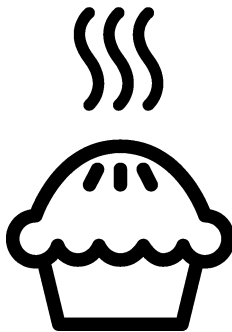


# beko

## Eingebauter Backofen

Benutzerhandbuch



881 E12300XD

**DE**

385.4400.44/R.A8/28.08.2020/4-1

7768288334

# Lieber Kunde,

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

Beko dankt, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben. Wir möchten, dass Ihr Produkt, hergestellt mit hoher Qualität und Technologie, Ihnen die beste Effizienz bietet. Lesen Sie dazu dieses Handbuch und alle anderen bereitgestellten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie es als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an jemand anderen weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller Informationen und Warnungen in der Bedienungsanleitung.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen in der Bedienungsanleitung. So schützen Sie sich und Ihr Produkt vor möglichen Gefahren.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf. Wenn Sie das Produkt an jemand anderen weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Bedienungsanleitung enthält folgende Symbole:

**EIN**

Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

**NOTIZ** Gefahr, die zu Sachschäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.

**EIN**

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

**O**

Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.

**O**

Lesen Sie die Bedienungsanleitung.

**CE**

**Arcelik A.Ş.**  
**Karaagaç caddesi No:2-6**  
**34445 Sütlüce/Istanbul/TÜRKEI**

Hergestellt in der Türkei

# TABLE OF CONTENTS

## **ICH]Sicherheit Anweisungen 4**

Verwendungszweck .....	4
Sicherheit von Kindern, schutzbedürftigen Personen und Haustieren	4
Elektrische Sicherheit .....	5
Transportsicherheit .....	7
Installationssicherheit .....	7
Gebrauchssicherheit.....	7
Temperaturwarnungen .....	8
Zubehörverwendung.....	8
Sicherheit beim Kochen .....	8
Wartungs- und Reinigungssicherheit .....	9

## **mwelthinweise10**

Abfallverordnung.....	10
Einhaltung der WEEE-Richtlinie	
und Entsorgung des	
Abfallprodukts. ....	10
Paketinformationen .....	10
Empfehlungen zum Energiesparen	10

## **◆ IhrProdukt 11**

Produkteinführung .....	11
Einführung in das Produkt-Bedienfeld und Verwendung.....	12
Backofensteuerung.....	12
Backofen-Betriebsfunktionen .....	13
Produktzubehör .....	14
Verwendung des Produktzubehörs .....	15
Technik! Spezifikationen .....	18

## **◆ Erster Gebrauch 19**

Erstmalige Einstellung .....	19
Erste Reinigung .....	19

## **mwelienung des Ofens 21**

Allgemeine Hinweise zur Backofennutzung.....	21
Bedienung der Backofensteuerung.....	21
Einstellungen.....	24

## **mwllgemeine Informationen zu Kochen 27**

Allgemeine Warnungen zum Kochen in der Backofen.....	27
Backwaren und Ofengerichte.....	27
Fleisch, Fisch und Geflügel.....	29
Grillen .....	30
Lebensmittel testen.....	31

## **◆ Wartung und Pflege 32**

Allgemeine Reinigungshinweise .....	32
Zubehör reinigen.....	33
Reinigen des Bedienfelds.....	33
Backofeninnenraum reinigen (Kochen Bereich).....	33
Einfache Dampfreinigung.....	34
Backofentür reinigen .....	34
Entfernen des Innenglases des Ofens Tür .....	35
Kl Backofenlampe reinigen.....	36

## **mwelrbehebung 38**

# 1 Safety instructions

- Dieser Abschnitt enthält Sicherheitshinweise, die helfen, Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- wenn das Produkt an eine andere Person weitergegeben oder verwendet wird aus zweiter Hand, die Bedienungsanleitung, Produktetiketten, andere relevante Dokumente und **Zubehör sollte sein** mit dem Produkt geliefert.
- Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen.
- Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise erlischt jegliche Gewährleistung.
- **A**Montage- und Reparaturarbeiten immer vom ausführen lassen Hersteller, den autorisierten Service oder eine vom Importeur benannte Person.
- **EIN**Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und -Zubehör.
- **EIN**Versuchen Sie nicht, Teile des zu reparieren oder auszutauschen Produkt, sofern dies nicht ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben ist.

- Keine Technik vorführen! Änderungen am Produkt.

## **EIN**Verwendungszweck

- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch konzipiert. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Das Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur zum Kochen verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden Zwecke, wie z. B. zum Heizen des Raums.
- Der Backofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen verwendet werden.
- Dieses Produkt; sollte nicht zum Heizen verwendet werden, Platte Erhitzen, Handtücher oder Kleidung zum Trocknen an den Griff hängen.

## **EIN**Chi-ID, gefährdete Personen und Sicherheit von Haustieren

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden

ältere Personen und Personen mit unterentwickelten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen, solange sie beaufsichtigt oder hinsichtlich der sicheren Verwendung und der Gefahren des Produkts geschult werden.

- Kinder sollten nicht mit dem Produkt spielen. Reinigung und Benutzerwartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, es ist jemand anwesend, der sie zu beaufsichtigen.
- Dieses Produkt sollte nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (einschließlich Kindern) verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten die erforderlichen Anweisungen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Elektrische Produkte sind gefährlich für Kinder und Haustiere. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Produkt spielen, darauf klettern oder es betreten.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt, die Kinder erreichen könnten.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs können die zugänglichen Oberflächen des

Produkt sind heiß.  
Halten Sie Kinder vom Produkt fern.

- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- Stellen Sie bei geöffneter Tür keine schweren Gegenstände darauf und lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Sie können den Backofen zum Umkippen bringen oder die Türscharniere beschädigen.
- Ziehen Sie zur Sicherheit von Kindern den Netzstecker und machen Sie das Produkt unbrauchbar, bevor Sie das Produkt entsorgen.

### **EIN** Elektrische Sicherheit

- Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose an, die durch eine Sicherung geschützt ist, die den Nennströmen entspricht, die auf dem Typenschild angegeben sind. Lassen Sie die Erdungsinstallation von einem qualifizierten Elektriker durchführen. Verwenden Sie das Produkt nicht ohne Erdung gemäß den örtlichen / nationalen Vorschriften.
- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Produkts sollte sich an einem leicht zugänglichen Ort befinden (wo er nicht von der Flamme beeinflusst wird).

des Ofens). Wenn dies nicht möglich ist, sollte an der Elektroinstallation, an die das Produkt angeschlossen ist, eine Einrichtung (Sicherung, Schalter, Schalter usw.) vorhanden sein, die den elektrischen Vorschriften entspricht und alle Pole vom Netz trennt.

- Das Produkt darf während der Installation, Reparatur und nicht an der Steckdose angeschlossen sein

### **Transport.**

- Schließen Sie das Produkt nicht an eine Steckdose an, die locker ist, sich aus der Steckdose gelöst hat, beschädigt, verschmutzt oder ölig ist und die Gefahr besteht, dass es mit Wasser in Berührung kommt (z. B. Wasser, das aus der Theke austreten kann).
- Fassen Sie den Stecker niemals mit nassen Händen an! Halten Sie zum Abziehen nicht das Kabel, sondern immer den Stecker.
- Stellen Sie sicher, dass der Produktstecker sicher in die Steckdose eingesteckt ist, um Lichtbögen zu vermeiden.
- Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose an, die den Spannungs- und Frequenzwerten entspricht auf dem Typenschild angegeben.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter und hinter dem ein Produkt. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.

Das Netzkabel darf nicht geknickt, gequetscht oder mit Wärmequellen in Berührung kommen.

- Während der Ofen in Betrieb ist, wird auch seine Rückseite heiß. Netzkabel dürfen die Rückseite nicht berühren, Verbindungen sein können beschädigt.
- Klemmen Sie die Elektrokabel nicht in die Backofentür und führen Sie sie nicht über heiße Oberflächen. Durch das Schmelzen des Kabels kann der Ofen kurzgeschlossen werden und Feuer fangen.
- Nur Originalkabel verwenden. Verwenden Sie keine abgeschnittenen oder beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch a ersetzt werden **Hersteller, einen autorisierten Service oder eine vom Importeur zu benennende Person, um mögliche Gefahren abzuwenden.**
- **WARNUNG:** Trennen Sie das Produkt unbedingt von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

## **EIN** Transportsicherheit

- Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie das Produkt transportieren.
- Das Produkt ist schwer, tragen Sie das Produkt mit mindestens zwei Personen.
- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht, um das Produkt zu transportieren oder zu bewegen.
- Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Produkt und tragen Sie es nicht Produkt aufrecht. Das Produkt darf nicht transportiert werden, wenn sich Wasser darin befindet. Es kann transportiert werden, nachdem das Wasser abgelassen wurde abgeschlossen
- Wenn Sie das Produkt transportieren müssen, wickeln Sie es in Luftpolsterfolie ein Material oder dicker Karton und kleben Sie es fest. Sichern Sie das Produkt fest mit Klebeband, um zu verhindern, dass die abnehmbaren oder beweglichen Teile des Produkts und das Produkt herausrutschen  
**Schaden.**
- Überprüfen Sie das Gesamterscheinungsbild des Produkts auf Schäden, die während der Verwendung aufgetreten sein könnten  
**Transport.**

## **EIN** Installationssicherheit

- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf Beschädigungen. Wenn die Produkt beschädigt ist, installieren Sie es nicht.
- Installieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von Wärmequellen (Heizkörper, Öfen usw.).
- Halten Sie alle Lüftungskanäle rund um das Produkt offen.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte das Produkt nicht sein hinter dekorativen Türen installiert.

## **EIN** Gebrauchssicherheit

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Produkt längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus dem Sicherungskasten aus.
- **Betreiben Sie kein defektes oder beschädigtes Produkt. Trennen Sie ggf. die Strom-/ Gasanschlüsse des**  
Produkt und wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Glas der Vordertür entfernt oder beschädigt ist.

- Klettern Sie nicht auf das Produkt, um etwas zu erreichen oder aus anderen Gründen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Situationen, die Ihr Urteilsvermögen beeinträchtigen könnten, wie z. B. Drogen- und/oder Alkoholkonsum.
- Im Kochbereich aufbewahrte brennbare Gegenstände können Feuer fangen. Lagern Sie niemals brennbare Gegenstände im Kochbereich.
- Der Ofengriff ist kein Handtuchrockner. Hängen Sie bei der Verwendung des Produkts keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Textilien auf.
- Die Scharniere der Produkttür bewegen sich und ziehen sich beim Öffnen und Schließen der Tür fest. Halten Sie beim Öffnen/Schließen der Tür nicht den Teil mit den Scharnieren fest.

## **EIN** Temperaturwarnungen

- **WARNUNG:** Während das Produkt in Betrieb ist, freiliegende Teile werden heiß. Berühren Sie das Produkt und die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren sollten nicht in die Nähe gebracht werden  
Produkt ohne einen Erwachsenen.
- Stellen Sie keine brennbaren/ explosiven Materialien in die Nähe des

Produkt, da die Ränder während des Betriebs heiß werden.

- Da Dampf austreten kann, halten Sie sich beim Öffnen der Backofentür fern. Der Dampf kann Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennen.
- Das Produkt kann während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Fächer, die **Innenteile des Ofens, die Heizelemente usw.**
- Verwenden Sie beim Einlegen von Speisen in den heißen Backofen, beim Herausnehmen der Speisen usw. immer hitzebeständige Topflappen.

## **EIN**

### **Verwendung von Zubehör**

- Es ist wichtig, dass der Rost und das Tablett richtig auf den Gitterrosten platziert werden. Detaillierte Informationen finden Sie im Abschnitt „Verwendung von Zubehör“.
- Zubehör kann das Türglas beim Schließen der Gerätetür beschädigen. Schieben Sie das Zubehör immer bis zum Ende der Kochzone.

## **EIN**

### **Sicherheit beim Kochen**

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Ihrem Essen verwenden. Alkohol verdunstet auf Hochtemperaturen und kann fangen

Feuer, wenn es heißen Oberflächen ausgesetzt

wird, wodurch ein Brand verursacht wird.

- Speisereste, Öl usw. im Kochbereich können Feuer fangen. Entfernen Sie vor dem Kochen solchen groben Schmutz.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Lebensmittel vor und nach dem Garen nicht länger als eine Stunde im Ofen. Andernfalls kann es zu Lebensmittelvergiftungen oder Krankheiten kommen.
- Keine geschlossenen Konservendosen und Gläser erhitzen. Aufgebaut Druck kann zum Platzen des Glases führen.
- Legen Sie das Pergamentpapier in ein Kochgeschirr oder auf das Ofenzubehör (Blech, Rost usw.) mit Speisen und stellen Sie es in den vorgeheizten Backofen. Entfernen Sie alle überschüssigen Stücke von Pergamentpapier, das am Zubehör oder am Behälter hängt, um die Gefahr zu vermeiden, die Heizelemente des Ofens zu berühren. Benutze niemals Pergamentpapier bei einer Ofentemperatur, die höher ist als die maximale Gebrauchstemperatur, die auf dem verwendeten Pergamentpapier angegeben ist. Legen Sie niemals Pergamentpapier auf den Ofenboden.
- Stellen Sie Backbleche, Teller oder Alufolie nicht direkt darauf

auf der Unterseite des Ofens. Die angestaute Hitze kann den Backofenboden beschädigen.

- Schließen Sie während des Grillens die Backofentür. Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen!
- Nicht zum Grillen geeignete Lebensmittel sind brandgefährlich. Grillen Sie nur Lebensmittel, die für schweres Grillfeuer geeignet sind. Platzieren Sie das Grillgut auch nicht zu weit hinten im Grill. Dies ist der heißeste Bereich und fetthaltige Lebensmittel können Feuer fangen.

## **EIN**Wartung und

### **Reinigungssicherheit**

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen!
- Waschen Sie das Produkt niemals durch Sprühen oder Gießen von Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Produkt nicht mit Dampfreinigern, da dies zu Stromschlägen führen kann.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel, um das Glas der vorderen Ofentür / (falls vorhanden) das obere Türglas des Ofens zu reinigen. Diese Materialien können dazu führen, dass Glasoberflächen zerkratzt und beschädigt werden.

## 2 Environmental Instructions

### Abfallverordnung

#### Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Abfallprodukts



Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Dieses Produkt wurde hergestellt mit hoher hochwertige Teile und Materialien, die wiederverwendet werden können und für das Recycling geeignet sind. Entsorgen Sie das Abfallprodukt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll und anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten. Bitte wenden Sie sich an Ihre örtlichen Behörden, um mehr darüber zu erfahren

#### Sammelstellen.

#### Einhaltung von RoHS

##### Richtlinie:

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

### Paketinformationen

- Verpackungsmaterialien des Produkts werden aus recycelbaren Materialien in Übereinstimmung mit unseren nationalen Umweltvorschriften hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu den von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

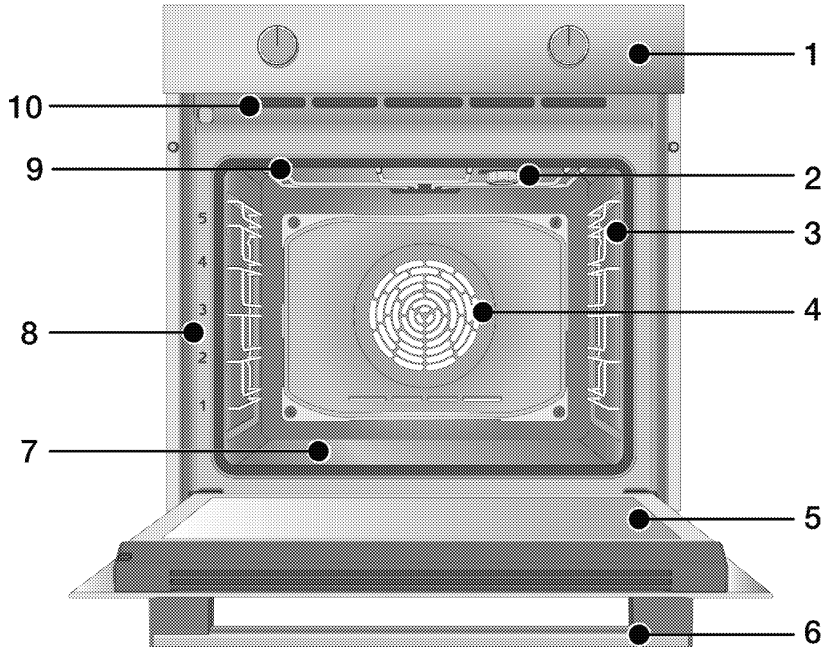
### Empfehlungen für Energie sparen

Die folgenden Anregungen helfen Ihnen, Ihr Produkt ökologisch und energieeffizient einzusetzen:

- Tiefkühlkost vor dem Garen auftauen.
- Verwenden Sie im Backofen dunkle oder emailierte Behälter, die die Wärme besser übertragen.
- Schalten Sie das Produkt 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit für längeres Garen aus. Nun, Sie können bis zu 20 % Strom sparen, indem Sie Wärme nutzen.
- Wenn im Rezept oder in der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. Öffnen Sie die Backofentür während des Garens nicht häufig.
- Versuchen Sie, mehr als ein Gericht gleichzeitig im Ofen zu garen. Sie können gleichzeitig kochen, indem Sie zwei Garbehälter auf den Gitterrost stellen. Wenn Sie Ihre Mahlzeiten nacheinander zubereiten, sparen Sie außerdem Energie, da der Ofen nicht an Wärme verliert.

## 3 Your product

### Produkteinführung



- 1 Schalttafel
- 2 Lampe\*
- 3 Gitterroste\*\*
- 4 Lüftermotor (hinter Stahlblech)
- 5 Tür
- 6 Handhaben
- 7 Unterhitze (untere Stahlplatte)
- 8 Einschubebenen
- 9 Obere Heizung

10 Belüftungsöffnungen

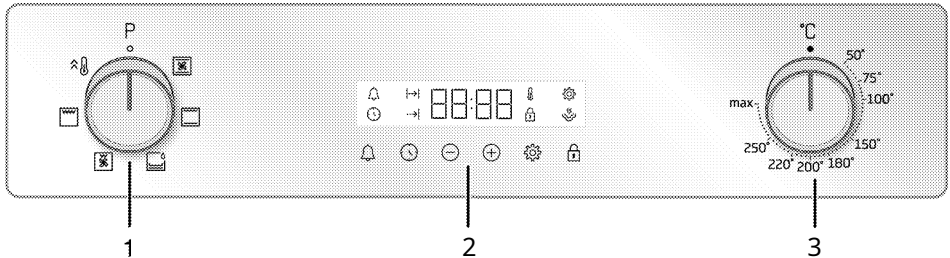
\* Hängt vom Modell ab. Ihr Produkt verfügt möglicherweise nicht über eine Lampe oder der Typ und die Position der Lampe weichen möglicherweise von der Abbildung ab.

\*\* Es kommt auf das Modell an. Ihr Produkt ist möglicherweise ohne Gitterroste. In der Abbildung sind Drahtetagen als Beispiel dargestellt.

## Einführung und Verwendung des Produkt-Bedienfelds

In diesem Abschnitt finden Sie eine Übersicht und grundlegende Verwendung des Bedienfelds des Produkts. Je nach Produkttyp kann es zu Abweichungen bei Bildern und einigen Funktionen kommen.

### Ofensteuerung



- 1 Funktionsauswahlnopf
- 2 Timer
- 3 Temperaturknopf

Wenn Ihr Produkt mit Knöpfen gesteuert wird, können diese Knöpfe in der Platte versenkt sein und bei einigen Modellen herauskommen, wenn sie hineingedrückt werden. Um Einstellungen mit diesen Knöpfen vorzunehmen, drücken Sie zuerst den entsprechenden Knopf hinein und ziehen Sie den Knopf heraus. Nachdem Sie Ihre Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie ihn erneut hinein und setzen Sie den Knopf wieder ein.

**Funktionsauswahlnopf** Mit dem Funktionswahlnopf können Sie die Backofen-Betriebsfunktionen auswählen. Zum Auswählen von der geschlossenen (oberen) Position nach links / rechts drehen.

### Temperaturknopf

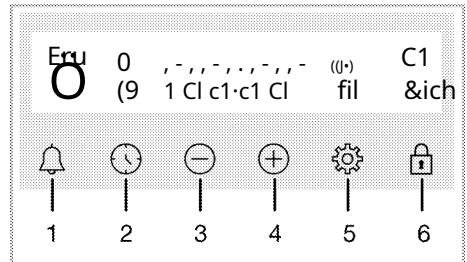
Mit dem Temperaturregler können Sie die Temperatur wählen, die Sie garen möchten. Zum Auswählen aus der geschlossenen (oberen) Position im Uhrzeigersinn drehen.

### Temperaturanzeige

Die Garraumtemperatur erkennen Sie am Temperatursymbol im Display. Das Temperatursymbol erscheint auf dem Display, wenn der Garvorgang beginnt, und das Temperatursymbol verschwindet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur im Ofen unter den eingestellten Wert fällt

Temperatur, das Temperatursymbol erscheint wieder.

### Timer



- 1 Alarmtaste
- 2 Zeiteinstellungstaste
- 3 Schlüssel verringern
- 4 Taste erhöhen
- 5 Einstellungstaste
- 6 Schlüssel-Loek-Schlüssel







### Symbole anzeigen

- 0 : Symbol Garzeit : Symbol
  - (9) Garende : Symbol Alarm
  - û
  - () : Helligkeitssymbol
  - Ö) : Tastensymbol :
  - fil Temperatursymbol
  - <=> : Lautstärkesymbol
  - [,ru : Türansichtssymbol\*
- \* Je nach Produkt unterschiedlich

Modell. Es ist möglicherweise nicht auf Ihrem Produkt verfügbar.

## Ofenbetriebsfunktionen

Auf der Funktionstabelle; die Betriebsfunktionen, die Sie in Ihrem Backofen nutzen können, und die höchsten und niedrigsten Temperaturen, die für diese Funktionen eingestellt werden können, werden angezeigt. Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann von der Anordnung an Ihrem Produkt abweichen.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Oben und Unterseite Heizung	*	Speisen werden gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Geeignet für Kuchen und Eintöpfe in Backformen oder Kuchen und Gebäck. Cookin wird mit einer Sünde durchgeführt, dh tra . g y
	Unterseite Heizung	*	Nur Unterhitze ist eingeschaltet. Es eignet sich für Pizza und Lebensmittel, die auf der Unterseite gebräunt werden müssen. Diese Funktion sollte auch für eine einfache Dampfreinigung verwendet werden.
	Lüfter unterstützt unten oben Heizung	*	Die von Ober- und Unterhitze erwärmte Heißluft wird mit dem Gebläse gleichmäßig und schnell im Backofen verteilt. Das Kochen erfolgt mit einem einzigen <u>Trat</u>
	Voller Grill	*	Der große Grill an der Ofendecke funktioniert. Es eignet sich zum Grillen in <u>größeren Mengen</u> .
	Lüfter unterstützt niedriger Grill	*	Die vom kleinen Grill erhitzte heiße Luft wird mit dem Lüfter schnell im Backofen verteilt. Es eignet sich zum Grillen <u>kleinerer Mengen</u> .
 <b>Booster</b>		-	Alle Heizungen des Ofens funktionieren. Diese Betriebsfunktion dient dazu, den Backofen schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen (Vorheizen). Verwenden Sie es nicht zum Kochen von Speisen.

\* Ihr Produkt arbeitet in dem auf dem Temperaturregler angegebenen Temperaturbereich.

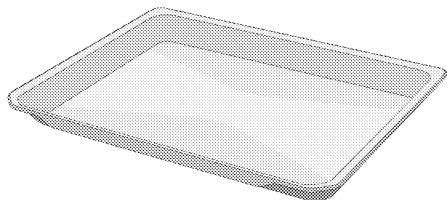
## Produktzubehör

Ihr Produkt enthält verschiedenes Zubehör. In diesem Abschnitt finden Sie die Beschreibung des Zubehörs und die Beschreibungen der korrekten Verwendung. Je nach Produktmodell variiert das mitgelieferte Zubehör. Möglicherweise sind nicht alle im Benutzerhandbuch beschriebenen Zubehörteile für Ihr Produkt verfügbar.

---

**NOTIZ:**Die Schalen in Ihrem Produkt können sich durch Temperatureinwirkung verformen. Auf die Funktion hat dies keinen Einfluss. Verformung verschwindet, wenn die Tablett kühlt ab.

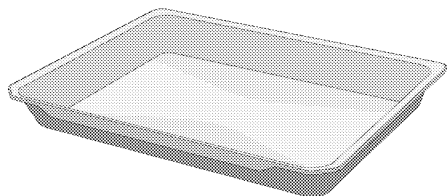
---



### Standardfach

Es wird für Backwaren, Tiefkühlkost und zum Braten großer Stücke verwendet.

---

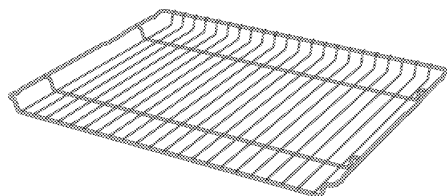


### Tiefes Tablett

Es dient zum Backen von Backwaren, zum Braten von großen Stücken, saftigen Speisen oder zum Auffangen von fließendem Öl beim Grillen.

---

### Modelle mit Gitterböden:

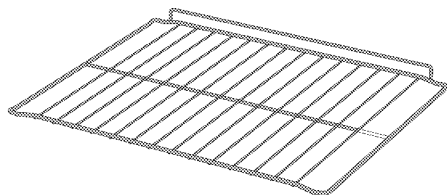


### Drahtgrill

Es dient zum Braten oder zum Platzieren der Back-, Brat- und Schmorgut auf der gewünschten Einschubebene.

---

### Modelle ohne Gitterböden:

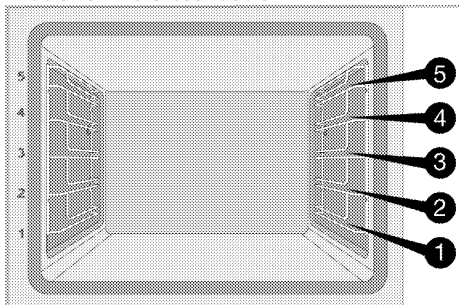


## Verwendung von Produktzubehör

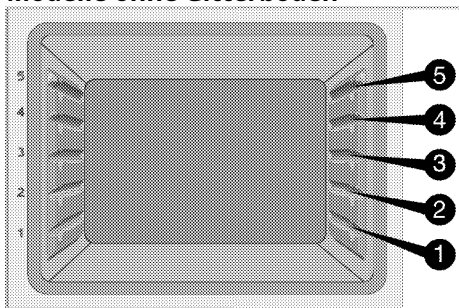
### Kochregale

Im Kochbereich gibt es 5 Einschubebenen. Sie können die Reihenfolge der Einschübe auch an den Nummern auf dem vorderen Rahmen des Ofens ablesen.

#### Modelle mit Gitterböden



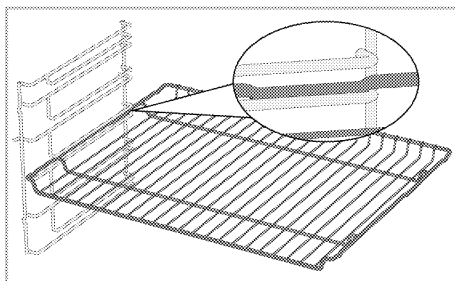
#### Modelle ohne Gitterböden



### Grillrost auf die Grillroste stellen

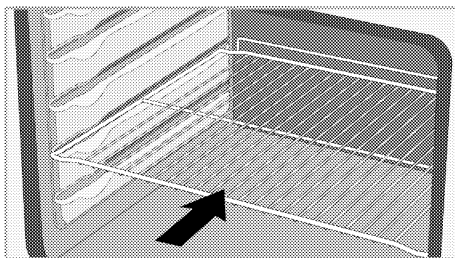
#### Modelle mit Gitterböden:

Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die seitlichen Gitterroste zu legen. Beim Platzieren des Drahtgitters auf dem gewünschten Einschub muss der offene Bereich vorne sein. Zum besseren Garen muss der Rost mit dem Stopper auf dem Rost gesichert werden. Es darf nicht über den Stopfen an die Rückwand des Ofens gelangen.



#### Modelle ohne Gitterböden:

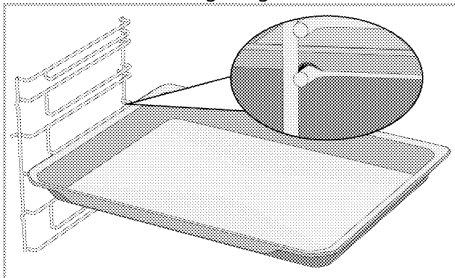
Es ist wichtig, den Grillrost richtig auf den seitlichen Ablagen zu platzieren. Der Drahtgrill hat eine Richtung, wenn er auf das Regal gestellt wird. Beim Platzieren des Drahtgitters auf dem gewünschten Einschub muss der offene Bereich vorne sein.



### Das Blech auf die Garroste stellen

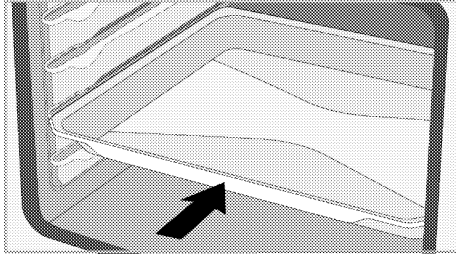
#### Modelle mit Gitterböden:

Entscheidend ist auch, die Tablettts richtig auf die seitlichen Gitterroste zu stellen. Beim Einsetzen des Tablettts in das gewünschte Regal muss die zum Halten vorgesehene Seite nach vorne zeigen. Zum besseren Garen muss das Blech mit dem Stopper auf dem Gitterrost gesichert werden. Es darf nicht über den Stopfen an die Rückwand des Ofens gelangen.



### Modelle ohne Gitterböden:

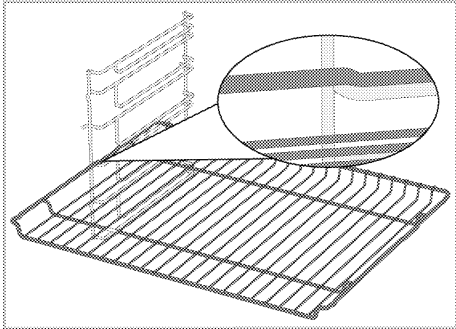
Es ist auch wichtig, die Tablett richtig auf den Seitenregalen zu platzieren. Das Tablett hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Beim Einsetzen des Tablett in das gewünschte Regal muss die zum Halten vorgesehene Seite nach vorne zeigen.



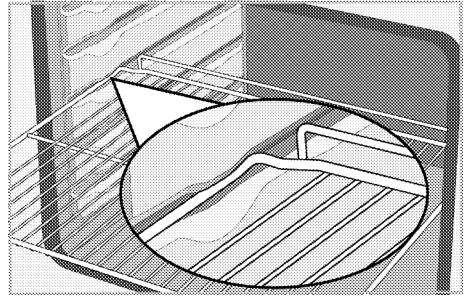
### Stoppfunktion des Drahtgrills

Damit der Grillrost nicht aus dem Gitterrost kippt, gibt es eine Stoppfunktion. Mit dieser Funktion können Sie Ihre Speisen einfach und sicher entnehmen. Während Sie das Drahtgitter entfernen, können Sie es nach vorne ziehen, bis es den Anschlag erreicht. Sie müssen über den Stopfen gehen, um ihn vollständig zu entfernen.

### Modelle mit Gitterböden

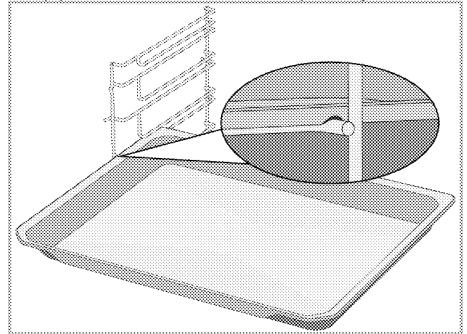


### Models without wire shelves



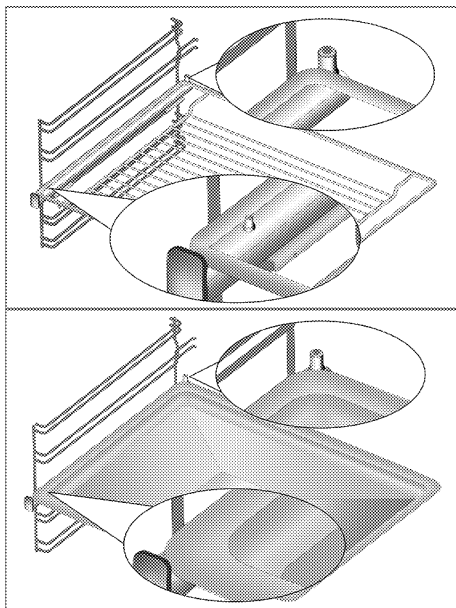
### Stoppfunktion der Gitterrostwanne - Modelle mit Gitterrosten

Außerdem gibt es eine Stoppfunktion, die ein Herauskippen des Tablett aus dem Gitterrost verhindert. Lösen Sie das Tablett beim Entfernen von der Rückseite und ziehen Sie es zu sich hin, bis es den Stopper erreicht. Sie müssen über den Stopfen gehen, um ihn vollständig zu entfernen.



## **Korrekte Platzierung des Drahtgitters und Tablettts auf den Teleskopschienen Modelle mit Drahtetagen und Teleskopschienen**

Dank Teleskopschienen lassen sich Tablettts oder der Drahtgrill einfach ein- und ausbauen. Bei der Verwendung von Tablettts und Drahtgittern mit Teleskopschienen ist darauf zu achten, dass die Stifte an der Vorder- und Rückseite der Teleskopschienen an den Kanten des Grills und des Tablettts anliegen (siehe Abbildung).



# Technische Spezifikationen

## General specifications

Außenmaße des Produkts_ (Höhe/Breite/Tiefe)	595mm/594mm/567mm
Ofeneinbaumaße_ (Höhe/Breite/Tiefe)	590 oder 600 mm/560 mm/min. 550mm
Stromspannung /Häufigkeit	220-240 V - 50 Hz
Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt / geeignet für den Einsatz in derProdukt	Mindest. H05W-FG/3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
GesamtEnergieverbrauch	2,4 kW
OfenTyp	Backofen mit Umluft

# Grundlagen: Informationen zum Energielabel von Elektrobacköfen finden Sie in gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Diese Werte werden unter Standardlast mit den Funktionen Unten-Oberheizung oder Heizgebläse (falls vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß folgender Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die entsprechenden Funktionen am Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Eco-Umluftheizung, 2-Umluftheizung, 3-Umluft-Kleingrill, 4-Ober- und Unterhitze.

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

0 Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht genau mit Ihrem Produkt überein.

0 Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte wurden unter Laborbedingungen gemäß den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte abweichen.

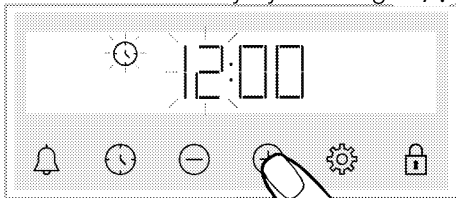
## 4 First use

Bevor Sie mit der Verwendung Ihres Produkts beginnen, wird empfohlen, in den folgenden Abschnitten Folgendes zu tun.

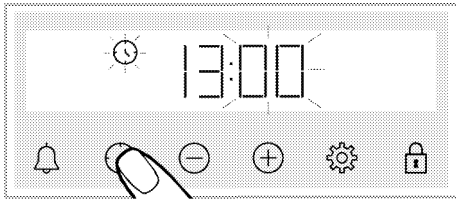
### Erste Zeiteinstellung

**F** Stellen Sie immer die Tageszeit ein, bevor Sie Ihren Backofen benutzen. Wenn Sie es nicht einstellen, können Sie in einigen Ofenmodellen nicht backen.

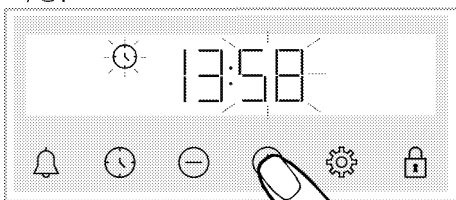
1. Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, blinken das Stundenfeld „12:00“ und das 0-Symbol auf dem Display.
2. Stellen Sie die Zeit von 0 bis 23 ein.



3. Taste 0 oder © berühren, um das Minutenfeld zu aktivieren.



4. Set the minute of day by touching (+/-).



5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste 0 oder ©.

» Die Uhrzeit ist eingestellt und das Symbol 0 verschwindet auf dem Bildschirm.

**0** Wenn die erste Zeit nicht eingestellt ist, blinken die Symbole „12:00“ und 0 weiter und Ihr Backofen startet nicht. Damit Ihr Backofen funktioniert, müssen Sie die Uhrzeit bestätigen, indem Sie die Uhrzeit einstellen oder die Taste 0 berühren, wenn es „12:00“ ist. Sie können die Uhrzeiteinstellung später ändern, wie im Abschnitt „Einstellungen“ beschrieben.

**0** Bei einem Stromausfall werden die aktuellen Zeiteinstellungen gelöscht. Es muss neu eingestellt werden.

### Erste Reinigung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen, die mit dem Produkt geliefert werden.
3. Schalten Sie das Produkt 30 Minuten lang ein und dann aus. Auf diese Weise werden Rückstände und Schichten, die möglicherweise während der Produktion im Ofen verblieben sind, verbrannt und gereinigt.
4. Wählen Sie beim Betrieb des Produkts die höchste Temperatur und die Betriebsfunktion, die alle Heizungen in Ihrem Produkt betreiben. Siehe „Backofen-Bedienfunktionen“. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie den Backofen bedienen.

5. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.

6. Wischen Sie die Oberflächen des Produkts mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab und trocknen Sie sie mit einem Tuch ab.

### Vor der Verwendung des Zubehörs;

Reinigen Sie das Zubehör, das Sie aus dem Ofen nehmen, mit Spülwasser und einem weichen Reinigungsschwamm.

**NOTIZ** Die Oberfläche könnte dadurch beschädigt werden  
Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel  
Materialien. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Reinigungspulver/-cremes oder scharfe Gegenstände während der Reinigung.

**NOTIZ** Während der Erstinbetriebnahme können für einige Stunden Rauch und Gerüche austreten. Das ist ganz normal. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist, um Rauch und Gerüche zu entfernen. Direkt meiden das Einatmen des Rauchs und des Geruchs, der ausströmt.

## 5 How to operate the oven

### Allgemeine Informationen zur Backofennutzung

#### Lüfter

Ihr Produkt verfügt über einen Lüfter. Das Kühlgebläse wird bei Bedarf automatisch aktiviert und kühlt die Produktfront und die Möbel. Es wird automatisch deaktiviert, wenn der Kühlvorgang beendet ist. Über der Backofentür tritt heiße Luft aus. Decken Sie diese Lüftungsöffnungen nicht ab. Andernfalls kann der Backofen überhitzen.

Das Kühlgebläse läuft während des Ofenbetriebs oder nach dem Ausschalten des Ofens weiter (ca. 20-30 Minuten). Wenn Sie mit der Backofen-Timer-Programmierung kochen, schaltet sich das Kühlgebläse am Ende der Garzeit bei allen Funktionen aus. Die Lüfterlaufzeit kann nicht vom Benutzer bestimmt werden. Es schaltet sich automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler.

#### Ofenbeleuchtung

Die Backofenlampe wird eingeschaltet, wenn der Backofen mit dem Garen beginnt. Bei einigen Modellen ist die Lampe während des Garens eingeschaltet, während sie sich bei einigen Modellen nach einer bestimmten Zeit ausschaltet.

Wenn die Produktür geöffnet wird, während der Backofen in Betrieb oder in geschlossener Position ist, schaltet sich die Backofenlampe automatisch ein.

### Bedienung der Ofensteuerung

#### Allgemeine Warnhinweise für die Nit

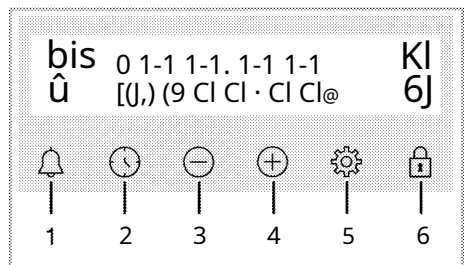
**0** Backofen-Dauerprogramm. Einstellbare Zeit für das Garende beträgt 5 Stunden 59 Minuten. Bei Stromausfall wird das Programm abgebrochen. Du musst Ofen neu programmieren.

**0** Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Bitte warten Sie kurz, bis die Einstellungen gespeichert sind.

**0** Wenn eine Gareinstellung vorgenommen wurde, kann die Tageszeit nicht verstellt werden.

**0** Wenn die Garzeit eingestellt ist, wenn der Garvorgang beginnt, wird die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm angezeigt.

**0** In Fällen, in denen die Garzeit oder das Garende eingestellt ist; Sie können den Vorgang automatisch abbrechen, indem Sie die Taste 0 lange berühren.



- 1 Alarmtaste
- 2 Zeiteinstellungstaste
- 3 Schlüssel verringern
- 4 Taste erhöhen
- 5 Einstellungstaste
- 6 Schlüssel-Loek-Schlüssel

## Symbole anzeigen

0 : Symbol Garzeit : Symbol

(9) Garende : Symbol Alarm

û

et Helligkeitssymbol

m : Schlüsselsymbol

fil : Temperatursymbol

c(,) : Lautstärkesymbol

kleine : Türansichtssymbol\*

\* Je nach Produkt unterschiedlich

Modell. Es ist möglicherweise nicht auf Ihrem Produkt verfügbar.

## Backofen einschalten

Wenn Sie eine Betriebsfunktion auswählen, mit der Sie kochen möchten, verwenden Sie den Funktionsauswahlknopf und stellen Sie eine bestimmte ein

Temperatur mit dem Temperaturnebel, der Backofen beginnt zu arbeiten.

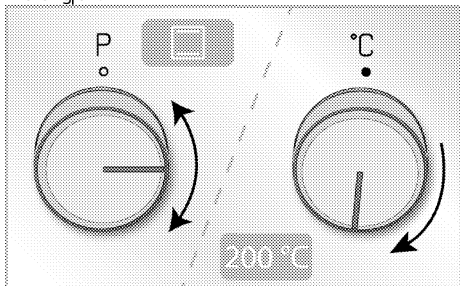
## Ausschalten des Ofens

Sie können den Ofen ausschalten, indem Sie den Funktionswahlschalter und den Temperaturschalter in die Aus-Position (oben) drehen.

## Manuelles Garen zur Auswahl von Temperatur und Ofenbetriebsfunktion

Sie können kochen, indem Sie eine manuelle Steuerung (auf Ihre eigene Kontrolle) vornehmen, ohne die Garzeit einzustellen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel auswählen.

Prüfung:



1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie garen möchten.

2. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die

Temperatur ein, die Sie garen möchten.

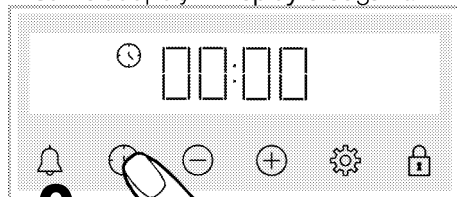
» Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur und fil erscheinen auf dem Bildschirm. Wenn die Temperatur im Ofen die eingestellte Temperatur erreicht, verschwindet das Fil-Symbol. Der Backofen schaltet sich nicht automatisch aus, da manuell gegart wird, ohne die Garzeit einzustellen. Sie müssen das Kochen selbst steuern und ausschalten. Wenn der Garvorgang beendet ist, schalten Sie den Ofen aus, indem Sie den Funktionswahlschalter und den Temperaturschalter in die Aus-Position (oben) drehen.

## Garen durch Einstellen der Garzeit;

Sie können den Backofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihre Speisen auswählen und die Garzeit am Timer einstellen.

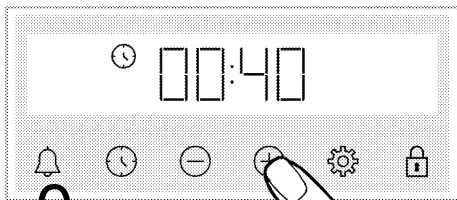
1. Betriebsfunktion zum Kochen wählen.

2.0 berühren, bis das Symbol 0 für die Garzeit auf dem Display erscheint.



Nachdem Sie die Betriebsfunktion und Temperatur eingestellt haben, können Sie die Kochzeit für 30 Minuten einstellen, indem Sie die Taste 8 direkt berühren, um die Kochzeit schnell einzustellen, und die Zeit mit den Tasten 8/8 ändern.

3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten 8/8 ein.



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

4. Schieben Sie Ihre Speisen in den Ofen und stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturregler ein.

» Ihr Backofen startet sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur. Die eingestellte Garzeit beginnt herunterzuzählen und im Display erscheint fil. Wenn die Temperatur im Ofen die eingestellte Temperatur erreicht, verschwindet das Fil-Symbol.

5. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit erscheint auf dem Bildschirm „Ende“, das Symbol 0 blinkt und der Timer piept

6. Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Warnung zu stoppen.

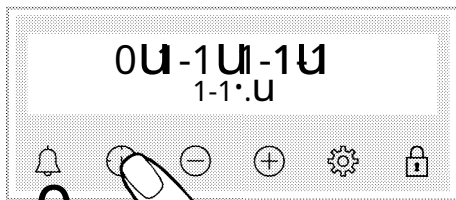
Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Bildschirm.

**Zum Verschieben des Garzeitendes auf einen späteren Zeitpunkt;**

Durch die Wahl der Temperatur- und Betriebsfunktion für Ihr Gericht können Sie die Garzeit und das Garende auf einen späteren Zeitpunkt verschieben, sodass der Backofen automatisch ein- und ausschaltet.

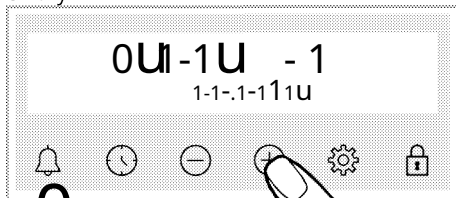
1. Betriebsfunktion zum Kochen wählen.

2. 0 berühren, bis das Symbol 0 für die Garzeit im Display erscheint.



Nach dem Einstellen der Betriebsfunktion und Temperatur können Sie die Kochzeit für 30 Minuten einstellen, indem Sie die 0-Taste direkt berühren, um die Kochzeit schnell einzustellen, und die Zeit mit den 0/8-Tasten ändern.

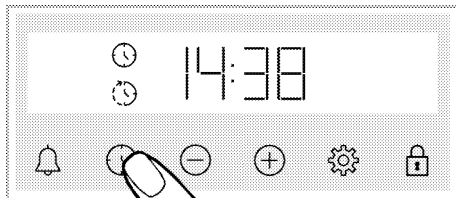
3. Stellen Sie die Garzeit mit den 0/8 ke s ein. y



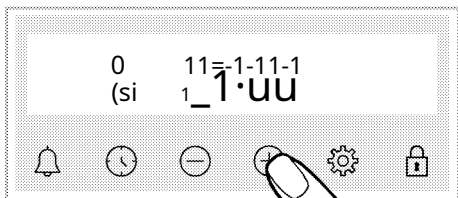
Die Garzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute, nach 15 Minuten um 5 Minuten.

» Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, wird das Symbol 0 dauerhaft auf dem Bildschirm angezeigt.

4. G) berühren, bis das Symbol ':9 für die Uhrzeit des Garendes im Display erscheint.



5. Stellen Sie mit den Tasten 0/8 die Uhrzeit für das Garende ein.



» Nachdem das Garzeitende eingestellt ist, erscheint das Symbol 0 und das Symbol () mit dem Symbol der Zeitspanne ständig auf dem Display. Sobald der Garvorgang beginnt, verschwindet das Symbol (). 6. Schieben Sie Ihre Speisen in den Ofen und stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturregler ein.

» **Die Ofenzeit berechnet die Zeit bis zum Beginn des Garens durch Subtrahieren der Garzeit *Trom* das Garzeitende, das Sie eingestellt haben.** Wenn die Garstartzeit kommt, wird die gewählte Funktion aktiviert und der Backofen heizt auf die eingestellte Temperatur auf. Die eingestellte Garzeit beginnt herunterzuzählen und im Display erscheint fil. Wenn die Temperatur im Ofen die eingestellte Temperatur erreicht, verschwindet das Fil-Symbol. 7. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit

abgeschlossen, auf dem Bildschirm, "Ende" erscheint, das Symbol 0 blinkt und der Timer piept

8. Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Warnung zu stoppen.

Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Bildschirm.

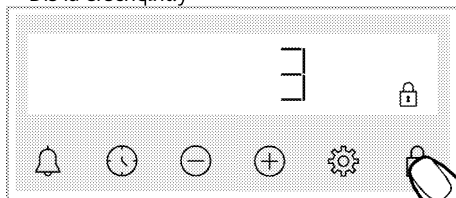
**0** Wenn am Ende der akustischen Warnung eine beliebige Taste gedrückt wird, nimmt der Ofen den Betrieb wieder auf. Um zu verhindern, dass der Ofen am Ende der Warnung wieder funktioniert, stellen Sie den Temperaturregler und den Funktionsschalter auf die Position „0“ (Aus) und schalten Sie den Ofen aus.

## Einstellungen

### Aktivierender Schlüsselblick

Sie können verhindern, dass in das Steuergerät eingegriffen wird, indem Sie die Schlüsselsuchfunktion aktivieren.

1. Berühren Sie Ó, bis das Symbol Ó auf dem Display erscheint.



» Das Symbol Ó wird angezeigt und der 3-2-1-Countdown auf dem Display beginnt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird die Schlüsselsuche aktiviert. Wenn eine beliebige Taste berührt wird, während die Tastensuche eingestellt ist, gibt der Timer ein akustisches Signal aus und das Ó Symbol blinkt.

**0** Wenn Sie aufhören, die X-Taste zu berühren, bevor der Countdown abgelaufen ist, wird die Tastensuche nicht aktiviert. Taste drücken, bevor der Countdown abgelaufen ist, wird die Tastensuche nicht aktiviert.

**0** Timer-Tasten können nicht verwendet werden, wenn Key Loek eingeschaltet ist. Die Tastensuche wird bei Stromausfall nicht abgebrochen.

### Deaktivieren der Tastensuche

1. Berühren Sie Ó, bis das Symbol Ó auf dem Display verschwindet.

» Das Symbol Ó verschwindet und die Tastensuche wird auf dem Display deaktiviert.

### Einstellen des Weckers

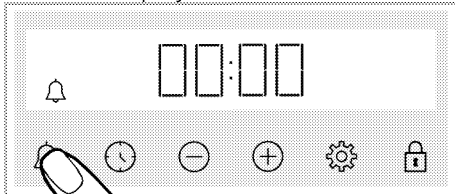
Sie können den Timer des Produkts auch für andere Warnungen oder Erinnerungen als das Kochen verwenden.

Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Backofen-Betriebsfunktionen. Wird zu Warnzwecken verwendet. Zum Beispiel Sie

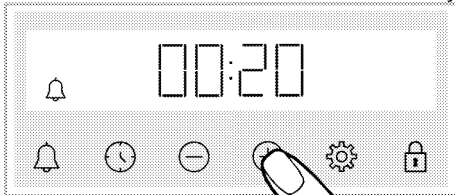
können Sie den Wecker verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden möchten. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches Signal

Wenden.  
Die maximale Weckzeit kann 23 Stunden und 59 Minuten betragen.

1. Berühren Sie **u**, bis das Symbol **u** auf dem Display erscheint.



2. Set the alarm time with the **/** and **-** keys.



» Nach dem Einstellen der Weckzeit leuchtet das Symbol weiter und die Weckzeit beginnt im Display herunterzuzählen. Wenn Weckzeit und Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeit im Display angezeigt.

3. Nach Ablauf der Weckzeit beginnt das Symbol **u** zu blinken und warnt Sie akustisch.

### Ausschalten des Weckers

1. Am Ende des Alarmzeitraums ertönt der Warnton für zwei Minuten. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Warnton zu stoppen.

» Der Warnton stoppt und die Tageszeit wird auf dem Display angezeigt.

### Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

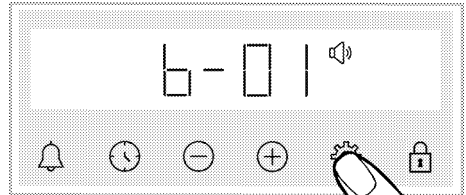
1. Berühren Sie **u**, bis das Symbol **u** auf dem Display erscheint, um die Weckzeit zurückzusetzen.

Berühren Sie die Taste **8**, bis „00:00“ angezeigt wird.

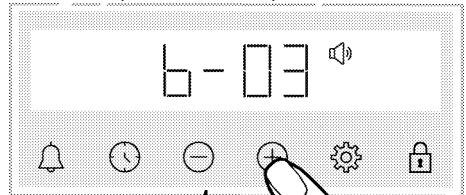
2. **u** können den Alarm auch abbrechen, indem Sie lange auf die Taste drücken.

## Ändern der Lautstärke

1. Berühren Sie die **u**-Taste, bis das Symbol **u** auf dem Display erscheint.



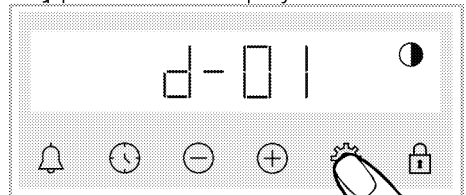
2. Stellen Sie mit den Tasten **8/3** die gewünschte Stufe ein. ("**b-1**" - "**b-2**" - "**b-3**")



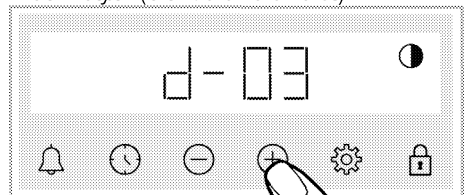
3. Touch the **@** key for Bestätigung, oder die Einstellung wird kurz ohne Tastenbetätigung aktiviert.

## Einstellen der Displayhelligkeit

1. Berühren Sie die **u**-Taste, bis das Symbol **u** auf dem Display erscheint.





2. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten **8** ein. (**d-01** - **d-02** - **d-03**)




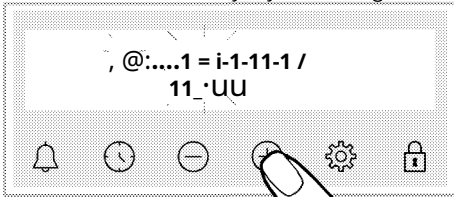
» Berühre das **u** Taste zur Bestätigung, oder ohne Tastendruck wird die Einstellung kurzzeitig aktiviert.



## Ändern der Tageszeit

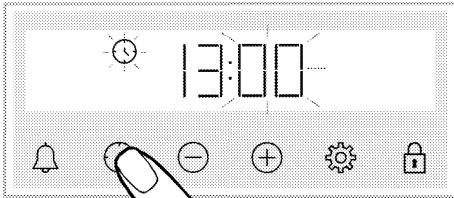
Auf Ihrem Ofen; um die zuvor eingestellte Tageszeit zu ändern,



1. Berühren  bis das Symbol  im Display erscheint.

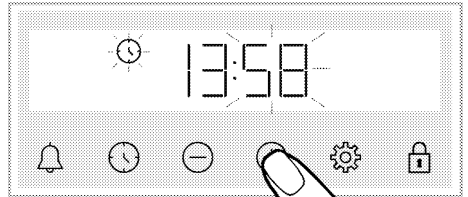
2. Stellen Sie die Zeit der Berufung von da b auf  ein.






3. Taste  oder  berühren, um das Minutenfeld zu aktivieren.



4. Stellen Sie die Tagesminute ein, indem Sie  /  berühren.



5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste  oder .

» Die Uhrzeit ist eingestellt und das Symbol  verschwindet auf dem Bildschirm.

## 6 General information about cooking

In diesem Abschnitt finden Sie Tipps zum Zubereiten und Garen Ihrer Speisen.

Darüber hinaus finden Sie auch einige der getesteten Lebensmittel als Hersteller und die am besten geeigneten Einstellungen für diese Lebensmittel. Passende Ofeneinstellungen und Zubehör für diese Lebensmittel sind ebenfalls angegeben.

### Allgemeine Warnungen vor Kochen im Ofen

- Beim Öffnen der Backofentür während oder nach dem Garen kann heißer Dampf austreten. Der Dampf kann Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennen. Wann Öffnen Sie die Ofentür, bleiben Sie weg.
- Starker Dampf, der während des Garens entsteht, kann aufgrund des Temperaturunterschieds Kondenswassertropfen auf der Innen- und Außenseite des Ofens und auf den oberen Teilen der Möbel bilden. Dies ist ein normaler und körperlicher Vorgang.
- Die angegebenen Gartemperatur- und Garzeitangaben für Lebensmittel können je nach Rezept und Menge variieren. Aus diesem Grund werden diese Werte als Bereiche angegeben.
- Entfernen Sie unbenutztes Zubehör immer aus dem Ofen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Zubehör, das im Ofen verbleibt, kann verhindern, dass Ihre Speisen mit den richtigen Werten gegart werden.
- Für Lebensmittel, die Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten, können Sie auf ähnliche Lebensmittel in den Kochtabellen verweisen.
- Die Verwendung des mitgelieferten Zubehörs stellt sicher, dass Sie die beste Kochleistung erzielen. Beachten Sie immer die Warnungen und Informationen des Herstellers für das externe Kochgeschirr, das Sie verwenden werden.

- Schneiden Sie das Pergamentpapier, das Sie beim Kochen verwenden werden, in geeigneten Größen für das zu kochende Gefäß zu. Aus dem Behälter überlaufendes Pergamentpapier kann zu Verbrennungen führen und die Garqualität beeinträchtigen. Verwenden Sie das Pergamentpapier, das Sie im angegebenen Temperaturbereich verwenden werden.
- Stellen Sie Ihre Speisen für eine gute Garleistung auf die empfohlene richtige Einschubebene. Ändern Sie während des Garvorgangs nicht die Einschubposition.

### Gebäck und Ofengerichte


#### Allgemeine Informationen

- Für eine gute Kochleistung empfehlen wir die Verwendung des Zubehörs des Produkts. Wenn Sie ein externes Kochgeschirr verwenden, bevorzugen Sie dunkles, nicht haftendes und hitzebeständiges Geschirr.
- Wenn in der Gartabelle ein Vorheizen empfohlen wird, stellen Sie Ihre Speisen unbedingt nach dem Vorheizen in den Backofen.
- Wenn Sie mit Kochgeschirr auf dem Rost grillen, platzieren Sie es in der Mitte des Rosts, nicht in der Nähe der Rückwand.
- Alle Materialien, die zur Herstellung von Gebäck verwendet werden, sollten frisch und raumtauglich sein  
Temperatur.
- Der Garzustand der Produkte kann je nach Menge der Lebensmittel und Größe des Kochgeschirrs variieren.
- Die in den Gartabellen angegebenen Werte sind das Ergebnis von Tests in unseren Labors. Für Sie geeignete Werte können von diesen Werten abweichen.
- Stellen Sie Ihre Speisen auf den in der Gartabelle empfohlenen geeigneten Rost. Beziehen Sie sich auf die unterste Einschubebene des Ofens als Einschubebene 1 .

### Tipps zum Kuchen backen










- Wenn der Kuchen zu trocken ist, erhöhen Sie die Temperatur um 10°C und die Backzeit verkürzen.
- Wenn der Kuchen feucht ist, etwas Flüssigkeit verwenden oder die Temperatur um 10 reduzieren°C.
- Wenn die Oberseite des Kuchens verbrannt ist, stellen Sie ihn auf die untere Schiene, verringern Sie die Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
- Wenn es innen gut gegart ist, aber außen klebrig ist, verwenden Sie weniger Flüssigkeit, reduzieren Sie die Temperatur und verlängern Sie die Garzeit.

Blätter mit einer Sauce aus Milch, Öl, Ei und Joghurtmischung.

- Wenn der Teig langsam gegart wird, stellen Sie sicher, dass die Dicke des Teigs, den Sie zubereitet haben, nicht über das Blech hinausragt.
- Wenn der Teig an der Oberfläche gebräunt ist, aber der Boden nicht durchgegart ist, achten Sie darauf, dass die Menge an Soße, die Sie für den Teig verwenden, am Boden des Teigs nicht zu viel ist. Für eine gleichmäßige Bräunung versuchen Sie, die Sauce gleichmäßig zwischen den Teigblättern und dem Gebäck zu verteilen.
- Backen Sie Ihr Gebäck in der für die Gartabelle geeigneten Position und Temperatur. Wenn der Boden immer noch nicht genug gebräunt ist, legen Sie ihn für den nächsten Garvorgang auf eine untere Schiene. 

### Tipps zum Backen von Gebäck

- Wenn der Teig zu trocken ist, erhöhen Sie die Temperatur um 10°C und die Garzeit verkürzen. Den Teig befeuchten

Food	Tray amount	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Kuchen im Tablett	Einzelnes Tablett	Standard-Tray <sup>1</sup>	Oben und Unterseite Heizung 	3	180	30 ... 40
Kuchen in Form	Einzelnes Tablett	Kuchenform drauf Drahtgrill <sup>2</sup>	Oben und Unterseite Heizung 	2	180	30 ... 40
Kleine Kuchen	Einzelnes Tablett	Standard-Tray <sup>1</sup>	Oben und Unterseite Heizung 	3	160	25 ... 35
	Einzelnes Tablett	Standard-Tray <sup>1</sup>	Lüfter unterstützt unten oben Heizung 	3	150	20 ... 30
Biskuitkuchen	Einzelnes Tablett	Runder Kuchen Form, 26 cm in Durchmesser mit Klemme auf Draht  Bachieren <sup>3</sup>	Oben und Unterseite Heilung	2	160	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Runder Kuchen Form, 26 cm in Durchmesser mit Klemme auf Draht  Bachieren <sup>3</sup>	Lüfter unterstützt unten oben Heilung	2	160	20 ... 30
Plätzchen	Einzelnes Tablett	Backblech <sup>1</sup>	Oben und Unterseite Heizung 	3	170	25 ... 35
Teig Gebäck	Einzelnes Tablett	Standard-Tray <sup>1</sup>	Lüfter unterstützt unten oben Heizung 	2	200	30 ... 40
Reichhaltiges Gebäck	Einzelnes Tablett	Standard-Tray <sup>1</sup>	Oben und Unterseite Heizung 	2	200	20 ... 30

Food	Tray amount	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Ganzes Brot	Einzelnes Tablett	Standard-Tray'	Oben und Unterseite Heizung G	2	20 0	30 ... 40
Lasagne	Einzelnes Tablett	Glas / Metall rechteckig Behälter an Drahtgille"	Oben und Unterseite Heilung	2oder3	20 0	30 ... 40
Apfelkuchen	Einzelnes Tablett	Rund schwarz Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgille"	Oben und Unterseite Heilung	2	180	50 ... 70
Pizza	Einzelnes Tablett	Standard-Tray'	Oben und Unterseite Heizung G	2	20 0 ... 220	10 ... 20

Das Vorwärmen wird für alle Speisen empfohlen.

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

• • Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang enthaltenIhr Produkt. Sie sindkommerziell verfügbares Zubehör.

## Fleisch, Fisch und Geflügel

### Das Wichtigste zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen von Hühnchen, Truthahn und großen Fleischstücken erhöht die Garleistung.
- Das Garen von Fleisch ohne Knochen dauert 15 bis 30 Minuten länger als das Braten von Filet.
- Rechnen Sie mit ca. 4 bis 5 Minuten Garzeit pro Stück Zentimeter der Fleischdicke.

- Lassen Sie das Fleisch nach Ablauf der Garzeit ca. 10 Minuten im Ofen. Der Fleischsaft verteilt sich besser auf dem gebratenen Fleisch und tritt beim Anschneiden des Fleisches nicht aus.

- Fisch sollte auf einem Medium oder platziert werden niedriges Regal in einer hitzebeständigen Platte.

Essen	Tablettmenge	Accessmilli-Verwendet werden	Operätng Funktion	Regal Posten	Temperatur (↕ °C)	Cooking time (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tray'	Lüfter unterstützt unten oben Heizung G	3	15 Minuten. 250/max, danach 180 ... 190	60 ... 80
Lammkeule (1,5 - 2,0 kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tray'	Lüfter unterstützt unten oben Heizung G	3	15 Minuten. 250/max, danach 170	110 ... 120
Geröstet Huhn (1. 8-2 kg)	Einzelnes Tablett	Drahtgrill' Platzieren Sie ein Tablett auf einem niedrigeren Hülse	Lüfter unterstützt unten oben Heilung	2	15 Minuten. 250/max, danach 190	60 ... 80
Truthahn (5,5 kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tray'	Lüfter unterstützt unten oben Heizung G	1	25 Minuten. 250/max, danach 180 ... 190	150 ... 210
Fische	Einzelnes Tablett	Drahtgrill' Platzieren Sie ein Tablett auf einem niedrigeren Hülse	Lüfter unterstützt unten oben Heilung	3	20 0	20 ...30

Das Vorwärmen wird für alle Speisen empfohlen.

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

• • Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang enthaltenIhr Produkt. Sie sindkommerziell verfügbares Zubehör.

## Grill

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügelfleisch werden beim Grillen schnell braun, behalten eine schöne Kruste und trocknen nicht aus. Zum Grillen eignen sich besonders Filetfleisch, Spieße, Würstchen sowie saftiges Gemüse (Tomaten, Zwiebeln etc.).

### Allgemeine Warnungen

- Nicht zum Grillen geeignete Lebensmittel sind brandgefährlich. Grillen Sie nur Lebensmittel, die für schweres Grillfeuer geeignet sind. Platzieren Sie das Grillgut auch nicht zu weit hinten im Grill. Dies ist der heißeste Bereich und fetthaltige Lebensmittel können Feuer fangen.
- **Schließen Sie während des Grillens die Backofentür. Niemals bei geöffneter Backofentür grillen. Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen!**

## Die Eckdaten des Grills

- Bereiten Sie so viele Lebensmittel mit ähnlicher Dicke und ähnlichem Gewicht wie möglich für den Grill vor.
- Legen Sie die zu grillenden Stücke auf den Rost oder die Rostschale, indem Sie sie verteilen, ohne die zu überschreiten Abmessungen der Heizung.
- Je nach Dicke der Grillstücke können die in der Tabelle angegebenen Garzeiten variieren.
- Schieben Sie den Grillrost oder die Grillrostpfanne auf die gewünschte Ebene in den Backofen. Wenn Sie auf dem Rost grillen, schieben Sie das Backblech auf die untere Schiene, um das Öl aufzufangen. Das Ofenblech, das Sie schieben werden, sollte so bemessen sein, dass es den gesamten Grillbereich abdeckt. Dieses Fach ist möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Zur einfachen Reinigung etwas Wasser in das Backblech geben.

## Grilltisch

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Fische	Drahtgrill	4-5	250	20 ... 25
HuhnStücke	Drahtgrill	4-5	250	25 ... 35
Frikadelle (Rind)-12 Pstücke	Drahtgrill	4	250	20 ... 30
Lammhacken	Drahtgrill	4-5	250	20 ... 25
Steak-geschnitten	Drahtgrill	4-5	250	25 ... 30
Kalbskotelett	Drahtgrill	4-5	250	25 ... 30
Gemüsegratin	WiregBäcblein	4-5	220	20 ... 30
Toastbrot	WiregBäcblein	4	250	1 ... 3

Es wird empfohlen, alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuheizen.  
DrehenStücke von Lebensmitteln altern 1/2 des totalgrillten Zeit.

### Lüfterunterstützter niedriger Grill - Grilltisch

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Fische	Drahtgrill	Lüfter unterstützt LowgBäcblein	4	200	30 ... 35
HuhnStücke	Drahtgitter I	Lüfter unterstützt LowgBäcblein	4	250	25 ... 35
Frikadelle (Rind)- 12 Stück	Drahtgrill	Lüfterunterstützter Lowgrill	4	250	30 ... 40
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Drahtgrill Platzieren Sie ein Tablett auf einer Unterschale	Lüfterunterstützter Lowgrill	3	15 Minuten. 250, ändern 180 ... 190	90 ... 110

Unterlassen Sie vorheizen für alle Rille d Essen in diesem Bäcblein Tisch.

## Lebensmittel testen

Lebensmittel in diesem Gartisch werden gemäß der Norm EN 60350-1 zubereitet, um die Prüfung des Produkts für Kontrollinstitute zu erleichtern.

Food	Tray amount	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Shortbread (süß Plätzchen)	Einzelnes Tablett	Standard-Tray'	Oben und Unterseite Heizung G	3	140	20 ... 30
Kleine Kuchen	Einzelnes Tablett	Standard-Tray'	Oben und Unterseite Heizung G	3	160	25 ... 35
	Einzelnes Tablett	Standard-Tray'	Fan unterstützt unten oben Heizung G	2	150	20 ... 30
Biskuitkuchen	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf DrahtGrill"	Oben und Unterseite Heizung G	2	160	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Kuchenform rund Ø 26 cm mit Klemme auf Drahtgitter"	Fan unterstützt unten oben Heizung G	2	160	20 ... 30
Apfelkuchen	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgitter"	Oben und Unterseite Heizung G	2	180	50 ... 70

Das Vorwärmen wird für alle Speisen empfohlen.

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

• • Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang enthalten Ihr Produkt. Sie sind kommerziell verfügbares Zubehör.

## Grill

Leib	A. eessow verwendet werden:	Regalposition	Temperatur (°C)	Kochzeit (Min.) (ca. x.)
Toastbrot	Drahtgrill	4	250	1 ... 3
Frikadelle (Rind) - 12 Stücke	Drahtgrill	4	250	20 ... 30

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

Es wird empfohlen vorheizen für 5 Minuten für alle ge Grillt Lebensmittel.

## 7 Maintenance and care

### Allgemeine Reinigung Information

#### **EIN**Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen!
- Die Lebensdauer des Produkts verlängert sich und häufig auftretende Probleme verringern sich, wenn es regelmäßig gereinigt wird.
- Das Produkt sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. So lassen sich Speisereste leicht reinigen und ein Verbrennen dieser Rückstände bei einer späteren Wiederverwendung des Produkts wird verhindert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampfreiniger.
- Einige Wasch- oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie während der Reinigung keine Scheuermittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.
- Zur Reinigung des Produkts ist kein spezielles Reinigungsmittel erforderlich. Reinigen Sie das Produkt mit Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie es mit einem trockenen Tuch.
- Achten Sie darauf, nach der Reinigung alle Restflüssigkeiten vollständig abzuwischen und während des Garens herumspritzende Lebensmittel sofort zu reinigen.

#### **Inox- und rostfreie Oberflächen**

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel zur Reinigung von Edelstahl- oder Inox-Oberflächen und Griffen.
- Reinigen Sie mit einem weichen Seifentuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, wobei Sie darauf achten, in eine Richtung zu wischen.
- Bei Inox- und Edelstahloberflächen kann es im Laufe der Zeit zu leichten Verfärbungen kommen. Der Betrieb dieses Produkts wird dadurch nicht beeinträchtigt.

- Kalk-, Öl-, Stärke- und Eiweißflecken auf den Oberflächen sofort ohne Wartezeit entfernen. Flecken können über längere Zeit rosten.

#### **Emaillierte Oberflächen**

- Reinigen Sie die Emailloberflächen nach Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.
- Wenn Ihr Produkt über eine einfache Dampfreinigungsfunktion verfügt, können Sie eine einfache Dampfreinigung für leichtes Nichtstun durchführen (dauerhafter Schmutz. (Siehe Abschnitt „Einfache Dampfreinigung“))
- Bei übermäßiger Verschmutzung durch eingebrannte Speisereste Edelstahlwolle und Backofenreiniger verwenden.
- Den für emaillierte Oberflächen empfohlenen Backofenreiniger erhalten Sie im autorisierten Fachhandel. Verwenden Sie keinen externen Ofenreiniger.
- Für die Reinigung im Kochbereich muss der Backofen abkühlen. Die Reinigung auf heißen Oberflächen führt sowohl zu Brandgefahr als auch zu Schäden an der Emailloberfläche.

#### **Katalytische Oberflächen**

- Die Seitenwände im Kochbereich dürfen nur emailliert oder verkleidet werden katalytische Wände. Es variiert je nach Modell.
- Die katalytischen Wände haben eine leicht matte und poröse Oberfläche. Die katalytischen Wände des Ofens sollten nicht gereinigt werden.
- Katalytische Oberflächen absorbieren dank ihrer porösen Struktur Öl und beginnen zu glänzen, wenn die Oberfläche mit Öl gesättigt ist, in diesem Fall wird empfohlen, die Teile auszutauschen.

#### **Glasoberflächen**

- Verwenden Sie beim Reinigen von Glasoberflächen keine Hartmetallschaber und Scheuermittel

Reinigungsmaterialien. Sie können die Glasoberfläche beschädigen.

- Mit Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen und mit einem trockenen Tuch trocknen.
- Wenn nach der Reinigung Reinigungsmittelrückstände vorhanden sind, wischen Sie es mit kaltem Wasser ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch ab. Reste von Reinigungsmitteln können beim nächsten Mal die Glasoberfläche beschädigen.
- Auf keinen Fall sollten eingetrocknete Rückstände auf der Glasoberfläche mit Wellenschliffmessern, Drahtwolle oder ähnlichen Kratzwerkzeugen abgezogen werden.
- Die Kalkflecken (Gelbflecken) auf der Glasoberfläche können Sie mit handelsüblichen Entkalkungsmitteln, mit einem Entkalkungsmittel wie Essig oder Zitronensaft entfernen.
- Bei starker Verschmutzung der Oberfläche einen Schwamm auf den Reiniger auftragen und längere Zeit warten, bis er richtig einwirkt. Reinigen Sie die Glasoberfläche anschließend mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf der Glasoberfläche sind normal und kein Mangel.

### **Kunststoffteile und lackierte Oberflächen**

- Kunststoffteile und lackierte Oberflächen mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen.
- Keine Hartmetallschaber und Scheuermittel verwenden. Es kann die Oberflächen beschädigen.

### **Reinigung des Zubehörs**

Sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben, reinigen Sie das Produktzubehör nicht in der Spülmaschine.

### **Reinigen des Bedienfelds**

- Wenn Sie die Bedienfelder von der Taste aus reinigen, wischen Sie das Bedienfeld und ab mit einem feuchten, weichen Tuch und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Entfernen Sie nicht die Knöpfe und Dichtungen darunter

um die Platte zu reinigen. Das Bedienfeld und die Tasten können beschädigt werden.

- Reinigen Sie die Touch-Bedienfelder mit einem feuchten, weichen Tuch und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Wenn Ihr Produkt über eine Key-Look-Funktion verfügt, stellen Sie den Key-Look vorher ein  
Durchführen einer Bedienfeldreinigung.  
Andernfalls kann es zu einer fehlerhaften Erkennung der Tasten kommen.

## **Backofeninnenraum reinigen (Kochfeld)**

Befolgen Sie die im Abschnitt "Allgemeine Reinigungshinweise" beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Backofen.

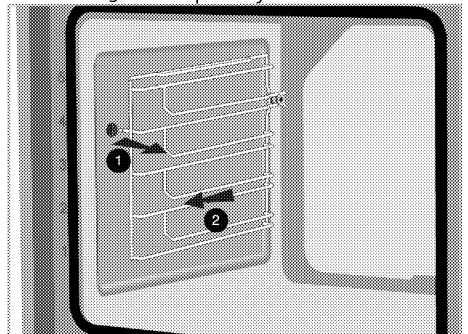
### **Seitenwände des Ofens reinigen**

Die Seitenwände im Kochbereich können nur mit Emaille oder katalytischen Wänden verkleidet werden. Es variiert je nach Modell. Wenn eine katalytische Wand vorhanden ist, finden Sie weitere Informationen im Abschnitt „Katalytische Wände“.

Wenn es sich bei Ihrem Produkt um ein Gitterrostmodell handelt, entfernen Sie die Gitterroste, bevor Sie Ihre Seitenwände reinigen. Führen Sie dann die Reinigung wie im Abschnitt „Allgemeine Reinigungshinweise“ entsprechend der Art der Seitenwandoberfläche beschrieben durch.

### **So entfernen Sie die seitlichen Gitterroste:**

1. Nehmen Sie die Front des Gitterrosts ab, indem Sie sie an der Seitenwand in den ziehen entgegengesetzten Richtung.
2. Ziehen Sie den Gitterrost zu sich heran, um ihn vollständig zu entfernen. y

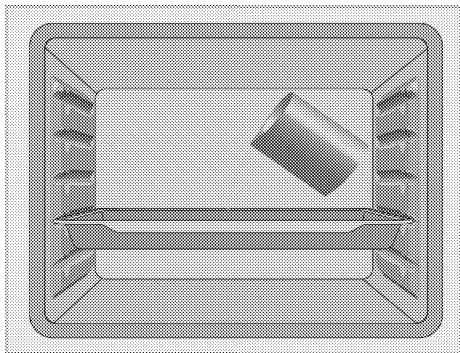


- Um die Regale wieder anzubringen, müssen die beim Entfernen angewendeten Verfahren jeweils von Ende bis Anfang wiederholt werden.

## Einfache Dampfreinigung

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

- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
- Gießen Sie 500 ml Wasser in das Backblech und schieben Sie das Backblech auf die 2. Schiene des Backofens.



- Stellen Sie den Ofen auf den einfachen Dampfreinigungsmodus und lassen Sie ihn bei 100 laufen-C für 15 Minuten.
- Öffnen Sie sofort die Tür und wischen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. Beim Öffnen der Tür entweicht Dampf. Dies kann zu Verbrennungsgefahr führen. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Ofentür.
- Verwenden Sie warmes Wasser mit Spülmittel, ein weiches Tuch oder einen Schwamm, um den hartnäckigen Schmutz zu entfernen, und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.

A Während der einfachen Dampfreinigung V wird Wasser, das in die leicht gebildete Rückstände/Schmutz im Backofinnenraum verdunsten und kondensieren im Backofinnenraum und im Innenglas der Backofentür, daher kann beim Öffnen der Backofentür Wasser heraustropfen. Wischen Sie die ab Kondenswasser, sobald die Backofentür geöffnet wird.

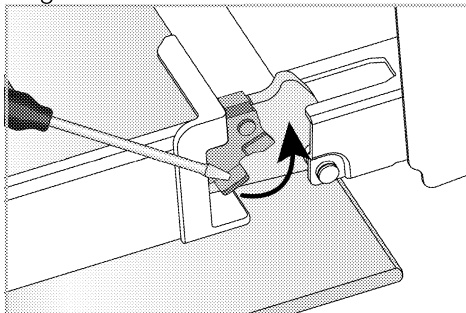
## Backofentür reinigen

A Verwenden Sie keine scharfen scheuernden V Reiniger, Metallschaber oder Draht Woll- oder Bleichmittel zum Reinigen der Ofentür und des Glases.

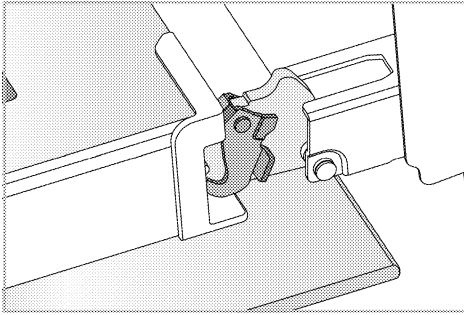
Zum Reinigen können Sie die Backofentür und die Türgläser abnehmen. Wie Sie die Türen und Fenster ausbauen, erfahren Sie in den Abschnitten „Backofentür ausbauen“ und „Innenglas der Tür ausbauen“. Reinigen Sie die Türinnengläser nach dem Ausbau mit Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.

## Backofentür ausbauen

- Backofentür öffnen.
- Öffnen Sie die Clips in der vorderen Türscharnierbuchse rechts und links von wie in der Abbildung gezeigt nach unten dücken.

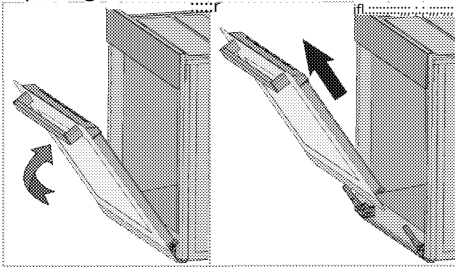


Scharnierblick - geschlossene Position



Scharnieransicht - offene Position 3.

Bringen Sie die Ofentür halb offen positionieren.



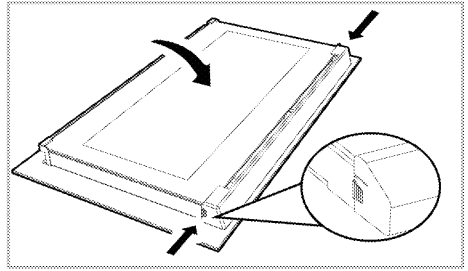
4. Ziehen Sie die ausgebaute Tür nach oben, um sie von den rechten und linken Scharnieren zu lösen, und entfernen Sie sie.

Um die Tür wieder anzubringen, müssen die beim Entfernen angewendeten Verfahren jeweils von Ende bis Anfang wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, die Clips am Scharniersockel zu schließen.

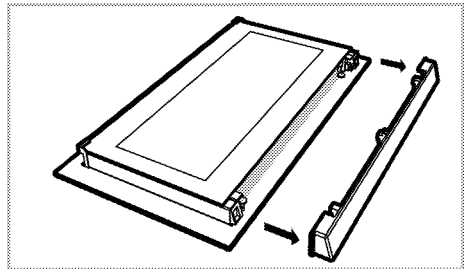
## Innenglas der Backofentür ausbauen

Das innere Glas der Vordertür des Produkts kann zum Reinigen entfernt werden.

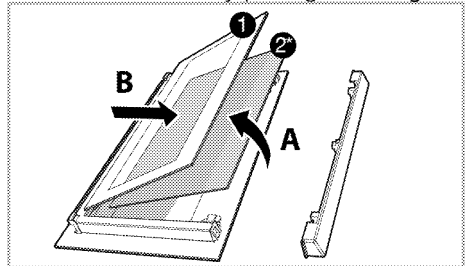
1. Öffnen Sie die Ofentür.



2. Ziehen Sie das am oberen Teil der Fronttür befestigte Kunststoffteil durch gleichzeitiges Drücken auf die Druckpunkte an den Wannenseiten des Teils zu sich heran und nehmen Sie es ab.



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



1 Innerste Glasscheibe

2\* Innere Glasscheibe (Möglicherweise ist sie bei Ihrem Produkt nicht vorhanden.)

4. Wenn Ihr Produkt ein Innenglas (2) hat, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um es zu lösen (2).

5. Der erste Schritt beim Neugruppieren der Tür besteht darin, das innere Glas (2) wieder zusammenzubauen. Platzieren Sie die abgeschrägte Kante des Glases so, dass sie auf die abgeschrägte Kante des Kunststoffs trifft

Slot. (Wenn Ihr Produkt ein Innenglas hat). Das innere Glas (2) muss an dem Kunststoffschlitz befestigt werden, der dem innersten Glas (1) am nächsten liegt.

6. Beim Zusammenbau des innersten Glases (1), Achten Sie darauf, die bedruckte Seite des Glases auf das innere Glas zu legen. Es ist entscheidend, die unteren Ecken des innersten Glases zu platzieren (1) um die unteren Kunststoffschlitze zu treffen.

7. Schieben Sie die Kunststoffkomponente in Richtung Rahmen, bis ein „Klick“-Geräusch zu hören ist.

## Backofenlampe reinigen

Für den Fall, dass die Glastür der Backofenlampe im Kochbereich verschmutzt ist; mit Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen und mit einem trockenen Tuch trocknen. Im Falle eines Ausfalls der Backofenlampe können Sie die Backofenlampe ersetzen, indem Sie die folgenden Abschnitte befolgen.

## Austausch der Backofenlampe

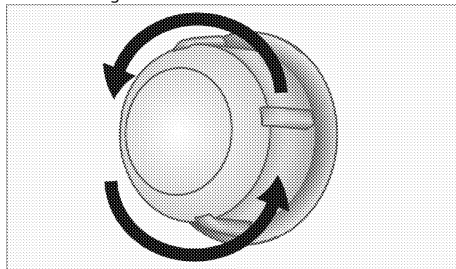
### EINAllgemeine Warnungen

- Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, trennen Sie vor dem Austauschen der Backofenlampe den elektrischen Stecker und warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen!
- Die Backofenlampe ist eine spezielle Glühbirne, die 300 °C standhält. Backofenlampen sind beim autorisierten Kundendienst erhältlich.
- Die Position der Lampe kann von der Abbildung abweichen.
- Die in diesem Produkt verwendete Lampe ist nicht für die Beleuchtung von Wohnräumen geeignet. Der Zweck dieser Lampe besteht darin, dem Benutzer zu helfen, Lebensmittelprodukte zu sehen.
- Die in diesem Produkt verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

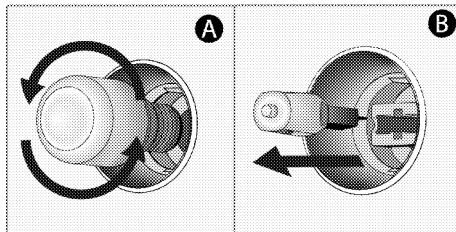
### Wenn Ihr Backofen eine runde Lampe hat,

1. Trennen Sie das Produkt vom Strom.

2. Entfernen Sie die Glasabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.



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

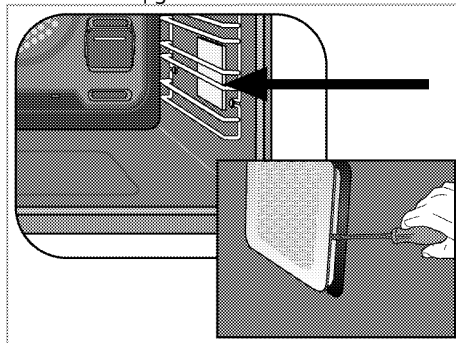


4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

### Wenn Ihr Ofen eine quadratische Lampe hat,

1. Trennen Sie das Produkt vom Strom.

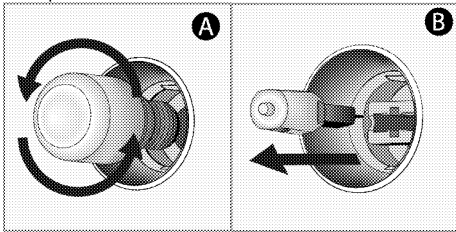
2. Nehmen Sie die Gitterroste gemäß Beschreibung heraus.



3. Heben Sie die Schutzglasabdeckung der Lampe mit einem Schraubendreher an.

4. Wenn Ihre Ofenlampe vom Typ (A) ist, wie in der Abbildung unten gezeigt, drehen Sie die Ofenlampe

wie in der Abbildung gezeigt, und ersetzen Sie sie durch eine neue. Wenn Typ (B) ein Modell ist, ziehen Sie ihn wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie ihn durch einen neuen.



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

## 8 Troubleshooting

Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst oder Techniker mit Lizenz oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben, wenn Sie das Problem nicht beheben können, obwohl Sie die Anweisungen in diesem Abschnitt befolgt haben. Versuchen Sie niemals, einen Defekt zu reparieren Produkt uns selbst.

### Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### Water drops occur during cooking.

- Der beim Kochen entstehende Dampf kann kondensieren und Wassertröpfchen bilden es trifft auf kalte Oberflächen des Produkts. >>> *Dies ist kein Fehler.*

### Product emits metal noises while heating and cooling.

- Wenn die Metallteile erhitzt werden, können sie sich ausdehnen und Geräusche verursachen. >>> *Dies ist kein Fehler.*

### Product does not operate.

- Die Netzsicherung ist defekt oder hat ausgelöst. >>> *Prüfen Sicherungen in dem Sicherungskasten. If notwendig, replace oder resette sie.*
- Das Produkt ist nicht an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckverbindung.*
- Knöpfe/Knöpfe/Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Wenn Ihr Produkt mit der Ke-  
LÖK-Funktion ausgestattet ist, kann Ke-LÖK aktiviert sein. Bitte deaktivieren Sie es.*

### Oven light does not work.

- Backofenlampe ist defekt. >>> *Rep/Ace Ofenlampe.*
- Stromausfall. >>> *Überprüfen Sie, ob es vorhanden ist Energie. Überprüf den Sicherungen im Sicherungskasten. If notwendig, Stellen Sie das GesD wieder her oder setzen Sie es zurück Sicherungen.*

### Oven does not heat.

- Möglicherweise nicht auf eine bestimmte Kochfunktion und/oder Temperatur eingestellt. >>> *Backofen auf stellen bestimmte Kochfunktion und/oder Temperatur.*
- Bei Modellen mit Timer wird der Timer nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie die Zeit ein.*
- Stromausfall. >>> *Überprüfen Sie, ob es vorhanden ist Energie. Überprüf den Sicherungen im Sicherungskasten. If notwendig, betrefnd GesD oder setzen Sie die zurück Sicherungen.*

### (In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- Ein früherer Stromausfall ist aufgetreten. >>> *Zeit einstellen/ ausschalten Produkt und schalten Sie es einwieder.*