

OIM 22500 P

EINBAUBACKOFEN

Gebrauchsanleitung

Bitte lesen Sie zuerst diese Anleitung.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Wir möchten, dass Sie mit der Leistung Ihres neuen Gerätes, das in modernen Produktionsstätten hergestellt wurde und strengste Qualitätsprüfungen durchlaufen hat, von Anfang an und auf lange Jahre rundum zufrieden sind. Daher möchten wir Ihnen warm ans Herz legen, diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Einsatz Ihres neuen Gerätes aufmerksam durchzulesen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können. Wenn Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, die Bedienungsanleitung ebenfalls weiterzugeben.

Die Bedienungsanleitung hilft Ihnen, Ihr Gerät schnell und sicher bedienen zu können.

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und benutzen.
- Halten Sie sich strikt an die Sicherheitshinweise.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem gut erreichbaren Ort auf, damit Sie bei Bedarf darin nachlesen können.
- Lesen Sie auch die restlichen Dokumente, die mit dem Gerät geliefert wurden.

Bitte denken Sie daran, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde.


Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung klar und deutlich hervorgehoben.

Die Symbole


In dieser Anleitung nutzen wir die folgenden Symbole:

 Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.

 Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.

 Warnung vor Stromschlägen.

 Warnung vor Brandgefahr.

 Warnung vor heißen Flächen.

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeine Informationen.....4

Geräteübersicht	4
Technische Daten.....	5
Zubehör	5

2 Sicherheitshinweise.....7

Sicherheit, allgemein	7
Sicherheit beim Umgang mit Strom ..	8
Bestimmungsgemäße Verwendung ..	8
Wenn Kinder in der Nähe sind.....	9

3 Installation10

Vor der Installation.....	10
Einbauen und Anschließen	11
Entsorgung	13
Verpackungsmaterialien entsorgen .	13
Altgeräte entsorgen	14
Transport.....	14

4 Vorbereitungen.....15

Tipps zum Energiesparen	15
Erste Inbetriebnahme	15
Uhrzeit einstellen	15
Erstreinigung des Gerätes.....	16

Erstaufheizung.....	16
---------------------	----

5 Bedienung Backofen 17

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen.....	17
Elektrischen Backofen bedienen	18
Betriebsarten	19
Ofen-Bedienfeld	22
Programmsperre bedienen.....	24
Kurzzeitwecker bedienen	25
Garzeitentabelle.....	26
Grill bedienen	28
Garzeitentabelle zum Grillen.....	28

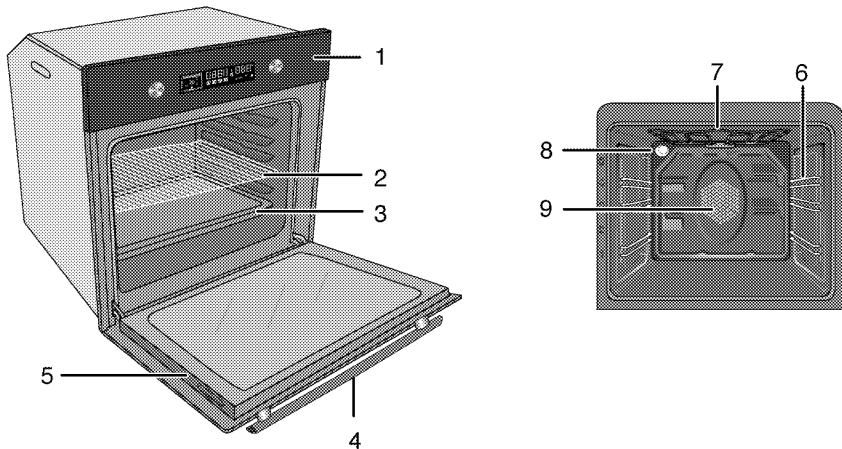
6 Pflege und Wartung 29

Allgemeine Hinweise.....	29
Bedienfeld reinigen	29
Backofen reinigen	29
Backofentür ausbauen.....	31
Türinnenscheibe ausbauen.....	31
Ofenbeleuchtung auswechseln.....	32

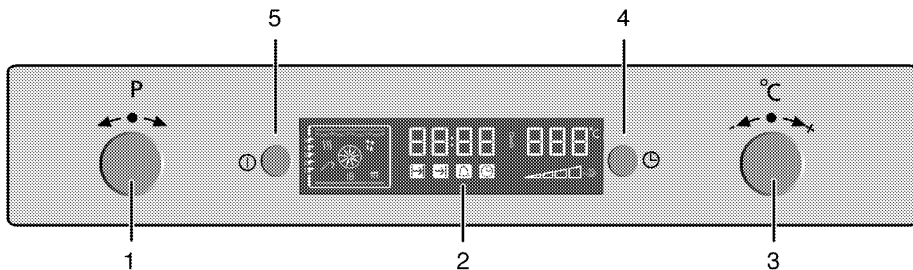
7 Störungen beheben 34

1 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|------------|---|-------------------------------|
| 1 | Bedienfeld | 6 | Einschubpositionen |
| 2 | Rost | 7 | Oberes Heizelement |
| 3 | Blech | 8 | Lampe |
| 4 | Griff | 9 | Ventilator (hinter Abdeckung) |
| 5 | Tür | | |






- | | | | |
|---|--|---|-----------------|
| 1 | Programmauswahl-taste | 4 | Menütaste |
| 2 | Digitaltimer | 5 | Ein-/Aus-/Taste |
| 3 | Temperatur/Zeit erhöhen/vermindern-Taste | | |

Technische Daten


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

Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß der Richtlinie EN 50304 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt. Die Energieeffizienzklasse wird gemäß folgender Prioritäten 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 10.

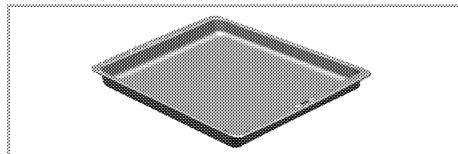
-  Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.
-  Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.
-  Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

Zubehör

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

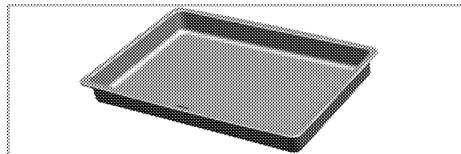
Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



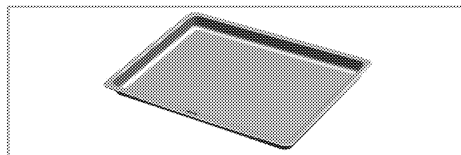
Tiefes Backblech/Tropfschale

Für Gebäck, große Braten, Gerichte mit viel Flüssigkeit und zum Fettauffangen beim Grillen.



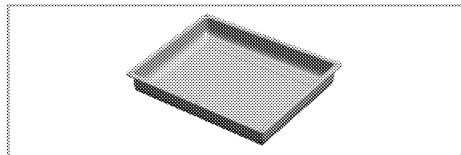
Kuchenblech

Für Gebäck wie Kekse und Biskuits.



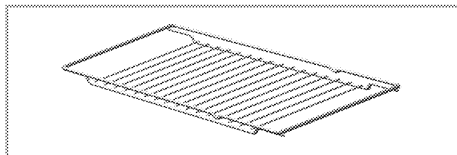
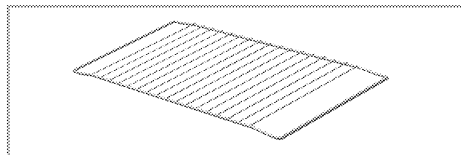
Kleines Backblech

Für kleinere Portionen. Dieses Backblech wird auf den Grillrost aufgelegt.



Rost

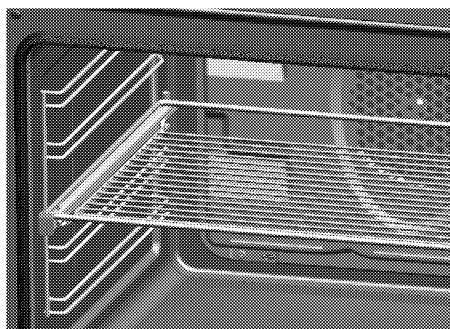
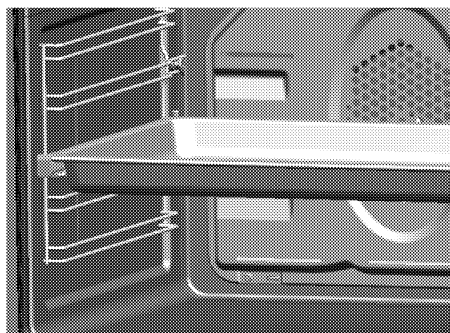
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



Rost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben

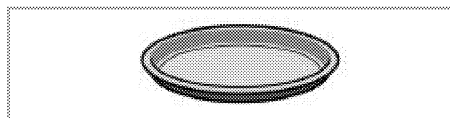
Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

Achten Sie beim Einsatz von Blech und Rost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Blech oder Rost berühren.



Pizza-Blech

Für Pizza und Backwaren geeignet.



2 Sicherheitshinweise

Sicherheit, allgemein

- Dieses Gerät darf nicht von Personen bedient werden, die unter körperlichen/geistigen Behinderungen oder Wahrnehmungsstörungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt; dazu zählen auch Kinder. Eine Ausnahme kann gemacht werden, wenn solche Personen von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt und gründlich in der Bedienung des Gerätes unterwiesen werden. Kinder müssen grundsätzlich gut im Auge behalten werden, damit sie nicht mit dem Gerät herumspielen.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird – schauen Sie sich dazu die „Technische Daten“-Tabelle an. 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.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sein sollten. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder zu verändern. Allerdings lassen sich viele Probleme oder Schwierigkeiten auch ohne Reparatur oder professionellen Beistand beheben. Siehe *Störungen beheben, Seite 34*.
- Waschen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten ab! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verzichten Sie auf die Nutzung des Gerätes, wenn Ihr Einschätzungsvermögen durch Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein sollte.
- Bei Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur muss das Gerät stets vollständig von der Stromversorgung getrennt sein.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.
- Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie alkoholhaltige Speisen zubereiten. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim

Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.

- Erwärmen Sie keine Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder in Gläsern im Ofen. Dadurch kann ein Überdruck entstehen, der den Behälter zum Platzen bringt.
- Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden – die Seitenflächen können sich im Betrieb stark erhitzen.
- Backofenbleche, Geschirr oder Alufolie nicht direkt auf den Backofenboden legen. Der Hitzestau kann den Backofenboden beschädigen.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen stets frei.
- Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Ofens, Heizelemente, und so weiter.
- Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls das Türglas Sprünge aufweist oder herausgenommen wurde.
- Die Rückwand des Ofens erwärmt sich im Betrieb. Achten Sie darauf, dass insbesondere Gas- oder Stromleitungen nicht mit der Rückwand in Berührung geraten; andernfalls kann es zu Beschädigungen kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel niemals eingeklemmt und nicht über heiße Flächen verlegt wird. Andernfalls kann die

Isolierung der Leitungen schmelzen, Kurzschlüsse und damit Brände verursachen.

- Vergessen Sie nicht, das Gerät nach jedem Gebrauch abzuschalten.



Das Gerät muss von einer Fachkraft gemäß gültigen Bestimmungen installiert werden. Andernfalls erlischt die Garantie.

Sicherheit beim Umgang mit Strom

- Arbeiten an Elektrogeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Elektrofachkräften durchgeführt werden.
- Auch nach dem Abschalten des Ofens läuft der Kühlungslüfter noch eine Weile nach.
- Bei Störungen oder Beschädigungen das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen. Schalten Sie dazu die Sicherung ab oder drehen Sie diese heraus.
- Achten Sie darauf, dass die Sicherung (Amperezahl) für die Stromaufnahme Ihres Kochgerätes ausgelegt ist.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig. "Achtung: Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden (z. B. zum Beheizen des Raumes)." Missbrauchen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie

keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.
Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Wenn Kinder in der Nähe sind

- Erreichbare Teile des Gerätes erhitzen sich im Betrieb stark; Kinder sollten ferngehalten werden, bis das Gerät abgekühlt ist.
- "**VORSICHT:** Beim Grillen können sich zugängliche Teile stark

erhitzen. Halten Sie kleine Kinder fern."

- Das Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterial an einem Ort auf, der nicht von Kindern erreicht werden kann. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäß Ihren örtlichen Entsorgungsvorschriften.
- Legen Sie **keine** schweren Gegenstände auf der geöffneten Tür ab, lassen Sie Kinder **nicht** darauf sitzen. Das Gerät kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.

3 Installation

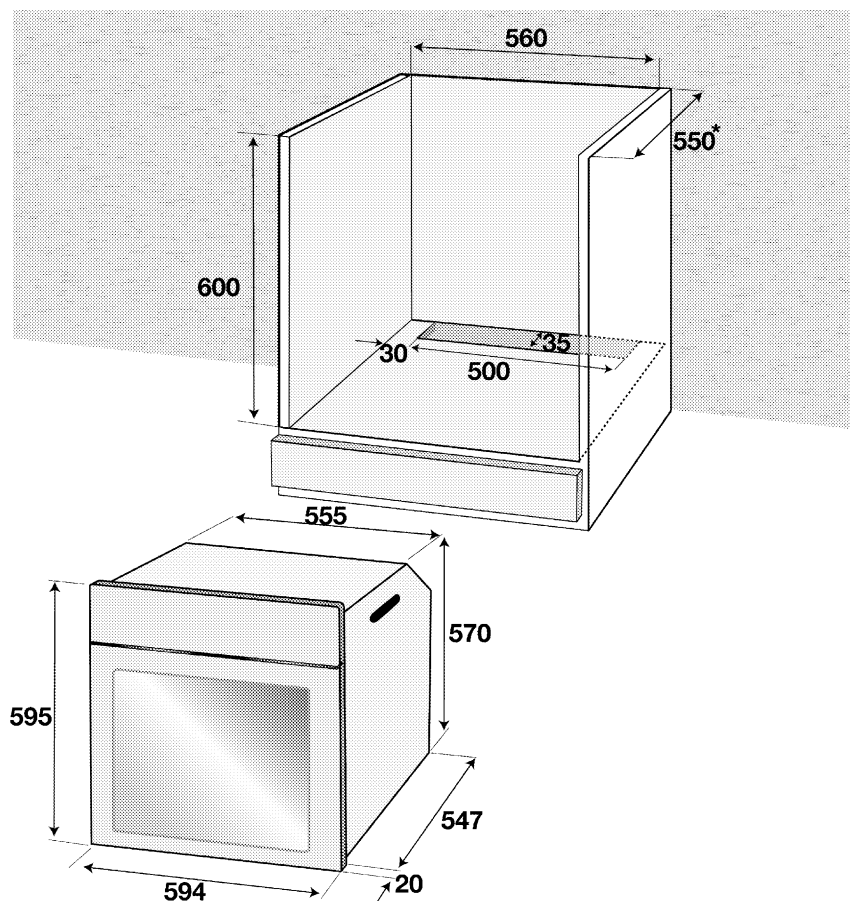
Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbel muss ein Sicherheitsabstand bleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

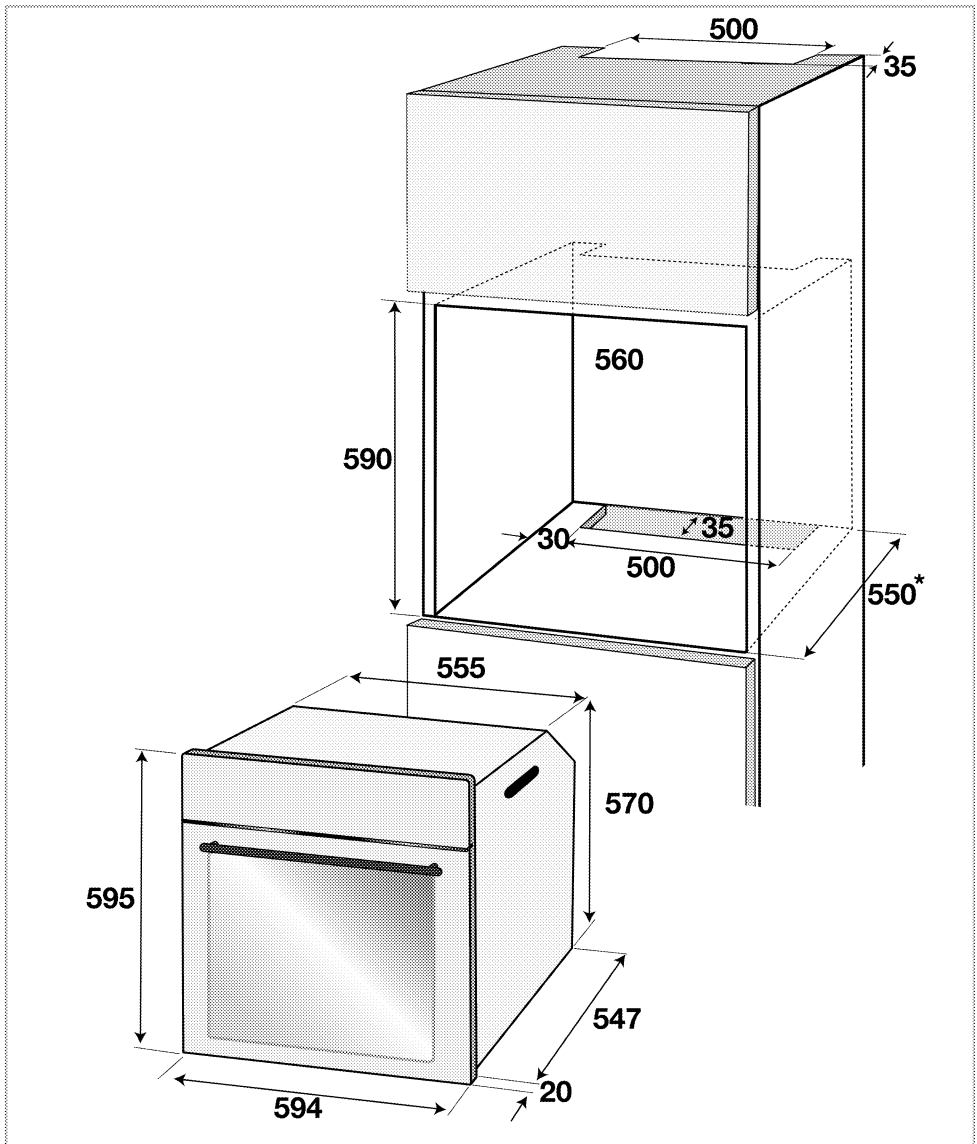
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen

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.
- Bei Backöfen mit Selbstreinigung (Pyrolyse) muss zu den seitlichen Küchenmöbeln ein Abstand von mindestens 30 mm bleiben.



* min.



* min.

Einbauen und Anschließen




Sachschaden!

Tür und Türgriff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes missbraucht werden.

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und/oder Elektroinstallation erfolgen. Der Anschluss des Gerätes darf nur vom Technischen Kundendienst oder einem

zugelassenem Gasinstallateur durchgeführt werden.


- Das Gerät mit mindestens zwei Personen tragen.
- Zum Tragen des Produktes benutzen Sie die Vertiefungen oder Drahtgriffe an beiden Seiten.


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

Anschließen an das Stromnetz


 **Dieses Gerät muss geerdet werden!**

Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Verwendung des Gerätes ohne ordnungsgemäße Erdung entstehen.

 **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.

 **Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch Beschädigung des Gerätanschlusskabels!**
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.

- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Gerätedaten auf dem Typenschild übereinstimmen. Das Typenschild wird bei geöffneter Fronttür sichtbar.
- Die Geräteanschlussleitung muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen; siehe *Technische Daten, Seite 5*.

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

1. Falls kein Netzkabel mit Ihrem Gerät geliefert wurde, wählen Sie je nach Installationsart ein passendes Netzkabel aus der Tabelle (*Technische Daten, Seite 5*); beachten Sie dabei die Hinweise im Anschlussplan.

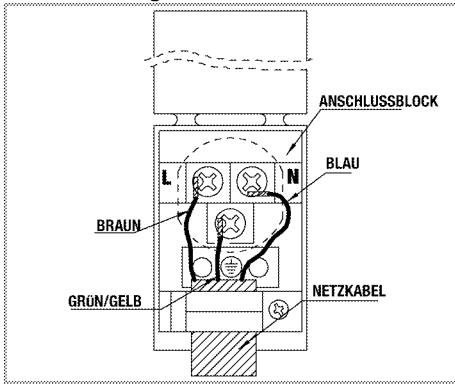
Kann das Gerät nicht allpolig vom Netz getrennt werden, muss eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand an sämtlichen Polen vorgeschaltet werden (Sicherungen, LS-Schalter und Schütze). Die Trennvorrichtung sollte in Übereinstimmung mit IEE-Vorschriften in der Nähe, jedoch nicht oberhalb des Gerätes installiert werden.

Nichteinhaltung dieser Vorgaben kann zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Produktgarantie führen. Eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) wird empfohlen.

2. Öffnen Sie die Anschlussabdeckung mit einem Schraubendreher.
3. Führen Sie das Netzkabel durch die Kabelklemme unterhalb des Anschlusses, fixieren Sie das Kabel

durch Anziehen der Schraube an der Kabelklemme am Gerätegehäuse.

- Schließen Sie die Kabel gemäß Abbildung an.



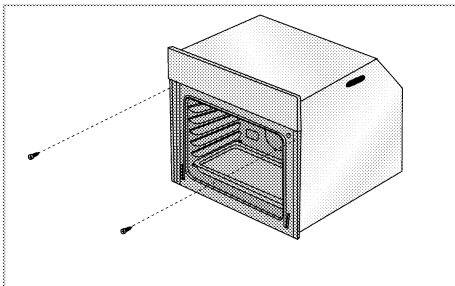
- Setzen Sie die Abdeckung des Anschlussblocks wieder auf, nachdem die Verkabelung abgeschlossen ist.

i Kabel dürfen aus Sicherheitsgründen nicht länger als 2 m sein.

- Das Netzkabel sollte mit einigem Abstand zum Gerät verlegt werden und darf nicht zwischen Gerät und Wand eingeklemmt werden.

Einbauen

- Achten Sie darauf, dass die Leitung nicht bricht und nicht gequetscht wird, wenn Sie den Ofen in die Aussparung schieben, ausrichten und fixieren.

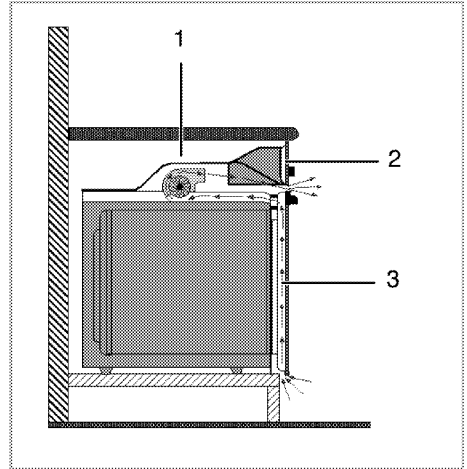


Fixieren Sie den Ofen wie in der Abbildung gezeigt mit 2 Schrauben.

Endkontrolle

- Stecken Sie die Anschlussleitung ein, vergessen Sie die Gerätesicherung nicht.
- Funktion prüfen.

Bei Geräten mit Lüfter



- Lüfter
- Bedienblende
- Tür

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

i Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Ofens noch etwa 20 bis 30 Minuten (ca.) lang nach.

Entsorgung

Verpackungsmaterialien entsorgen

Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

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

Altgeräte entsorgen



Entsorgen Sie Altgeräte grundsätzlich auf umweltfreundliche Weise.



Dieses Gerät ist mit dem Sammelsymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät nach den Vorgaben der europäischen Richtlinie 2002/96/EC recycelt und zerlegt werden muss, damit die Umwelt möglichst wenig beeinträchtigt wird. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung.

Elektrogeräte, die nicht über spezielle Sammelstellen entsorgt werden, stellen durch das Vorhandensein gefährlicher Substanzen eine potentielle Gefahr für Umwelt und Gesundheit dar.

Hinweise zur richtigen Entsorgung des Gerätes erhalten Sie von Ihrem Händler oder bei entsprechenden Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Bevor Sie das Gerät entsorgen, schneiden Sie das Netzkabel ab und machen die Türverriegelung (sofern vorhanden) unbrauchbar, damit Kinder nicht in Gefahr geraten.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten 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 Roste 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.
 - Missbrauchen 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.
-  Schauen Sie sich das Gerät nach dem Transport gut an, 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:

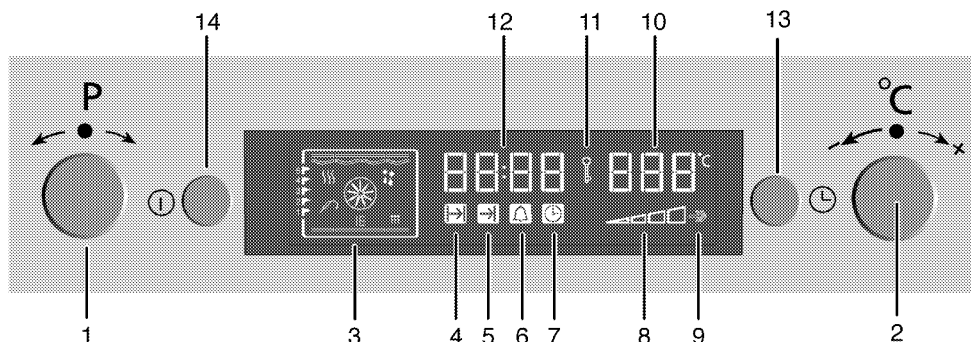
- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Ofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Versuchen Sie, mehrere Gerichte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

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

Erste Inbetriebnahme


Vergessen Sie nicht, den Aufkleber vom Digitaltimer abzuziehen, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.

Uhrzeit einstellen




- 1 Programm auswahl taste
- 2 Temperatur/Zeit erhöhen/vermindern-Taste
- 3 Funktionsanzeige
- 4 Garzeitsymbol
- 5 Garzeitendesymbol
- 6 Alarmzeitsymbol
- 7 Aktuelle-Zeit-Symbol
- 8 Ofentemperatursymbol
- 9 Schnellheizen-Position
- 10 Temperaturanzeige
- 11 Tastensperre-Symbol

1. Nach dem ersten Einschalten Ihres Ofens stellen Sie die aktuelle Uhrzeit durch leichte Drehung des Knopfes **2** in Richtung + oder – ein.


-  Wenn die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt ist, beginnt die Zeiteinstellung bei **12:00**. Das Uhrensymbold **7** wird ständig angezeigt und signalisiert, dass die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt wurde. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.

Zeit einstellen

1. Blenden Sie das Uhrzeitsymbol **7** durch zweimaliges Drücken des Knopfes **13** ein.
2. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit durch leichte Drehung des Knopfes **2** in Richtung **+** oder **-** ein.

-  Bei einem Stromausfall geht die Zeiteinstellung verloren. Eine Neueinstellung ist erforderlich. Die Uhrzeit kann nicht verändert werden, solange der Ofen eine Funktion ausführt.

Erstreinigung des Gerätes


-  Oberflächenbeschädigung durch Reinigungsmittel und -geräte. Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, -pulver, -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.


-  **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 Rost) aus dem Ofen heraus.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Wählen Sie die „Normal“-Einstellung.
4. Wählen Sie die höchste Grilleistung; siehe *Elektrischen Backofen bedienen, Seite 18*.
5. Lassen Sie den Ofen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
6. Schalten Sie den Ofen ab; siehe *Elektrischen Backofen bedienen, Seite 18*.

Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Rost) aus dem Ofen heraus.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Wählen Sie die höchste Grilleistung; siehe *Grill bedienen, Seite 28*.
4. Lassen Sie den Ofen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; siehe *Grill bedienen, Seite 28*.

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

5 Bedienung Backofen

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen

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

Hinweise zum Backen

- Verwenden Sie antihafbeschichtete Metallunterlagen, Aluminiumbehälter oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost richtig aus.
- Backform möglichst in die Mitte des Gitterrostes stellen.
- Backofentür geschlossen halten.

Hinweise zum Braten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen benötigt etwa 15 bis 30 Minuten länger zum Garen als ein entsprechender Braten ohne Knochen.
- Pro Zentimeter Fleischhöhe mit etwa 4 bis 5 Minuten Garzeit rechnen.
- Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen lassen. Der Fleischsaft verteilt sich

gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.

- Fisch möglichst in einer feuerfesten Form auf der mittleren oder unteren Ebene auf das Gitterrost stellen.

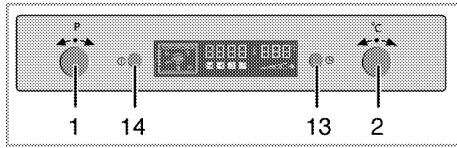
Hinweise zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, haben eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Flache Stücke, Spieße und Würstchen, aber auch wasserreiche Gemüse (wie Tomaten und Zwiebeln) eignen sich besonders gut zum Grillen.

- Grillgut so auf dem Grillrost (mit oder ohne untergelegtem Backblech) unter dem Heizelement verteilen, dass die belegte Fläche nicht größer ist als die des Grill-Heizelementes.
- Grillrost oder Blech in die gewünschte Einschubebene schieben. Wenn Sie ohne untergelegtes Backblech grillen, setzen Sie eine Tropfschale zum Auffangen des Fettes auf den Boden des Backofens.
- Geben Sie zur einfacheren Reinigung etwas Wasser in die Tropfschale.

Elektrischen Backofen bedienen

Ofen einschalten



- 1 Programmauswahltaete
- 2 Temperatur/Zeit erhoeuen/vermindern-Taete
- 13 Menue-taete
- 14 Ein-/Aus-/Taete

1. Zum Einschalten des Ofens halten Sie die Taete **14** etwa eine Sekunde lang gedruekt.

Temperatur und Betriebsart einstellen

Nach dem Einschalten des Ofens: In der Funktionsanzeige wird nichts angezeigt.

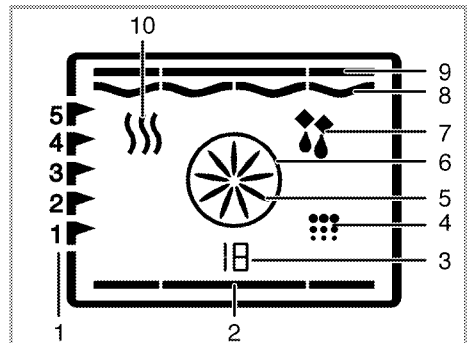


i Wenn innerhalb 10 Sekunden keine Einstellungen in diesem Bildschirm vorgenommen werden, schaltet sich der Ofen automatisch ab.

Temperatur, Garzeit, Garzeitende und Schnellheizen koennen nun eingestellt werden.

1. Stellen Sie den Knopf **1** nach links oder rechts auf die gewuenschte Funktion ein,

- 2. Die gewuenschte Temperatur stellen Sie durch leichtes Drehen des Knopfes **2** in Richtung '+' und '-' ein.
- » Ihr Ofen beginnt mit der gewuenschten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur.
- » In der Funktionsanzeige werden aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition dargestellt.
- » Falls zuvor keine Temperatureinstellung vorgenommen wurde, wird die fuer die ausgewaehlte Funktion empfohlene Temperatur in der Temperaturanzeige dargestellt. In der Funktionstabelle finden Sie sowohl waehlbare Funktionen als auch minimale und maximale Temperaturen, mit denen Ihr Ofen arbeiten kann.



- 1 Einschubposition
- 2 Unteres Heizelement
- 3 Funktionsnummer
- 4 Reinigungsposition
- 5 Turboluefter
- 6 Turbo-Heizelement
- 7 Auftauen-Position
- 8 Grill-Heizelement
- 9 Oberes Heizelement
- 10 Warmhalten
- * Die Funktionen koennen je nach Modell abweichen!

Funktionstabelle :

Funktion	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Statisch	200	40-280
Statisch + Umluft	175	40-280
Umluft	180	40-280
3D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Grill	280	40-280
Grill, niedrig	280	40-280
Eco-Umluft	180	160-220
Unterhitze	180	40-220
Warmhalten	60	40-100

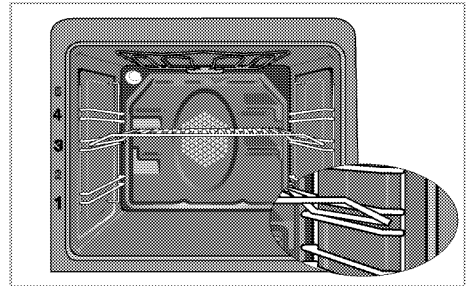
i Die maximale Garzeit ist – mit Ausnahme der Warmhalten-Einstellung – aus Sicherheitsgründen auf 6 Stunden begrenzt. Bei einem Stromausfall wird das Programm abgebrochen. Eine Neuprogrammierung ist erforderlich.

i Bei der Ausführung von Einstellungen blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

i Wenn der Ofen gerade eine Funktion ausführt oder die Uhr auf halbautomatische oder vollautomatische Programmierung eingestellt ist, kann die Uhrzeit nicht verändert werden.

i Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

Elektrischen Backofen ausschalten
Zum Abschalten des Ofens halten Sie die Taste **14** etwa zwei Sekunden lang gedrückt.



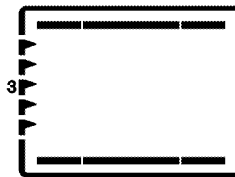
Einschubposition (Modell-abhängig)

Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig auf den Rost aufgelegt wird. Der Grillrost muss wie in der Abbildung gezeigt auf die Öffnung im Rost aufgelegt werden.

Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann von der Anordnung an Ihrem Gerät abweichen.

1. Ober-/Unterhitze



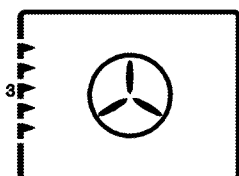
Lebensmittel werden gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Geeignet z. B. für Kuchen, Kekse, Aufläufe oder Kuchen in Backformen. Nur ein Blech verwenden.

2. Umluft



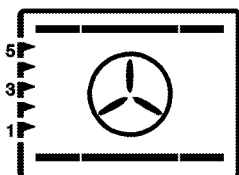
Durch den Lüfter wird heiße Luft von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig innerhalb des Ofens verteilt. Nur ein Blech verwenden.

3. Heißluft



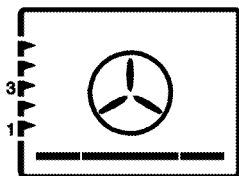
Durch den Lüfter wird heiße Luft vom hinteren Heizelement sehr schnell im Inneren des Ofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.

4. "3D"-Funktion



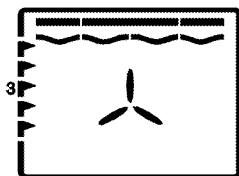
Ober-, Unterhitze und Ringheizung mit Ventilator (in der Rückwand) sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

5. Pizza-Funktion



Unterhitze und Ringheizung mit Ventilator (in der Rückwand) sind in Betrieb. Geeignet zum Backen von Pizza.

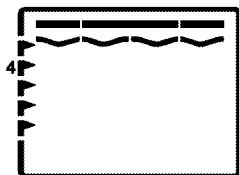
6. Umluftgrill



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

- Große oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.
- Maximaltemperatur einstellen.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

7. Grill



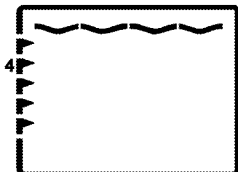
Der große Grill (unter der Backofendecke) ist in Betrieb. Zum Grillen größerer Mengen geeignet.

- Große oder mittelgroße Portionen in der richtigen

Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.

- Maximaltemperatur einstellen.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

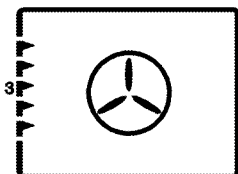
8. Kleinflächengrill



Der Grill (unter der Backofendecke) ist in Betrieb. Zum Grillen geeignet.

- Kleine oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.
- Maximaltemperatur einstellen.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

9. Eco-Umluft



Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Heißluft im Temperaturbereich 160 bis 220°C nutzen. Die Garzeit verlängert sich ein wenig.

Die Kochzeiten für diesen Modus finden Sie in der Tabelle für die "Eco-Umluft".

10. Unterhitze



Nur die Unterhitze ist in Betrieb. Besonders für Gerichte wie Pizza geeignet, die mit Unterhitze zubereitet werden.

11. Warmhalten



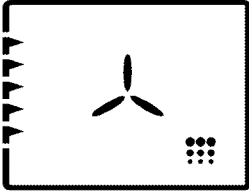
Hiermit können Sie Speisen mit niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum warmhalten.

12. Auftauen



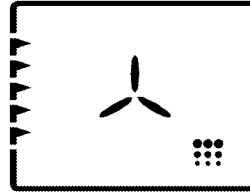
Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Ventilator (in der Rückwand) ist in Betrieb. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

13. Pyrolytische Reinigung - eco mode



Diese Funktion dient der Selbstreinigung Ihres Ofens bei besonders hoher Temperatur. Wir empfehlen dies bei nur leicht verschmutztem Ofen. Bitte lesen Sie vor der Nutzung dieser Funktion die Hinweise im Abschnitt zur Reinigung.

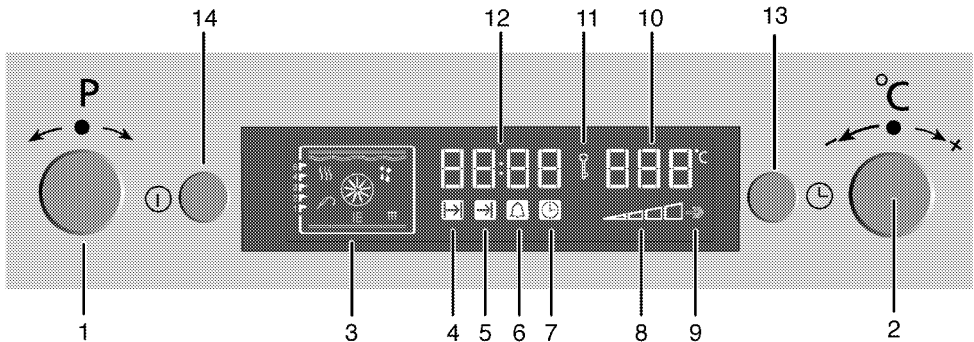
14. Pyrolytische Reinigung



Diese Funktion dient der Selbstreinigung Ihres Ofens bei besonders hoher Temperatur. Bitte lesen Sie vor der Nutzung dieser Funktion die Hinweise im Abschnitt zur Reinigung.

i Bei geöffneter Ofentür arbeitet der Lüfter nicht, damit die heiße Luft im Inneren verbleibt.

Ofen-Bedienfeld



- 1 Programmauswahl-taste
- 2 Temperatur/Zeit erhöhen/vermindern-Taste
- 3 Funktionsanzeige
- 4 Garzeitsymbol
- 5 Garzeitensymbol
- 6 Alarmzeitsymbol
- 7 Aktuelle-Zeit-Symbol
- 8 Ofentemperatursymbol
- 9 Schnellheizen-Position
- 10 Temperaturanzeige
- 11 Tastensperre-Symbol
- 12 Aktuelle Zeit
- 13 Menütaste
- 14 Ein-/Aus-/Taste

Halbautomatik-Betrieb einschalten

In diesem Betriebsmodus können Sie vorgeben, wie lange der Ofen arbeiten soll (Garzeit). Nachdem die Einstellungen vorgenommen wurden, beginnt der Ofen zu arbeiten und behält die vorgegebene Temperatur während der gesamten Garzeit bei. Nach dem Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen ab.

1. Schalten Sie den Ofen durch Gedrückthalten des Knopfes **14** ein.
2. Stellen Sie den Betriebsmodus (Funktion) durch leichte Drehung


- des Knopfes **1** nach links oder rechts ein.
3. Aktivieren Sie das Garzeitsymbol **4** durch Drücken der Taste **13** im laufenden Betrieb.
 4. Stellen Sie die Garzeit durch leichte Drehung des Knopfes **2** in Richtung **"+"** oder **"-"** ein.

» **4** Nach dem Einstellen der Garzeit leuchtet das Garzeitsymbol weiter.

5. Geben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
6. Stellen Sie die Temperatur durch leichte Drehung des Knopfes **2** in Richtung **"+"** oder **"-"** ein.

Stellen Sie die Temperatur durch leichte Drehung des Knopfes **2** in Richtung **"+"** oder **"-"** ein.

» Der Ofen heizt sich bis zur vorgegebenen Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende. Im Betrieb leuchtet die Ofenbeleuchtung auf.

 Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten sämtliche Segmente der Ofentemperaturanzeige (**8**) auf.

7. Nach Abschluss des Garens wird **"End"** angezeigt, ein Tonsignal erklingt.
 8. Zum Abschalten des Alarmsignals drücken Sie den Knopf **13** oder **14**.
- » Das Tonsignal schaltet sich ab, der Ofen schaltet sich automatisch aus, die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

Automatikbetrieb einschalten

In diesem Betriebsmodus können Sie festlegen, wie lange der Ofen arbeiten soll (Garzeit) und wann er sich automatisch ausschaltet (Garzeitende).

1. Schalten Sie den Ofen durch Gedrückthalten des Knopfes **14** ein.


2. Stellen Sie den Betriebsmodus (Funktion) durch leichte Drehung des Knopfes **1** nach links oder rechts ein.
3. Aktivieren Sie das Garzeitsymbol **4** durch Drücken der Taste **13** im laufenden Betrieb.
4. Stellen Sie die Garzeit durch leichte Drehung des Knopfes **2** in Richtung **"+"** oder **"-"** ein.

» **4** Nach dem Einstellen der Garzeit leuchtet das Garzeitsymbol weiter.


5. Aktivieren Sie das Garzeitende-Symbol **5** durch mehrmaliges kurzes Drücken der Taste **13**.
6. Stellen Sie das Garzeitende durch leichte Drehung des Knopfes **2** in Richtung **"+"** oder **"-"** ein.

» **5** Nach dem Einstellen des Garzeitendes leuchtet das Garzeitende-Symbol weiter.

7. Geben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
 8. Stellen Sie die Temperatur durch leichte Drehung des Knopfes **2** in Richtung **"+"** oder **"-"** ein.
- » Der Ofentimer berechnet die Garen-Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Im Betrieb leuchtet die Ofenbeleuchtung auf.


 Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten sämtliche Segmente der Ofentemperaturanzeige (**8**) auf.

9. Nach Abschluss des Garens wird **"End"** angezeigt, ein Tonsignal erklingt.
10. Zum Abschalten des Alarmsignals drücken Sie den Knopf **13** oder **14**.
- » Das Tonsignal schaltet sich ab, der Ofen schaltet sich automatisch aus, die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt. Die Ofenbeleuchtung erlischt.

 Falls Sie die halbautomatische oder automatische Programmierung wieder abbrechen möchten, müssen Sie die Garzeit zurücksetzen.

Schnellheizen verwenden

Mit dieser Funktion können Sie die gewünschte Ofentemperatur schneller erreichen; dazu schaltet der Ofen auf eine von der ausgewählten Funktion abweichende Kombination der Heizelemente um.


 Die Schnellheizen-Funktion kann nur im laufenden Betrieb eingestellt werden. In den Betriebsarten Auftauen und Reinigen können Sie die Schnellheizen-Funktion nicht verwenden. Bei einem Stromausfall wird die Schnellheizen-Funktion außer Kraft gesetzt.

1. Zum Einschalten der Schnellheizen-Funktion drücken Sie die Taste **13** mehrmals kurz hintereinander, bis das Schnellheizen-Symbol **9** aktiv wird.
- » **"OFF"** wird angezeigt.
2. Stellen Sie die Schnellheizen-Funktion durch leichte Drehung des Knopfes **2** in Richtung **"+"** ein.

- » Wenn das Schnellheizen aktiv ist, wird **"On"** angezeigt, das Schnellheizen-Symbol leuchtet dauerhaft.
- » Sobald die gewünschte Ofentemperatur erreicht ist, erlischt das Schnellheizen-Symbol, der Ofen schaltet wieder zu der Funktion zurück, die vor dem Schnellheizen ausgewählt wurde.
3. Zum Abbrechen der Schnellheizen-Funktion drücken Sie die Taste **13**; das Schnellheizen-Symbol **9** leuchtet auf.
- » **"On"** wird angezeigt.
4. Schalten Sie die Schnellheizen-Funktion durch leichte Drehung des Knopfes **2** in Richtung **"-"** ab.
- » **"OFF"** wird angezeigt.

Programmsperre bedienen Programmsperre einschalten

Mit der Tastensperre können Sie die unerwünschte Bedienung des Ofens verhindern.

 Die Tastensperre können Sie im laufenden Betrieb verwenden und auch dann, wenn der Ofen nicht arbeitet. Auch wenn die Tastensperre im laufenden Betrieb des Ofens eingeschaltet ist, können Sie den Ofen jederzeit ausschalten, indem Sie die Taste **14** etwa 2 Sekunden lang gedrückt halten.

1. Zum Einschalten der Tastensperre drücken Sie die Taste **13** mehrmals kurz hintereinander, bis das Tastensperre-Symbol **"11"** aktiv wird.
- » **"OFF"** wird angezeigt.

2. Stellen Sie die Tastensperre durch leichte Drehung des Knopfes **2** in Richtung **"+"** ein.

» Wenn die Tastensperre aktiv ist, wird **"On"** angezeigt, das Tastensperre-Symbol leuchtet dauerhaft.

Programmsperre ausschalten

1. Zum Abschalten der Tastensperre drücken Sie die Taste **13** mehrmals kurz hintereinander, bis das Tastensperre-Symbol **"11"** aktiv wird.

» **"On"** wird angezeigt.

2. Durch leichte Drehung des Knopfes **2** in Richtung **"-"** können Sie die Tastensperre nun ausschalten.

» Nachdem die Tastensperre abgeschaltet wurde, wird

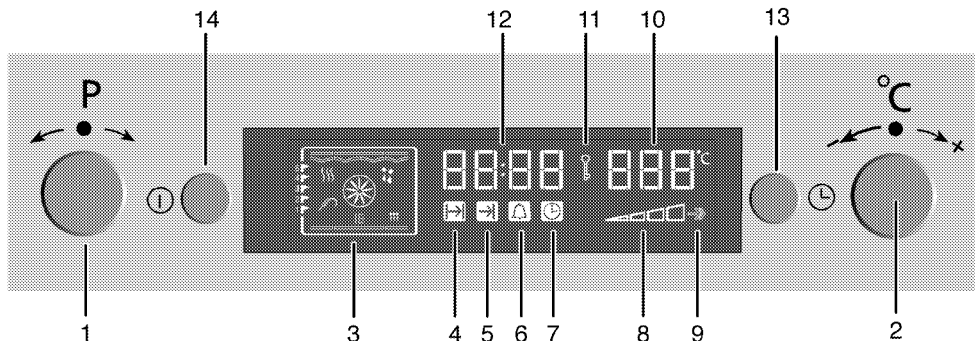
„AUS“ angezeigt, das Tastensperre-Symbol **11** verschwindet.

i Bei aktiver Tastensperre können die Ofentasten nicht benutzt werden. Auch bei einem Stromausfall bleibt die Tastensperre erhalten.

Kurzzeitwecker bedienen

Zusätzlich zum Einsatz als Timer beim Kochen können Sie diese Funktion auch zur Erinnerung oder als Wecker nutzen.

Der Kurzzeitwecker lässt ein Alarmsignal ertönen, sobald eine von Ihnen wählbare Zeitspanne abgelaufen ist. Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens.



- 1 Programmauswahl Taste
- 2 Temperatur/Zeit erhöhen/vermindern-Taste
- 3 Funktionsanzeige
- 4 Garzeitsymbol
- 5 Garzeitendesymbol
- 6 Alarmzeitsymbol
- 7 Aktuelle-Zeit-Symbol
- 8 Ofentemperatursymbol
- 9 Schnellheizen-Position
- 10 Temperaturanzeige
- 11 Tastensperre-Symbol
- 12 Aktuelle Zeit
- 13 Menütaste
- 14 Ein-/Aus-Taste

Uhr als Kurzzeitmesser (Wecker) verwenden

Der Kurzzeitmesser wirkt sich nicht auf die restlichen Ofenfunktionen aus. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Beispielsweise können Sie den Kurzzeitmesser einsetzen, wenn Sie nach einer bestimmten Zeit an das Wenden der Speisen im Ofen erinnert werden möchten.

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

i Den Kurzzeitmesser können Sie im laufenden Betrieb verwenden und auch dann, wenn der Ofen nicht arbeitet.

Kurzzeitwecker stellen

2. Drücken Sie die Taste **13** mehrmals kurz hintereinander, bis das Alarmsymbol **6** aktiv ist.
 3. Stellen Sie die gewünschte Alarmzeit durch leichte Drehung des Knopfes **2** in Richtung **"+"** oder **"-"** ein.
- » Nach der Zeiteinstellung leuchtet das Alarmsymbol dauerhaft in der Anzeige.
4. Nach Ablauf der Alarmzeit blinkt das Alarmsymbol, ein Tonsignal erklingt.

5. Durch Drücken einer beliebigen Taste schalten Sie das Tonsignal ab.

Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten

2. Zum Rücksetzen der Alarmzeit drücken Sie die Taste **13**; das Alarmzeitsymbol **6** leuchtet auf.
3. Passen Sie die Einstellung durch Drehen des Knopfes **2** in Richtung **"-"** an, bis **"00:00"** angezeigt wird.

Garzeitentabelle

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

Backen und Braten

i 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		1	180	40 ... 50
Kuchen in Backpapier*	Einschub 1		3	175	25 ... 30
Biskuitkuchen*	Einschub 2		1 - 3	175	30 ... 40
	Einschub 1		3	180	5 ... 10
Kekse*	Einschub 2		1 - 3	175	20 ... 30
	Einschub 1		3	175	25 ... 30
Teiggebäck*	Einschub 1		3	180	35 ... 45
	Einschub 2		1 - 3	175	30 ... 40
Teilchen*	Einschub 1		3	180	25 ... 35
	Einschub 2		1 - 3	175	35 ... 45
Sauerteig*	Einschub 1		3	180	35 ... 45
Lasagne*	Einschub 1		3	180	30 ... 40
Pizza*	Einschub 1		3	200	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
	Einschub 1		3	25 Min. bei 250 max., dann 190	60 ... 80

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Brathähnchen	Einschub 1		1	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
	Einschub 1		1	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	140 ... 190
Fisch	Einschub 1		3	200	20 ... 30
	Einschub 1		3	200	20 ... 25

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

Eco-Umluft

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

Halten Sie die Backofentür im Eco-Umluft-Betrieb geschlossen.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen in Backpapier	Einschub 1		3	200	35 ... 40
Kekse	Einschub 1		3	200	30 ... 35
Teiggebäck	Einschub 1		3	200	40 ... 45
Teilchen	Einschub 1		3	200	40 ... 45

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.

Grill bedienen

-  Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!
Schließen Sie beim Grillen die Ofentür.

Grill einschalten

1. Zum Einschalten des Ofens halten Sie die Taste **14** etwa eine Sekunde lang gedrückt.
2. Stellen Sie die Grillfunktion durch leichte Drehung des Knopfes **'1'** nach links oder rechts ein.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Knopf **2** etwas zu **+** oder **-** hin drehen.

Grill ausschalten

1. Zum Abschalten des Ofens halten Sie die Taste **14** etwa zwei Sekunden lang gedrückt.

Einschubposition

Um beste Grillergebnisse zu erzielen, platzieren Sie den Rost möglichst nahe an der Ofentür; so, dass er gerade eben nicht an das Glas stößt. Wenn der Rost zu weit nach hinten eingeschoben wird, arbeitet der Grill merklich schlechter.

Garzeitentabelle zum Grillen


Elektrischer Grill


Speise	Einschubebene	Grilldauer (ca.)
Fisch	4	20...25 Min. [#]
Hühnerklein	4	25...35 Min.
Lammkoteletts	4	20...25 Min.
Rinderbraten	4	25...30 Min. [#]
Kalbskoteletts	4	25...30 Min. [#]
Toastbrot	4	1...2 min.
[#] je nach Dicke		

6 Pflege und Wartung

Allgemeine Hinweise


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


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

-  **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!**
Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Einsatz gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Ofens 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.
- Verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten, wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen. 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, Scheuerpulver, -milch oder spitzen Gegenstände verwenden.

-  Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung.

Bedienfeld reinigen

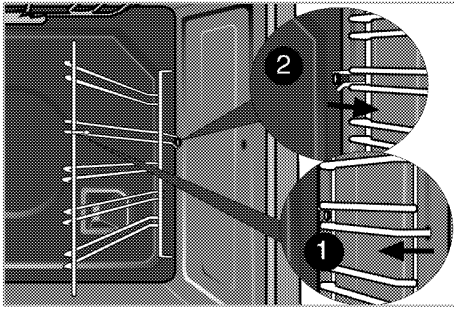
Reinigen Sie Bedienfeld und Tasten mit einem weichen Tuch; anschließend trockenreiben.

-  Beschädigung der Bedienblende! Zum Reinigen der Bedienblende die Knöpfe nicht abziehen.

Backofen reinigen

Für die Reinigung des Backofens benötigen Sie kein Backofenspray oder andere Spezialreiniger. Am besten wischen Sie den Backofen feucht aus, solange er noch warm ist. So reinigen Sie die Seitenwände des Ofens,

1. Entfernen Sie das Vorderteil der Führungsschiene, indem Sie es von der Seitenwand wegziehen.
2. Nehmen Sie das seitliche Gestell komplett heraus; dazu ziehen Sie es zu sich heran.



Pyrolytische Selbstreinigung

⚠ 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.

i Nicht die Türdichtung reinigen. Die Fiberglasdichtung ist sehr empfindlich und kann leicht beschädigt werden.

Lassen Sie beschädigte Türdichtungen vom autorisierten Kundendienst austauschen.

1. **☼☼☼** Wählen Sie die Pyrolysefunktion (Selbstreinigung).

☼☼☼eco Bei nur leichten

Verschmutzungen empfehlen wir die ökonomische Reinigungsfunktion.

Bei extremen Verschmutzungen ist etwas mehr Reinigungsaufwand erforderlich. In solchen Fällen sollten Sie die Pyrolysefunktion **☼☼☼** nach der Grundreinigung **☼☼☼eco** einsetzen.

» 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.

1. Während der Selbstreinigung kann die Ofentür 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.

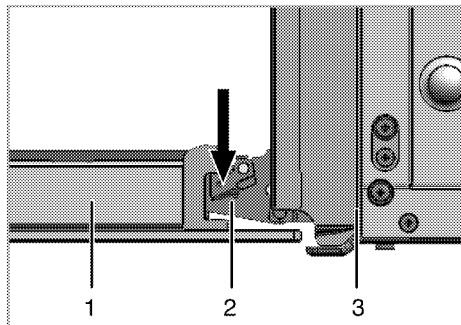
- Nach der Reinigung entfernen Sie Rückstände mit etwas Essigwasser.

Backofentür reinigen

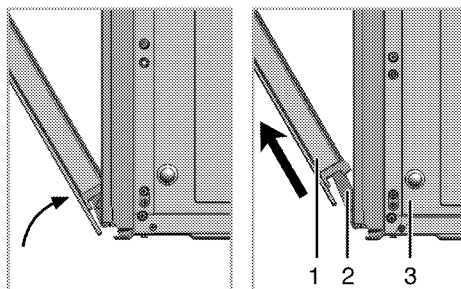
Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann der Glas zerstören.

Backofentür ausbauen

- Öffnen Sie die Fronttür.
- Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Fronttür, indem Sie sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



- Fronttür
- Scharnier
- Ofen



- Öffnen Sie die Fronttür zur Hälfte.
- Nehmen Sie die Fronttür heraus, indem Sie sie nach oben hin von

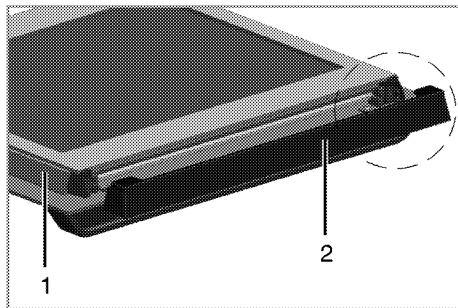
den Scharnieren rechts und links lösen.

- i** Zum Wiederanbringen der Abdeckung führen Sie bitte die Schritte zum Anbringen in umgekehrter Reihenfolge aus (Schritte 4, 3, 2, 1). Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen

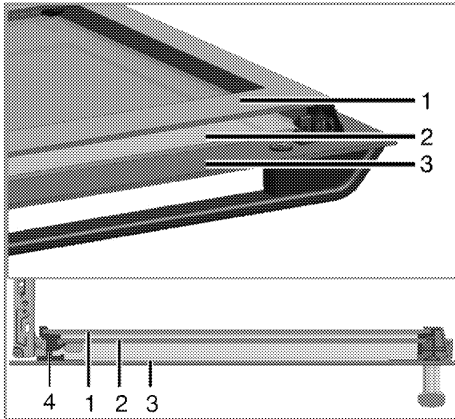
Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

- Backofentür öffnen.



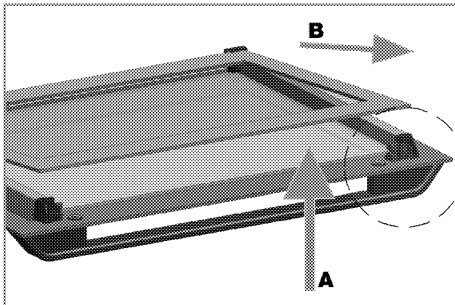
- Rahmen
- Plastikteil

Entfernen Sie das Plastikteil an der oberen Türseite, indem Sie es herausziehen.

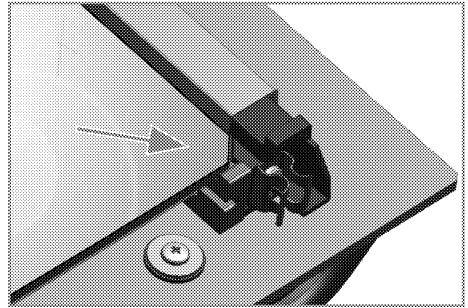


- 1 Innere Glasscheibe
- 2 Innere Glasscheibe
- 3 Äußere Glasscheibe
- 4 Plastikgehäuse für Glasboden

Heben Sie die innere Glasscheibe, wie auf der Abbildung gezeigt, in Richtung 'A'. Entfernen Sie die Glasscheibe, indem Sie sie in Richtung 'B' ziehen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, um die innere Glasscheibe zu entfernen..



Beim Zusammenbau der Tür montieren Sie zuerst die innere Glasscheibe. Die abgeschrägten Ecken der Scheibe sollte die Schräge des Plastikgehäuses - wie abgebildet - überlappen.



Die innere Scheibe sollte im Plastikgehäuse nahe an der ersten Glasscheibe montiert werden. Bei der Montage der ersten Glasscheibe, stellen Sie sicher, dass die bedruckte Seite zur inneren Glasscheibe zeigt. Die innere Glasscheibe muss so montiert werden, dass die untere Ecke der Scheibe in das untere Plastikgehäuse passt. Drücken Sie das Plastikteil in den Rahmen, bis ein Klickgeräusch zu hören ist.

Ofenbeleuchtung auswechseln

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

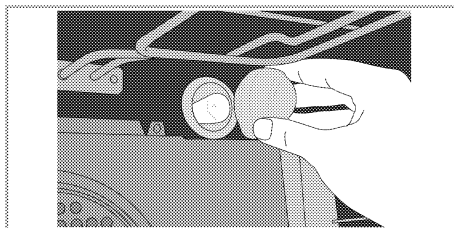
i Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in *Technische Daten, Seite 5* Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.

i Die Position der Leuchte 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. Drehen Sie die Ofenlampe gegen den Uhrzeigersinn heraus, setzen Sie eine neue Lampe ein.

4. Glasabdeckung wieder anbringen.

7 Störungen beheben

 Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch nicht fachgerechte Reparatur! Das Gerät darf nur durch zugelassene Servicenederlassungen repariert werden.

Normale Betriebseigenschaften

- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu

Rauch- und Geruchsentwicklung kommen.

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal.
- Wenn sich Metallteile erhitzen, dehnen sie sich aus und können dabei Geräusche erzeugen.

Bevor Sie den Kundendienst rufen, überprüfen Sie die folgenden Punkte.

Elektrik

Störung/Problem	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt oder ausgeschaltet.	Sicherungen im Sicherungskasten kontrollieren. Gegebenenfalls ersetzen oder wieder einschalten.
	Die Uhrentasten funktionieren nicht	Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte aufheben (Siehen; <i>Programmsperre bedienen, Seite 24</i>).
Backofenbeleuchtung brennt nicht.	Backofenlampe ist defekt.	Backofenlampe ersetzen.
	Kein Strom.	Sicherungen im Sicherungskasten kontrollieren. Gegebenenfalls ersetzen oder wieder einschalten.
Backofen heizt nicht.	Funktionsknopf und/oder Temperaturknopf sind nicht eingestellt.	Funktionsknopf und Temperaturknopf einstellen.
	Falls das Produkt über eine Zeitschaltuhr verfügt, lässt sich diese nicht einstellen.	Zeit einstellen.
	Kein Strom.	Netzanschluss und Sicherungskasten überprüfen.

Wenn die Störung weiter besteht:

1. Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen).
2. Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.



Versuchen Sie nicht, Ihr Kochgerät selbst zu reparieren. Im Inneren des Gerätes befinden sich keine vom Nutzer zu wartenden Teile.

