

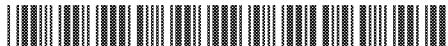
GRUNDIG

Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



GEBD19401DXHI



DE

385.4414.45/R.AA/19.10.2021

7757787657

Sehr geehrter Kunde,

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

Gründig dankt Ihnen, dass Sie sich für das Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dazu dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie sie als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller im Benutzerhandbuch angegebenen Informationen und Warnungen.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit.

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

HINWEIS Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.



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



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



INHALTSVERZEICHNIS

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Verwendungszweck	4
Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere.....	5
Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten.....	6
Sicherheit beim Transport	8
Sicherheitshinweise zur Installation	8
Sicher bedienen	9
Warnhinweise zu hohen Temperaturen	9
Zubehör.....	10
Sicherheit beim Kochen	10
Dampfsystem.....	11
Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen.....	12

2 Hinweise zum Umweltschutz

14

Richtig entsorgen	14
Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten	14
Verpackungsmaterialien entsorgen	14
Tipps zum Energiesparen.....	14

3 Ihr neues Gerät

15

Ihr neues Gerät	15
Bedienfeld und Bedienung	16
Ofen-Steuerung	16
Ofenfunktionen.....	18
Zubehör.....	20
Verwendung von Produktzubehör.....	21
Technische Spezifikationen	24

4 Erster Einsatz

25

Erstmaliges Einstellen	25
Erste Reinigung	25

5 Bedienung des Backofens

27

Allgemeine Informationen zum Ofen	27
So nutzen Sie die Bedienelemente	27
Dampfunterstütztes Garen	32
Einstellungen.....	35

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

40

Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	40
Backwaren und andere Ofengerichte	40
Fleisch, Fisch und Geflügel.....	43
Grillen.....	44
Dampfunterstütztes Kochen	45
Testspeisen.....	46

7 Reinigung und Wartung

48

Allgemeine Hinweise zur Reinigung	48
Reinigung des Zubehörs	49
Bedienfeld reinigen	49
Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)	50
Dampfreinigung	50
Reinigung der Ofentür	51
Entfernen der Innenscheiben der Tür.....	53
Ofenbeleuchtung reinigen.....	54

8 Problemlösungen

56

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise, die dafür sorgen sollen, dass es nicht zu Sachschäden oder Verletzungen kommt.
 - Vergessen Sie nicht, die gesamte Dokumentation – also Bedienungsanleitung, Aufkleber und sonstige Dokumente – und Teile mitzugeben, falls Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben.
 - Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Ignorieren dieser Hinweise eintreten.
 - Übrigens erlöschen sämtliche Garantien und Gewährleistungen, wenn Sie sich nicht an diese Hinweise halten.
 - **⚠ Lassen Sie Reparaturarbeiten immer nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur empfohlenen Fachkraft ausführen.**
 - **⚠ Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.**
 - **⚠ Versuchen Sie nicht, jegliche Teile des Gerätes selbst zu reparieren oder auszutauschen, wenn dies nicht klar und deutlich in der Bedienungsanleitung empfohlen und beschrieben wird.**
 - **⚠ Verzichten Sie auf eigenmächtige technische Veränderungen des Gerätes.**
- ⚠ Verwendungszweck**
- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
 - Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Haushalten und personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
 - Dieses Produkt ist für den Einsatz in Höhen bis zu 2500 Metern geeignet.
 - **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte

nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.

- Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.
- Dieses Produkt sollte nicht zum Heizen, Vorwärmern von Tellern, Aufhängen von Handtüchern oder Kleidung zum Trocknen am Griff verwendet werden.



Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.

- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden können.

- werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
 - Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab, lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Der Backofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.
 - (Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat) Schneiden Sie den Netzstecker ab, sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinesfalls in Betrieb genommen werden kann, wenn Sie das Gerät entsorgen. Und vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!

Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem

- Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
 - Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
 - Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.

- (Wenn Ihr Produkt kein Netzkabel hat) Verwenden Sie ausschließlich Anschlusskabel eines Typs, der im Abschnitt „Technische Daten“ angegeben ist.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Vergessen Sie nicht, dass sich die Rückwand des Ofens im Betrieb ebenfalls erhitzt. Netzkabel dürfen daher nicht die Rückwand berühren; die Isolierung kann schmelzen, Kurzschlüsse oder Stromschläge sind in diesem Fall vorprogrammiert.
- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Falls die Isolierung schmilzt, kann es schnell zu Kurzschläüssen, damit auch zu Bränden kommen.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.
(Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat)
- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen

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

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Widerstehen Sie der Versuchung, den Netzstecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen: Fassen Sie immer den Stecker selbst. Andernfalls kann es schnell passieren, dass Sie die ganze Steckdose aus der Wand reißen oder es zum Kabelbruch kommt.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können Funken überschlagen, es besteht Brandgefahr.

Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.

- Missbrauchen Sie die Tür und den Türgriff nicht zum Tragen oder Umsetzen des Gerätes.
- Legen Sie keine Fremdkörper auf dem Gerät ab, tragen Sie das Gerät aufrecht. Das Gerät darf nicht transportiert werden, solange sich noch Wasser darin befindet. Erst wenn jegliches Wasser entfernt wurde, können Sie sich an den Transport machen.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Fixieren Sie auch entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.

Sicherheitshinweise zur Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Falls Sie Beschädigungen

feststellen sollten, installieren Sie das Gerät nicht.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Heizungen, Heizöfen und dergleichen) auf.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen am Gerät frei.
- Verzichten Sie auf eine Aufstellung hinter Dekotüren, da Überhitzung droht.



Sicher bedienen

- Denken Sie daran, das Gerät nach dem Einsatz wieder abzuschalten.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Türglasscheibe, natürlich auch dann nicht, falls die Scheibe beschädigt ist.

- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nicht ganz bei der Sache sind – zum Beispiel, wenn Sie stark wirkende Medizin genommen oder Sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen.
- Brennbare Gegenstände Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge darüber.
- Die Scharniere an der Tür bewegen und schließen sich, wenn Sie die Tür öffnen oder schließen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.



Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Das Gerät erwärmt sich natürlich im Betrieb, auch erreichbare Teile erhitzen sich stark.

Berühren Sie keine heißen Teile, vor allem nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.

- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.
- Halten Sie beim Öffnen der Ofentür Abstand, da heißer Dampf aus der Tür austritt. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen.
- Das Gerät erwärmt sich natürlich im Betrieb. Berühren Sie keine heißen Stellen, fassen Sie vor allem nicht an die Wände des Garraums, die Heizelemente und alles, was sich ebenfalls stark erwärmt.
- Ziehen Sie am besten Ofenhandschuhe über, wenn Sie Speisen in den heißen Ofen geben oder herausnehmen.

Zubehör

- Achten Sie darauf, dass Grillrost und Bleche richtig in den Einschüben sitzen. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „Zubehör verwenden“.
- Zubehör im Garraum kann das Glas der Ofentür beim Schließen beschädigen, wenn es nicht richtig sitzt. Schieben Sie Zubehörteile immer komplett in den Garraum.

Sicherheit beim Kochen

- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht. Alkohol verdampft schon bei relativ geringen Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und, damit natürlich Brände verursachen.
- Speisereste, Öl, Fett und andere brennbare Dinge im Garraum und in unmittelbarer Nähe können Feuer fangen. Entfernen Sie solche Verunreinigungen vor der nächsten Nutzung.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa eine Stunde vor und nach der Zubereitung

im Ofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.

- Erhitzen Sie Speisen nicht in geschlossenen Dosen, Konserven oder Glasbehältern. Die Speisen dehnen sich beim Erhitzen aus, können den Behälter sprengen – teilweise mit einiger Wucht!
- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssiges Backpapier, das über den Rost, das Blech oder den Behälter hinausragt, damit das Backpapier nicht an die Heizelemente gerät. Verwenden Sie Backpapier niemals bei Ofentemperaturen, für die das Papier nicht mehr geeignet ist. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
- Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den

Ofenboden, bedecken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.

- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Man kommt leicht an heiße Stellen. Verbrennungsgefahr!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die kräftigen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.

Dampfsystem

- Beim Dampfgaren kann heißer Dampf beim Öffnen der Ofentür entweichen, dabei besteht Verbrühungsgefahr. Öffnen Sie die Tür nur sehr vorsichtig.
- Verwenden Sie kein destilliertes, entionisiertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur

gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie ausschließlich Wasser, niemals brennbare und/oder alkoholische Flüssigkeiten, auch nichts, in dem sich irgendwelche Zusätze befinden. Wasser, sonst nichts.

- Wenn nach dem Dampfgaren Feuchtigkeit im Ofen verbleibt, ist dies wie eine kleine Einladung zum Rosten. Lassen Sie den Ofen nach dem Kochen gründlich trocknen. Bewahren Sie keine feuchten Speisen längere Zeit im Ofen auf.
- Verzichten Sie auf Zubehör, das beim Dampfgaren zum Rosten neigt.
- Achten Sie darauf, dass beim Entnehmen und Einsetzen des Wassertanks kein Wasser an Stellen läuft, an denen es nichts zu suchen hat.
- Wenn Sie die Speisen nach dem Dampfgaren aus dem Ofen holen, kann heiße Flüssigkeit vom Kochgeschirr ablaufen. Gehen Sie also entsprechend vorsichtig vor, tragen Sie am besten Handschuhe.

- Halten Sie sich beim Dampfgaren an die in der Zubereitungstabelle empfohlene Wassermenge.

Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- Verzichten Sie beim Reinigen der Backofentür und der Türscheibe auf scharfe Scheuermittel, Metallschaber, Stahlwolle sowie Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.
- Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine feuchte und schmutzige Oberfläche kann Probleme beim Betrieb der Funktionen verursachen.

- Nach dem Dampfgaren sollte das restliche Wasser aus dem Wassertank gelassen, der Tank gereinigt werden. Falls Wasser im Garraum zurückbleibt, steht die Hygiene auf dem Spiel: Bakterien lieben Feuchtigkeit.
- Geben Sie den Wassertank nicht in die Spülmaschine. Wischen Sie den Wassertank mit einem leicht feuchten Tuch sauber, danach mit einem trockenen Tuch ordentlich trocken. Verstauen Sie den Wassertank erst dann, wenn er komplett getrocknet ist. Kommen Sie nicht auf die (sehr schlechte) Idee, den Tank im Ofen zu trocknen.
- Zum Entfernen von Kalkablagerungen im Wassertank lösen Sie 1 Teelöffel Zitronensalz in einem Glas Wasser auf, gießen die Lösung in den Tank und lassen sie dort 1 Stunde lang stehen. Anschließend mit reichlich Wasser auswaschen und gründlich trocknen. Wir empfehlen, dies alle 4 – 5 Einsätze zu wiederholen.
- Verzichten Sie beim Reinigen des Ofenbodens auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Versuchen Sie nicht, den Kalk, der sich eventuell am Ofenboden absetzt, abzukratzen. Andernfalls kann der Ofenboden unschön beschädigt werden.
- Abhängig von der Häufigkeit der dampfunterstützten Dampfreinigungsvorgänge und der Härte des verwendeten Wassers können Kalkflecken im Wasserbecken am Boden des Ofens auftreten
- Es wird empfohlen, das Innere des Ofens mit Essigwasser und einem Tuch gegen Kalkflecken zu reinigen, die nach dem dampfunterstützten Garen auf dem Chassis auftreten können.

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig 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.

Durch eine ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte können mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden.

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.

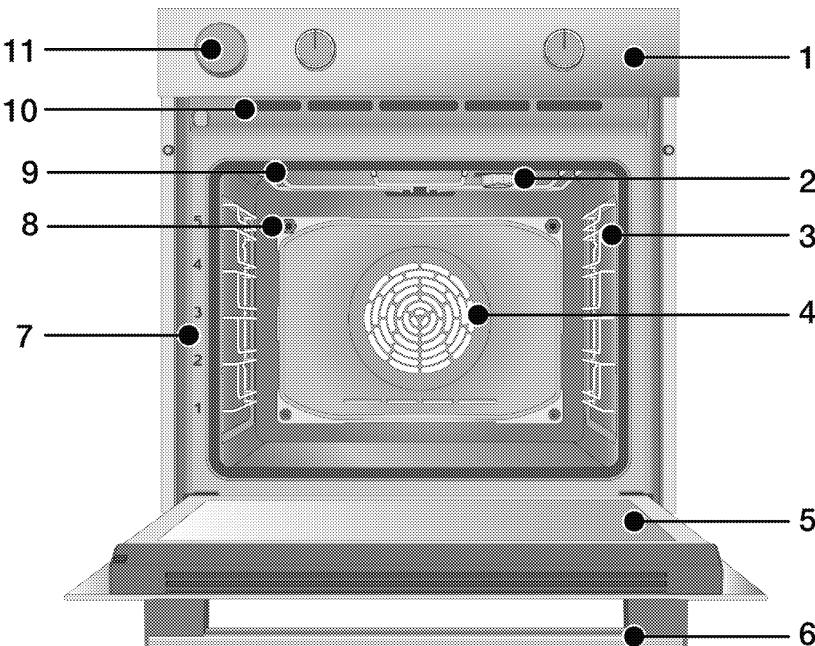
Tipps zum Energiesparen

Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt. Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Schalten Sie das Gerät 5 – 10 Minuten vor dem Garzeitende ab: Die Resthitze reicht gewöhnlich bis zum Abschluss. So können Sie bis zu 20 % Energie sparen, die wirklich nicht nötig ist.
- Heizen Sie den Ofen vor, wenn dies im Rezept oder in der Anleitung angegeben ist. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Öko-Heißluft“-Funktion verwenden. Wenn Sie die Tür geschlossen halten, wird die Innentemperatur beim Einsatz der „Öko-Heißluft“-Funktion in einem optimal zum Energiesparen geeigneten Bereich gehalten. Diese Temperatur kann etwas von der Displayanzeige abweichen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Dazu stellen Sie beispielsweise gleich zwei Behälter auf den Rost. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.

3 Ihr neues Gerät

Ihr neues Gerät



- 1 Bedienfeld
- 2 Lampe*
- 3 Drahtregale**
- 4 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)
- 5 Durch
- 6 Handhabung
- 7 Regal-Positionen
- 8 Dampfaustrittsloch
- 9 Oberheizung
- 10 Belüftungsöffnungen
- 11 Wasserbehälter

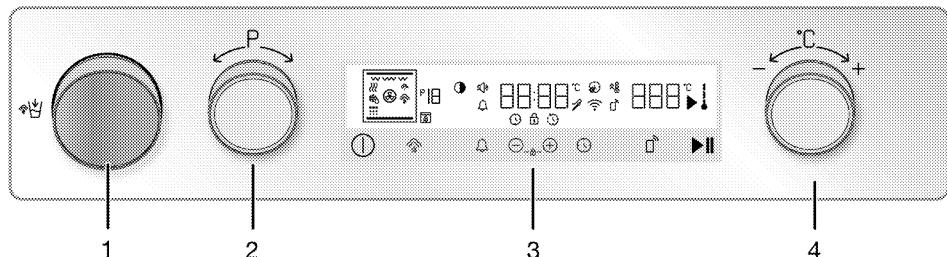
* Das hängt vom Modell ab.
Möglicherweise ist Ihr Produkt nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe können von der Abbildung abweichen.

** Das hängt vom Modell ab. Ihr Produkt kann ohne Drahtregale sein. In der Abbildung sind Drahtregale als Beispiele dargestellt.

Bedienfeld und Bedienung

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

Ofen-Steuerung



- 1 Wasserbehälter
 - 2 Funktionsauswahl-Knopf
 - 3 Das Bedienfeld
 - 4 Temperatur knopf

Wenn Ihr Produkt über Drehknebel gesteuert wird, können diese in der Blende versenkt sein und kommen durch Drücken heraus. Für Einstellungen, die mit den Knöpfen vorgenommen werden sollen, drücken Sie zuerst den entsprechenden Knopf und ziehen Sie ihn dann heraus. Nachdem Sie Ihre Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie ihn wieder hinein.

Funktionsauswahl-Knopf

Mit dem Funktionswahl- Knopf können Sie die Betriebsfunktionen des Ofens auswählen. Schalten Sie zur Auswahl den Ofen ein, indem ① Sie die Taste. Drehen Sie dann den Funktionsauswahlknopf nach rechts/links.

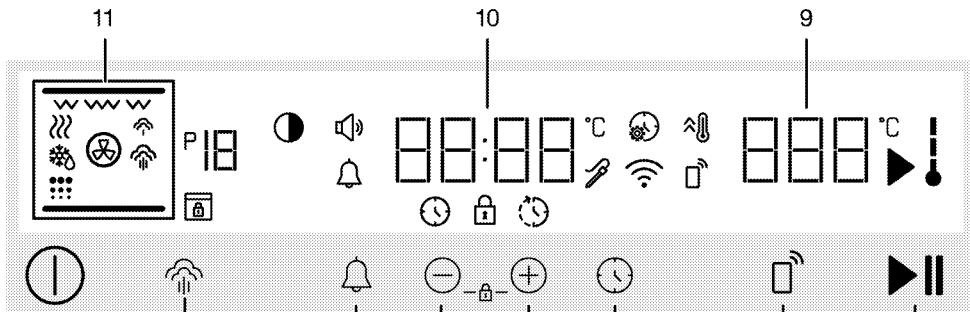
Temperatur knopf

Mit dem Temperatur-Knopf können Sie die Temperatur wählen, mit der Sie kochen möchten. Schalten Sie zur Auswahl den Ofen ein, indem ① Sie die Taste. Drehen Sie dann den Temperaturauswahlknopf nach rechts/links.

Temperatur-Indikator

Den Verlauf der Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Innentemperatur-Symbols auf dem Display ablesen. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Temperatur-Indikators der Reihe nach auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchten alle Segmente des Indikators.

Das Bedienfeld



Tasten:

- 1 Ein/Aus-Taste
- 2 Taste zur Einstellung des Dampfpegels
- 3 Alarm-Taste
- 4 Taste Verringern und Fortschritt
- 5 Taste für Steigerung und Fortschritt
- 6 Taste Zeit und Einstellungen
- 7 Fernbedienungstaste
- 8 Start-/Stop Taste Kochen

Indikator-Felder:

- 9 Temperatur-Anzeigefeld
- 10 Zeit/Dauer-Indikator felder
- 11 Funktionsanzeige

Anzeige-Symbole

- ⌚ : Kochzeit-Symbol
- ⌚ : Symbol für die Endzeit des Kochens*
- 🔔 : Alarm-Symbol
- ▶ : Symbol Kochen
- 🌡 : Symbol für die Innentemperatur des Ofens

- : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)
- 🔒 : Symbol für Einstellungen
- 🔓 : Schlüssel Schloss-Symbol
- 🔊 : Volumen-Symbol
- 🌙 : Helligkeits-Symbol
- 🔢 : Funktion Nummer
- ❄️ : Auftau-Symbol
- ⚠️ : Symbol für Warmhaltung
- 📡 : Fernbedienungssymbol
- 📶 : Symbol für drahtloses Netzwerk (WLAN)
- ⚡ : Symbol für niedrigen Dampfstand*
- ⚠️ : Symbol für hohen Dampfstand*
- ☰ : Symbol zur Selbstreinigung (Pyro)*
- 🔒 : Türschloss-Symbol*
- 🔧 : Symbol der Fleischsonde*

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

Ofenfunktionen

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

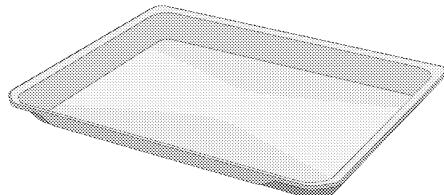
Funktions- symbol	Funktion	Temperatur- bereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Die Zeit, die benötigt wird, um ein ganzes Stück Fleisch aufzutauen, ist länger als das Essen mit Getreide.
	Ober- /Unterhitze	40 - 280	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberhitze/Unterhitze). Für Kuchen und Aufläufe in Backformen, auch für andere Kuchen und Gebäck. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze	40 - 220	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterhitze). Für Speisen, die etwas mehr Hitze an der Unterseite benötigen.
	Umluft	40 - 280	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Heißluft	40 - 280	Die Hitze des Ringheizkörpers wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Empfehlenswert fürs Garen mit mehreren Blechen in unterschiedlichen Einschüben zugleich.

Funktions-symbol	Funktion	Temperatur-bereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Öko-Heißluft	160 - 220	<p>Wenn Sie etwas Energie sparen möchten, können Sie diese Funktion statt "Heißluft" bei 160 – 220 °C verwenden. Allerdings dauert die Zubereitung etwas länger.</p> <p>Wenn diese Funktion ausgewählt ist, erscheint in den ersten 2 Sekunden "ECO" auf dem Display. Der empfohlene Temperaturwert wird nach 2 Sekunden angezeigt.</p>
	Pizza-Funktion	40 - 280	Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.
	„3D“-Funktion	40 - 280	Oberes Heizelement, unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Die Speisen werden schnell und gleichmäßig gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Grill	40 - 280	Das kleine Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen kleiner Mengen.
	Goßflächengrill	40 - 280	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	Umluftgrill	40 - 280	Die Hitze des großen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen größerer Portionen.
	Warm halten	40 - 100	Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.
	Dampfreinigung	80	<p>Diese Funktion nutzen Sie zum Aufweichen von Verschmutzungen gleich nach der Zubereitung.</p> <p>Schauen Sie sich die Erläuterungen zu dieser Funktion im Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ an.</p>

Zubehör

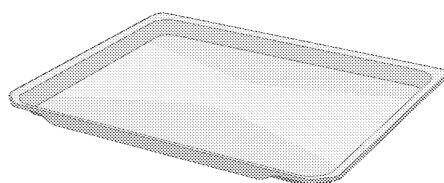
Es gibt eine an Vielzahl unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät erhältlich.

HINWEIS : Das Zubehör in Ihrem Produkt können durch den Einfluss der Temperatur verformt werden. Dies hat keine Auswirkung auf die Funktion. Die Verformung verschwindet, wenn das Zubehör abkühlt.



Standard-Tablett

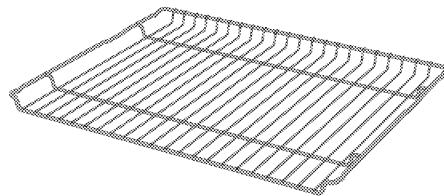
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



Gebäck-Tablett

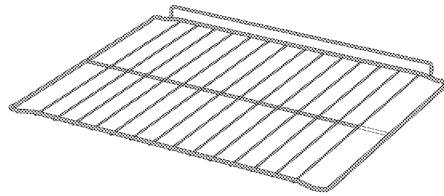
Für Gebäck wie Kekse oder Plätzchen.

Modelle mit Drahtfachböden:



Draht-Grill

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

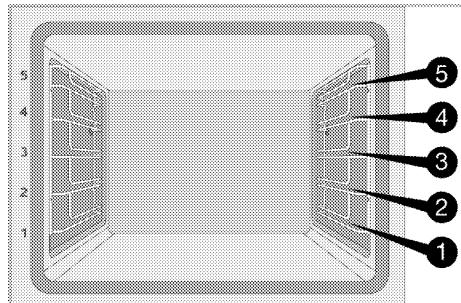


Verwendung von Produktzubehör

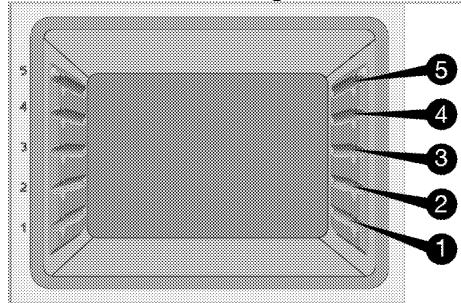
Seitengitter

Die Seitengitter haben fünf Einschubebenen. Sie können die Nummer der Einschubebene auch an den Zahlen auf dem Frontrahmen des Ofens sehen.

Modelle mit Drahtfachböden



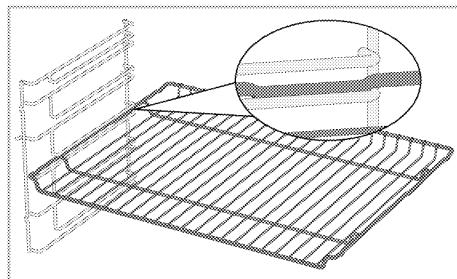
Modelle ohne Drahtregale



Platzierung des Grillrost in den Einschüben

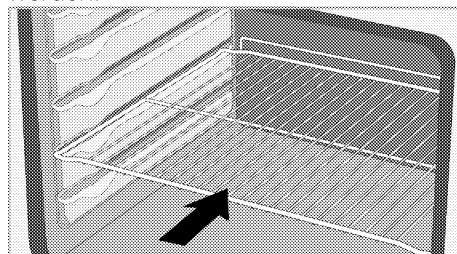
Modelle mit Drahtfachböden:

Es ist wichtig, dass der Rost korrekt in den Einschüben platziert ist. Der Rost sollte mit dem offenen Teil des Rostes nach vorne in die gewünschte Ebene geschoben werden. Für eine gute Backleistung sollte der Rost so platziert werden, dass er an der Sperre am ansetzt. Die Sperre sollte nicht übersprungen werden und der Rost darf nicht an der Rückwand des Ofens aufliegen.



Modelle ohne Drahtregale:

Es ist wichtig, dass der Rost korrekt in den Einschüben platziert ist. Der Rost hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Der Rost sollte mit dem offenen Teil des Rostes nach vorne in die gewünschte Ebene geschoben werden.

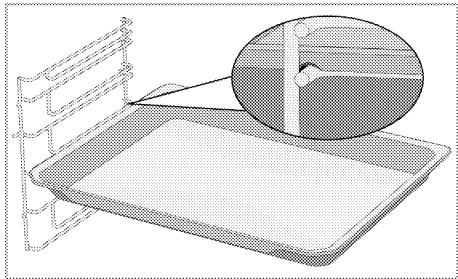


Platzierung des Backblechs in den Einschüben

Modelle mit Drahtfachböden:

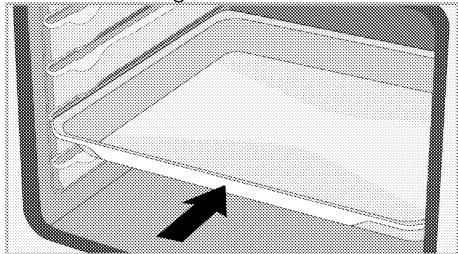
Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden.

Das Backblech sollte so im Einschub platziert werden, dass die Form, die zum Halten gestaltet wurde, nach vorne zeigt. Für eine gute Backleistung sollte das Backblech so platziert werden, dass es an der Sperre ansetzt. Die Sperre sollte nicht übersprungen werden und das Backblech darf nicht an der Rückwand des Ofens aufliegen.



Modelle ohne Drahtregale:

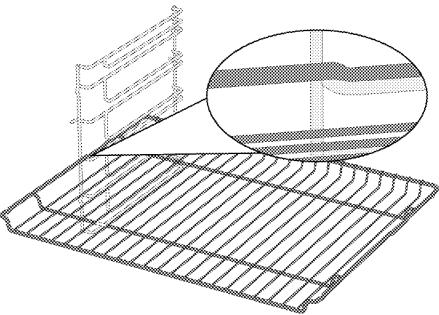
Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden. Das Backblech hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Das Backblech sollte so im Einschub platziert werden, dass die Form, die zum Halten gestaltet wurde, nach vorne zeigt.



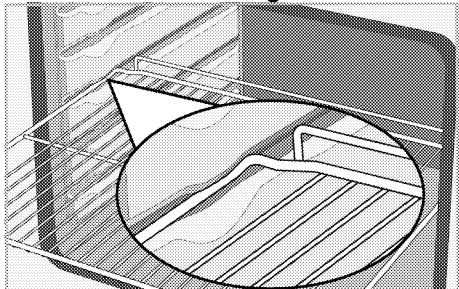
Rost Sperrfunktion

Es besteht eine Sperrfunktion, um ein Herauskippen des Rostes aus dem Einschub zu verhindern. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Essen einfach und sicher entnehmen. Wenn Sie den Rost herausnehmen, können Sie ihn nach vorne ziehen, so dass er an der Sperre anschlägt. Sie müssen die Sperre überspringen, um ihn vollständig zu entnehmen.

Modelle mit Drahtfachböden

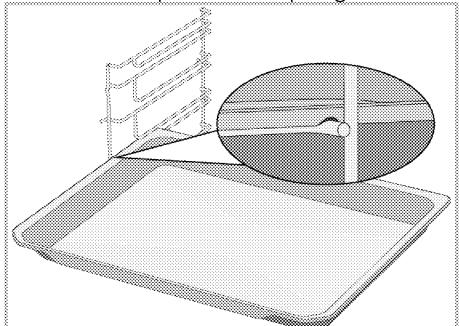


Modelle ohne Drahtregale



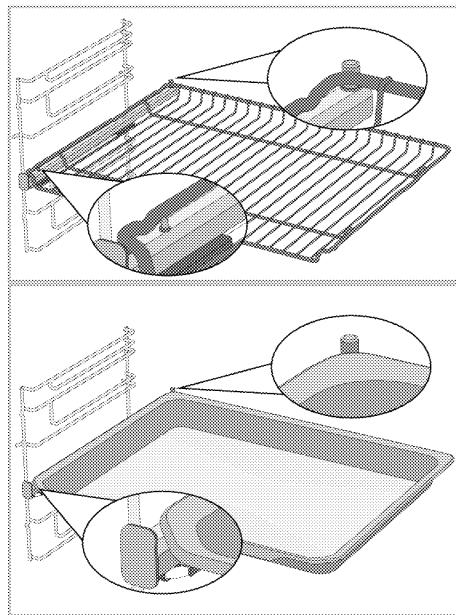
Backblech Sperrfunktion - Modelle mit Drahtfachböden

Es besteht eine Sperrfunktion, um ein Herauskippen des Backblechs aus dem Einschub zu verhindern. Wenn Sie das Backblech herausziehen, überspringen Sie die hintere Sperre des Backblechs und ziehen Sie es zu sich, so dass es in die vordere Sperre einrastet. Um es vollständig zu entnehmen, müssen Sie die vordere Sperre überspringen.



Richtige Platzierung des Rostes und des Backblechs auf den Teleskopschienen Modelle mit Drahtfachböden und Teleskopschienen

Dank der Teleskopschienen können Grillroste oder Backbleche einfach eingesetzt und entnommen werden. Bei der Verwendung der Grillroste oder Backbleche mit der Teleskopschiene sollte darauf geachtet werden, dass die Stifte an der Vorder- und Rückseite der Teleskopschienen wie auf der Abbildung gezeigt, an den Kanten des Rostes und des Backblechs anliegen.



Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen

Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe)	590 oder 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spannung / Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt / geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme	3.4 kW
Ofen typ	Multifunktionsofen

Grundlagen: Die Angaben zur Energieetikettierung von elektrischen Öfen werden gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1 gemacht. Diese Werte werden unter Standardlast bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (falls vorhanden) ermittelt.

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

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

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

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

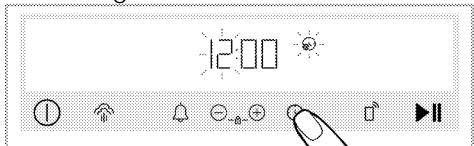
4 Erster Einsatz

Machen Sie sich am besten mit den folgenden Abschnitten vertraut, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal verwenden.

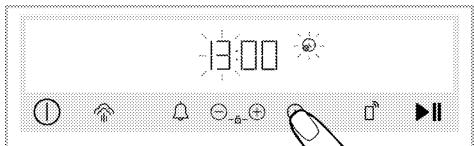
Erstmaliges Einstellen

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

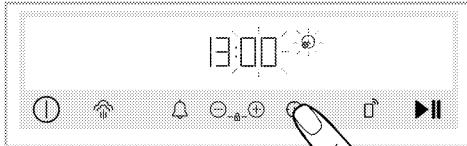
1. Wenn der Ofen nach dem ersten Einschalten zum ersten Mal eingeschaltet wird, wird die für den Ofen eingestellte Tageszeit auf dem Display angezeigt.
 2. Aktivieren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) das Einstellungsmenü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.
 3. Berühren Sie die Tasten / bis  auf dem Display angezeigt wird.
 4. Berühren Sie die Taste  um das Stundenfeld zu aktivieren.
- » Stundenfeld und Symbol  blinken in der Anzeige.



5. Stellen Sie die Stunden ein, indem Sie die Tasten / berühren und berühren Sie die Taste  erneut, um das Minutenfeld zu aktivieren.



» Das Minutenfeld und das Symbol  blinken in der Anzeige.



6. Stellen Sie die Minuten durch Berühren der Tasten / ein. Bestätigen Sie die Zeiteinstellung durch Berühren der Taste .



» Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol  erscheint auf dem Display solange Sie im Einstellungsmenü sind. Sobald Sie das Menü verlassen, verschwindet auch das Symbol, wenn die Uhrzeit eingestellt ist.

i Wenn die Anfangszeit nicht eingestellt ist, läuft die Uhr ab **12:00 Uhr**. Sie können die Einstellung der Tageszeit später ändern, wie im Abschnitt "Einstellungen" beschrieben.

i Die Tageszeit-Einstellungen werden bei längerem Stromausfall aufgehoben. Die Uhrzeit muss neu eingestellt werden.

Erste Reinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Nehmen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang arbeiten, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen abgebrannt und somit beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.

4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.

5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.

6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

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

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

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

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Informationen zum Ofen

Kühlgebläse (Es ist möglicherweise nicht in Ihrem Produkt enthalten.)

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

Das Kühlgebläse läuft, während der Ofen arbeitet, kann nach dem Abschalten noch etwa 20 – 30 Minuten lang nachlaufen. Wenn Sie den Ofen mit Timer programmieren, schaltet sich das Kühlgebläse zum Ablauf der Garzeit zusammen mit allen anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Es schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung schaltet sich an, sobald Sie den Ofen verwenden. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuchtung während des gesamten Garens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab. Beim Öffnen der Ofentür schaltet sich die Beleuchtung automatisch ein.

Wenn sich auf dem Bedienfeld eine -Taste befindet: Wenn die Ofenbeleuchtung automatisch ein- oder ausgeschaltet wird, können Sie die

Beleuchtung jederzeit durch Berühren der -Taste ein- und ausschalten.

i In einigen Betriebsfunktionen leuchtet die Lampe aufgrund von Energieeinsparungen nicht.

So nutzen Sie die Bedienelemente

Allgemeine Warnhinweise zu den Bedienelementen

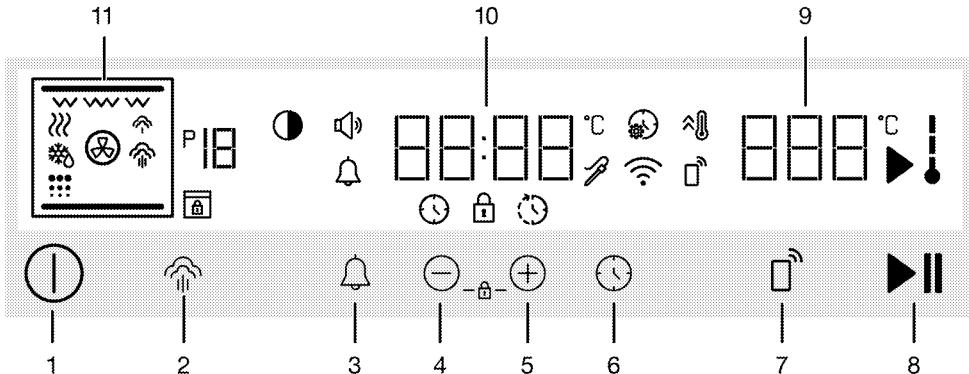
i Die maximale Garzeit, die für das Ende der Zeit eingestellt werden kann, beträgt 5:59 Stunden. In der Warmhalte-Funktion beträgt diese Zeit 23:59 Stunden. Bei einem Stromausfall werden die eingestellte Garzeit und das Garzeitende abgebrochen.

i Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es sollte eine kurze Zeit gewartet werden, bis die Einstellungen gespeichert sind.

i Wenn eine Kocheinstellung vorgenommen wurde, kann die Tageszeit nicht eingestellt werden.

i Wenn die Garzeit bei Garbeginn eingestellt wird, wird die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm angezeigt.

i Wenn die Einstellung für schnelles Vorheizen (Booster) aktiviert ist, erscheint das Symbol  auf dem Display, wenn Sie den Garvorgang starten und die eingestellte Temperatur wird schnell. Für die Einstellung der Schnell-Aufheizen-Funktion (Booster) siehe Abschnitt "Einstellungen".



Tasten:

- 1 Ein/Aus-Taste
- 2 Taste zur Einstellung des Dampfpegels
- 3 Alarm-Taste
- 4 Taste Verringern und Fortschritt
- 5 Taste für Steigerung und Fortschritt
- 6 Taste Zeit und Einstellungen
- 7 Fernbedienungstaste
- 8 Start-/Stop Taste Kochen

Indikator-Felder:

- 9 Temperatur-Anzeigefeld
- 10 Zeit/Dauer-Indikator felder
- 11 Funktionsanzeige

Anzeige-Symbole

- ⌚ : Kochzeit-Symbol
- 🕒 : Symbol für die Endzeit des Kochens*
- 🔔 : Alarm-Symbol
- ▶ : Symbol Kochen
- ❗ : Symbol für die Innentemperatur des Ofens
- ⚡ : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)
- ⚙️ : Symbol für Einstellungen
- 🔒 : Schlüssel Schloss-Symbol
- 🔊 : Volumen-Symbol
- 🌙 : Helligkeits-Symbol
- 📅 : Funktion Nummer
- เทศกา : Auftau-Symbol

- ☰ : Symbol für Warmhaltung
 - 📡 : Fernbedienungssymbol
 - 📶 : Symbol für drahtloses Netzwerk (WLAN)
 - ⚡ : Symbol für niedrigen Dampfstand*
 - 💦 : Symbol für hohen Dampfstand*
 - 自理 : Symbol zur Selbstreinigung (Pyro)*
 - 🔒 : Türschloss-Symbol*
 - 🥩 : Symbol der Fleischsonde*
- * Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Einschalten des Ofens

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① berühren.
- » Nach dem Einschalten des Ofens wird die erste Betriebsfunktion auf dem Display angezeigt. Auf diesem Display können die Betriebsfunktion, die Temperatur, die Garzeit und die Garendezzeit eingestellt werden.

- i** Wenn in dieser Anzeige keine Einstellungen vorgenommen werden, schaltet sich der Ofen in ca. 3 Minuten aus und die Tageszeit erscheint in der Anzeige.

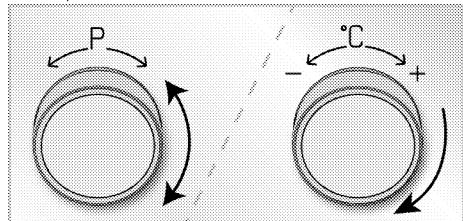
Ausschalten des Ofens

Schalten Sie den Ofen aus, indem Sie die Taste ① berühren. Die Tageszeit erscheint auf dem Display.

Manuelles Garen mit Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

Sie können die für Ihr Gericht gewünschte Temperatur und Heizart selbst einstellen und den Vorgang ohne Einstellung einer Garzeit manuell kontrollieren.

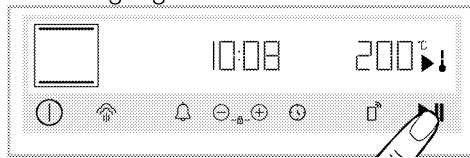
1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① berühren.
2. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Heizart, die Sie nutzen wollen.
3. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Heizart. Um diese Temperatur zu ändern, stellen Sie mit dem Temperaturknopf die Temperatur ein, die Sie nutzen möchten.



- i** Wenn Sie die Heizart ändern, nachdem Sie die vordefinierte Temperatur für die Heizart geändert haben, erscheint die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display. Wenn die eingestellte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Heizart liegt, erscheint die höchste einstellbare Temperatur dieser Heizart.

4. Nachdem Sie die Heizart und die Temperatur eingestellt haben,

berühren Sie die Taste ►|| um den Garvorgang zu starten.

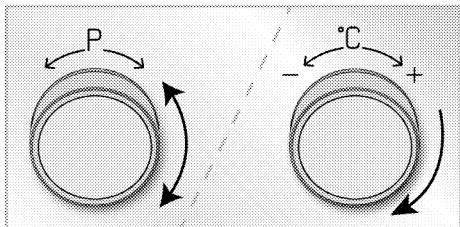


» Ihr Ofen wird sofort mit der ausgewählten Betriebsfunktion und Temperatur in Betrieb genommen und die verstrichene Zeit wird auf dem Display angezeigt. Die Symbole ► und || werden auf dem Display angezeigt. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Temperatur-Indikators der Reihe nach auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchten alle Segmente des Indikators ||. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch aus, da manuell gegart wird, ohne die Garzeit einzustellen. Sie müssen den Vorgang kontrollieren und manuell beenden. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste ►|| um den Garvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste ① um den Ofen vollständig auszuschalten.

Garen durch Einstellen der Garzeit;

Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Heizart speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Garzeit im Bedienfeld einstellen.

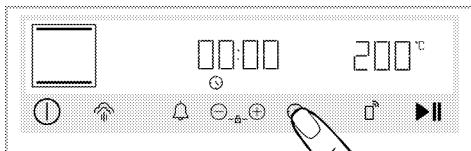
1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① berühren.
2. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Heizart, die Sie nutzen wollen.
3. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Heizart. Um diese Temperatur zu ändern, stellen Sie mit dem Temperaturknopf die Temperatur ein, die Sie nutzen möchten.



i Wenn Sie die Heizart ändern, nachdem Sie die vordefinierte Temperatur für die Heizart geändert haben, erscheint die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display. Wenn die eingestellte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Heizart liegt, erscheint die höchste einstellbare Temperatur dieser Heizart.

4. Berühren Sie die Taste  einmal um die Garzeit einzustellen.

» In der Anzeige erscheint das Symbol .



i Nach der Einstellung der Heizart und der Temperatur können Sie durch direktes Berühren der Taste  die Garzeit für 30 Minuten einstellen und mit den Tasten / die Zeit ändern.

5. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten / ein.



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

6. Nachdem Sie die Heizart, Temperatur und Garzeit eingestellt haben, berühren Sie die Taste  um den Garvorgang zu starten.

» Ihr Ofen wird sofort mit der ausgewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Die eingestellte Garzeit beginnt herunterzuzählen. Die Symbole  und  werden auf dem Display angezeigt. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Temperatur-Indikators der Reihe nach auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchten alle Segmente des Indikators . Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, erscheint "End" auf dem Display, eine akustische Warnung ertönt und der Garvorgang wird beendet.

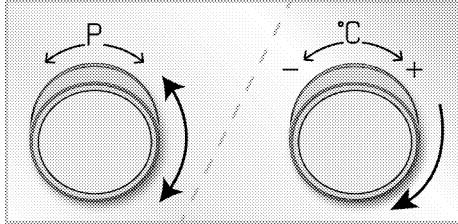
7. Die akustische Warnung ertönt zwei Minuten lang. Wenn die Taste  berührt wird, während die akustische Warnung ertönt und "End" auf dem Display erscheint, arbeitet der Ofen auf unbestimmte Zeit weiter. Wenn die Taste  berührt wird, schaltet sich das Gerät aus. Wenn eine andere Taste als diese Tasten berührt wird, wird die akustische Warnung unterbrochen.

So stellen Sie die Endzeit des Kochvorgangs auf einen späteren Zeitpunkt ein; (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.)

Nach der Auswahl der für Ihre Mahlzeit spezifischen Temperatur und Heizart können Sie die Garzeit und die Garendezzeit auf einen späteren Zeitpunkt einstellen, so dass der Ofen automatisch gestartet und ausgeschaltet werden kann.

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste  berühren.

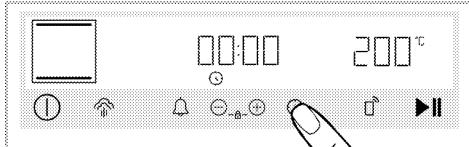
2. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Heizart, die Sie nutzen wollen.
3. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Heizart. Um diese Temperatur zu ändern, stellen Sie mit dem Temperaturknopf die Temperatur ein, die Sie nutzen möchten.



- i** Wenn Sie die Heizart ändern, nachdem Sie die vordefinierte Temperatur für die Heizart geändert haben, erscheint die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display. Wenn die eingestellte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Heizart liegt, erscheint die höchste einstellbare Temperatur dieser Heizart.

4. Berühren Sie die Taste einmal um die Garzeit einzustellen.

- » In der Anzeige erscheint das Symbol .



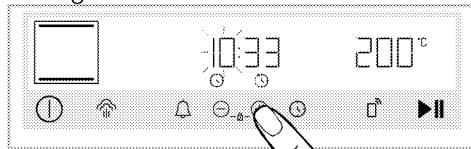
- i** Nach der Einstellung der Heizart und der Temperatur können Sie durch direktes Berühren der Taste die Garzeit für 30 Minuten einstellen und mit den Tasten / die Zeit ändern.

5. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten / ein.



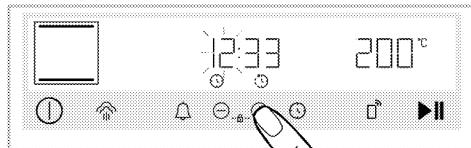
- i** Die Garzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute, nach 15 Minuten um 5 Minuten.

6. Berühren Sie die Taste innerhalb von 5 Sekunden für die Endzeit des Garvorgangs noch einmal.
» Das Symbol erscheint in der Anzeige und das Stundenfeld blinkt.

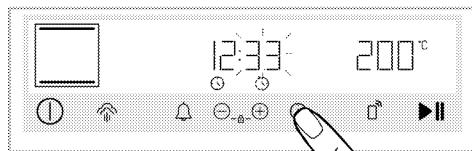


- i** Nach dem Einstellen der Garzeit muss die Taste innerhalb von 5 Sekunden berührt werden, um die Endzeit des Kochvorgangs einzustellen. Wenn sie nicht innerhalb von 5 Sekunden berührt wird, wird die Einstellung der Garzeit bestätigt und die Taste muss zweimal berührt werden, um die Endzeit des Kochvorgangs einzustellen.

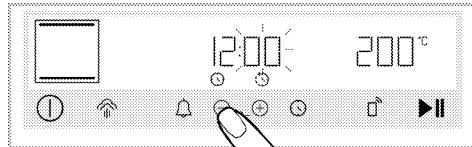
7. Stellen Sie die Stunden der Endzeit des Kochvorgangs mit den Tasten / ein.



8. Berühren Sie die Taste erneut, um das Minutenfeld einzustellen.



9. Stellen Sie die Minuten des Endes der Garzeit mit den Tasten \oplus/\ominus ein. Bestätigen Sie die Zeiteinstellung durch Berühren der Taste \odot .



10. Berühren Sie nach der Einstellung der Heizart, der Temperatur, der Garzeit und der Garendezzeit die Taste $\blacktriangleright\parallel$ um den Garvorgang zu starten.

» Der Ofentimer berechnet die Startzeit, indem er die Garzeit von der von Ihnen eingestellten Garendzeit abzieht. Die gewählte Heizart wird aktiviert, wenn der Garbeginn gekommen ist und der Ofen auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt wird. Die eingestellte Garzeit beginnt herunterzuzählen. Die Symbole \blacktriangleright und \parallel werden auf dem Display angezeigt. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Temperatur-Indikators der Reihe nach auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchten alle Segmente des Indikators \parallel . Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, erscheint "End" auf dem Display, eine akustische Warnung ertönt und der Garvorgang wird beendet.

11. Die akustische Warnung ertönt zwei Minuten lang. Wenn die Taste $\blacktriangleright\parallel$ berührt wird, während die akustische Warnung ertönt und "End" auf dem Display erscheint, arbeitet der Ofen auf unbestimmte Zeit weiter. Wenn die Taste \odot berührt wird, schaltet sich das Gerät aus. Wenn eine andere Taste als diese Tasten berührt wird,

wird die akustische Warnung unterbrochen.

Dampfunterstütztes Garen

Ihr Backofen verfügt über eine dampfunterstützte Kochfunktion. Während des Kochens sorgt dieser Dampf für bessere Garergebnisse. Dampf sorgt dafür, dass die Oberfläche des Gebäcks heller, die Kruste knuspriger und größer wird. Darüber hinaus reduziert der Dampfassistent den Feuchtigkeitsverlust im Fleisch und sorgt dafür, dass es saftiger und köstlicher wird.

Es gibt 2 verschiedene Stufen der Dampfunterstützung: Niedrigdampf und Hochdampf. Während des Kochens wird in bestimmten Abständen Dampf in den Backofen gegeben. Im Allgemeinen wird ein niedriger Dampfgehalt zum Backen von Gebäck wie Kuchen, Gebäck, Brot empfohlen. Der hohe Dampfgehalt wird zum Backen von fleischartigen Lebensmitteln (wie große Fleischstücke, ganzes Huhn) empfohlen. Diese Funktion kann von dem Essen abhängen, das Sie backen. Beziehen Sie sich zu diesem Zweck auf den Kochtisch.

i Das dampfunterstützte Backen kann nur mit Bedienfunktionen durchgeführt werden, deren $\uparrow\downarrow$ Symbol bei der ersten Auswahl der Funktion auf dem Display blinkt.

i Dampfunterstütztes Backen kann nur bei Temperaturen über 120 °C durchgeführt werden.

i Das Fassungsvermögen des Wassertanks beträgt 250 ml. Geben Sie beim Backen nicht mehr als 250 ml Wasser in den Wassertank.

i Nach dem dampfunterstützten Garen kann sich an der Ofentür Kondenswasser bilden, das beim Öffnen der Ofentür herumtropfen kann. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald Sie die Ofentür öffnen.

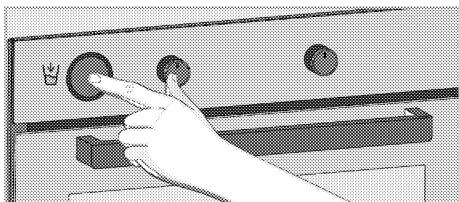
i Halten Sie sich beim Öffnen der Ofentür fern, da während und nach dem dampfunterstützten Garen Dampf und Wärme entweichen können. Austretender Dampf kann Ihre Hände, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennen.

i Wenn nach jedem dampfunterstützten Garen Wasser im Backofen verbleibt, trocknen Sie das restliche Wasser nach dem Abkühlen des Backofens mit einem trockenen Tuch. Andernfalls kann Restwasser zur Verkalkung führen.

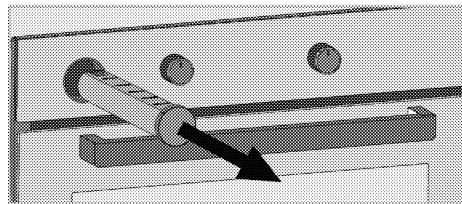
Für dampfunterstütztes Garen:

1. Beziehen Sie sich auf den dampfunterstützten Kochtisch, um die für die jeweilige Mahlzeit geeignete Funktion, Temperatur und Zeit einzustellen und den Garvorgang zu starten. Für Mahlzeiten, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, können Sie die Wassermenge, die Temperatur, die Kochfunktion und die Zeit bestimmen.

2. Drücken Sie auf den Wassertank auf dem Bedienfeld Ihres Backofens.

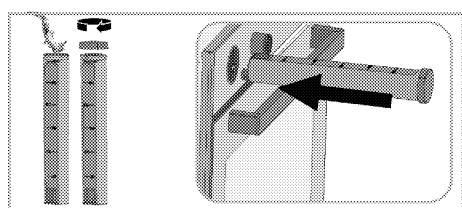


3. Entfernen Sie den Wassertank aus seinem Slot.



4. Öffnen Sie den Deckel des Wassertanks und füllen Sie ihn mit Wasser in der auf dem Kochtisch angegebenen Menge.

i Verwenden Sie weder destilliertes noch gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur Flaschenwasser. Geben Sie nichts in den Wassertank, was sich entzünden kann, Alkohol oder Schwebeteilchen enthält.



5. Schließen Sie den Deckel des Wassertanks und setzen Sie ihn in seinen Slot ein.

6. Stellen Sie die Mahlzeit auf den empfohlenen Einlageboden.

7. Wählen Sie mit dem Funktionsauswahlknopf die für Ihr Essen geeignete Funktion aus, in der die dampfunterstützte Kochfunktion aktiv ist.

8. Wählen Sie eine niedrige oder hohe Dampfstufe, indem Sie die Taste  je nach Lebensmitteltyp berühren. Auf dem Display erscheint ein  Symbol für hohen Dampfgehalt und ein  Symbol für niedrigen Dampfgehalt.

9. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion.

Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturregler ein, wenn Sie diese Temperatur ändern möchten.

10. Sie können die Garzeit für Ihr Garen einstellen oder manuell kochen, indem Sie das Garen selbst steuern.

Informationen zum Einstellen der Garzeit finden Sie im Abschnitt „**Garen durch Einstellen der Garzeit**“.

11. Berühren Sie die Taste **►||**, um mit dem Garen zu beginnen.

» **Wenn die Garzeit nicht eingestellt ist:**

Ihr Backofen wird sofort mit der ausgewählten Betriebsfunktion und Temperatur in Betrieb genommen und die verstrichene Zeit wird auf dem Display angezeigt. Die Symbole **►** und **↓** erscheinen auf dem Display. Jede Stufe des Symbols **↓** leuchtet auf, wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat. Zur Dampfunterstützung beginnt der Backofen, Wasser aus dem Wassertank zu ziehen und gibt während des Garens zeitweise Dampf in den Backofen. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch aus, da manuell gegart wird, ohne die Garzeit einzustellen. Sie müssen das Kochen kontrollieren und ausschalten. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste **►||** um den Garvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste **①** um den Ofen vollständig auszuschalten.

» **Wenn die Garzeit eingestellt ist:** Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Die eingestellte Garzeit beginnt herunterzuzählen. Die Symbole **►** und **↓** erscheinen auf dem Display. Jede Stufe des Symbols **↓** leuchtet auf, wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat. Zur Dampfunterstützung beginnt der

Backofen, Wasser aus dem Wassertank zu ziehen und gibt während des Garens zeitweise Dampf in den Backofen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit erscheint im Display „**Ende**“, eine akustische Warnung ertönt und der Garvorgang wird beendet. Die akustische Warnung ertönt zwei Minuten lang. Wenn die Taste **►||** berührt wird, während die akustische Warnung ertönt und „**Ende**“ auf dem Display angezeigt wird, arbeitet der Backofen unbegrenzt weiter. Wenn die Taste **①** berührt wird, schaltet sich das Gerät aus. Wenn eine andere Taste als diese Tasten berührt wird, wird die akustische Warnung unterbrochen.

Während dampfunterstütztes Garen:

- Befindet sich genügend Wasser im Wassertank, setzt der Backofen das dampfunterstützte Garen fort, bis das Wasser im Tank ausgeht.
- Wenn das Wasser im Wassertank ausgeht oder wenn nicht genügend Wasser hinzugefügt wurde, beginnt das Symbol **↑** oder Symbol **↗** auf dem Display zu blinken und gibt nach einer Weile eine akustische Warnung aus. In der Zwischenzeit gart der Backofen ohne Dampf weiter.
- Wenn Sie die akustische Warnung abbrechen und ohne Dampf weitergaren möchten, berühren Sie die Taste **↑**. Die akustische Warnung stoppt und der Backofen gart ohne Dampf weiter.
- Um das dampfunterstützte Garen fortzusetzen, entfernen Sie den Wassertank, füllen Sie ihn mit ausreichend Wasser und setzen Sie ihn in den Schlitz ein. Der Backofen beginnt, sich selbst mit Dampf zu versorgen, indem er Wasser aus dem Tank zieht.

- Während des dampfunterstützten Garens, insbesondere wenn das im Wassertank verbleibende Wasser niedrig ist, ist das Geräusch der aus dem Backofen laufenden Pumpe normal.

Nach dem dampfunterstützten Garen:

- Einige Zeit nach Abschluss des dampfunterstützten Garens zieht der Backofen das im Generator verbleibende Wasser zurück in den Tank. In der Zwischenzeit ist das vom Backofen kommende Betriebsgeräusch der Pumpe normal.
- Wenn das Restwasser angesaugt wird, lassen Sie das restliche Wasser aus hygienischen Gründen in den Wassertank ab.
- Entleeren Sie aus gesundheitlichen Gründen den Wassertank und fügen Sie frisches Wasser hinzu, bevor Sie mit dem dampfunterstützten Garen beginnen.

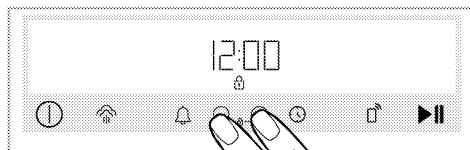
Einstellungen

- i** Der Countdown 3-2-1 wird in den Menüs oder Einstellungen angezeigt, die durch längeres Berühren aktiviert werden sollen. Nachdem der Countdown abgelaufen ist, wird das entsprechende Menü oder die entsprechende Einstellung aktiviert.

Aktivieren der Tastensperre

Mit Hilfe der Tastensperre können Sie das Steuergerät vor Störungen schützen.

1. Berühren Sie die Tasten \oplus/\ominus gleichzeitig, bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.



» Das Symbol  erscheint auf der Anzeige und die Tastensperre ist aktiviert. Wenn bei eingestellter Tastensperre eine beliebige Taste berührt wird, ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  blinkt.

i Die Tasten des Steuergeräts können bei aktivierter Tastensperre nicht verwendet werden. Die Tastensperre wird bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.

Deaktivieren der Tastensperre

1. Berühren Sie die Tasten \oplus/\ominus gleichzeitig, bis das Symbol  vom Bildschirm verschwindet.
- » Das Symbol  verschwindet und die Tastensperre wird auf dem Display deaktiviert.

Einstellung des Alarms

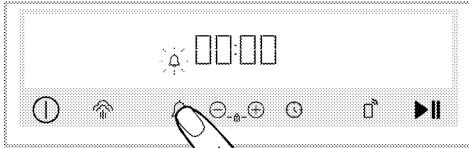
Sie können das Steuergerät des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Kochen verwenden.

Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofen. Wird für Warnzwecke verwendet. Beispielsweise können Sie den Wecker verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches Warnsignal.

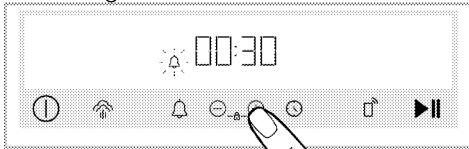
i Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

1. Berühren Sie die Tasten  um die Alarmeriode einzustellen.

» Das Symbol  beginnt auf der Anzeige zu blinken.



2. Stellen Sie die Weckzeit mit den Tasten \oplus/\ominus ein. Berühren Sie erneut die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.



» Das Symbol  leuchtet kontinuierlich und die Alarmzeit beginnt auf dem Bildschirm herunterzuzählen. Wenn die Weckzeit und die Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeit auf dem Display angezeigt.

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

Ausschalten des Weckers

1. Am Ende der Alarmperiode ertönt der Warnton für zwei Minuten. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.

» Die akustische Warnung wird gestoppt.

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten:

1. Berühren Sie die Tasten  um die Alarmperiode zurückzusetzen. Warten Sie, bis "00:00" auf dem Bildschirm angezeigt wird, während Sie die Taste \ominus berühren.

2. Sie können den Alarm auch abbrechen, indem Sie die Taste  längere Zeit berühren.

Lautstärke einstellen

Sie können die Lautstärke des Steuergeräts einstellen. Ihr Ofen muss

ausgeschaltet sein, um diesen Vorgang auszuführen.

1. Aktivieren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) das Einstellungsmenü, indem Sie die Taste \odot ca. 3 Sekunden lang berühren.

2. Berühren Sie die Tasten \oplus/\ominus , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.

3. Aktivieren Sie die Lautstärkeinstellung, indem Sie die Taste \odot erneut berühren. (b-1, b-2)

4. Verwenden Sie die Tasten \oplus/\ominus , um die gewünschte Lautstärke einzustellen.

» Die ausgewählte Lautstärkeinstellung wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste \odot um zum Einstellungsmenü zurückzukehren.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit

Sie können die Helligkeit des Bildschirms des Steuergeräts einstellen. Ihr Ofen muss ausgeschaltet sein, um diesen Vorgang auszuführen.

1. Aktivieren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) das Einstellungsmenü, indem Sie die Taste \odot ca. 3 Sekunden lang berühren.

2. Berühren Sie die Tasten \oplus/\ominus , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.

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

4. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten \oplus/\ominus ein. (d-1, d-2, d-3)

» Die ausgewählte Helligkeit wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste \odot um zum Einstellungsmenü zurückzukehren.

Einstellen der Funktion zum schnellen Vorheizen (Booster)

Sie können das Garen automatisch mit der schnellen Vorheizfunktion Ihres Produkts betreiben. Zu diesem Zweck aktivieren Sie die Einstellung für das schnelle Vorheizen. Ihr Ofen muss ausgeschaltet sein, um diesen Vorgang auszuführen.

1. Aktivieren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) das Einstellungsmenü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.
2. Berühren Sie die Tasten  bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.
3. Aktivieren Sie die Einstellung für das schnelle Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste  erneut berühren.
4. Verwenden Sie die Tasten , um die auf dem Bildschirm angezeigte Einstellung „**AUS**“ Einstellung wird auf dem Display der „**EIN**“ Einstellung angezeigt..

» Die ausgewählte Einstellung für das schnelle Vorheizen wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste  um zum Einstellungsmenü zurückzukehren.

- i** Sie können die Einstellung für das schnelle Vorheizen auf die gleiche Weise deaktivieren. Wenn Sie die Einstellung „**AUS**“ aktivieren, können Sie die Einstellung für das schnelle Vorheizen aufheben.

Ändern der Tageszeit

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

1. Aktivieren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) das Einstellungsmenü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.

2. Berühren Sie die Tasten , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.

3.  Drücken Sie die Taste um das Stundenfeld zu aktivieren.

» Das Stundenfeld und das Symbol  blinken auf dem Bildschirm.



4. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren der Tasten  ein und aktivieren Sie das Minutenfeld durch erneutes Berühren der Taste .



» Das Minutenfeld und das Symbol  blinken auf dem Bildschirm.



5. Berühren Sie die Tasten , um die Minuten einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .



» Die ausgewählte Tageszeit wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste  um zum Einstellungsmenü zurückzukehren.

Anschießen des Ofens an das drahtlose Netzwerk und Einführung in die HomeWhiz-Anwendung

Sie können Ihren Backofen mit dem drahtlosen Netzwerk verbinden und ihn

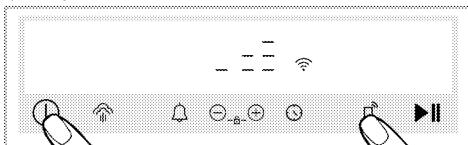
über die Anwendung „HomeWhiz“ mit einem intelligenten Gerät steuern. Installieren Sie zu diesem Zweck zuerst die Homewhiz-App auf Ihrem Smart-Gerät. Die Anwendung "HomeWhiz" ist unter IOS- und Android-Mobilbetriebssystemen verfügbar.

i Befolgen Sie nach dem Herunterladen der Anwendung „Homewhiz“ die Anweisungen in der Anwendung, um Ihr Heim zu erstellen.

i Sie können den Vorgang zum Verbinden Ihres Ofens mit einem drahtlosen Netzwerk und zum Aktivieren der Fernbedienung des Ofens ausführen, indem Sie den Anweisungen in der Anwendung folgen.

1.Um den Backofen in den Setup-Modus zu bringen, während Ihr Backofen ausgeschaltet ist (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie gleichzeitig die Tasten **①** und **□** etwa 3 Sekunden lang.

» Wenn der Ofen in den Setup-Modus wechselt, wird auf dem Bildschirm eine Animation angezeigt, in der einige Zeilen blinken.



2.Öffnen Sie die App „HomeWhiz“, die Sie auf Ihrem Smart-Gerät installiert haben. Wählen Sie nach dem Erstellen Ihres Hauses den Ofen unter Küchengeräten aus, geben Sie die Lagernummer Ihres Produkts in die Anwendung ein und befolgen Sie die in der Anwendung beschriebenen Schritte.

i Die Lagernummer Ihres Geräts ist die Nummer, die mit „77 ...“ beginnt und sich unter der vorderen Abdeckung der Anleitung befindet.

3.Schließen Sie die Einführung Ihres Ofens in die Anwendung ab, indem Sie den Anweisungen auf der Anwendung folgen.

Fernbedienung des Backofens aktivieren

Nachdem Sie Ihren Backofen in die Anwendung „HomeWhiz“ eingeführt haben, um die Fernbedienung zu ermöglichen:

1.Berühren Sie einmal die Taste **□**, bis das Symbol **WiFi** auf dem Bildschirm erscheint.

» Das Symbol **□** wird zusammen mit dem Symbol **WiFi** auf dem Bildschirm angezeigt.

i Wenn das Symbol **WiFi** nicht angezeigt wird, berühren Sie die Taste **□**, bis das Symbol **WiFi** auf dem Bildschirm angezeigt wird. Wenn Sie Ihr Gerät nicht in die HomeWhiz-Anwendung eingeführt haben, blinkt das Symbol **WiFi** einmal und ein Fehlersignal ist zu hören.

i Wenn das Symbol  auf dem Bildschirm angezeigt wird, aber beim Drücken der Taste  ein Fehlersignal zu hören ist und das Symbol  nicht auf dem Bildschirm angezeigt wird oder das Symbol  auf dem Bildschirm blinkt, überprüfen Sie die Internetverbindung Ihres Geräts. Wenn die Internetverbindung in Ordnung ist und das Problem weiterhin besteht, wiederholen Sie die Installationsschritte.

Löschen der Übereinstimmung eines mit der Anwendung "Homewhiz" verbundenen Ofens

Nachdem Sie Ihr Produkt zur Anwendung "Homewhiz" hinzugefügt haben, stimmt das für "Homewhiz" verwendete Benutzerkonto mit den Informationen Ihres Produkts überein. Um eine Übereinstimmung aufgrund eines Zugriffsverlusts auf das in der Anwendung verwendete Konto oder aus anderen Gründen zu löschen, sollten die folgenden Maßnahmen ergriffen werden.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Produkt (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Tasten  und  für ca. 5 Sekunden.

- » Auf dem Display erscheint ein Countdown von 5.
- 2. Nach Abschluss des Countdowns wird eine Animation zum Löschen von Übereinstimmungen auf dem Bildschirm angezeigt.
- 3. Nachdem der Vorgang zum Löschen der Übereinstimmung problemlos abgeschlossen wurde, ist ein akustisches Geräusch zu hören und der Ofen wird neu gestartet.

i Wenn beim Löschen einer Übereinstimmung ein Problem auftritt und der Vorgang nicht abgeschlossen werden kann, ist ein Fehler zu hören.

- 4. Nach Abschluss des Löschvorgangs können Sie das Produkt erneut mit Ihrem "Homewhiz" -Konto verbinden.

Konformitätserklärung

Arçelik A.Ş. erklärt hiermit, dass dieses Gerät der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Eine ausführliche ROTE Konformitätserklärung finden Sie online unter support.grundig.com unter den zusätzlichen Dokumenten auf der Produktseite für Ihr Gerät.



2,4-GHz-Band: 100 mW Max.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt werden Tipps zum Zubereiten und Garen Ihres Essens beschrieben.

Darüber hinaus finden Sie einige bewährte Zubereitungsempfehlungen mitsamt den besten Einstellungen für diese Speisen. Zusätzlich geben wir auch an, welches Zubehör sich am besten eignet.

Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen

- Beim Öffnen der Ofentür kann beim Garen und auch noch eine Weile später heißer Dampf entweichen. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Garen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal, und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Uhnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie

grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.

- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Überstehendes Backpapier kann sich entzünden. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Verwenden Sie stets den empfohlenen Einschub für Ihre Speisen, damit alles wie erwartet gelingt. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Garen.

Backwaren und andere

Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Achten Sie bei hinzugekauftem Kochgeschirr darauf, dass es möglichst dunkel, antihaltbeschichtet und natürlich hochgradig hitzebeständig ist.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf den Rost stellen, stellen Sie dieses möglichst in die Mitte, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Garzeit und die Unterseite von Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

- Durch den Gebrauch von Backpapier kann es vorkommen, dass der Boden des Gargutes nach Ende der Garzeit noch nicht ausreichend gebräunt ist. In diesem Fall verlängern Sie die Backzeit um bis zu 10 Minuten.
- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.

Tipps zum Kuchenbacken

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

- Wenn Kuchen gut gelingen, aber außen klebrig bleiben, verwenden Sie weniger Flüssigkeit, vermindern die Temperatur, aber verlängern die Backzeit dafür ein wenig.

Tipps für die Zubereitung von Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer. Bestreichen Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und etwas Joghurt.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.
- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zubereitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

Kochtisch für Gebäck und Backofen

Vorschläge für das Garen mit einem einzelnen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Kuchen im Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 40
Kuchen in Form	Kuchenform auf Drahtgrill**	Heißluft	2	180	30 ... 40
Kleine Kuchen	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
	Standard-Tablett*	Heißluft	3	145	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	150	30 ... 40

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	150	35 ... 45
kekse	Gebäck-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	170	25 ... 35
	Gebäck-Tablett*	Heißluft	3	170	20 ... 30
Teiggebäck	Standard-Tablett*	Umluft	2	180	35 ... 45
	Standard-Tablett*	Heißluft	3	180	35 ... 45
Reichhaltiges Gebäck	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200	20 ... 30
	Standard-Tablett*	Heißluft	3	180	20 ... 30
Ganzes Brot	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	200	30 ... 40
	Standard-Tablett*	Heißluft	3	200	30 ... 40
Lasagna	Rechteckige Gussform aus Glas/Metall auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 ... 40
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 65
	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	3	170	50 ... 65
	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	280	5 ... 9
Pizza	Standard-Tablett*	Pizza-Funktion	2	280	5 ... 10

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Vorschläge für das Kochen mit zwei Blechen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Kleine Kuchen	1 -Gebäck-Tablett* 3 -Standard-Tablett**	Heißluft	1 - 3	145	30 ... 40
kekse	1 -Gebäck-Tablett* 3 -Standard-Tablett**	Heißluft	1 - 3	170	25 ... 35
Teiggebäck	1 -Standard-Tablett** 4 -Gebäck-Tablett*	Heißluft	1 - 4	180	40 ... 50
Reichhaltiges Gebäck	1 -Gebäck-Tablett* 3 -Standard-Tablett**	Heißluft	1 - 3	180	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Kochtisch für Öko-Heißluft - Betriebsfunktion

- Ändern Sie die Kochtemperatur nicht, nachdem der Garvorgang in der Öko-Heißluft - Betriebsfunktion beginnt.
- Öffnen Sie die Tür nicht während des Garens in der Öko-Heißluft - Betriebsfunktion. Wenn die Tür nicht geöffnet wird, wird die InnenTemperatur optimiert, um Energie zu sparen und kann von der Anzeige abweichen.
- Nicht im Modus Öko-Heißluft vorheizen.

Vorschläge für das Garen mit einem einzelnen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Kleine Kuchen	Standard-Tablett*	3	160	25 ... 35
kekse	Standard-Tablett*	3	180	25 ... 35
Teiggebäck	Standard-Tablett**	3	200	45 ... 55
Reichhaltiges Gebäck	Standard-Tablett*	3	200	35 ... 45

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

Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Rösten

- Würzen Sie Geflügel und größere Fleischportionen zuvor mit etwas Zitronensaft und Pfeffer.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.

- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten lang im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Fisch gelingt auf einem hitzebeständigen Teller auf den mittleren bis unteren Einschüben am besten.
- Garen Sie die in der Gartabelle empfohlenen Lebensmittel mit einem einzelnen Blech.

Kochtisch für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Tablett*	Umluft	3	15 min 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
Lammhaxe (1.5 - 2.0 kg)	Standard-Tablett*	Umluft	3	170	85 ... 110
	Draht-Grill*			15 min	
	Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	2	250/max, dann 190	60 ... 80
Gebrautes Huhn (1.8-2 kg)	Draht-Grill*			15 min	
	Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Heißluft	2	250/max, dann 190	60 ... 80
	Draht-Grill*			15 min	
	Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	„3D“-Funktion	2	250/max, dann 190	60 ... 80

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Truthahn (5.5 kg)	Standard-Tablett*	Umluft	1	25 min 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
	Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	1	25 min 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	3	200	20 ... 30
	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	„3D“-Funktion	3	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügel werden beim Grillen schnell lecker gebräunt, bekommen eine knackige Kruste und bleiben dabei schön saftig. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße, Würstchen sowie saftiges Gemüse (wie Tomaten, Zwiebeln und dergleichen) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Allgemeine Vorsichtshinweise

- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.
- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit geöffneter Ofentür. Man kommt leicht an heiße Stellen, Verbrennungsgefahr!**

Wichtiges zum Grillen

- Bereiten Sie die Speisen so vor, dass Dicke und Gewicht möglichst ähnlich sind.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost oder den Rost mit Blech darunter, verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig, ohne dabei den Rost zu überladen.
- Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten können anhand der Menge und Dicke des Grillgutes etwas variieren.
- Schieben Sie den Rost oder den Rost mit Blech darunter in den passenden Einschub. Wenn Sie den Rost benutzen, schieben Sie das Backblech zum Auffangen von Fett und anderen Flüssigkeiten in den unteren Einschub. Das Blech sollte dabei natürlich zur Größe des Rostes passen, nicht kleiner sein. Eventuell wird ein solches Blech nicht mitgeliefert. Geben Sie ein wenig Wasser in das Blech, damit es sich später leichter reinigen lässt.

Grilltisch

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Fisch	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 35
Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Lammkotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (in Scheiben geschnitten)	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalbskotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Gemüsegratin	Draht-Grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	1 ... 3

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

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

Dampfunterstütztes Kochen

Allgemeine Hinweise

- Dampfunterstütztes Kochen kann nur mit den im Handbuch angegebenen dampfunterstützten Kochfunktionen durchgeführt werden. Informationen zu dampfunterstützten Kochfunktionen finden Sie im Abschnitt "Ofenfunktionen".
- Wenn im Kochtisch ein Vorheizen empfohlen wird, stellen Sie Ihre Lebensmittel nach dem Vorheizen unbedingt in den Ofen. Die zum

Zeitpunkt der Bewässerung angegebenen Zeiten geben die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.

- Der Kochtisch enthält vom Hersteller geprüfte Kochempfehlungen. Sie können die Wassermenge, die Temperatur, die dampfunterstützte Kochfunktion und die Garzeit bestimmen, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind.
- Kochen Sie dampfunterstützt mit einem einzigen Tablett.

Kochtisch für dampfunterstütztes Kochen

Vorschläge für das Garen mit einem einzelnen Blech

Lebensmittel	Position des Regals / Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Temperatur (°C)	Menge des zu verwendenden Wassers (ml) / Dampfstand	Dampfzeit (min)**	Kochzeit (min) (ca.)	ca. Gewicht (in g)
Ganzes Brot	2 / Standard-Tablett*	Heißluft	180	200 /	vor dem Vorheizen	30 ... 40	820
Gebratenes Huhn (1.8-2 kg)	2 / Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	25 min 250/max, dann 190	250 /	25	60 ... 70	2000
Rippensteak (Ein Stück)	3 / Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	180	250 /	15	40 ... 55	1000
Lammkeule mit Gemüse	3 / Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	170	250+250*** /	nach dem Vorheizen sofort	80 ... 100	2000

Lebensmittel	Position des Regals / Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Temperatur (°C)	Menge des zu verwendenden Wassers (ml) / Dampfstand	Dampfzeit (min)**	Kochzeit (min) (ca.)	ca. Gewicht (in g)
Hefehauskrapfen	3 / Standard-Tablett*	Heißluft	180	150 / 	vor dem Vorheizen	20 ... 30	1200
Käsekuchen	3 / Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.****	Heißluft	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Hühnchenkeule	3 / Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	200	150 / 	nach dem Vorheizen sofort	20 ... 30	800
gebackene Kartoffeln	3 / Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	190	100 / 	25	45 ... 55	500
Hamburgerbröt	3 / Standard-Tablett*	Heißluft	180	200 / 	vor dem Vorheizen	20 ... 30	800
Lachs mit Gemüse	3 / Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	200	100 / 	nach dem Vorheizen sofort	15 ... 25	500

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

** Zeigt die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.

*** In der Hälfte der Garzeit weitere 250 ml Wasser hinzufügen.

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

Testspeisen

- Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß

der Norm EN 60350-1 zur Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

Kochtisch für Testnahrungsmittel

Vorschläge für das Garen mit einem einzelnen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	140	20 ... 30
	Standard-Tablett*	Heißluft	3	140	15 ... 25
Kleine Kuchen	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
	Standard-Tablett*	Heißluft	3	145	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	150	30 ... 40
	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	150	35 ... 45

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 65
	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	3	170	50 ... 65

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Vorschläge für das Kochen mit zwei Blechen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	1 -Gebäck-Tablett* 3 -Standard-Tablett*	Heißluft	1 - 3	140	15 ... 25
Kleine Kuchen	1 -Gebäck-Tablett* 3 -Standard-Tablett*	Heißluft	1 - 3	145	30 ... 40

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	1 ... 3
Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke	Draht-Grill	4	250	20 ... 30

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

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

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise zur Reinigung

⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Gerät muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Gerät später wieder verwendet wird. Deshalb verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes, Entkalker oder scharfe Gegenstände.
- Nach jedem Gebrauch ist kein spezielles Reinigungsmittel zum Reinigen erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem Mikrofasertuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen

Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

Inox und Edelstahlteile

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

Oberflächen

- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Wenn Ihr Gerät mit der „Einfache Dampfreinigung“-Funktion ausgestattet ist, können Sie leichte Verschmutzungen besonders bequem beseitigen. (Schauen Sie sich dazu den Abschnitt „Einfache Dampfreinigung“ an.)
- Bei anhaltenden Flecken können der auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlene Ofen- und Grillreiniger und ein nicht kratzendes

Scheuerschwamm verwendet werden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.

- Zum Reinigen muss das Gerät komplett abgekühlt sein. Beim Reinigen heißer Teile besteht Brandgefahr, zusätzlich können die Emailleoberflächen Schaden nehmen.

Katalytische Oberflächen

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

Glasflächen

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

Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.

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

Kunststoff- und lackierte Teile

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

Reinigung des Zubehörs

Sofern in der Gebrauchsanweisung nicht anders angegeben, darf das Produktzubehör nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die Knöpfe und darunterliegenden Dichtungen, um

das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.

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

Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)

Befolgen Sie die im Abschnitt "Allgemeine Hinweise zur Reinigung" beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

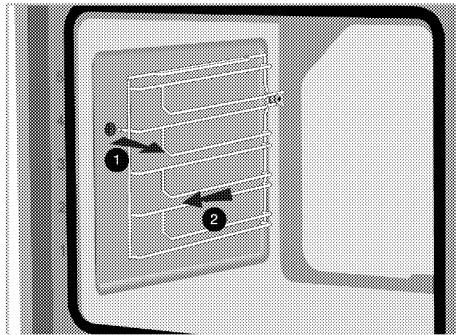
Reinigung der Seitenwände des Ofens

Die Seitenwände im Garraum sind mit Emaille oder katalytischen Wänden verkleidet. Dies variiert je nach Modell. Wenn eine katalytische Wand vorhanden ist, finden Sie Informationen im Abschnitt "Katalytische Wände". Wenn Ihr Produkt mit Seitengittern ausgestattet ist, entfernen Sie diese bevor Sie die Seitenwände reinigen. Führen Sie dann die Reinigung, wie im Abschnitt "Allgemeine Hinweise zur Reinigung" beschrieben, entsprechend der Art der Seitenwände durch.

Entfernen der Seitengitter :

1. Nehmen Sie das Vorderteil des Gestells heraus, indem Sie es von der Seitenwand wegziehen.

2. Ziehen Sie das Gestell komplett nach vorne heraus.



3. Zum Einbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

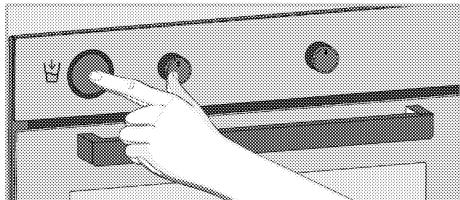
Dampfreinigung

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

⚠ Allgemeine Warnungen

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

- i** Verwenden Sie weder destilliertes noch gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur Flaschenwasser. Geben Sie nichts in den Wassertank, was sich entzünden kann, Alkohol oder Schwebeteilchen enthält.



3. Setzen Sie den Wassertank in den Schlitz ein und schieben Sie ihn hinein.
4. Stellen Sie mit dem Funktionswahlknopf "Dampfreinigung" ein.
» Das Symbol  wird auf dem Display angezeigt und ein Countdown von 20 Minuten wird gestartet.
5. Am Ende der Zeit erscheint „00:00“ im Display.
6. Öffnen Sie die Tür und wischen Sie die Innenflächen des Ofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
7. Verwenden Sie warmes Wasser mit Waschflüssigkeit, einem weichen Tuch oder Schwamm, um den hartnäckigen Schmutz zu reinigen, und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.

i Während des Dampfreinigungsmodus verdampft und kondensiert Wasser, das sich im Pool am Boden des Ofens befindet, um leicht gebildete Rückstände/Schmutz im Ofenraum zu erweichen, im Ofenraum und im inneren Glas der Ofentür. Daher kann Wasser tropfen, wenn Die Ofentür wird geöffnet. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald die Ofentür geöffnet wird.

8. Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar. Nach der Kondensation im Ofen befindet sich möglicherweise Wasser oder Feuchtigkeit im Poolkanal unter dem Ofen. Reinigen Sie diesen Poolkanal nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.



Reinigung der Ofentür

- i** Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel.

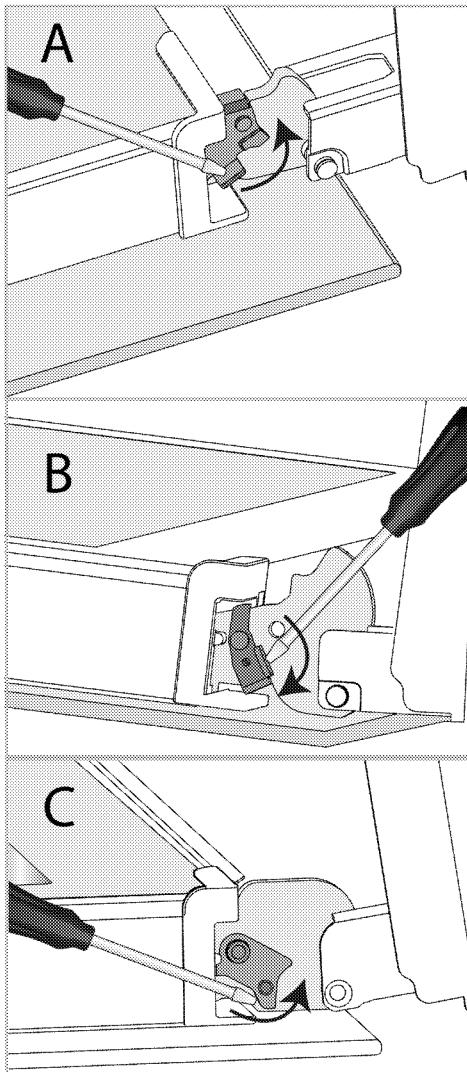
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen

Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.

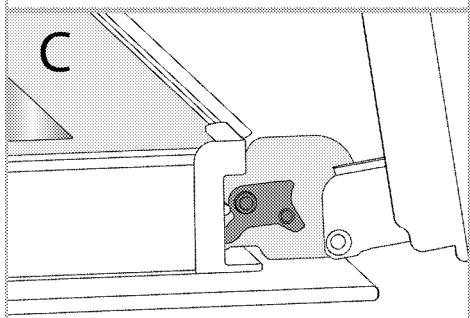
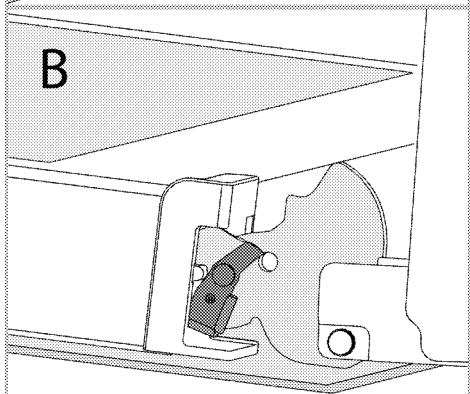
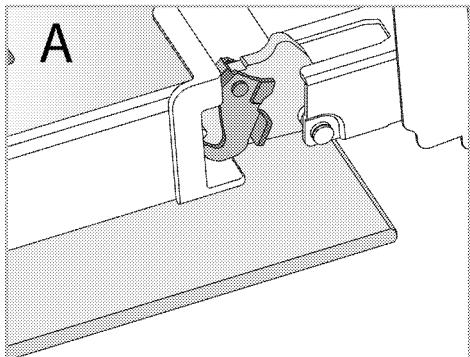
Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

Entfernen der Ofentür

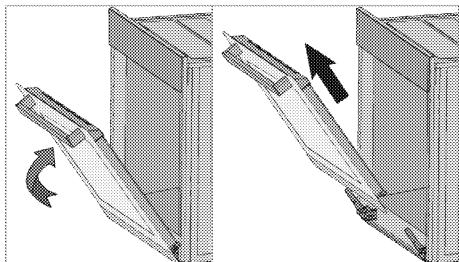
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips im Scharniergehäuse der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken. Der Scharniertyp (A), (B), (C) variiert je nach Produktmodell. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie alle Scharniertypen geöffnet werden.
(A) Typ Scharnier ist in normalen Türtypen erhältlich.
(B) Scharniere sind in weich schließenden Türtypen erhältlich.
Das Scharnier vom Typ (C) ist als Tür mit weichem Öffnen / Schließen erhältlich.



Scharnier verschluss- geschlossene Position



Scharnier verschluss - offene Position
3. Öffnen Sie die Ofentür zur Hälfte.



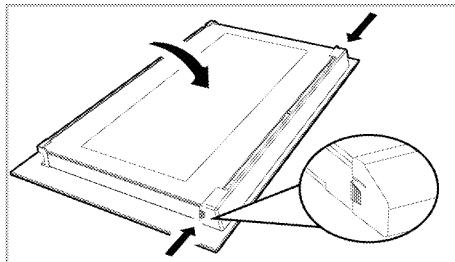
4. Ziehen Sie die halb geöffnete Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier und zu entfernen.

i Der Einbau der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips am Scharniergehäuse wieder geschlossen werden.

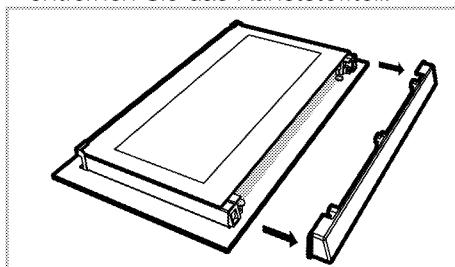
Entfernen der Innenscheiben der Tür

Das Innenglas der Ofentür des Produkts kann zum Reinigen entfernt werden.

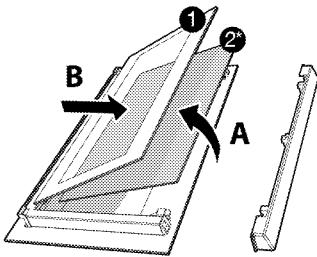
1. Öffnen Sie die Ofentür.



2. Ziehen Sie das oben auf die Vordertür montierte Kunststoffteil zu sich, indem Sie auf die Druckpunkte auf beiden Seiten des Teils drücken und entfernen Sie das Kunststoffteil.



3. Entfernen Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innerste Glas (1), indem Sie es leicht in Richtung 'A' anheben und in Richtung 'B' herausziehen.



- 1 Innerste Glasscheibe
- 2* Innere Glasscheibe (Es ist möglicherweise nicht in Ihrem Produkt enthalten.)
4. Wenn Ihr Produkt über ein inneres Glas (2) verfügt, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um das innere Glas (2) zu entfernen.
5. Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, das innere Glas (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke des Glases so, dass sie mit der abgeschrägten Ecke der Kunststofffassung übereinstimmt. (Wenn Ihr Produkt über ein inneres Glas verfügt). Das innere Glas (2) muss in die Kunststofffassung nahe dem innersten Glas (1) installiert werden.
6. Beim Installieren des innersten Glases (1) muss darauf geachtet werden, dass die bedruckte Seite des Glases zum inneren Glas zeigt. Es ist wichtig, dass die untere Ecke des innersten Glases (1) so angeordnet sind, dass sie den unteren Kunststofffassungen entsprechen.
7. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

Ofenbeleuchtung reinigen

Wenn die Glasabdeckung der Ofenbeleuchtung mit der Zeit verschmutzt, beseitigen Sie die Verschmutzung mit einem weichen Tuch

oder Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel. Anschließend reiben Sie das Glas mit einem trockenen Tuch gründlich trocken. Falls die Ofenbeleuchtung einmal ausfallen sollte, können Sie das Leuchtmittel anhand der nachstehenden Schritte selbst auswechseln.

Ofenbeleuchtung austauschen

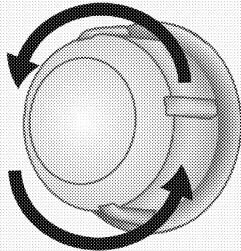
⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

- Bevor Sie die Ofenbeleuchtung auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung und komplett abgekühlt ist. Ansonsten drohen Verbrennungs- und Stromschlaggefahr. Verbrennungsgefahr durch heiße flächen.
- In diesem Backofen wird eine Glühlampe mit einer Leistung von weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm, einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder eine Halogenlampe mit Fassungstyp G9, einer Leistung von weniger als 60 W verwendet. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Servicepartnern oder Technikern mit Lizenz erhältlich.
- Die Lage der Beleuchtung muss nicht zwingend mit der Lage in der Abbildung übereinstimmen.
- Das in Ihrem Gerät verwendete Leuchtmittel eignet sich nicht zur regulären Zimmerbeleuchtung. Der Zweck dieser Lampe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens geschieht.
- Die mit Ihrem Gerät verwendeten Leuchtmittel müssen hohe,

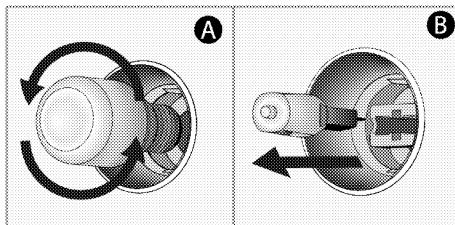
Temperaturen über 50 °C aushalten können.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

- 1.Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
- 2.Lösen Sie die Glasabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



- 3.Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.

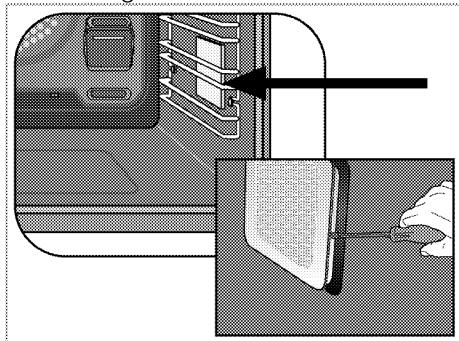


- 4.Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

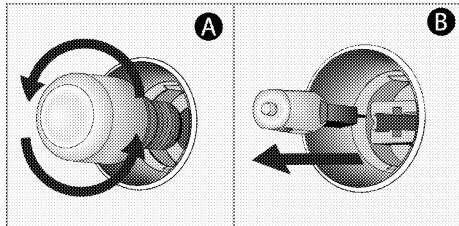
Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

- 1.Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

- 2.Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



- 3.Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an.
- 4.Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.



- 5.Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

8 Problemlösungen

Falls sich ein Problem nicht mit den folgenden 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.

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus

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

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertropfen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. >>> *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. >>> Wenn Ihr Produkt mit einer Tastensperre ausgestattet ist, ist möglicherweise die Tastensperre, Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten.

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.

- Passende Garfunktion und/oder Temperatur nicht eingestellt. >>> Stellen Sie den Ofen auf die richtige Garfunktion und/oder Temperatur ein.
- Bei Modellen mit Timer ist der Timer eventuell nicht richtig eingestellt. >>> Stellen Sie die richtige Zeit ein.
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.
- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür geschlossen ist. Wenn die Ofentür länger als ca. 5 Minuten, die Kochzeiteinstellungen werden abgebrochen und die Heizungen funktionieren nicht.

(Bei Modellen mit Timer:) Die Uhrzeitanzeige blinkt oder das Uhrensymbol leuchtet.

- Es gab einen Stromausfall. >>> Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, schalten Sie das Gerät aus und anschließend wieder ein.

Nach dem Start des Garvorgangs blinkt das ►-Symbol ständig auf dem Display und gibt eine akustische Warnung aus.

- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Stellen Sie sicher, dass die Ofentür vollständig geschlossen ist. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Dienst.

Der Befehl, den Sie von der HomeWhiz-Anwendung senden möchten, kann nicht gesendet werden (wenn die RAS-Bedingungen erfüllt sind).

- Möglicherweise wurde Ihre Verbindung für kurze Zeit unterbrochen und wiederhergestellt. >>> Stellen Sie sicher, dass der Ofen mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist, und starten Sie die Anwendung neu.

Die HomeWhiz-Anwendung gibt den Zustand des Ofens nicht korrekt wieder.

- Möglicherweise wurde Ihre Verbindung für kurze Zeit unterbrochen und wiederhergestellt. >>> Stellen Sie sicher, dass der Ofen mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist, und starten Sie die Anwendung neu.

Nachdem Sie Ihr Produkt für die HomeWhiz-Anwendung definiert haben, ist in der Anwendung Folgendes aufgetreten: „Beim Verknüpfen Ihres Geräts mit Ihrem Zuhause und dem von Ihnen angegebenen Raum ist ein Fehler aufgetreten. Dieses Gerät gehört zu einem anderen Haus.“ Es wird ein Fehler angezeigt oder Sie haben vergessen, in welchem Homewhiz-Konto sich das Produkt befindet.

- Löschen Sie den Abgleich, indem Sie den Anweisungen im Abschnitt "Löschen des Abgleichs eines mit der Anwendung „Homewhiz“ verbundenen Ofens" folgen und die Einführung der Verbindung von Anfang an wiederholen.

Während der Produktinstallation gibt die HomeWhiz-Anwendung die Warnung "Mehrere Bluetooth-Netzwerke erkannt" aus.

- Wenn mehr als ein weißes Produkt in Ihrem Zuhause gleichzeitig in den Setup-Modus versetzt wird und Bluetooth sendet, wird während der Installation der Homewhiz-Anwendung möglicherweise die Warnung "Mehrere Bluetooth-Netzwerke erkannt" angezeigt. >>> Versuchen Sie es erneut, indem Sie den Installationsmodus der Produkte schließen und gleichzeitig ein Produkt in den Installationsmodus versetzen.

Begriffe erscheinen in anderen Sprachen als der Sprache, die ich in der Homewhiz-Anwendung definiert habe.

- In Fällen, in denen die Internetstärke gering ist, können Begriffe in anderen Sprachen in der homewiz-Anwendung in anderen Sprachen als der in der Anwendung definierten Sprache erscheinen. >>> Dies ist kein Fehler.

