



Einbau-Backofen
Bedienungsanleitung



BBIE12300XMP

385443029_8/ DE/ R.AA/ 07.04.2023 17:13
775787664



Willkommen!

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Beko 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-	26
1 Sicherheitshinweise	4	cken
1.1 Verwendungszweck	4	6.1 Allgemeine Warnhinweise zum	26
1.2 Besondere Sicherheitshinweise	5	Backen im Ofen
rund um Kinder, schutzbedürftige		6.1.1 Backwaren und andere Ofenge-	27
Menschen und Haustiere		richte
1.3 Sicherheitshinweise zu Elektroge-	6	6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel	29
räten	6.1.3 Grillen	29
1.4 Sicherheit beim Transport	7	6.1.4 Testspeisen	31
1.5 Sicherheitshinweise zur Installati-	8	7 Wartung und Reinigung	32
on	7.1 Allgemeine Reinigungshinweise	32
1.6 Sicher bedienen	8	7.2 Reinigung des Zubehörs	33
1.7 Warnhinweise zu hohen Tempe-	9	7.3 Bedienfeld reinigen	33
peraturen	7.4 Reinigung der Innenseite des	34
1.8 Verwendung von Zubehör	9	Ofens (Kochbereich)
1.9 Sicherheit beim Kochen	9	7.5 Hochtemperatur-Selbstreinigung	34
1.10 Sicherheitshinweise zum Reini-	10	7.6 Reinigung der Ofentür	36
gen und Pflegen	7.7 Entfernen des inneren Glases der	37
1.11 Hochtemperatur-Selbstreinigung	11	Backofentür
(Pyrolyse)	7.8 Reinigen der Backofenlampe	38
2 Hinweise zum Umweltschutz	12	8 Fehlerbehebung	39
2.1 Abfallrichtlinie	12		
2.1.1 Informationen zur Entsorgung	12		
2.2 Paketinformationen	13		
2.3 Tipps zum Energiesparen	13		
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 Ofenbedien-	15		
felds		
3.3 Ofenfunktionen	15		
3.4 Produktzubehör	16		
3.5 Verwendung von Produktzubehör	17		
3.6 Technische Spezifikationen	20		
4 Erste Verwendung	21		
4.1 Erste Timer-Einstellung	21		
4.2 Erstreinigung	21		
5 Benutzung des Backofens	22		
5.1 Allgemeine Informationen zur	22		
Verwendung des Backofens		
5.2 Bedienung der Backofensteuer-	22		
gerätes		
5.3 Einstellungen	24		



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 Flüssig-

keiten 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.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Bla-

sen) 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 Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.

- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.

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. Ent-

fernen 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 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 Müllkippe und eine verschmutzte Oberfläche können zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.



1.11 Hochtemperatur-Selbstreinigung (Pyrolyse)

- Bei der Selbstreinigung heizt sich Ihr Ofen noch stärker als im regulären Betrieb auf. Halten Sie Kinder fern.
- Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen! Berühren Sie das Gerät nicht bei der

- Selbstreinigung, halten Sie Kinder unbedingt fern. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Verbrennungsrückstände aus dem Ofen entfernen.
- Da Speisereste bei der Selbstreinigung verbrannt werden, entsteht dabei natürlich auch Rauch. Sorgen Sie daher für eine gute Belüftung Ihrer Küche, während die Selbstreinigung läuft.
- Reinigen Sie die Außenflächen des Ofens, beseitigen Sie Speisereste im Ofeninnenraum grob mit einem Tuch und etwas Seifenwasser, bevor es an die eigentliche Reinigung geht. Nehmen Sie sämtliches Zubehör und alle Kochutensilien aus dem Ofen. Sofern Ihr Gerät mit pyrolysesicherem Zubehör (dem die hohen Temperaturen bei der Selbstreinigung nichts ausmachen) geliefert wird, können Sie solches Zubehör im Ofen belassen.
- Wenn sich über Ihrem Backofen ein Kochfeld befindet, dürfen Sie dieses während der Pyrolyse nicht bedienen.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen

Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreter

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte be-

schränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

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.

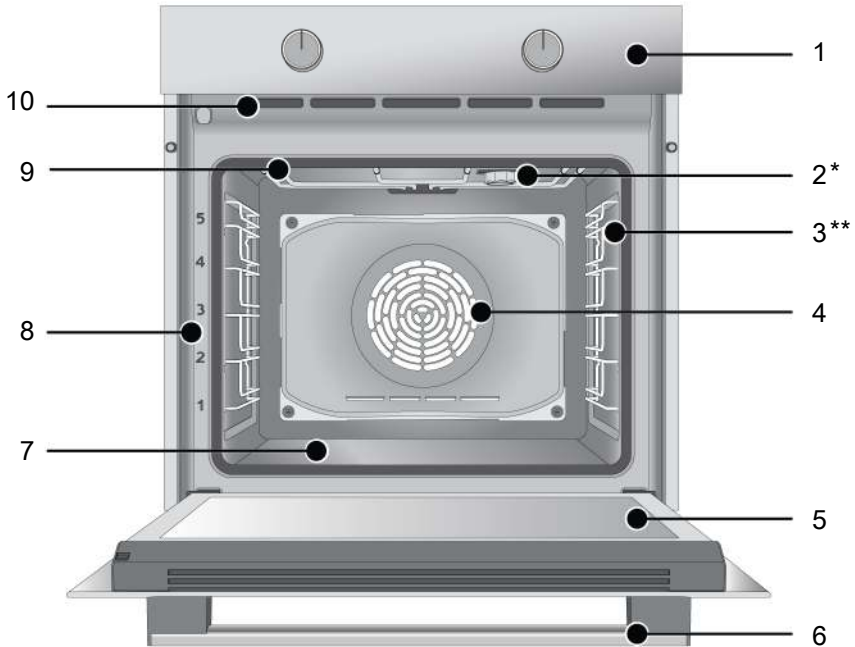
2.3 Tipps zum Energiesparen

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.

3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung



- 1 Bedienfeld
- 3 Drahtregale
- 5 Durch
- 7 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)
- 9 Obere Heizung

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

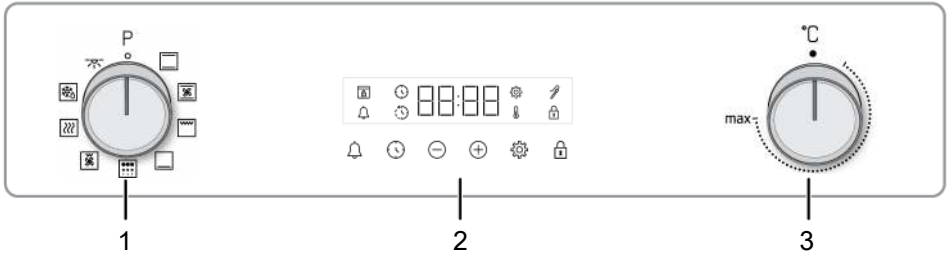
* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe weichen von der Abbildung ab.

** 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 Funktionsauswahl-Knopf
- 3 Temperatureauswahl-Knopf

- 2 Timer

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

3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds

Funktionsauswahl-Knopf

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

Temperature knob

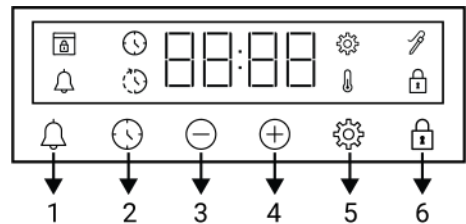
Mit dem Temperatur-Knopf können Sie die Temperatur wählen, mit der Sie kochen möchten. Drehen Sie zur Auswahl von der Aus- (oberen) Position aus im Uhrzeigersinn.

Temperatur-Indikator

Sie können die Innentemperatur des Ofens auf dem Timer-Bildschirm sehen. Der Ofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese Temperatur und die Animation der 3-Zeilen-Heizung blinkt ganz rechts. Wenn die Ofentemperatur den eingestellten Wert erreicht, stoppt diese Ani-

mation und das "C"-Symbol erscheint ständig neben dem eingestellten Temperaturwert.

Timer



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

Anzeige-Symbole










- : Backzeit-Symbol
- : Symbol für das Ende der Backzeit *
- : Alarm-Symbol
- : Symbol der Fleischsonde *
- : Schlüssel Schloss-Symbol
- : Temperatur-Symbol
- : Symbol für Einstellungen
- : Türschloss-Symbol *

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

3.3 Ofenfunktionen


Die Funktionstabelle zeigt Ihnen die unterschiedlichen Funktionen Ihres Ofens, zusätzlich Minimal- und Maximaltemperatur

zur jeweiligen Funktion. Die Reihenfolge der hier gezeigten Funktionen muss nicht zwingend mit der Reihenfolge an Ihrem Gerät übereinstimmen.

Funktionsymbol	Funktionsbeschreibung	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Backofenlampe	-	Die Heizelemente des Ofens bleiben abgeschaltet. Lediglich die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Das Auftauen eines ganzen Fleischstücks dauert länger als bei Lebensmitteln mit Körnern.
	Ober-/Unterhitze	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.
	Goßflächengrill	40-280	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	Grill + Umluft	40-280	Die Hitze des kleinen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen kleiner Mengen.
	Warmhalten	40-100	Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.
	Pyrolyse	-	Zur Selbstreinigung des Ofens bei sehr hohen Temperaturen. 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

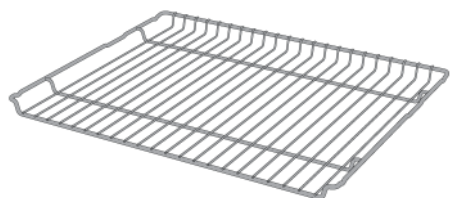
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



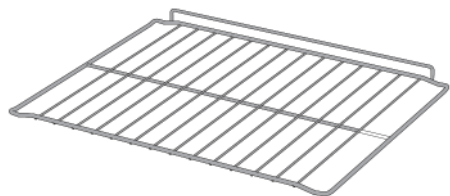
Draht-Grill

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Bei Modellen mit Drahtfachböden :



Bei Modellen ohne Drahtregale :

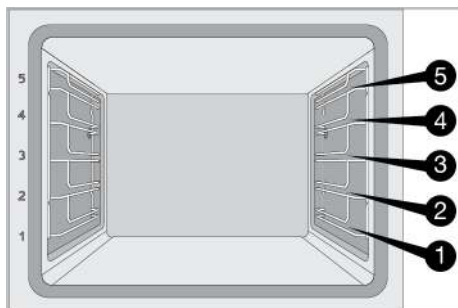


3.5 Verwendung von Produktzubehör

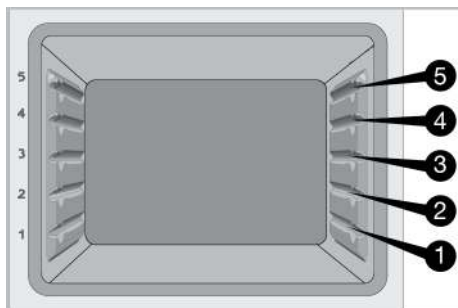
Kochregale

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

Bei Modellen mit Drahtfachböden :



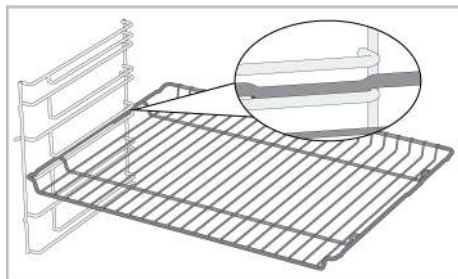
Bei Modellen ohne Drahtregale :



Drahtgrill auf die Garroste stellen

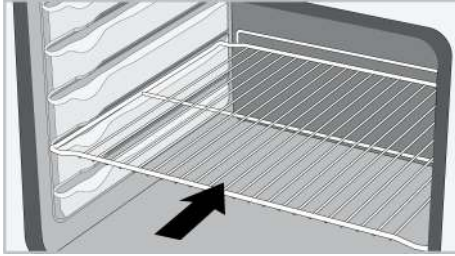
Bei Modellen mit Drahtfachböden :

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



Bei Modellen ohne Drahtregale :

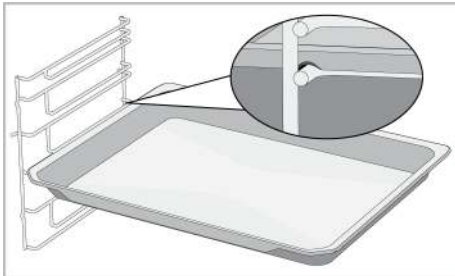
Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Der Drahtgrill hat eine Richtung, wenn er auf das Regal gestellt wird. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt vorne befinden.



Tablett auf die Garroste stellen

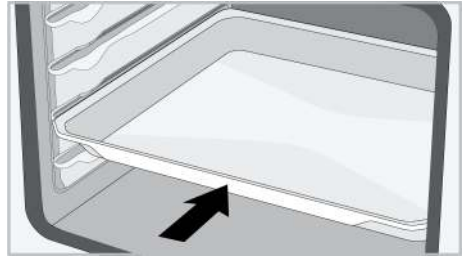
Bei Modellen mit Drahtfachböden :

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



Bei Modellen ohne Drahtregale :

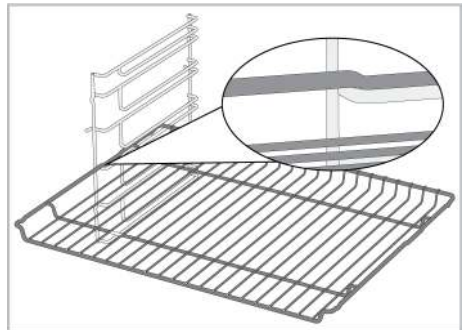
Es ist auch wichtig, die Tablett richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Das Tablett hat eine Richtung, wenn er auf das Regal gestellt wird. Beim Platzieren des Tablett auf dem gewünschten Regal muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen.



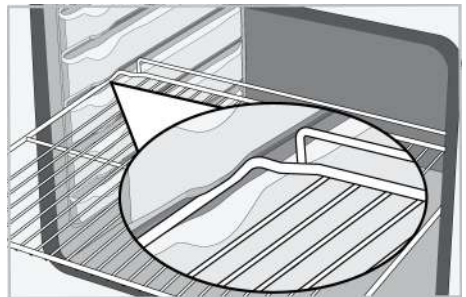
Stopperfunktion des Drahtgrills

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

Bei Modellen mit Drahtfachböden :

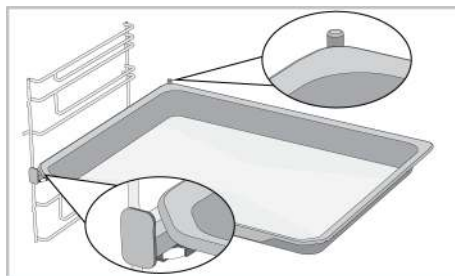
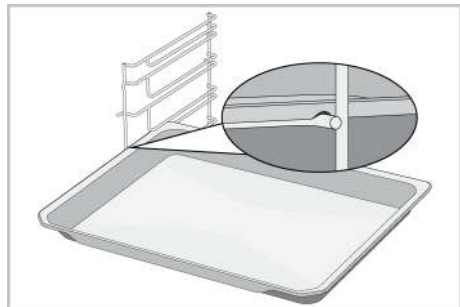


Bei Modellen ohne Drahtregale :



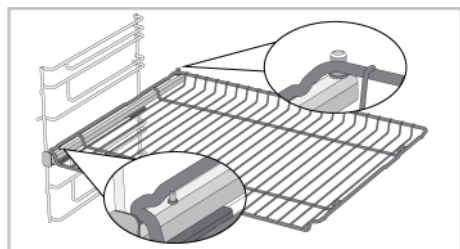
Funktion zum Anhalten des Tablettts - Bei Modellen mit Drahtfachböden

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 Tablettts 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 Tablettts 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)	2,6
Ofentyp	Ofen mit Gebläse

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.

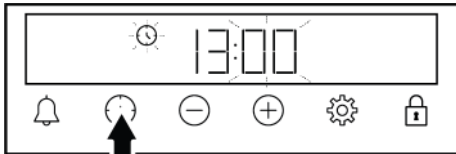
4.1 Erste Timer-Einstellung

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

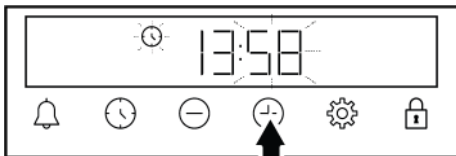
1. Wenn der Ofen ersten Mal eingeschaltet wird, blinken das Stundenfeld für „12:00“ und das Symbol  auf der Anzeige.
2. Stellen Sie die Tageszeit mit durch Drücken der Tasten  ein.





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







4. Berühren Sie die Tasten , um die Minuten einzustellen.



5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .

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

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

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

4.2 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen abgebrannt und somit beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen [▶ 15]“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

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

HINWEIS: Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung kei-

ne scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

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

5 Benutzung des Backofens

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

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

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

Ofenbeleuchtung


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

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

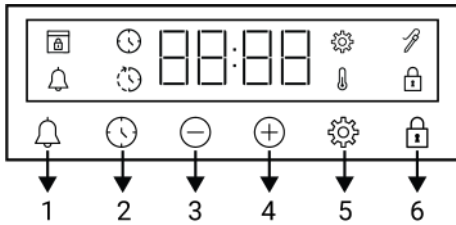
Wenn Sie möchten, dass die Backofenlampe ununterbrochen leuchtet, wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter den Betriebszustand "Backofenlampe "

5.2 Bedienung der Backofensteuerelemente

Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens

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

Timer



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

Anzeige-Symbole

- : Backzeit-Symbol
- : Symbol für das Ende der Backzeit *
- : Alarm-Symbol
- : Symbol der Fleischsonde *
- : Schlüssel Schloss-Symbol
- : Temperatur-Symbol
- : Symbol für Einstellungen
- : Türschloss-Symbol *

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

Einschalten des Ofens

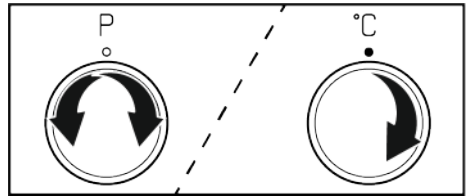
Wenn Sie mit dem Funktionswahl knopf eine Betriebsfunktion auswählen, die Sie kochen möchten, und mit dem Temperaturknopf eine bestimmte Temperatur einstellen, beginnt der Ofen zu arbeiten.

Ausschalten des Ofens

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

Manuelles Backen zur 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.





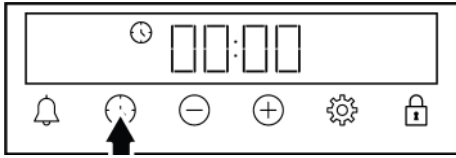
1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie kochen wollen.
 2. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturknopf ein.
- ⇒ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen und erscheint auf dem Bildschirm. Auf dem Display werden der eingestellte Temperaturwert und 3-zeilige Animationen werden angezeigt. Danach wird die seit Beginn des Backvorgangs verstrichene Zeit in der Reihenfolge angezeigt. Wenn die Temperatur im Inneren des Backofens die eingestellte Temperatur erreicht, verschwindet das Symbol und es ertönt eine akustische Warnung. Die 3-zeilige Animation auf dem Display stoppt und das Symbol C erscheint fest neben dem Temperaturwert. 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, schalten Sie den Ofen aus, indem Sie den Funktionswahlknopf und den Temperaturknopf in die Stellung Aus (oben) drehen.





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.

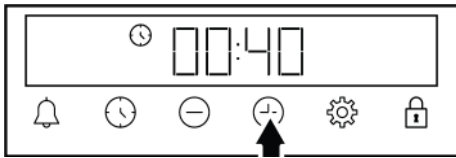
1. Wählen Sie die Betriebsfunktion für das Backen.


2. Berühren Sie die Taste  bis das Symbol  für die Backzeit auf dem Display erscheint.






 Um die Backzeit schnell einzustellen, können Sie die Taste  berühren, um die Backzeit auf 30 Minuten einzustellen, nachdem Sie die Backfunktion und die Temperatur eingestellt haben, und dann die Tasten  /  verwenden, um die Zeit zu ändern.


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




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

4. Stellen Sie Ihr Essen in den Ofen und stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturknopf ein.
- ⇒ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Die eingestellte Backzeit beginnt rückwärts zu zählen und  erscheint auf dem Display. Die ablaufende Backzeit und der eingestellte Temperaturwert sowie die daneben stehende 3-zeilige Animation werden nacheinander angezeigt. Wenn die Temperatur im Inneren des Backofens die eingestellte Temperatur erreicht, verschwindet das Symbol  und es ertönt eine akustische

Warnung. Die 3-zeilige Animation auf dem Display stoppt und das Symbol  erscheint fest neben dem Temperaturwert.

5. Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, erscheint auf dem Display die Meldung **"Ende"**, das Symbol  blinkt und der Timer gibt ein akustisches Signal ab.
6. Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen. Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.

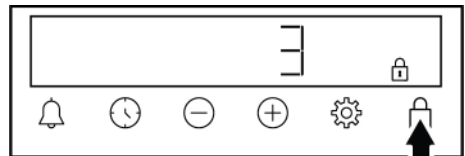
 Wenn am Ende der akustischen Warnung eine beliebige Taste gedrückt wird, beginnt der Ofen wieder zu arbeiten. Um zu verhindern, dass der Backofen nach dem Ende der Warnung wieder in Betrieb geht, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie den Temperatur- und den Funktionsknopf auf die Position **"0"**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



5.3 Einstellungen

Aktivieren der Tastensperre


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

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



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






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



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

Deaktivieren der Tastensperre



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

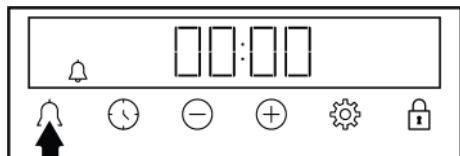
Einstellung des Alarms



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




Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.


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



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







⇒ Nach der Einstellung der Alarmzeit bleibt das symbol  weiterhin beleuchtet und die Alarmzeit startet den Countdown der Anzeige. Wenn die Weckzeit und die Backzeit zur gleichen Zeit eingestellt werden, wird die kürzere Zeit auf der Anzeige angezeigt.

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



Ausschalten des Weckers

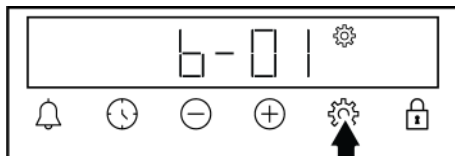
1. Am Ende der Alarmperiode ertönt der Warnton für zwei Minuten. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.
 - ⇒ Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.



Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

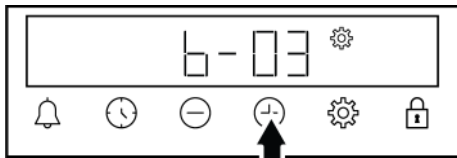
1. Berühren Sie die Taste  bis das Symbol  auf der Anzeige erscheint, um die Weckzeit zurückzusetzen. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol „00:00“ auf dem Bildschirm erscheint.
2. Sie können den Alarm auch abbrechen, indem Sie die Taste  längere Zeit drücken.


Einstellen der Lautstärke

1. Berühren Sie die Taste , bis einer der Werte **b-01-b-02-b-03** und das Symbol  auf dem Display erscheinen.





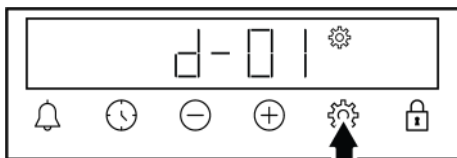
2. Stellen Sie die gewünschte Ebene mit den Tasten / ein. (**b-01-b-02-b-03**)





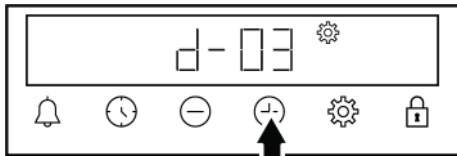
⇒ Berühren Sie die Taste  zur Bestätigung oder warten Sie, ohne eine Taste zu berühren. Die eingestellte Lautstärke wird nach einer Weile aktiv.


Einstellung der Bildschirmhelligkeit

1. Berühren Sie die Taste , bis einer der Werte **d-01-d-02-d-03** und das Symbol  auf dem Display erscheinen.



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







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

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.

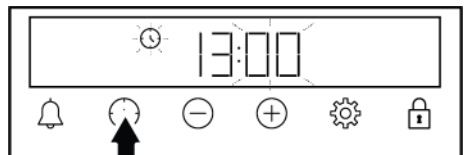
Ändern der Tageszeit

An Ihrem Ofen zum Ändern der zuvor eingestellten Tageszeit:

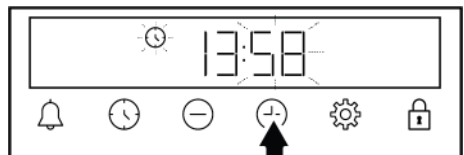
1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.
2. Stellen Sie die Tageszeit mit durch Drücken der Tasten / ein.




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



4. Berühren Sie die Tasten /, um die Minuten einzustellen.



5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .

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

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.
- 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.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte auf dem Kochtisch mit einem einzigen Blech.

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.

6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wenn Sie ein externes Kochgeschirr verwenden, bevorzugen Sie dunkles, antihafbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.

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

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kuchen auf dem Tablett	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 40
Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	180	30 ... 40
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Umluft	Bei Modellen mit Drahtfachböden :3 Bei Modellen ohne Drahtregale :2	150	Bei Modellen mit Drahtfachböden : 25 ... 35 Bei Modellen ohne Drahtregale : 30 ... 40
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 **	Umluft	2	160	25 ... 35
Keks	Gebäck-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	170	25 ... 35
Gebäck	Standard-Tablett *	Umluft	2	180	35 ... 45
Brötchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	200	20 ... 30
Ganzes Brot	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	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
Pizza	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	200 ... 220	10 ... 20

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.

6.1.2 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
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Tablett *	Umluft	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

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

6.1.3 Grillen

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

Allgemeine Warnungen

- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.

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

Wichtiges zum Grillen

- Bereiten Sie die Speisen so vor, dass Dicke und Gewicht möglichst ähnlich sind.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost oder den Rost mit Blech darunter, verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig, ohne dabei den Rost zu überladen.
- Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten können anhand der Menge und Dicke des Grillgutes etwas variieren.

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

Grilltabelle

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

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

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

Grill + Umluft

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fisch	Draht-Grill	Grill + Umluft	4	200	30 ... 35
Hähnchen-Stücke	Draht-Grill	Grill + Umluft	4	250	25 ... 35
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	Grill + Umluft	4	250	30 ... 40
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Draht-Grill - Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	Grill + Umluft	3	15 Min. 250, nach 180 ... 190	90 ... 110

Heizen Sie die in dieser Grilltabelle empfohlenen Gerichte nicht vor.

6.1.4 Testspeisen

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

- Garen Sie die empfohlenen Gerichte auf dem Kochtisch mit einem einzigen Blech.

Küchentisch für Testessen

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

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	4	250/max	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250/max	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 weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

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 Ino-oberflächen, 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 emailierte 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 Knopfgler 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.

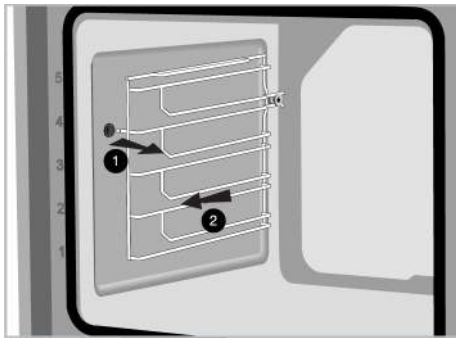
Reinigung der Seitenwände des Ofens

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 Hochtemperatur-Selbstreinigung

Der Ofen ist mit einer Pyrolysefunktion ausgestattet. Der Ofen erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 420-480 °C und brennt, bis der vorhandene Schmutz zu Asche wird. Dabei kann es zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Die Hochtemperaturreinigung sollte etwa alle 10 Benutzungen des Ofens durchgeführt werden.

Allgemeine Warnungen



Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!

Berühren Sie das Gerät nicht bei der Selbstreinigung, halten Sie Kinder unbedingt fern. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Verbrennungsrückstände aus dem Ofen entfernen.


- Entfernen Sie vor der Verwendung der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile, den Teleskopauszug und die Seitenablagen (falls vorhanden). Wenn sie nicht entfernt werden, werden das Zubehör und die seitlichen Drahtböden beschädigt.
- Sofern Ihr Gerät mit pyrolysesicherem Zubehör (dem die hohen Temperaturen bei der Selbstreinigung nichts ausmachen) geliefert wird, können Sie solches Zubehör im Ofen belassen. Ob Ihr Zubehör pyrosicher ist oder nicht, erfahren Sie im Abschnitt Zubehör. Falls nicht angegeben, ist Ihr Zubehör gegenüber hohen Temperaturen nicht beständig. Sie muss vor der Reinigung aus dem Ofen genommen werden, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Türdichtung nicht. Die Glasfaserdichtung ist sehr empfindlich und leicht zu beschädigen. Wenn die Türdichtung beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue von einem autorisierten Service.


Zum Starten der Pyrolysefunktion:

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen. Bei den Modellen mit Drahtböden müssen Sie den Drahtboden entfernen.
2. Reinigen Sie die Außenflächen des Ofens, beseitigen Sie Speisereste im Ofeninnenraum grob mit einem Tuch und etwas Seifenwasser, bevor es an die eigentliche Reinigung geht.
3. Wählen Sie die Funktion (Pyrolyse) Pyrolyse.
 - ⇒ Auf dem Display blinkt die Anzeige „P2:00“. Wenn Ihr Gerät mit der Eco-Pyrolysefunktion ausgestattet ist, wird auf dem Display zunächst 2 Sekunden lang die Meldung „Pro“ angezeigt, und dann beginnt die Meldung P2:00 zu blinken.



Wenn die Meldungen „Pro“ und dann „ECO“ nicht auf dem Display angezeigt werden, ist Ihr Gerät nicht mit der Eco-Pyrolysefunktion ausgestattet.

4. Drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste „max“ (maximale) Temperatur.
5. Wenn die Pyrolysefunktion beginnt, leuchtet „P2:00“ auf und beginnt abwärts zu zählen. Die Pyrolysezeit (2 Stunden) wird auf dem Display angezeigt. Diese Zeit ist nicht veränderbar.
6. Wenn der Backofen nach Beginn des Pyrolyseprozesses eine bestimmte Temperatur erreicht, erscheint das  Symbol auf der Timeranzeige und die Backofentür lässt sich nicht mehr öffnen. Entriegeln Sie die Tür nicht mit Gewalt, bis der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist und das Schlosssymbol auf dem Display verschwindet.
7. Wenn der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist, wird, erscheint „Ende“ auf dem Bildschirm.


8. Wenn „Ende“ auf dem Display erscheint, drehen Sie den Funktions- und den Temperaturnopf auf 0 (aus), um den Vorgang zu beenden.
9. Wenn das  Symbol auf dem Display verschwindet, entfernen Sie die restlichen Ablagerungen mit Essigwasser.
10. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.



Nach Abschluss der Pyrolysefunktion ist die Türverriegelung aktiv, bis der Ofen auf die entsprechende Temperatur abgekühlt ist. Wenn Sie zu diesem Zeitpunkt garen wollen, erscheint „H“ auf dem Display und ein Garen ist nicht möglich.

Selbstreinigungsfunktion mit hoher Temperatur - Eco-Pyrolyse (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.)

- ✓ Wenn Ihr Backofen nicht stark verschmutzt ist, empfehlen wir die Funktion „Pyrolyse – Energiesparmodus“. Die Funktion „Pyrolyse – Energiesparmodus“ benötigt weniger Zeit als die Funktion „Pyrolyse“. Wenn der Ofen sehr verschmutzt ist, ist die Funktion „Pyrolyse – Energiesparmodus“ möglicherweise nicht ausreichend. Wählen Sie in diesem Fall die Funktion „Pyrolyse“.
1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen. Bei den Modellen mit Drahtböden müssen Sie den Drahtboden entfernen.
 2. Reinigen Sie die Außenflächen des Ofens, beseitigen Sie Speisereste im Ofeninnenraum grob mit einem Tuch und etwas Seifenwasser, bevor es an die eigentliche Reinigung geht.
 3. Wählen Sie die Funktion (Pyrolyse) Pyrolyse.

- ⇒ Die Meldung „**P2:00**“ und „**Pro**“ wird für ca. 2 Sekunden auf dem Display angezeigt, dann beginnt die Meldung **P2:00** zu blinken.
4. Tippen Sie auf die Taste ⊕ oder ⊖ .
 - ⇒ Die Meldung „**ECO**“ wird ca. 2 Sekunden lang auf dem Display angezeigt, dann beginnt die Meldung **P1:30** zu blinken.
 5. Drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste „**max**“ (maximale) Temperatur.
 6. Wenn die Pyrolysefunktion beginnt, leuchtet **P1:30** auf und beginnt abwärts zu zählen. Die Pyrolysezeit (1,5 Stunden) wird auf dem Display angezeigt. Diese Zeit ist nicht veränderbar.
 7. Wenn der Backofen nach Beginn des Pyrolyseprozesses eine bestimmte Temperatur erreicht, erscheint das  Symbol auf der Timeranzeige und die Ofentür lässt sich nicht mehr öffnen. Entriegeln Sie die Tür nicht mit Gewalt, bis der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist und das Schlosssymbol auf dem Display verschwindet.
 8. Wenn der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist, wird, erscheint „**Ende**“ auf dem Bildschirm.
 9. Wenn „**Ende**“ auf dem Display erscheint, drehen Sie den Funktions- und den Temperaturknopf auf 0 (aus), um den Vorgang zu beenden.
 10. Wenn das  Symbol auf dem Display verschwindet, entfernen Sie die restlichen Ablagerungen mit Essigwasser.
 11. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.



Nach Abschluss der Pyrolysefunktion ist die Türverriegelung aktiv, bis der Ofen auf die entsprechende Temperatur abgekühlt ist. Wenn Sie zu diesem Zeitpunkt garen wollen, erscheint „**H**“ auf dem Display und ein Garen ist nicht möglich.

7.6 Reinigung der Ofentür

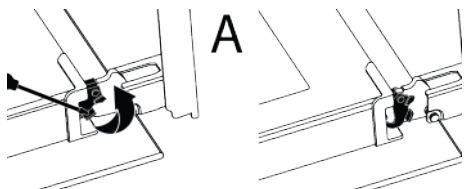
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Fenster wird in den Abschnitten "**Entfernen der Ofentür**" und "**Entfernen der Innenscheiben der Tür**" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem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



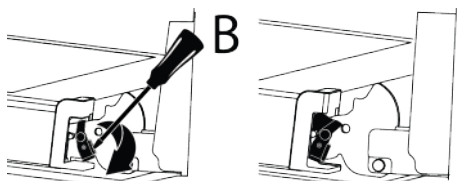
Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel.

Entfernen der Ofentür

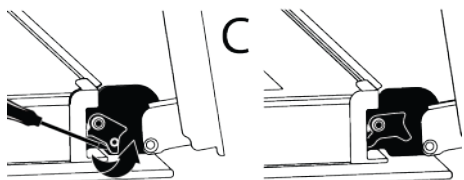
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
3. Die Scharnertypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen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



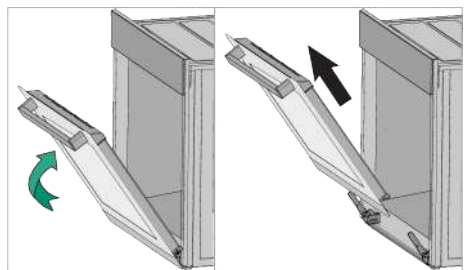
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.



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.

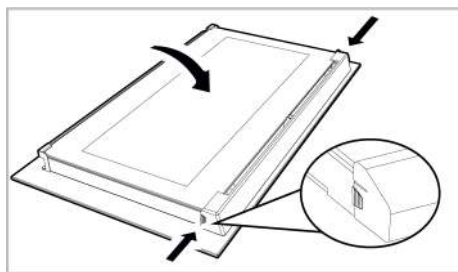


Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse geschlossen sind.

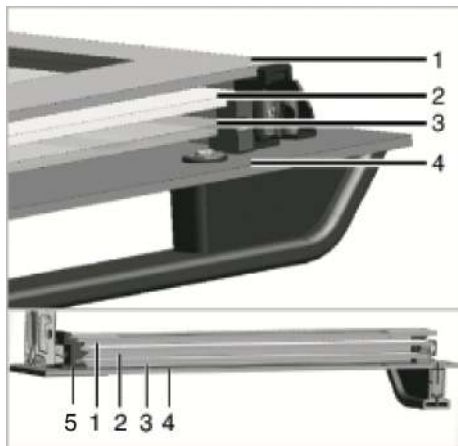
7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

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

1. Öffnen Sie die Ofentür.



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



1 Innerste Glasscheibe

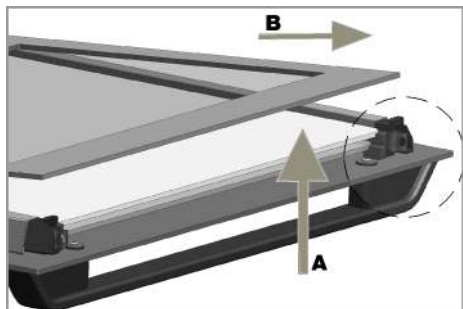
2 Zweites inneres Glas

3 Drittes inneres Glas

4 Äußeres Glas

5 Kunststoffglas-schlitz-un-ten

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



4. Wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um das zweite und dritte Glas zu entfernen.



Der erste Schritt bei der Neugruppierung der Tür besteht darin, das zweite und dritte Glas wieder einzusetzen (2, 3). Platzieren Sie, wie in der Abbildung gezeigt die abgewinkelte Kante des Glases so, dass sie auf die abgewinkelte Kante des Kunststoffschlitzes trifft.

Die Reihenfolge der Anbringung des zweiten und dritten inneren Glases ist nicht wichtig, da sie austauschbar sind.

Achten Sie beim Anbringen des innersten Glases (1) darauf, dass die bedruckte Seite des Glases auf dem inneren Glas liegt. Es

ist wichtig, dass die unteren Ecken aller inneren Gläser auf die unteren Kunststoffschlitze (5) treffen. Drücken Sie das Kunststoffteil in Richtung Rahmen, bis ein „Klick“-Geräusch zu hören ist.



Nach der Reinigung müssen alle Gläser wieder zusammengesetzt werden.

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

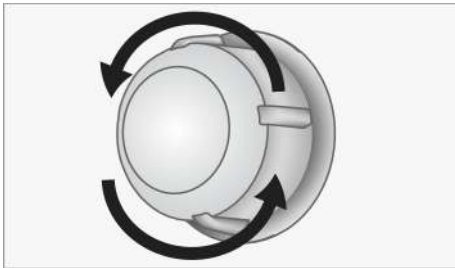
- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Gerät ausschalten und warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60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

pe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens geschieht.

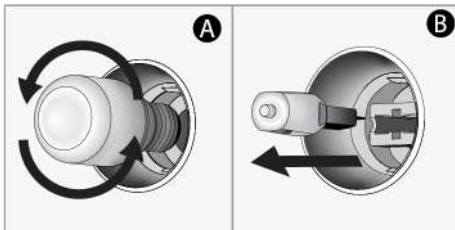
- Die mit Ihrem Gerät verwendeten Leuchtmittel müssen hohe Temperaturen über 50 °C aushalten können.

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.



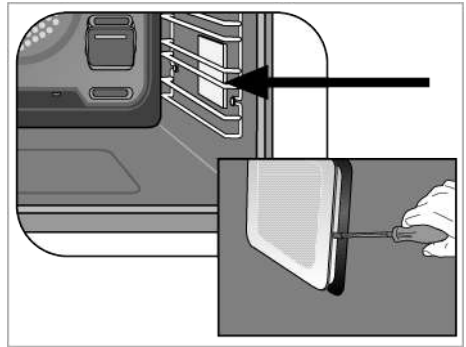
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

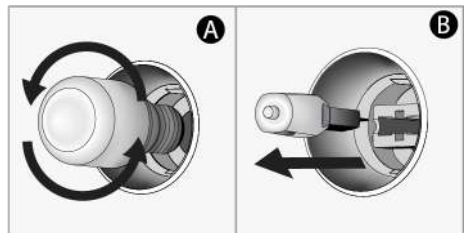
8 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kunden-

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.

dienst 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.
- 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 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, die Heizungen funktionieren nicht und die Lampe schaltet sich nicht ein.

(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.

Fehlercodes / Gründe und mögliche Lösungen

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösung
Er 5	Kommunikationsfehler der Fleischsonde	Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, damit Sie wieder mit der Fleischsonde garen können. Entfernen Sie die Fleischsonde und stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Aus (0), um normal ohne Fleischsonde im Backofen zu garen. Sie können dann ohne Fleischsonde weitergaren.
Er 1 - Er 7	Kommunikationsfehler	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben.
Er 8 - Er 27	Sensorfehler	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben.
Er 28 - Er 31	Fleischsondenfehler	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben.
Er 32 - Er 41	Ofenheizfehler	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben.
Er 42 - Er 58	Ofenkomponentenfehler	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben.
Er 59 - Er 64	Ofendeckelfehler	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben.
Er 65 - Er 71	Fehler im Zusammenhang mit dem Dampf (bei Backöfen mit Dampffunktion)	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben.
Er 72 - Er 80	Hardwarebezogene Fehler	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben.
Er 81 - Er 85	Ofensicherheitsfehler	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben.
Er 86 - Er 88	Internetverbindungsfehler (in Öfen mit Homewhiz-Funktion)	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben.
Er 89 - Er 92	Mikrowellenfehler (in Öfen mit Mikrowellenfunktion)	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben.
Er 93 - Er 99	Karten- und Zeitgeberfehler	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben.

