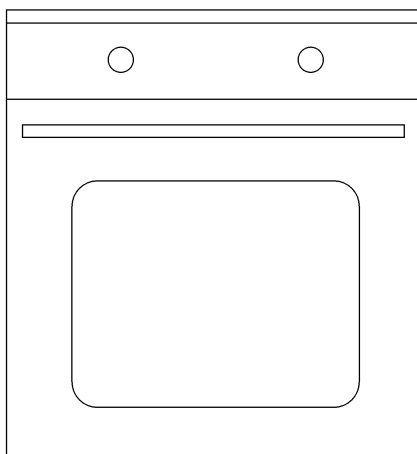


Einbau-Backofen
Gebrauchsanleitung

BIM15500XPS



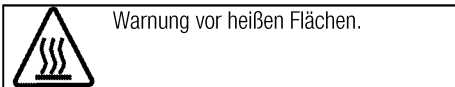
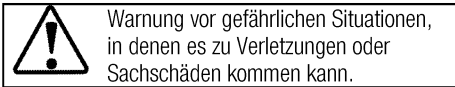
Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

Allgemeine Sicherheit	4
Elektrische Sicherheit	4
Produktsicherheit	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Sicherheit von Kindern	7
Altgeräte entsorgen	8
Verpackungsmaterialien entsorgen	8

2 Allgemeine Informationen **9**

Geräteübersicht	9
Lieferumfang	10
Technische Daten	11

3 Installation **12**

Vor der Installation	12
Einbauen und Anschließen	13
Transport	14

4 Vorbereitungen **16**

Tipps zum Energiesparen	16
Erste Inbetriebnahme	16
Zeiteinstellung	16
Erstreinigung des Gerätes	17
Erstaufheizung	17

5 Bedienung des Backofens **18**

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	18
So bedienen Sie den Backofen	19
Betriebsarten	21
Das Bedienfeld	24
Tastensperre Kindersicherung	26
Alarmfunktion	26
Garzeitentabelle	27
Kochbuch-Funktionen	28
Einstellungsmenü	30
So bedienen Sie den Grill	30
Garzeitentabelle zum Grillen	30

6 Reinigung und Wartung **31**

Allgemeine Hinweise	31
Bedienfeld reinigen	31
Backofen reinigen	31
Backofentür ausbauen	32
Türinnenscheibe ausbauen	32
Beleuchtung des Backofens auswechseln	33

7 Problemlösungen **35**

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen

Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt;

andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.

- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

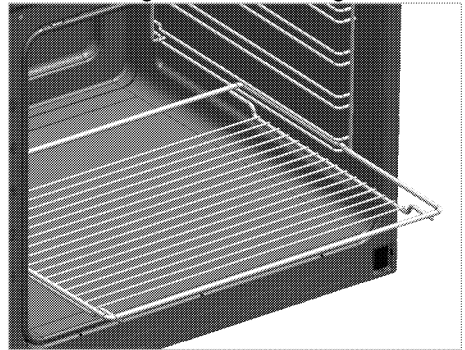
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend

vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.

- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden;

andernfalls besteht Stromschlaggefahr.

- Rost und Backblech richtig einsetzen
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer

hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- Vor dem Reinigungszyklus mit einem feuchten Tuch Schmutz von den Außenflächen und vom Ofeninnenraum abwischen. Jegliches Zubehör aus dem Ofen entfernen.
- Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen! Produkt während der Selbstreinigung nicht berühren und Kinder fernhalten. Mindestens 30 Minuten mit dem Entfernen von Resten warten.
- Während der Pyrolysereinigung können Oberflächen heißer werden als beim herkömmlichen Einsatz. Kinder fernhalten.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an

der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der

Reichweite von Kindern aufbewahren.

- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

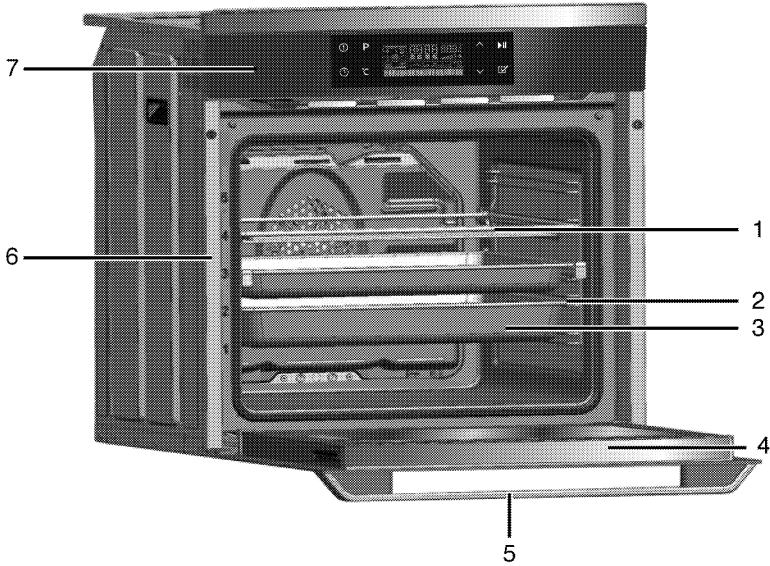
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

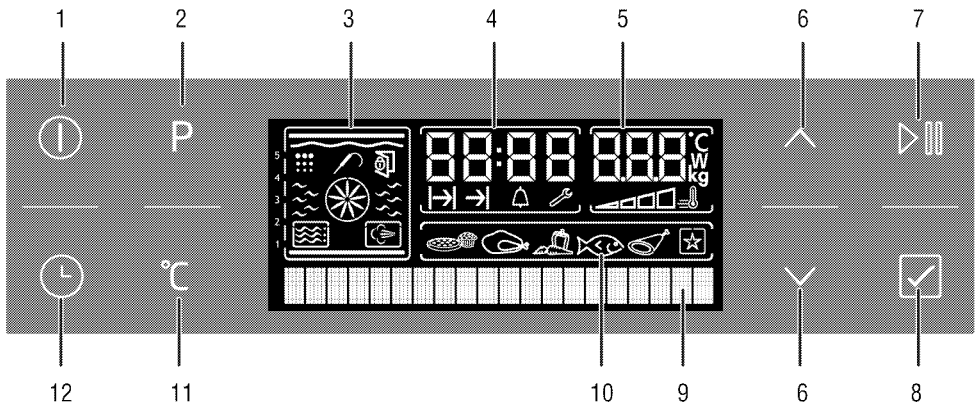
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|-------------|---|--------------------|
| 1 | Gitterrost | 5 | Griff |
| 2 | Einschübe | 6 | Einschubpositionen |
| 3 | Backblech | 7 | Bedienfeld |
| 4 | Backofentür | | |



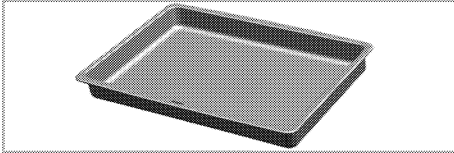
- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Ein-/Austaste | 9 | Textanzeige |
| 2 | Programmähltaste | 10 | Lebensmittelauswahl |
| 3 | Funktionsanzeige | 11 | Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste |
| 4 | Uhrzeitanzeige | 12 | Zeiteinstelltaste |
| 5 | Temperatur-/Gewichtsanzeige | | |
| 6 | Temperatur/Zeit erhöhen/vermindern-Tasten | | |
| 7 | Start-/Stoptaste | | |
| 8 | Lebensmittelauswahl | | |

Lieferumfang

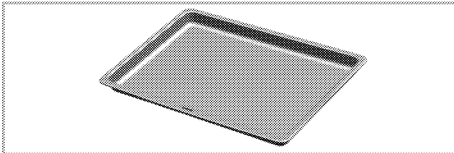


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

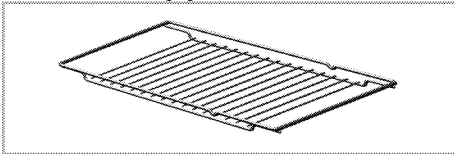
1. **Bedienungsanleitung**
2. **Tiefes Backblech/Tropfschale**
Für Gebäck, große Braten, Gerichte mit viel Flüssigkeit und zum Fettauffangen beim Grillen.



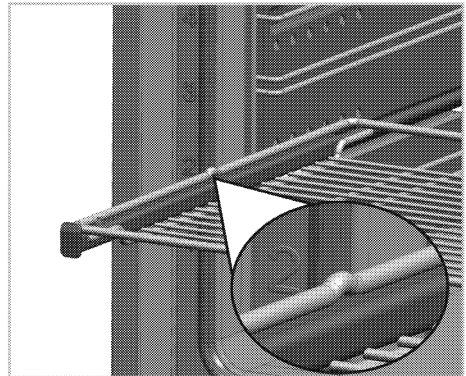
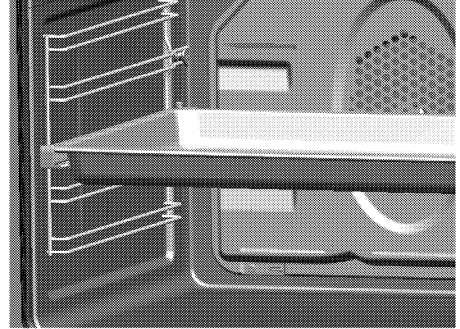
3. **Kuchenblech**
Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.



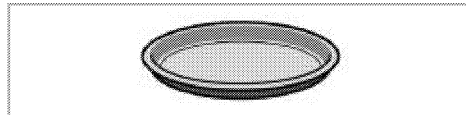
4. **Gitterrost**
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



5. **Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben**
Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.
Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



6. **Pizzablech**
Zum Zubereiten von Pizzas und Gebäck.






Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3.1kW
Sicherung	Minimum 16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
Hauptofen	Multifunktionsofen
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.2 kW

Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß der Richtlinie EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.
Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

** Siehe *Installation, Seite 12*.

	Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.
	Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

	Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.
---	---

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Anschlüsse sind Sache des Kunden.



GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.



GEFAHR:

Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein

Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm)..

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.



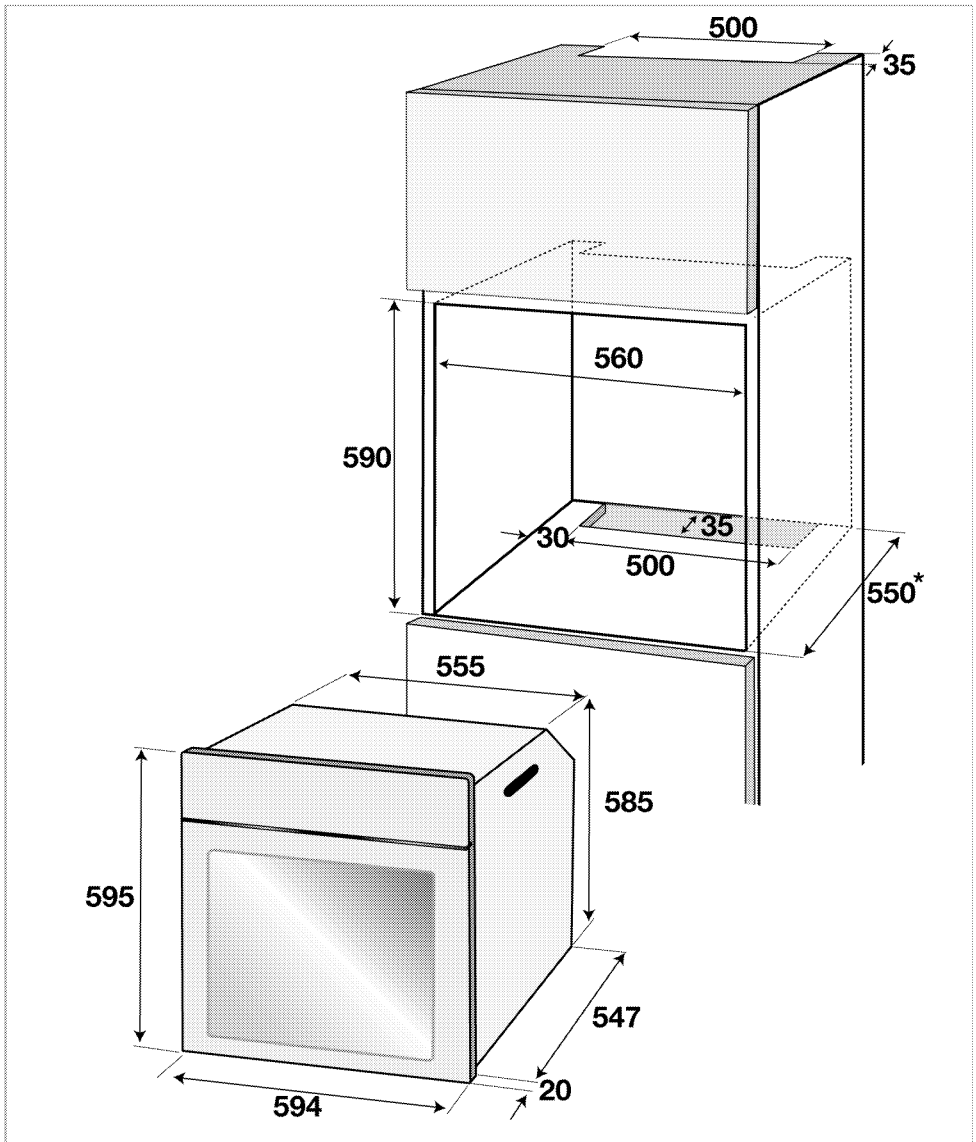
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.



Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



Bei Geräten mit Drahtgriffen schieben Sie die Griffe nach dem Transport des Gerätes wieder in die Seitenwände zurück.



* Minimum

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer

Sicherung passender Stromstärke abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten“. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

**GEFAHR:**

Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch nicht fachgerechte Installation! Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der korrekte und sichere Betrieb des Gerätes kann nur nach ordnungsgemäßer Installation gewährleistet werden.

**GEFAHR:**

Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch Beschädigung des Gerätschlusskabels! Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden oder mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür an der Unterseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

**GEFAHR:**

Stromschlaggefahr!
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten.

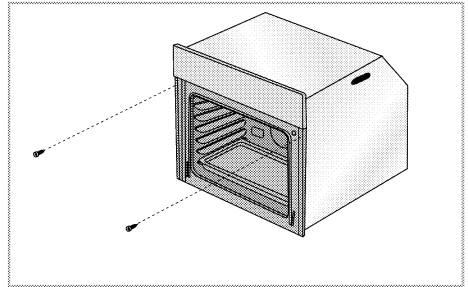


Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

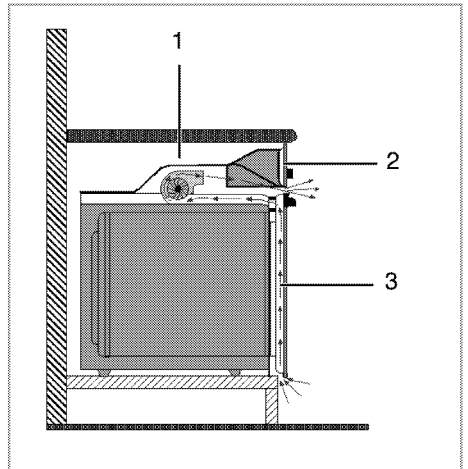
Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Gerät installieren

1. Schieben Sie den Backofen in die vor-gesehene Nische/Küchenschrank, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben.

Bei Geräten mit Lüfter

- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschränk und die Vorderseite des Gerätes.



Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Backofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.
Wenn Sie Lebensmittel Timer-programmiert zubereiten, schaltet sich gemeinsam mit den restlichen Funktionen auch der Lüfter zum Ende der Garzeit ab.

Endkontrolle

1. Schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls

Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.

- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



Keine sonstigen Gegenstände auf dem Gerät abstellen. Das Gerät muss aufrecht transportiert werden.



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

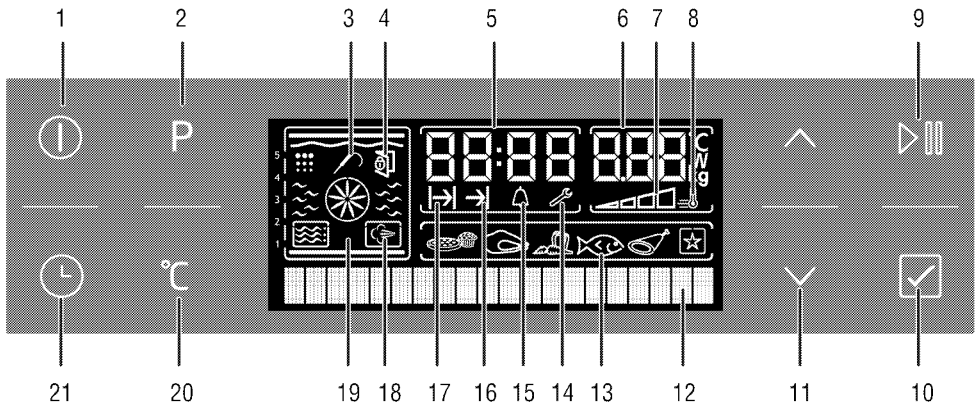
Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.

- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

Erste Inbetriebnahme Zeiteinstellung

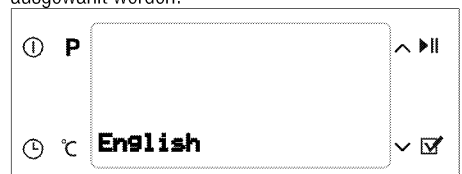


- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Ein-/Austaste | 17 | Garzeitsymbol |
| 2 | Programmwahltaste | 18 | Dampfwarensymbol (*) |
| 3 | Temperaturfühlersymbol (*) | 19 | Funktionsanzeige |
| 4 | Türsperrsymbol (*) | 20 | Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste |
| 5 | Uhrzeitanzeige | 21 | Zeiteinstelltaste |
| 6 | Temperatur-/Gewichtsanzeige | | |
| 7 | Temperatursymbol | | |
| 8 | Schnellheizensymbol (Schnellheizen) | | |
| 9 | Start-/Stopptaste | | |
| 10 | Lebensmittelauswahl | | |
| 11 | Temperatur/Zeit erhöhen/vermindern-Tasten | | |
| 12 | Textanzeige | | |
| 13 | Lebensmittelauswahl | | |
| 14 | Einstellungssymbol | | |
| 15 | Alarmsymbol | | |
| 16 | Garzeitensymbol | | |
- * Variiert je nach Produktmodell.

Schließen Sie die Stromversorgung an, schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.

Die Sprache muss vor dem Einstellen der Zeit ausgewählt werden.

Die Sprache muss vor dem Einstellen der Zeit ausgewählt werden.



Beim ersten Einschalten des Ofens erscheint „English“ in der Textanzeige (12). Wählen Sie die gewünschte Sprache mit  (11). (10)


Bestätigen Sie die Sprachauswahl mit .

 Die Sprachauswahl erscheint nur beim ersten Einschalten. Im „Einstellungen“-Menü können Sie die Sprache zu einem späteren Zeitpunkt bei Bedarf auch wieder ändern.
Einstellungsmenü, Seite 30.


Zeit einstellen



Nachdem Sie die Sprache ausgewählt haben, erscheint „Zeiteinstellung“ in der Textanzeige (12). Geben Sie die aktuelle Uhrzeit mit  (11) ein.

 Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Solange die Zeit nicht eingestellt wird, leuchtet das Einstellungen-Symbol (14) weiter. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.


Erstreinigung des Gerätes

 Oberflächenbeschädigung durch Reinigungsmittel und -geräte.
Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerpulver, -milch oder spitzen Gegenstände verwenden.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen durch Abbrennen entfernt.

 **WARNUNG**
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!
Heiße Oberflächen des Gerätes nicht berühren.
Halten Sie Kinder vom Gerät fern, verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Elektroofen

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem BackOfen heraus.
2. Schließen Sie die BackOfentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
 1. Wählen Sie die höchste Ofentemperatur; Siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 19".
 2. Lassen Sie den BackOfen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
 3. Schalten Sie den BackOfen ab; Siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 19"

Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem BackOfen heraus.
2. Schließen Sie die BackOfentür.
3. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; Siehe "So bedienen Sie den Grill, Seite 30".
4. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; Siehe "So bedienen Sie den Grill, Seite 30"

 Beim ersten Aufheizen des Ofens kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen.
Achten Sie auf gute Belüftung.

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!
Heiße Oberflächen des Gerätes nicht berühren.
Halten Sie Kinder vom Gerät fern, verwenden Sie Ofenhandschuhe.



GEFAHR:

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf!
Öffnen Sie die Gerätetür im oder kurz nach dem Betrieb zuerst nur ein kleines Stück, um dem Dampf abzuziehen zu lassen.

Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.

- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Gitterrost (mit darunter eingeschobener Tropfschale) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so wird die Reinigung einfacher.



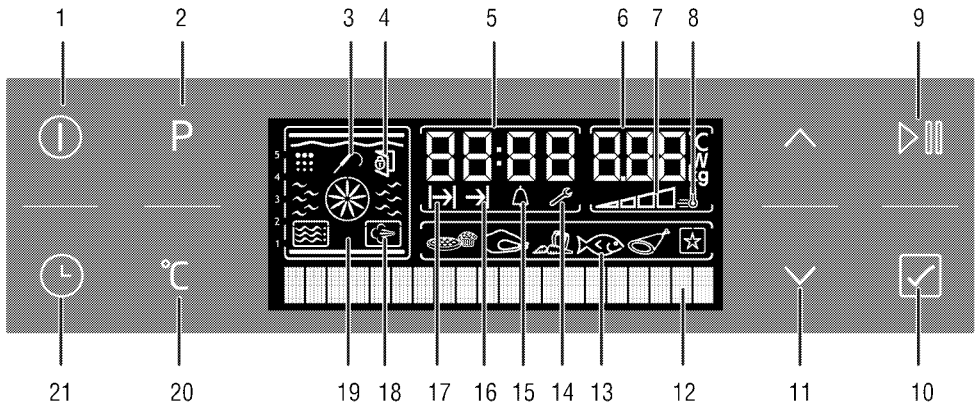
Feuergefahr durch ungeeignetes Grillgut!

Nur für die intensive Grillhitze geeignetes Grillgut verwenden.

Grillgut nicht zu weit nach hinten in den Grill legen. Dort wird es besonders heiß, und fettes Grillgut kann in Brand geraten.

So bedienen Sie den Backofen

Bedienfeld



- 1 Ein-/Austaste
 - 2 Programmwahl
 - 3 Temperaturfühlersymbol (*)
 - 4 Türsperrsymbol (*)
 - 5 Uhrzeit
 - 6 Temperatur-/Gewichtsanzeige
 - 7 Temperatursymbol
 - 8 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
 - 9 Start-/Stopptaste
 - 10 Lebensmittelauswahl
 - 11 Temperatur-/Zeit erhöhen/vermindern-Tasten
 - 12 Textanzeige
 - 13 Lebensmittelauswahl
 - 14 Einstellungssymbol
 - 15 Alarmsymbol
 - 16 Garzeitendesymbol
 - 17 Garzeitsymbol
 - 18 Dampfgarensymbol (*)
 - 19 Funktionsanzeige
 - 20 Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste
 - 21 Zeiteinstell
- * Variiert je nach Produktmodell.

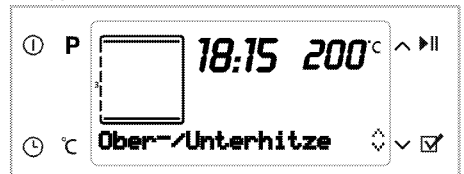
2. Geben Sie die aktuelle Uhrzeit mit  (11) ein.



i Nach weniger als 20 Minuten andauernden Stromausfällen muss die Uhrzeit nicht neu eingestellt werden. Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn der Ofen nicht arbeitet.

Temperatur und Betriebsart einstellen

1. Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) ein. Beim Einschalten erscheinen die Ober- und Unterhitze-Symbole in der Funktionsanzeige (19), „Ober-/unterhitze“ erscheint in der Textanzeige (12). In der Temperatur-/Gewichtsanzeige (6) wird die empfohlene Temperatur dargestellt. In der Funktionsanzeige (19) leuchten Symbole für aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.



Aktuelle Uhrzeit einstellen

Die Uhrzeit lässt sich bei Bedarf jederzeit neu einstellen.

1. Zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit drücken Sie die Zeiteinstellungstaste (21) bei ausgeschaltetem Ofen dreimal, bis „Uhrzeit einstellen“ in der Anzeige (12) erscheint.



Wenn innerhalb 20 Sekunden keine Einstellungen vorgenommen werden, schaltet sich der Ofen automatisch ab.

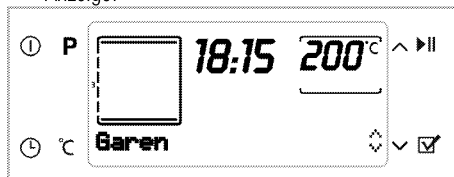
2. Wählen Sie mit \wedge / \vee (11) den gewünschten Betriebsmodus.

Nach der Funktionsauswahl können Sie „Temperatur“, „Garzeit“, „Garzeitende“ und „Schnellheizen“ einstellen.

3. 2. Wechseln Sie mit der Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste (20) zur Temperaturanzeige.
4. Drücken Sie $\wedge\vee$ (11), bis die gewünschte Temperatur in der Temperatur-/Gewichtsanzeige (6) erscheint.



5. Starten Sie die gewünschte Ofenfunktion mit der Start-/Stopptaste (9). „Garen“ erscheint in der Anzeige.



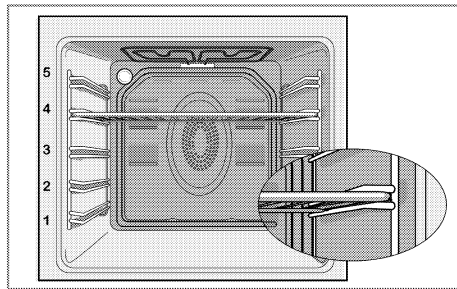
Falls die Backofentür im Betrieb geöffnet wird, erscheint die Warnung „Tür offen“ in der Anzeige.

Backofen ausschalten

Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) aus.

Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

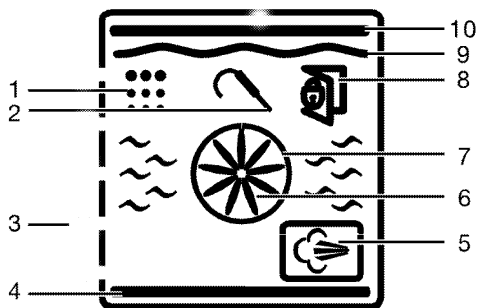
Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Einschub ein. Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.



Funktionstabelle

In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mitsamt den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen.

	Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.
	Aus Sicherheitsgründen ist die maximale Garzeit bei sämtlichen Betriebsarten (mit Ausnahme von Warmhalten und Niedertemperaturgaren) auf 6 Stunden begrenzt.
	Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.
	Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.
	Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.
	Falls Sie innerhalb 20 Sekunden keine Einstellungen vornehmen, schaltet sich der Ofen automatisch ab.
	Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.



- 1 Reinigungsposition (*)
- 2 Temperaturfühlersymbol (*)
- 3 Einschubpositionen
- 4 Unterhitze
- 5 Dampfgarensymbol (*)
- 6 Schnellheizlüfter
- 7 Schnellheizelement
- 8 Türsperrsymbol (*)
- 9 Grillheizelement
- 10 Oberhitze



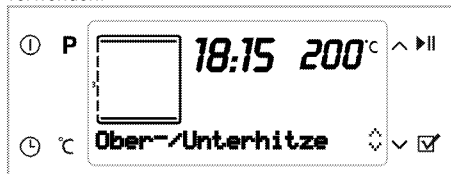
Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

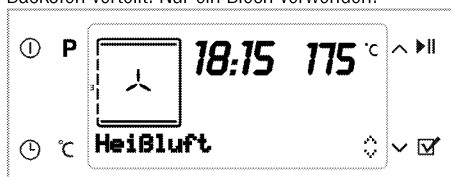
Ober- und Unterhitze

Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Blech verwenden.



Ober- und Unterhitze + Umluft

Durch den Lüfter wird heiße Luft von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig und schnell im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.



Garen mit Umluft

Durch den Lüfter wird heiße Luft vom hinteren Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Backofen verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.



Funktion	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Normal	200	40-280
Normal + Umluft	175	40-280
Umluft	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-280
Grill, groß + Umluft	200	40-280
Grill, groß	280	40-280
Grill	280	40-280
Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft	180	160-220
Unterhitze	180	40-220
Warmhalten	60	40-100
Niedertemperaturgaren	100	50-160
Auftauen	-	-

* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

3D - Kochen

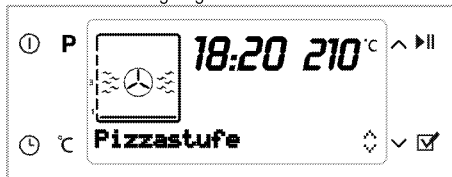
Oberhitze, Unterhitze und Umluft sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

3D - Kochen



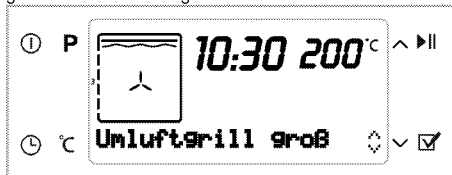
Pizzastufe

Bei dieser Betriebsart werden Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.



Grill, groß + Umluft

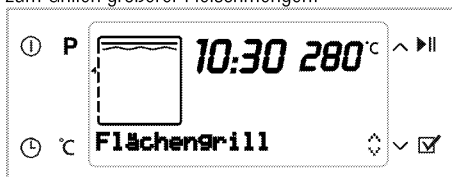
Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Backofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill, groß

Der große Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

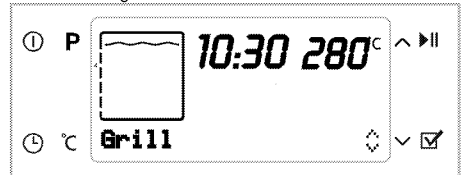


Grill, groß

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill

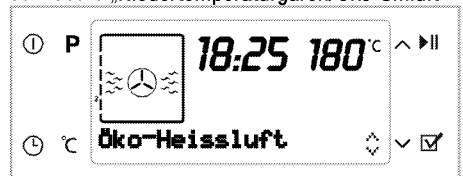
Der kleine Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.



- Stellen Sie kleine bis mittelgroße Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

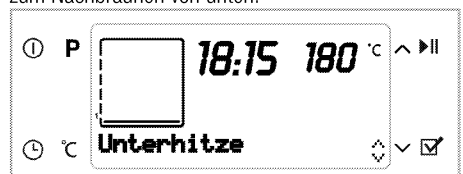
Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft

Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Umluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig. Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle „Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft“.



Unterhitze

Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten.



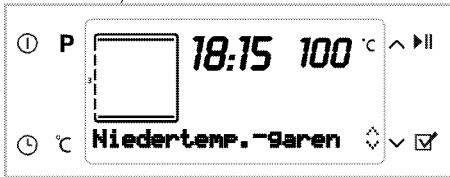
Warmhalten

Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.



Niedertemperaturgaren

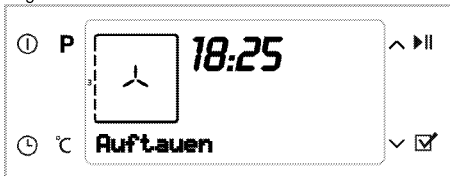
Zur schonenden Zubereitung von Gerichten bei geringerer Temperatur und verlängerter Garzeit (10 – 15 Stunden).



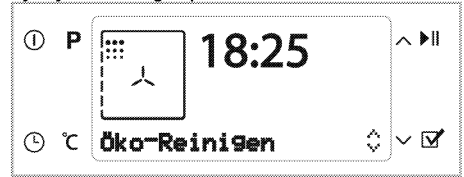
Auftauen

Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Lüfter (in der Rückwand) arbeitet.

Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

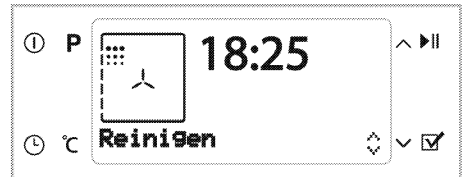


Pyrolyse – Energiesparmodus



Pyrolyse

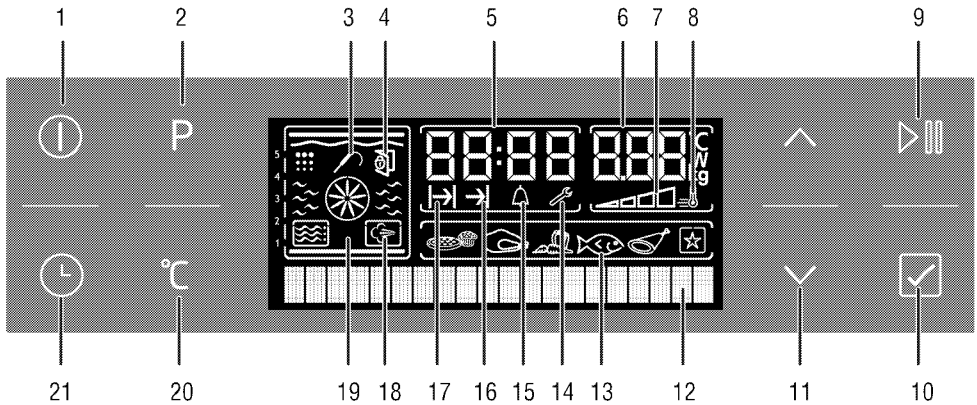
Diese Funktion dient der Selbstreinigung Ihres Backofens bei besonders hoher Temperatur. Bitte lesen Sie vor der Nutzung dieser Funktion die Hinweise im Abschnitt "Backofen reinigen" ab siehe, Seite 31.



Pyrolyse – Energiesparmodus

Diese Funktion dient der Selbstreinigung Ihres Backofens bei besonders hoher Temperatur. Wir empfehlen dies bei nur leicht verschmutztem Backofen. Bitte lesen Sie vor der Nutzung dieser Funktion die Hinweise im Abschnitt "Backofen reinigen" ab siehe, Seite 31.



Das Bedienfeld





- 1 Ein-/Austaste
 - 2 Programmwahltaste
 - 3 Temperaturfühlersymbol (*)
 - 4 Türsperrsymbol (*)
 - 5 Uhrzeitanzeige
 - 6 Temperatur-/Gewichtsanzeige
 - 7 Temperatursymbol
 - 8 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
 - 9 Start-/Stopptaste
 - 10 Lebensmittelauswahl
 - 11 Temperatur/Zeit erhöhen/vermindern-Tasten
 - 12 Textanzeige
 - 13 Lebensmittelauswahl
 - 14 Einstellungssymbol
 - 15 Alarmsymbol
 - 16 Garzeitensymbol
 - 17 Garzeitsymbol
 - 18 Dampfgarensymbol (*)
 - 19 Funktionsanzeige
 - 20 Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste
 - 21 Zeiteinstelltaste
- * Variiert je nach Produktmodell.

Halbautomatischer Betrieb

Bei dieser Betriebsart können Sie vorgeben, wie lange der Ofen arbeiten soll (Garzeit).

1. Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Funktion mit den Tasten  (11).
3. Zum Einstellen der Garzeit drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21), bis „Garzeit“ in der Anzeige (12) erscheint. Das Garzeitsymbol (17) beginnt zu blinken.
4. Stellen Sie die Garzeit mit  (11) ein. Das Garzeitsymbol (17) leuchtet nach dem Einstellen der Garzeit auf.



5. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Ofentür.
6. Zum Einstellen der Temperatur drücken Sie die Temperatur-/Gewicht- und Schnellheiztaste (20), bis „Temperatur“ in der Anzeige erscheint.
7. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten  /  (11) ein.
8. Starten Sie das Gerät mit der Start-/Stopptaste (9). „Garen“ erscheint in der Anzeige.
» Der Ofen heizt sich bis zur vorgegebenen Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende. Während des Garens bleibt die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.





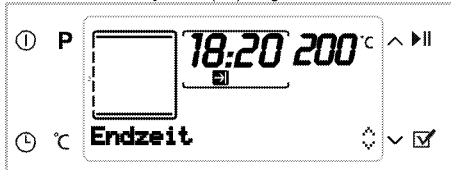
Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten sämtliche Segmente der Ofentemperaturanzeige (7) auf.




9. Nach Ablauf der Garzeit erscheint „Guten Appetit. Mit  fortsetzen“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
10. Zum Abstellen des Alarmsignals drücken Sie eine beliebige Taste. Wenn Sie die Start-/Stopptaste (9) betätigen, arbeitet der Ofen in der ausgewählten Betriebsart weiter. Der Signalton schaltet sich ab.
11. Wenn Sie die Start-/Stopptaste (9) nicht betätigen, schaltet sich der Ofen automatisch ab, die Uhrzeit wird angezeigt.

Vollautomatischer Betrieb


Bei dieser Betriebsart können Sie Garzeit und Garzeitende vorgeben.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Funktion mit den Tasten  (11).
3. Zum Einstellen der Garzeit drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21), bis „Garzeit“ in der Anzeige (12) erscheint. Das Garzeitsymbol (17) beginnt zu blinken.
4. Stellen Sie die Garzeit mit  (11) ein.
» Das Garzeitsymbol (17) leuchtet nach dem Einstellen der Garzeit auf.
5. Zum Einstellen des Garzeitendes drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) mehrmals kurz, bis „Endzeit“ in der Anzeige (12) erscheint. Das Garzeitendesymbol (16) beginnt zu blinken.




6. Stellen Sie das Garzeitende mit  (11) ein.
» Nach der Einstellung des Garzeitendes erscheint das Garzeitendesymbol (16) in der Anzeige.
7. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Ofentür.
8. Zum Einstellen der Temperatur drücken Sie die Temperatur-/Gewicht- und Schnellheiztaste (20), bis „Temperatur“ in der Anzeige erscheint. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten  /  (11) ein.
9. Starten Sie das Gerät mit der Start-/Stopptaste (9). „Warten“ erscheint in der Anzeige.
» Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch.
10. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt, „Garen“ erscheint in der Anzeige, der Ofen wird auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Während des Garens bleibt die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.

 Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten sämtliche Segmente der Ofentemperaturanzeige (7) auf.


11. Nach Ablauf der Garzeit erscheint „Guten Appetit. Mit  fortsetzen“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.

12. Zum Abstellen des Alarmsignals drücken Sie eine beliebige Taste. Wenn Sie die Start-/Stopptaste (9) betätigen, arbeitet der Ofen in der ausgewählten Betriebsart weiter. Der Signalton schaltet sich ab.
13. Wenn Sie die Start-/Stopptaste (9) nicht betätigen, schaltet sich der Ofen automatisch ab, die Uhrzeit wird angezeigt.

 Falls Sie die halbautomatische oder automatische Programmierung wieder abbrechen möchten, müssen Sie die Garzeit zurücksetzen. Alternativ können Sie den Ofen auch mit der Ein-/Austaste (1) abschalten.

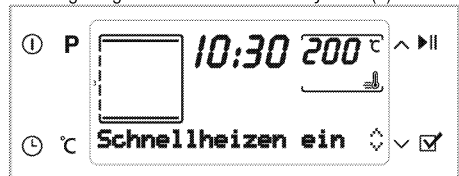
Schnellheizen


Mit der Schnellheizen-Funktion bringen Sie den Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur; sehr praktisch beim Vorheizen.

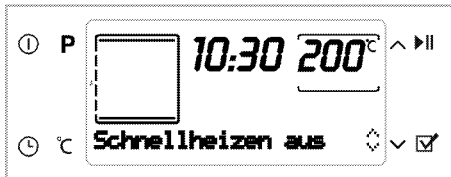
 Bei den Betriebsarten Auftauen, Niedertemperaturgaren und Warmhalten kann die Schnellheizen-Funktion nicht ausgewählt werden. Bei einem Stromausfall wird die Schnellheizen-Funktion wieder aufgehoben.

Wählen Sie die gewünschte Betriebsart; anschließend:

1. Drücken Sie die Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste (20) mehrmals kurz hintereinander, bis „Schnellheizen aus“ in der Anzeige erscheint.
2. Drücken Sie  (11) – „Schnellheizen ein“ wird angezeigt. Das Schnellheizen-Symbol (8) leuchtet.



- » Das Schnellheizen-Symbol (8) erlischt, sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Ofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt wurde.
3. Zum Abschalten der Schnellheizen-Funktion drücken Sie die Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste (20) mehrmals kurz, bis „Schnellheizen ein“ in der Anzeige erscheint.
4. Drücken Sie  (11) – „Schnellheizen aus“ wird angezeigt.



» Anschließend erlischt das Schnellheizen-Symbol (8).

Tastensperre Kindersicherung

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

Die Tastensperre können Sie im laufenden Betrieb verwenden und auch dann, wenn der Ofen nicht arbeitet. Auch bei aktiver Tastensperre lässt sich der Ofen nach wie vor mit der Ein-/Austaste (1) abschalten.

Tastensperre einschalten

1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis „Tastensperre aus“ in der Anzeige erscheint.
2. Aktivieren Sie die Tastensperre mit der Taste (11). Nach der Aktivierung erscheint „Tastensperre ein“ in der Anzeige.



» Bei aktiver Tastensperre leuchtet die Meldung „Tastensperre aktiv“ auf, wenn Tasten betätigt werden (mit Ausnahme von).

Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientasten ohne Funktion. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin eingeschaltet.

Tastensperre ausschalten

1. Schalten Sie die Tastensperre mit der Taste (11) ab. „Tastensperre aus“ erscheint in der Anzeige.



Alarmfunktion

Sie können die Alarmfunktion des Gerätes als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an etwas erinnern lassen möchten.

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal ausgegeben.

Der Alarm kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

So stellen Sie den Alarm ein:



1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis das Alarmsymbol (15) in der Anzeige erscheint.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten / (11) ein. Nach der Einstellung leuchtet das Alarmsymbol (15) in der Anzeige weiter.
3. Nach Ablauf der Alarmzeit blinkt das Alarmsymbol, ein Tonsignal erklingt.
4. Durch Betätigen einer beliebigen Taste stellen Sie das Tonsignal ab.

So heben Sie den Alarm auf:

1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis das Alarmsymbol (15) in der Anzeige erscheint.
2. Drücken Sie (11), bis "00:00" in der Anzeige erscheint.

Garzeitentabelle



Die angegebenen Werte wurden im Labor ermittelt. Die für Sie richtigen Werte können davon abweichen.

Backen und Braten



Einschubebene 1 ist die **unterste** Ebene im Backofen.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Kuchenblech*	Einschub 1		3	175	25 ... 30
Kuchen, Form*	Einschub 1		2	175	40 ... 50
Kuchen in Backpapier*	Einschub 1		3	175	25 ... 30
	Einschub 2		1 - 5	175	30 ... 40
	Einschub 3		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Biskuitkuchen*	Einschub 1		3	200	5 ... 10
	Einschub 2		1 - 5	175	20 ... 30
Kekse*	Einschub 1		3	175	25 ... 30
	Einschub 2		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	Einschub 3		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Teiggebäck*	Einschub 1		2	200	30 ... 40
	Einschub 2		1 - 5	200	45 ... 55
	Einschub 3		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen*	Einschub 1		2	200	25 ... 35
	Einschub 2		1 - 5	200	35 ... 45
	Einschub 3		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Sauerteig*	Einschub 1		2	200	35 ... 45
	Einschub 2		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Einschub 1		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Einschub 1		2	200 ... 220	15 ... 20
	Einschub 1		3	200	10 ... 15
Rindersteak (ganz)/Braten	Einschub 1		3	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Einschub 1		3	25 Min. bei 250 max., dann 190	70 ... 90
Brathähnchen	Einschub 1		2	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
	Einschub 1		2	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
Pute (5,5 kg)	Einschub 1		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210
	Einschub 1		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Einschub 1		3	200	20 ... 30
	Einschub 1		3	200	20 ... 30

Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech.

* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

(**) Wenn vorgeheizt werden muss, lassen Sie den Ofen zu Beginn vorheizen, bis das Ofentemperatursymbol **(8)** den letzten Wert erreicht hat.

Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft



Verändern Sie die Temperatureinstellung nach Beginn des Garens nicht mehr, wenn Sie Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft nutzen.



Halten Sie die Backofentür beim Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft geschlossen.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Fleischauflauf	Einschub 1		3	160	100 ... 120
Geflügelauflauf	Einschub 1		3	160	70 ... 100
Weißer Bohnen	Einschub 1		3	160	130 ... 150
Auberginenauflauf	Einschub 1		3	160	130 ... 150
Steak ganz	Einschub 1		3	160	110 ... 130
Steak geschnitten	Einschub 1		3	160	100 ... 120
Kuchen in Backpapier	Einschub 1		3	185	35 ... 40
Kekse	Einschub 1		3	185	30 ... 35
Teiggebäck	Einschub 1		3	200	40 ... 45
Teilchen	Einschub 1		3	200	40 ... 45

- 6 bis 7 Minuten lang vorheizen.
- Weißes und rotes Fleisch muss vor dem Niedertemperaturgaren kräftig von beiden Seiten angebraten werden.
- Weiße Bohnen werden vor dem Niedertemperaturgaren 30 Minuten lang gekocht. Bohnen aus der Dose müssen nicht vorgekocht werden.
- Durch Abdecken der Gargeschirrs lässt sich die Garzeit in den meisten Fällen verkürzen.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit.
- Werden Kuchen zu feucht, reduzieren Sie die Flüssigkeiten oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Sofern die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.
- Wenn der Kuchen außen gut gelingt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backblechs hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen

den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.



Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsart- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verloren wird.
- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

Kochbuch-Funktionen

Lebensmittelfunktionen auswählen

Im Lebensmittelenü finden Sie Gerichte, die von professionellen Köchen zusammengestellt und im Speicher des Gerätes abgelegt wurden. In diesem Menü werden Temperatur, Einschubposition, Gewicht und sonstige Funktionen automatisch festgelegt.

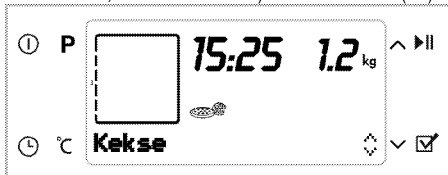
Gewicht und Garzeit können Sie dabei individuell abändern.

So wählen Sie die Kochbuch-Funktionen:

1. Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) ein.
2. Wählen Sie die Lebensmittelfunktion mit der Programmauswahltaste (2). Nun erscheint „Kuchen/Brot/Torten“ in der Anzeige, die Lebensmittelauswahl (13) wird markiert.



3. Wählen Sie mit den Tasten \wedge / \vee (11) das gewünschte Lebensmittel-Hauptmenü (Kuchen / Brot / Torten, Geflügel, Fleisch, Fisch, Spezialgerichte, Spezial).
4. Bestätigen Sie das ausgewählte Hauptmenü mit der Lebensmittelauswahltaste (10).
5. Wählen Sie die gewünschte Speise (Kekse, Kuchen, Kleinkuchen etc.) mit \wedge / \vee (11).



6. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
7. Starten Sie das Gerät mit der Start-/Stopptaste (9). „Garen“ erscheint in der Anzeige.

i Falls Sie die Start-/Stopptaste (9) nicht innerhalb 20 Sekunden betätigen, schaltet sich der Ofen ab.

8. Nach Abschluss des Garens leuchtet „Guten Appetit!“ auf, Sie hören einen Signalton.

i Zum Abstellen des Alarmsignals drücken Sie eine beliebige Taste.

i Wenn beim Durchblättern der verschiedenen Gerichte „Zurück“ in der Anzeige erscheint, können Sie damit wieder zum nächsthöheren Menü zurück wechseln. Zur Rückkehr zum nächsthöheren Menü drücken Sie die Lebensmittelauswahltaste (10).

Bevor Sie die Zubereitung über das Lebensmittelmenü starten, können Sie zuvor das Gewicht des ausgewählten Gerichtes festlegen. Dazu führen Sie einfach die folgenden Schritte aus:

1. Drücken Sie die Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste (20), bis die Gewichtsanzeige blinkt.



2. Stellen Sie das gewünschte Gewicht mit den Tasten \wedge / \vee (11) ein.

Bevor Sie die Zubereitung über das Lebensmittelmenü starten, können Sie zuvor das Gewicht des ausgewählten Gerichtes festlegen. Dazu führen Sie einfach die folgenden Schritte aus:

1. Drücken Sie die Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste (20), bis die Gewichtsanzeige blinkt.
2. Stellen Sie das gewünschte Gewicht mit der Taste (11) ein.

Lebensmittelauswahlmenü:



Dies kann je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Kuchen / Brot / Torten	Geflügel	Spezialgerichte	Fisch	Fleisch	Spezial
Kekse	Grillhähnchen	Auflauf	Fischfilet	Roastbeef	Fermentieren
Kleinkuchen	Hühnerfilet	Quiche	Gebackene Sardellen	Frikadellen	Joghurt
Brownie		Käsemakkaroni	Schellfisch (Merlan)		Dörrapfel
Biskuitkuchen		Lasagne	Lachsfilet		Kastanien
Apfelstrudel		Moussaka			
Apfelkuchen					

Einstellungsmenü

Helligkeit

Die Helligkeit kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.



1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis „Helligkeit“ in der Anzeige erscheint.
2. Es gibt 4 Helligkeitsstufen und zwar 1, 2, 3 und 4. Wählen Sie mit  oder  (11) die gewünschte Stufe.



Bei abgeschaltetem Ofen wird die Helligkeit automatisch vermindert; dies spart etwas Energie. Beim Einschalten des Ofens wird wieder die ursprüngliche Helligkeit eingestellt.

Kontrast

Der Kontrast kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis „Kontrast“ in der Anzeige erscheint.
2. Es gibt 4 Kontraststufen und zwar 1, 2, 3 und 4. Wählen Sie mit  oder  (11) die gewünschte Stufe.

Lautstärke

Die Lautstärke kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis „Lautstärke“ in der Anzeige erscheint.
2. Es gibt 3 Lautstärkestufen und zwar 0 (stumm), 1 und 2. Wählen Sie mit  oder  (11) die gewünschte Stufe.



Sprache

Die Sprache kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

Elektrischer Grill

Speise	Einschubebene	Grilldauer (ca.)
Fisch	4...5	20...25 Min. #
Hühnerklein	4...5	25...35 Min.
Lammkoteletts	4...5	20...25 Min.
Rinderbraten	4...5	25...30 Min. #
Kalbskoteletts	4...5	25...30 Min. #
Toastbrot	4	1...2 min.

je nach Dicke





1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis die zuletzt gewählte Sprache in der Anzeige erscheint.
2. Wählen Sie die gewünschte Sprache mit  /  (11).
3. Bestätigen Sie mit der Lebensmittelauswahltaste (10).

So bedienen Sie den Grill



Schließen Sie beim Grillen die Ofentür.

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

1. Schalten Sie den Backofen mit der Ein-/Austaste (1) ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Sprache mit  /  (11).
3. Zum Einstellen der Temperatur drücken Sie die Temperatur-/Gewicht- und Schnellheiztaste (20), bis „Temperatur“ in der Anzeige erscheint. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten  /  (11) ein.
4. Schalten Sie den Backofen mit der Ein-/Austaste (1) aus.



Feuergefahr durch ungeeignetes Grillgut!

Nur für die intensive Grillhitze geeignetes Grillgut verwenden.

Grillgut nicht zu weit nach hinten in den Grill legen. Dort wird es besonders heiß, und fettes Grillgut kann in Brand geraten.

Garzeitentabelle zum Grillen

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

**GEFAHR:**

Stromschlaggefahr!

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen von der Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

**GEFAHR:**

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Backofens nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Oberflächenbeschädigung durch Reinigungsmittel und -geräte.

Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, -milch oder spitzen Gegenstände verwenden.



Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung.

Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.



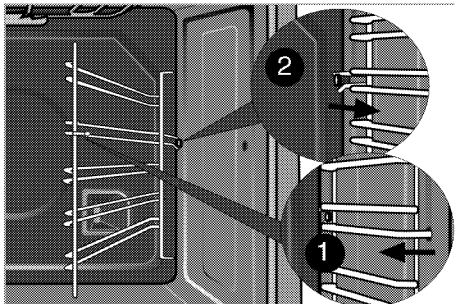
Beschädigung der Bedienblende!

Zum Reinigen der Bedienblende die Knöpfe nicht abziehen.

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand

1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



Pyrolytische Selbstreinigung

**GEFAHR:**

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen! Fassen Sie das Gerät nicht an und halten Sie Kinder während der Selbstreinigung vom Gerät fern. Warten Sie mindestens 30 Minuten, bevor Sie Rückstände entfernen.

Der Backofen ist mit einer pyrolytischen Selbstreinigung ausgestattet. Der Backofen wird auf ca. 480 °C aufgeheizt und vorhandene Verunreinigungen zu Asche verbrannt. Es kann zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Die Pyrolyse sollten Sie nach etwa jeder 10. Backofennutzung verwenden.

1. Sämtliches Zubehör aus dem Garraum entfernen. Bei Modellen mit seitlichen Halterungen vergessen Sie nicht, diese Halterungen herauszunehmen.
2. Entfernen Sie Verschmutzungen der Außen- und Innenflächen vor der Reinigung mit einem feuchten Tuch.



Nicht die Türdichtung reinigen.

Die Fiberglasdichtung ist sehr empfindlich und kann leicht beschädigt werden.

3. „Pyrolyse“  Wählen Sie die Pyrolysefunktion (Selbstreinigung).



 Bei nur leichten Verschmutzungen empfehlen wir die ökonomische Reinigungsfunktion.

Bei extremen Verschmutzungen ist etwas mehr Reinigungsaufwand erforderlich. In solchen Fällen

sollte die Pyrolysefunktion nach Abschluss der ökonomischen Reinigung **eco** angewandt werden. In der Anzeige erscheint die Dauer der Selbstreinigung. Die Dauer ist festgelegt und kann nicht verändert werden.

Das Ende der Selbstreinigung kann eingestellt werden.

i Manche Vögel können durch die Dämpfe, die bei der Selbstreinigung entstehen, starke gesundheitliche Schäden davongetragen. Bringen Sie Vögel daher immer in einen anderen Raum, der geschlossen und gut belüftet sein sollte. Achten Sie darauf, dass auch die Küche während der Selbstreinigung gut belüftet wird.

4. Während der Selbstreinigung kann die Backofentür nicht geöffnet werden; das Sperrsymbol  erscheint in der Zeitanzeige. Nach Abschluss der Pyrolysefunktion bleibt die Tür noch eine Weile gesperrt. Versuchen Sie nicht, die Tür mit Gewalt zu öffnen, solange das Sperrsymbol  leuchtet.
5. Nach der Reinigung entfernen Sie Rückstände mit etwas Essigwasser.

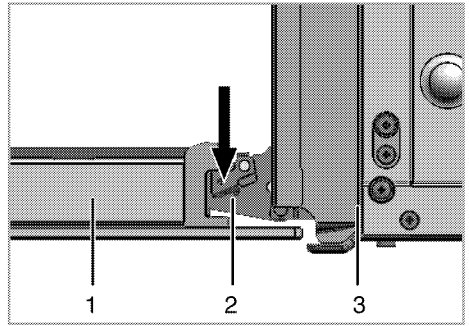
Backofentür reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

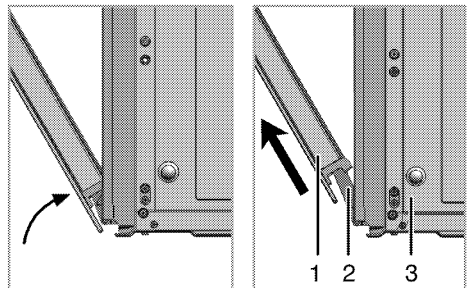
i Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

Backofentür ausbauen

1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



- 1 Backofentür
- 2 Scharnier
- 3 Backofen



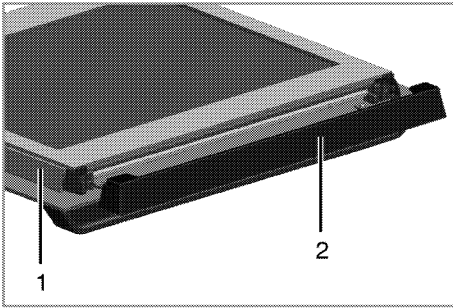
3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

i Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

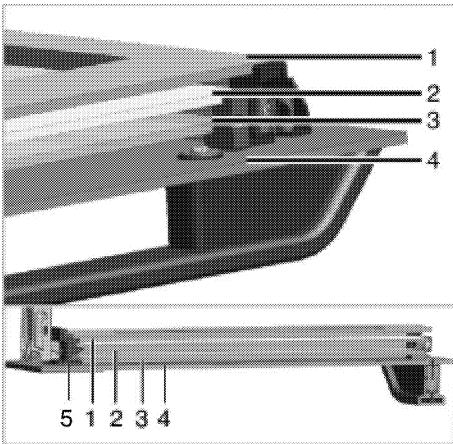
Türinnenscheibe ausbauen

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

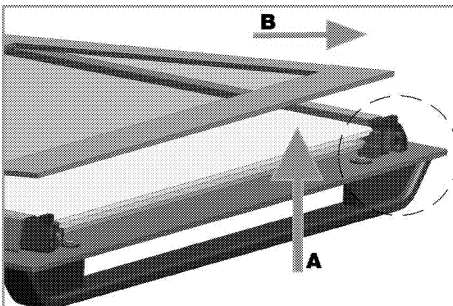
1. Öffnen Sie die Backofentür.



- 1 Rahmen
- 2 Kunststoffteil
2. Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür (1) installierte Kunststoffteile zu sich heraus.

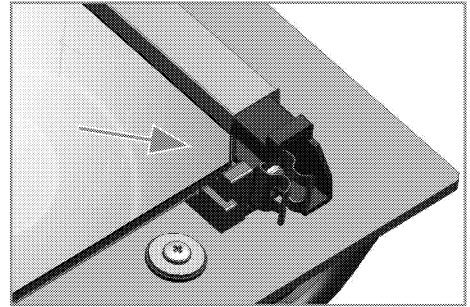


- 1 Innerste Scheibe
- 2 Zweite innere Glasscheibe
- 3 Dritte innere Glasscheibe
- 4 Äußere Glasscheibe
- 5 Scheibenkunststoffschlitz, unten



Heben Sie die innerste Scheibe wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung **A** an, ziehen Sie sie in Richtung **B** heraus.

4. Wiederholen Sie diesen Vorgang mit der zweiten und dritten Glasscheibe.



Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die zweite und dritte Scheibe (2, 3) wieder anzubringen.

Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt. Die Reihenfolge bei der Installation der zweiten und dritten Innenglasscheibe ist wichtig. Die Glasscheibe mit Aluminiumzierleiste sollte als zweites installiert werden

Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der zweiten Scheibe zeigt.

Es ist wichtig, die unteren Kanten aller Scheiben in den unteren Kunststoffschlitz (5) einzusetzen.

Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.



Alle Scheiben müssen nach der Reinigung wieder eingesetzt werden.

Beleuchtung des Backofens auswechseln



GEFAHR:

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!
Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt und abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden



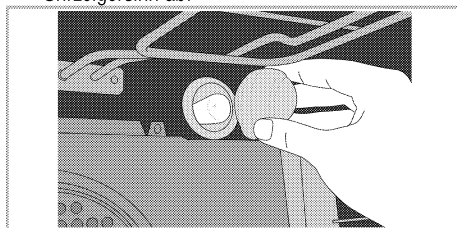
Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "Technische Daten, Seite 11". Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.



3. Ziehen Sie die Lampe des Backofens aus dem Sockel, setzen Sie eine neue Leuchte ein.
4. Glasabdeckung wieder anbringen.

7 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten. (Siehe Tastensperre Kindersicherung, Seite 26)*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Backofen heizt nicht.

- Falsche Funktion ausgewählt und/oder Temperatur nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie Funktion und Temperatur entsprechend ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*



Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

