innentemperatur optimiert, um Energie zu sparen, und diese Temperatur kann von der auf dem Bildschirm angezeigten Temperatur abweichen.

- In der Betriebsfunktion „Öko-Heißluft“ darf nicht vorgeheizt werden.

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	3	160	25 ... 35
Keks	Standard-Tablett *	3	180	25 ... 35
Gebäck	Standard-Tablett *	3	200	45 ... 55
Brötchen	Standard-Tablett *	3	200	35 ... 45

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

6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen ganzer Hähnchen, Puten und großer Fleischstücke erhöht die Garleistung.

- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.

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

Kochtisch für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Tablett *	Umluft	3	15 Min. 250/max, nach 180 ... 190	60 ... 80
Lammhaxe (1,5-2 kg)	Standard-Tablett *	Umluft	3	170	85 ... 110
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	Umluft	2	15 Min. 250/max, nach 190	60 ... 80
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	Heißluft	2	200 ... 220	60 ... 80
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	„3D“-Funktion	2	15 Min. 250/max, nach 190	60 ... 80
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Tablett *	Umluft	1	25 Min. 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Tablett *	„3D“-Funktion	1	25 Min. 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	Umluft	3	200	20 ... 30
Fisch	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	„3D“-Funktion	3	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

6.1.3 Grillen

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügelfleisch wird beim Grillen schnell braun, erhält eine schöne Kruste und trocknet nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße,

Würstchen sowie saftiges Gemüse (wie Tomaten, Zwiebeln und dergleichen) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Allgemeine Warnungen

- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, de-

nen 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 fettthaltige Speisen Feuer fangen.

- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit geöffneter Ofentür. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!**

Wichtiges zum Grillen

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

Grilltabelle

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fisch	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 35
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Lammkotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (Fleischwürfel)	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalbskotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Gemüsegratin	Draht-Grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	1 ... 3

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

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

- 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.











6.1.4 Dampfunterstütztes Garen

Allgemeine Hinweise

- Dampfunterstütztes Garen kann nur mit den in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktionen für das dampfunterstützte Garen durchgeführt werden. Siehe Abschnitt „Betriebsfunktionen des Backofens“ [▶ 16] für die Funktionen des Dampfgarens.

- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten. Die bei der Wasserzufuhr angegebene Zeitdauer gibt die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.
- Die Gartabelle enthält vom Hersteller geprüfte Garempfehlungen. Sie können Wassermenge, Temperatur, Dampfunterstütztes Garen und Zeit für Speisen einstellen, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind.
- Führen Sie das dampfunterstützte Garen mit einem Einschub durch.

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Funktion der Bedienung	Temperatur (°C)	Menge des zu verwendenden Wassers (ml)	Dampf-Level	Wasseraufnahmezeit (Min.)**	Backzeit (Min.) (ca.)	Ungefähres Lebensmittelgewicht (g)
Ganzes Brot	Standard-Tablett *	2	Heißluft	180	200		vor dem Vorheizen	30 ... 40	820
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	2	Umluft	25 Min. 250/max, nach 190	250		25	60 ... 70	2000
Rippsteak (einzelnes Stück)	Standard-Tablett *	3	„3D“-Funktion	180	250		15	40 ... 55	1000
Lammhaxen mit Gemüse	Standard-Tablett *	3	„3D“-Funktion	170	250+250***		nach dem Vorheizen (umgehend)	80 ... 100	2000
Hefebrötchen	Standard-Tablett *	3	Heißluft	180	150		vor dem Vorheizen	20 ... 30	1200
Käsekuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill ****	3	Heißluft	120	200		30	60 ... 70	1450
Hühchenkeule	Standard-Tablett *	3	„3D“-Funktion	200	150		nach dem Vorheizen (umgehend)	20 ... 30	800
gebackene Kartoffeln	Standard-Tablett *	3	„3D“-Funktion	190	100		25	45 ... 55	500
Hamburger Brot	Standard-Tablett *	3	Heißluft	180	200		vor dem Vorheizen	20 ... 30	800
Lachs mit Gemüse	Standard-Tablett *	3	„3D“-Funktion	200	100		nach dem Vorheizen (umgehend)	15 ... 25	500

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

** Zeigt die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.

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

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

6.1.5 Testspeisen

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

Küchentisch für Testessen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

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

Vorschläge für das Kochen mit zwei Tabletten

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Beheizung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	150	25 ... 35
Mürbegebäck (süßer Kekes)	2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	140	15 ... 25

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	1 ... 3

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

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

7 Wartung und Reinigung

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

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

chen 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.

Inox - Edelstahlteile

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

Oberflächen

- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlenen Ofen- und Grillreiniger und einen nicht kratzenden Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.
- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.

Katalytische Oberflächen

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

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.

- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

7.2 Reinigung des Zubehörs

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

7.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Platte zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.

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

7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

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

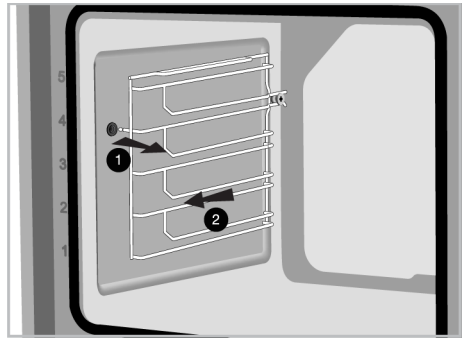
Reinigung der Seitenwände des Ofens

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

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

Zum Entfernen der seitlichen Drahtablagen:

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



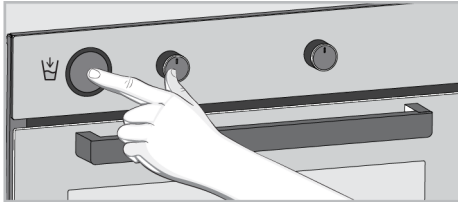
3. Um die Einlegeböden wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden.



7.5 Dampfreinigung


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

Allgemeine Warnungen

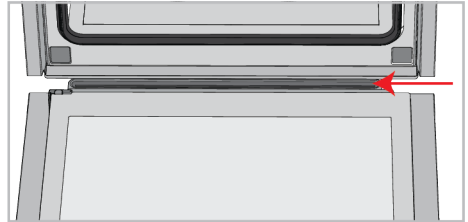
- Zeit, Temperatur und Dampfeinstellung der Dampfreinigungsfunktion können nicht geändert werden.
 - Wenn das Wasser innerhalb der ersten 5 Minuten nach dem Start der Dampfreinigungsfunktion ausgeht, wenn der Wassertank während der Reinigung entfernt oder der Deckel geöffnet wird, wird die Reinigungsfunktion abgebrochen.
 - Wenn die Innentemperatur des Ofens über 120 °C liegt, startet die Dampfreinigungsfunktion nicht.
1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen.
 2. Drücken Sie auf den Wasserbehälter auf dem Bedienfeld Ihres Backofens und nehmen Sie den Behälter aus seinem Schlitz. Füllen Sie den Behälter mit 200 ml Wasser.



3. Setzen Sie den Wasserbehälter in seinen Schlitz.
4. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
5. Aktivieren Sie die Betriebsfunktionen der unteren Reihe, indem Sie auf dem Funktionsdisplay auf "Aktivierung der Zusatzfunktion" tippen.
6. Tippen Sie auf "Dampfreinigung" in der unteren Zeile der Funktionsanzeige.
7. Starten Sie die Reinigung, indem Sie die Taste  berühren.
 - ⇒ Die Reinigung beginnt und die Dampfreinigungszeit wird auf dem Display angezeigt. Diese Zeit ist nicht veränderbar.
8. Am Ende der Zeit erscheint „00:00“ im Display.
9. Öffnen Sie die Tür und wischen Sie das Innere des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
10. 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 Dampfreinigung wird erwartet, dass das Wasser auf dem Boden des Backofens 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.

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



7.6 Reinigung der Ofentür

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

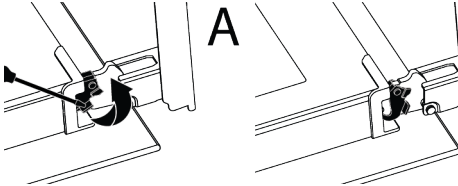
 Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel.

Entfernen der Ofentür

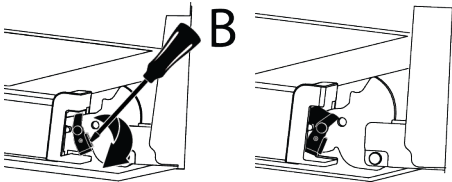
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.

3. Die Scharniertypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen Scharniertypen zu öffnen sind.

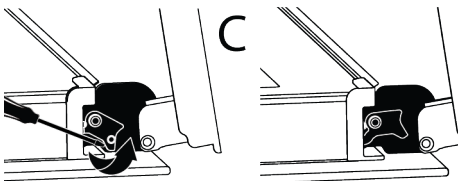
4. Der Scharniertyp (A) ist für normale Türtypen verfügbar.



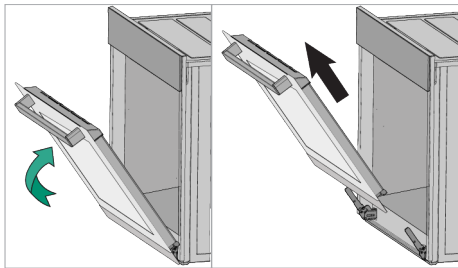
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.



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



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



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

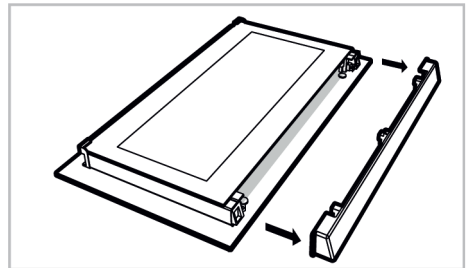
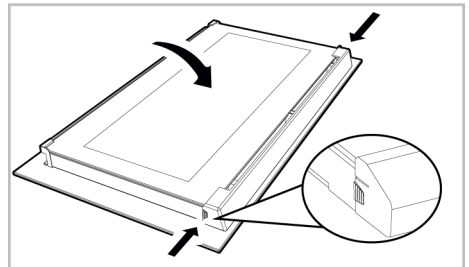


Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse geschlossen sind.

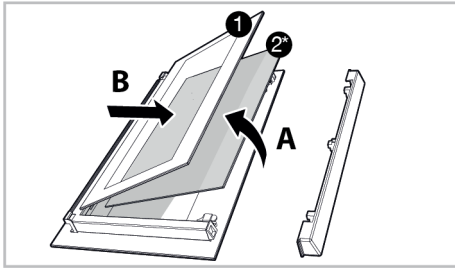
7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

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

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



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



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

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

7.8 Reinigen der Backofenlampe

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

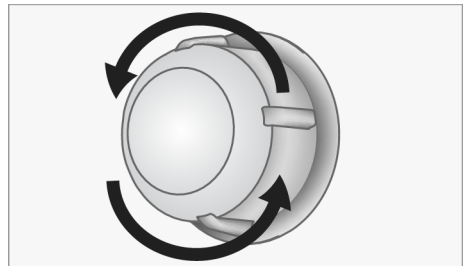
Ofenbeleuchtung austauschen

Allgemeine Warnungen

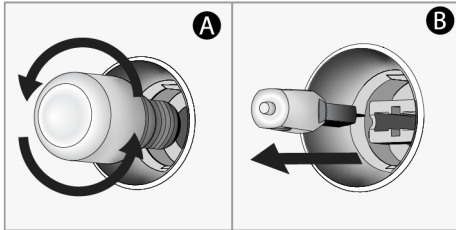
- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Gerät ausschalten und warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 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.



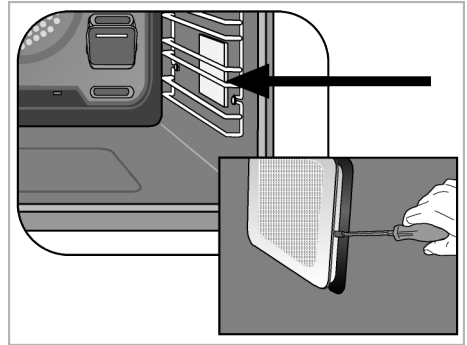
3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen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



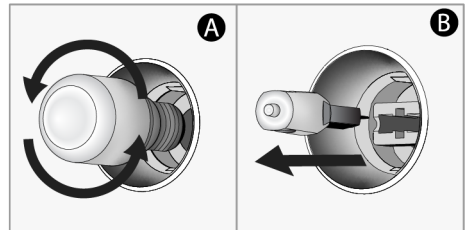
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

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.



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



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

8 Fehlerbehebung

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

Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

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

Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

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

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

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

Das Produkt funktioniert nicht.

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

Ofenlicht ist nicht an.

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

Der Backofen heizt nicht auf.

- Der Backofen ist möglicherweise nicht auf eine bestimmte Kochfunktion und/oder Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Garfunktion und/oder Temperatur ein.
- Bei den Modellen mit Timer wird die Zeit nicht eingestellt. >>> Stellen Sie die Zeit ein.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.
- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür geschlossen ist. Wenn die Backofentür länger als 5 Minuten geöffnet bleibt, wird die für den Garvorgang eingestellte Zeit gelöscht und die Heizungen funktionieren nicht.

(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.

Nach Beginn des Garvorgangs blinkt das Symbol ► auf dem Display und es ertönt ein akustisches Signal.

- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür komplett geschlossen ist. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, wenn der Fehler weiterhin besteht.

Beko Grundig Österreich AG
Pfarrgasse 77, A-1230 Wien

Webseite : www.elektwabregenz.com

Kundendienst

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

Email : support@elektwabregenz.com