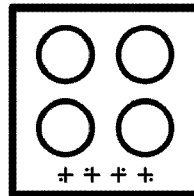
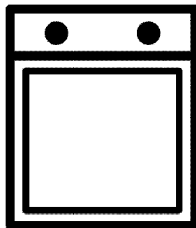




Einbau-Kochfeld
Gebrauchsanleitung



EB 9741 XHL-BBSM12320X-BBSC1132TOX

DE

185.2414.87/R.AA/13.12.2021
7768287807-7768287814-7768287816

Sehr geehrter Kunde,

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

Beko 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

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Verwendungszweck	4
Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere.....	5
Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten.....	6
Sicherheit beim Transport	7
Sicherheitshinweise zur Installation	7
Sicher bedienen	7
Warnhinweise zu hohen Temperaturen	8
Zubehör.....	8
Sicherheit beim Kochen.....	9
Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen.....	9

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig entsorgen	10
Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten.....	10
Verpackungsmaterialien entsorgen	10
Tipps zum Energiesparen.....	10

3 Ihr neues Gerät

Ihr neues Gerät.....	11
Bedienfeld und Bedienung	12
Kochfeldsteuerung.....	12
Allgemeine Informationen zum Kochfeld ..	12
Technische Spezifikationen	13

4 Erster Einsatz

Erste Reinigung.....	19
----------------------	----

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds.....	20
Bedienfeld.....	22

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld.....	29
---	----

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise zur Reinigung	30
Reinigung des Kochfelds	31
Bedienfeld reinigen	31

8 Problemlösungen

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.
 - **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.



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.
- Drehen Sie die Griffe von Töpfen und Pfannen zur Seite oder nach hinten, damit Kinder das Kochgeschirr nicht herabziehen und sich schwer verbrennen oder anderweitig verletzen können.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht

ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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.
- 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.
- 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.

Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- 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.

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.
- **WARNUNG:** Falls Sie Sprünge im Kochfeld feststellen, trennen Sie das Gerät komplett von der Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.
- 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.
 - Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminium sowie Kochgeschirr mit beschädigtem oder grobem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr zum Umsetzen hoch, schieben Sie es nicht über die Oberfläche.
 - Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden gelangen, bilden sich Dampfblasen beim Erhitzen, die das Kochgeschirr bewegen oder hoppeln lassen können. Achten Sie daher darauf, dass Kochgeschirrböden und das Kochfeld immer trocken sind.
 - Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.

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.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Missbrauchen Sie den Garraum nicht als Stauraum.

Zubehör

- **WARNUNG:** Benutzen Sie nur vom Hersteller des Gerätes angebotenes oder nach den Vorgaben des Herstellers gefertigtes Zubehör. Ungeeignetes Zubehör kann schnell zu Unfällen führen.

Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Gerade bei der Zubereitung sehr fetthaltiger Speisen ist unbeaufsichtigtes Kochen gefährlich, da sich Fett relativ leicht entzünden kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem großen Deckel, einer schwer entflammaren Decke oder dergleichen.
- 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.

Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Man kommt leicht an heiße Stellen, Verbrennungen bereiten keine Freude!
- 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.
- Salz- und Zuckerrückstände am Boden des Kochgeschirrs können die Glasflächen verkratzen, im schlimmsten Fall zu Sprüngen führen. Sorgen Sie dafür, dass Topf- und Pfannenböden sauber sind, bevor Sie das Kochgeschirr aufsetzen. Halten Sie die Glaskeramikfläche sauber.

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.

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.

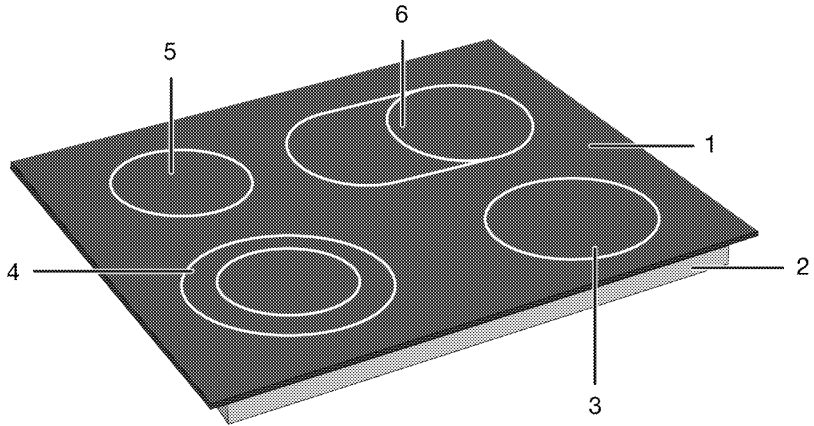
Tipps zum Energiesparen

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- 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.
- Benutzen Sie zur Größe des Kochfeldes passende Töpfe und Pfannen, Töpfe am besten mit Deckel. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgöße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie das Kochfeld und die Topf- und Pfannenböden sauber. Verschmutzungen behindern die Hitzeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirr.

3 Ihr neues Gerät

Ihr neues Gerät



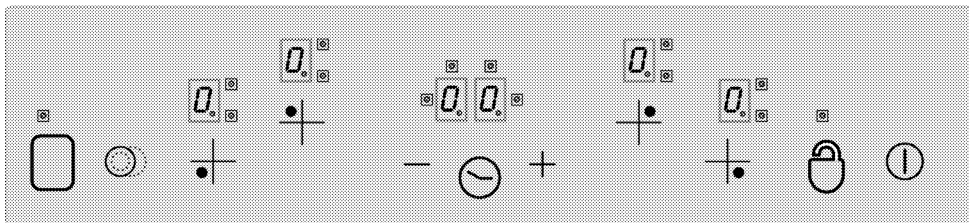
- 1 Glaskochfläche
- 2 Unteres Gehäuse
- 3 Einzelne Kochzone

- 4 Mehrfachkochzone
- 5 Einzelne Kochzone
- 5 Mehrfachkochzone

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.

Kochfeldsteuerung



Tasten

- "ⓘ" : Ein/Aus-Taste
- "🔒" : Taste für Tastensperre
- "+" : Temperatur-/Timer-
Erhöhungstaste
- "-" : Temperatur-/Timer-
Verringerungstaste
- "🌀" : Auswahltaste für die Multi-
Kochzone*
- "🕒" : Timer-Taste*
- "🔥" : Taste für die Wärmezone*

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

Auswahltaste für die Kochzone

- "⊕" : Auswahltaste für die hintere
linke Kochzone
- "⊕" : Auswahltaste für die vordere
linke Kochzone
- "⊕" : Auswahltaste für die vordere
rechte Kochzone
- "⊕" : Auswahltaste für die hintere
rechte Kochzone

Anzeigen

- "Q" : Temperaturanzeige und
Betriebs-LED der jeweiligen
Kochzone

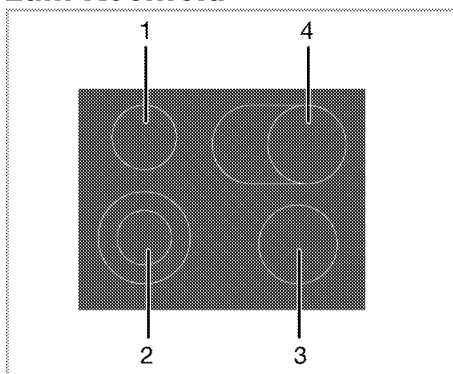
"Q" : Betriebs-LEDs für Multi-
Kochzonen*

"🕒" : Timeranzeige.*

"🔥" : Warmhalte-Symbol der
jeweiligen Kochzone

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

Allgemeine Informationen zum Kochfeld



- 1 Hinten links - Einzelne Kochzone
- 2 Vorne links - Mehrfachkochzone
- 3 Vorne rechts - Einzelne Kochzone
- 4 Hinten rechts - Mehrfachkochzone

Technische Spezifikationen




Allgemeine Spezifikationen

Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm*/580 mm/510 mm
Wälzfräser-Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spannung / Frequenz	220-240 V~/380-415 V 2N~; 50 Hz
Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt / geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme	max. 6,9 kW

Brenner


Hinten links	Einzelne Kochzone
Dimension	140 mm
Energie	1200W
Vorne links	Mehrfachkochzone
Dimension	120/210 mm
Energie	750/2200 W
Vorne rechts	Einzelne Kochzone
Dimension	160 mm
Energie	1500 W
Hinten rechts	Mehrfachkochzone
Dimension	140/250 mm
Energie	1100/2000 W


* Die in der technischen Tabelle angegebene Höhe des Kochfeldes ist die Höhe der Grundabdeckung des Produkts.


-  Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
-  Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
-  Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

4 Installation

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

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

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

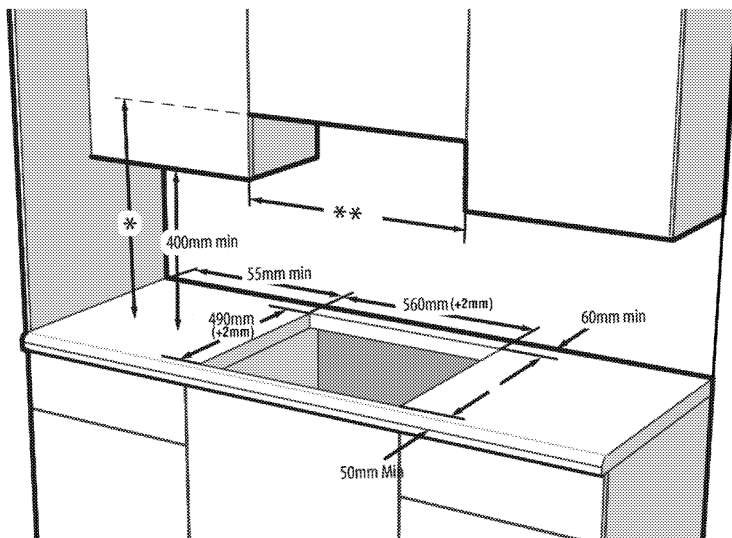
 Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und



- * Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung. Wenn dies in der Bedienungsanleitung der Haube nicht empfohlen wird, sollte diese Höhe mindestens min. 650 mm betragen.
- ** Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

Einbauen und Anschließen

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

i Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender

Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

! Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

! Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

Netzkabel anschließen

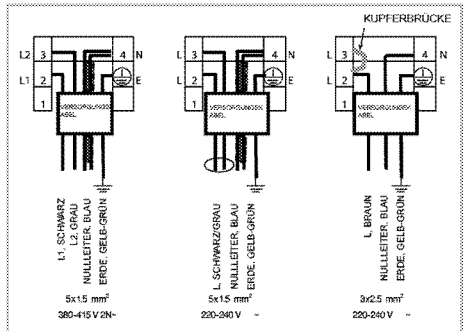
i Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung,

Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Netzanschluss am Gerät :



2. Bei **Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)
- » oder

- Graues/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)

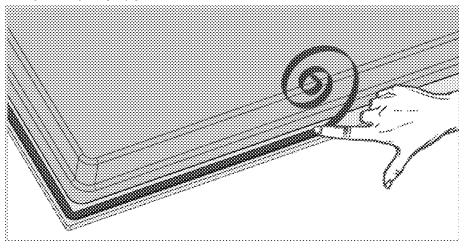
3. Bei **Zweiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes Kabel = L1 oder L2 (Phase 1 oder Phase 2)
 - Schwarzes Kabel = L2 oder L1 (Phase 2 oder Phase 1)
 - Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)
- » oder
- Schwarzes Kabel = L1 (Phase 1)
 - Graues Kabel = L2 (Phase 2)
 - Blaues/Braunes Kabel = N (Nullleiter)

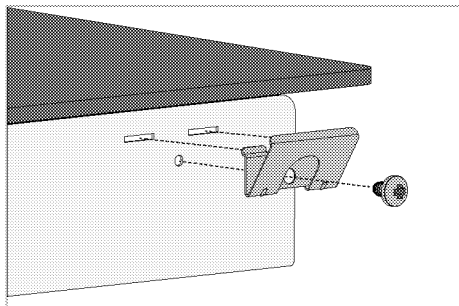
- Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)

Gerät installieren

1. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
2. Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.



3. Befestigen Sie die Montagefedern, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher am unteren Gehäuse und schrauben sie fest.

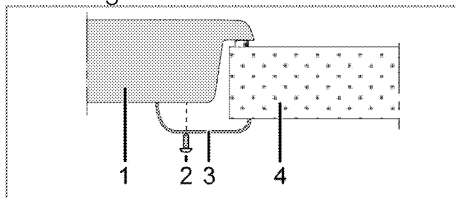


i Bei einigen Modellen könnte Ihr Produkt mit bereits angebrachten Montagefedern geliefert werden.

i Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

4. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
5. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klemmen

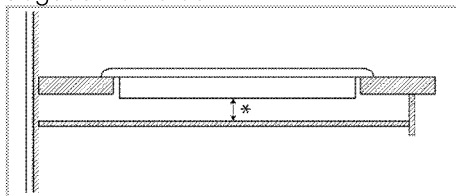
befestigen. Wenn die Installation mit diesen Klemmen nicht für Ihr Arbeitsplatte geeignet ist, können weitere 2 Montageklemmen an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt befestigt werden.



- 1 Kochfeld
- 2 Schraube
- 3 Montageklemme
- 4 Arbeitsplatte

i Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

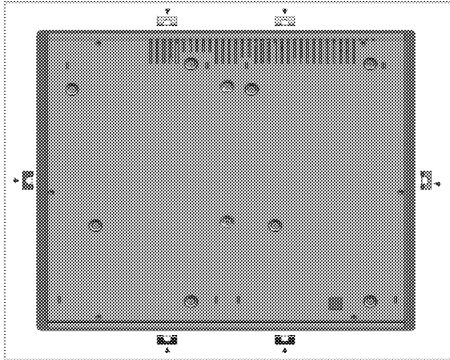
Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



* Minimum 15 mm

Rückansicht (Anschlussöffnungen)

i Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungsöffnungen an Ihrem Produkt.



! Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

! Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.

i Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

Endkontrolle

1. Betrieb des Geräts.
2. Prüfen Sie die Funktion.

5 Erster Einsatz

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

Erste Reinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

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.

6 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

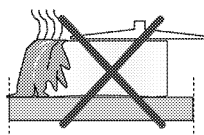
Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie keine Gegenstände auf den Ofen fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können den Ofen beschädigen. Verwenden Sie keine Öfen mit Rissen. Wasser kann durch diese Risse sickern und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z.B. sichtbare Risse), schalten Sie das Produkt sofort aus, um das Risiko eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.
- Stellen Sie die Plastiktöpfe nicht auf das Gerät, da sie sonst schmelzen können. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.

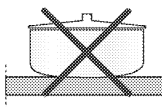
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brenner/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

Tipps für Kochfelder mit Vitro-Keramikoberflächen

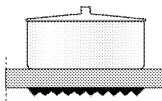
- Die Glaskeramikoberfläche ist hitzebeständig und wird nicht durch hohe Temperaturunterschiede beeinträchtigt.
- Verwenden Sie keine Vitro-Keramikoberfläche als Oberfläche, auf der Sie etwas platzieren können oder als Schneidfläche.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit verarbeiteten Böden. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumtöpfe/-pfannen. Aluminium verschlechtert die Kochfeldoberfläche.

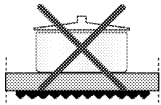


Spritzer können die Kochfeldoberfläche beschädigen und einen Brand verursachen.



Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden. Diese erleichtern die Wärmeübertragung.





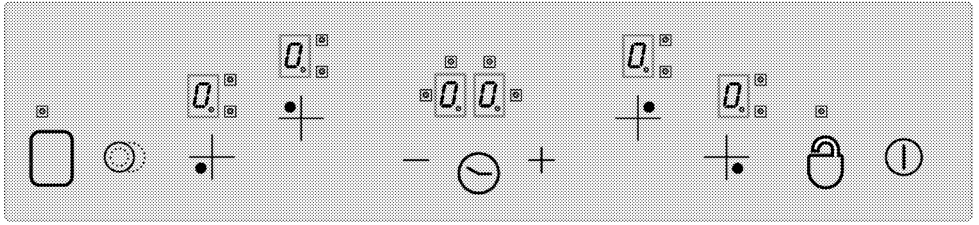
Wenn der
Topfdurchmesser
zu klein ist, wird
Energie
verschwendet.

Empfohlene Kochtöpfe/ pfannengrößen

Heiße Teller

Durchmesser der Kochzone	Zu verwendender Pfannendurchmesser
120 mm	12-14 cm
140 mm	14-16 cm
180 mm	18-20 cm
210 mm	21-23 cm
170x265 mm	17-19 / 26-28cm

Bedienfeld



Tasten

- "ⓘ" : Ein/Aus-Taste
- "🔒" : Taste für Tastensperre
- "+" : Temperatur-/Timer-Erhöhungstaste
- "-" : Temperatur-/Timer-Verringerungstaste
- "🌀" : Auswahltaste für die Multi-Kochzone*
- "⌚" : Timer-Taste*
- "☐" : Taste für die Wärmezone*

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

Auswahltaste für die Kochzone

- "⊕" : Auswahltaste für die hintere linke Kochzone
- "⊕" : Auswahltaste für die vordere linke Kochzone
- "⊕" : Auswahltaste für die vordere rechte Kochzone
- "⊕" : Auswahltaste für die hintere rechte Kochzone

Anzeigen

- "0" : Temperaturanzeige und Betriebs-LED der jeweiligen Kochzone
- "0" : Betriebs-LEDs für Multi-Kochzonen*
- "⌚" : Timeranzeige.*
- "☐" : Warmhalte-Symbol der jeweiligen Kochzone

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

i Dieses Gerät wird über Sensortasten gesteuert. Jede Ihrer Eingaben am Sensorbedienfeld wird durch einen Signalton bestätigt, sofern Ihr Sensorbedienfeld über einen Timer verfügt.

i Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz können Funktionsprobleme verursachen.

Kochfeld einschalten

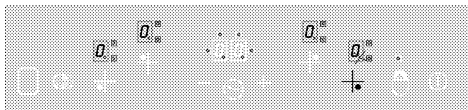
Berühren Sie die Taste "ⓘ" etwa 1 Sekunde lang. Die Kochzonenanzeigen leuchten auf. Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit. Sie können innerhalb der folgenden 10 Sekunden andere Kochzonen auswählen. Wenn die Haupttaste "ⓘ" betätigt wurde, sind keine anderen Bedienelemente verfügbar.

"0" und alle relevanten Dezimalpunkte blinken auf sämtlichen Kochzonenanzeigen.

Falls innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Wenn Sie die Haupttaste "ⓘ" länger als 2 Sekunden gedrückt halten, schaltet sich das Kochfeld aus und wechselt wieder in den Bereitschaftsmodus.

Kochzonen wählen

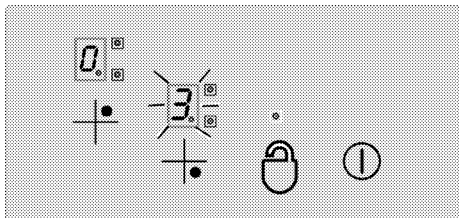


1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie eines der Bedienelemente zur Auswahl der gewünschten Kochzone. Nach Auswahl der Kochzone des Kochfeldes, erscheint das Symbol "9" auf der entsprechenden Kochzonenanzeige.

Falls innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

3. Stellen Sie die Temperaturstufe mit den Tasten "+" / "-" auf einen Wert zwischen **1** und **9** bzw. zwischen **9** und **1** ein.

Die Tasten "+" und "-" verfügen über eine Wiederholfunktion. Wenn Sie eine dieser Tasten längere Zeit gedrückt halten, erhöht bzw. verringert sich der Wert konstant alle 0,4 Sekunden. Wenn Sie mit der Taste "+" beginnen, erscheint **1** auf der Anzeige. Wenn Sie mit der Taste "-" beginnen, erscheint der eingestellte Wert auf der Anzeige (z. B. eine halbe Sekunde lang **A** und eine halbe Sekunde lang **9**). Dies zeigt an, dass die Schnellheizen-Funktion aktiviert ist.



Schnellheizen

Diese Funktion vereinfacht die Zubereitung. Wenn die Schnellheizen-Funktion aktiviert ist, erfolgt die

Zubereitung über einen bestimmten Zeitraum bei maximaler Leistung (siehe Tabelle 1). Die Schnellheizen-Zeit ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Dies wird durch abwechselndes Blinken von **A** und dem eingestellten Temperaturwert auf der Kochzonenanzeige angezeigt (z. B. eine halbe Sekunde lang **A**, eine halbe Sekunde lang **9**). Sobald die Zeit zum Schnellheizen abgelaufen ist, wird die Leistung der Kochzone reduziert; die Temperatur wird dauerhaft angezeigt. Sämtliche Kochzonen sind mit der Schnellheizen-Funktion ausgestattet.

Schnellheizen-Funktion aktivieren:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die Temperatur der Kochzone mit "-" auf **9** ein. Nach Abschluss der Temperatureinstellung zeigt das Display abwechselnd **9** und **A** an. Dies bedeutet, dass die Temperatur auf **9** eingestellt und die Schnellheizen-Funktion aktiviert ist.
4. Wählen Sie dann innerhalb 10 Sekunden mit der Taste "-" die Temperaturstufe, die nach dem Schnellheizen während der verbleibenden Zubereitung aktiviert werden soll. Stellen Sie die Kochzone mit den Tasten "+" / "-" auf einen Wert zwischen **1** und **9** ein (im Folgenden wird von der Auswahl der Stufe 6 ausgegangen).
5. **A** und **6** erscheinen während der Schnellheizen-Funktion abwechselnd auf der Anzeige (nach Ablauf der Schnellheizen-Funktion wird nur noch **6** angezeigt).

Schnellheizen-Funktion deaktivieren:

- Verringern Sie mit der Taste "—" die Temperaturstufe auf den Wert **0**; dadurch wird die Schnellheizen-Funktion schneller deaktiviert.
- Wenn nach Ablauf des Schnellheizens **9** als Temperaturstufe ausgewählt ist (also kein geringerer Wert), hört die Anzeige nach 10 Sekunden auf zu blinken. Die Schnellheizen-Funktion ist nun deaktiviert.

Schalten Sie das Kochfeld aus.

Wenn Sie die Haupttaste "Ⓛ" länger als 2 Sekunden gedrückt halten, schaltet sich das Kochfeld aus und wechselt wieder in den Bereitschaftsmodus. Wenn nach dem Abschalten des Kochfeldes noch eine nutzbare Restwärme vorhanden ist, wird dies durch das Symbol "H" auf der entsprechenden Kochzonenanzeige angezeigt.

Kochzonen einzeln ausschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten "+" und "—".
2. Durch Verringern der Temperaturstufe auf **0**; verwenden Sie dazu die Taste "—".
3. Durch die Verwendung der Timerfunktion (sofern vorhanden) der entsprechenden Kochzone

1. Die Tasten "+" und "—" gleichzeitig drücken

Wählen Sie mit der Kochzonenauswahltaste "+" die gewünschte Kochzone. Der Dezimalpunkt erscheint auf der "0" Kochzonenanzeige. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone gleichzeitig die Tasten "+" und "—".

2. Temperaturstufe der gewünschten Kochzone auf 0 einstellen (mit der Taste "—")

Sie können eine Kochzone auch ausschalten, indem Sie die Temperaturstufe auf **0** einstellen.

3. Den Abschalttimer (sofern vorhanden) der entsprechenden Kochzone verwenden

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. **0** und **00** erscheinen auf allen Anzeigen. Die Doppel-/Dreifach-Kochzone und die mit dem Timer verbunden LEDs werden deaktiviert.

Nach Ablauf der Zeit erklingt zudem ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

Doppel-/Dreifach-Kochzonen einschalten**

Doppel-Kochzone einschalten:

Wählen Sie die gewünschte Kochzone, die mit einer Dualzone ausgestattet ist. Der Dezimalpunkt der entsprechenden Kochzone beginnt zu blinken. Stellen Sie die Temperaturstufe auf einen Wert zwischen **1** und **9** ein; berühren Sie zum Aktivieren der Dualzone dieser Kochzone die Taste "⊙".

Auch die LED "0" der zugehörigen Dualzone leuchtet dauerhaft. "⊙" Der Status der Dual-Kochzone ändert sich, wenn Sie die Taste ein weiteres Mal berühren: Die Doppel-Kochzone schaltet sich abwechselnd ein und aus. Die Erweiterungszone wird nur aktiviert, wenn die Hauptzone der Kochzone auf einen eine Temperaturstufe zwischen **1** und **9** eingestellt ist.

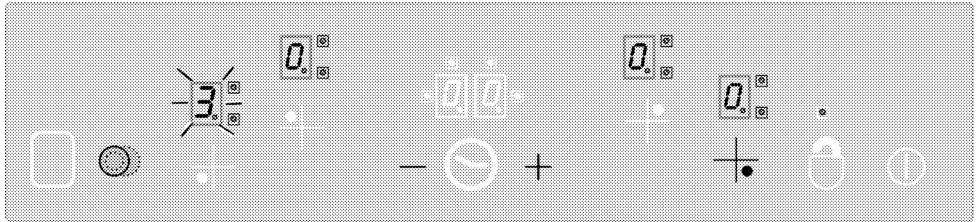
Dreifach-Kochzone einschalten:

Wählen Sie die gewünschte Kochzone, die mit einer Dreifachzone ausgestattet

ist. Der Dezimalpunkt der entsprechenden Kochzone beginnt zu blinken. Stellen Sie die Temperaturstufe auf einen Wert zwischen **1 und 9** ein; berühren Sie zum Aktivieren der Dualzone dieser Kochzone die Taste "0.":

Auch die LED "8." der zugehörigen Dualzone leuchtet dauerhaft. Wenn Sie

die Taste "0." noch einmal berühren, blinkt die LED "8." der Dreifachzone; die Dreifach-Kochzone ist aktiviert. **Wenn Sie die Taste "0." ein weiteres Mal berühren, schaltet sich die Dreifachzone der Kochzone wieder aus. Der oben genannte Vorgang ändert stets den Status der Doppel-/Dreifach-Kochzonen.**

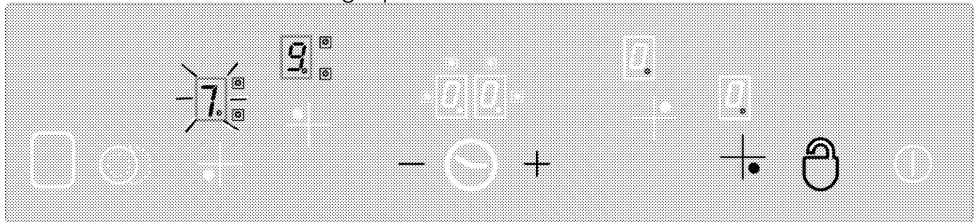


Die Aktivierung der Doppel- und Dreifachzonen erfolgt durch Berühren der Taste "0." der ausgewählten Kochzone.

Tastensperre * (bei Modellen mit Uhr)

Berühren Sie die Taste "0" zum Sperren des Bedienfeldes länger als 2 Sekunden. Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Anschließend blinkt die LED "0" und alle Kochzonen sind gesperrt.

Die Kochzonen können nur im Betriebsmodus gesperrt werden. Wenn die Kochzonen gesperrt sind: Nur die Haupttaste "0" ist verfügbar. Die "0" LED blinkt und zeigt ein Tastensperre-Modul an. Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, bleibt die Tastensperre auch beim nächsten Einschalten des Kochfeldes aktiv. Sie müssen die Tastensperre zur Bedienung des Kochfeldes aufheben.



"0" ermöglicht Ihnen im Betriebsmodus die Sperrung bzw. Freigabe des Bedienfeldes.

Berühren Sie die Taste "0" zur Freigabe der Kochzonen 2 Sekunden lang. Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt.

Anschließend erlischt die LED "0". Nun ist das Bedienfeld freigegeben und kann normal betrieben werden.

Kindersicherung

Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Betrieb schützen und dadurch z. B. verhindern, dass Kinder die Kochzone(n) aktivieren. Die Kindersicherung umfasst einige komplexe Schritte zur Sperrung des Bedienfeldes. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

Das Modul sperren:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Haupttaste "ⓘ" ein.
 2. Halten Sie die Tasten "+" und "-" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
 3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "+".
- » Die Kindersicherung ist aktiviert und "L" erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.

Kindersicherung ausschalten:

Die Schritte zur Aufhebung der Kindersicherung sind mit denen der Aktivierung identisch.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Haupttaste "ⓘ" ein.
 2. Halten Sie die Tasten "+" und "-" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
 3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "-".
- » Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, erscheint "L" auf allen Kochzonenanzeigen. Sobald die Sperre erfolgreich deaktiviert wurde, wird "L" nicht mehr angezeigt.

Timerfunktionen * (bei Modellen mit Uhr)

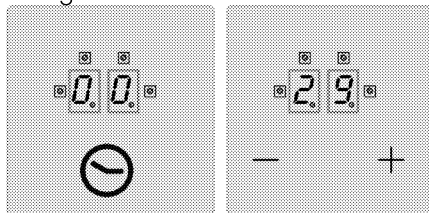
Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen beim Kochen nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben, da sich die gewünschte Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschaltet. Der Timer bietet folgende Funktionen: Das Bedienfeld kann maximal 4 Kochzontimer und einen zugewiesenen Alarntimer gleichzeitig steuern. Alle Timer können nur im Betriebsmodus genutzt werden.

Alarntimer

Der Alarntimer funktioniert unabhängig von anderen Kochzonen.

Daher ist es nicht erforderlich, dass eine Kochzone ausgewählt ist.

1. Berühren Sie zum Aktivieren des Alarntimers die Taste "⊖". 00 und "⊖" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt erscheint unten rechts. Dadurch ist der Alarntimer aktiviert.
2. Stellen Sie dann durch Berühren der Tasten "+" und "-" den gewünschten Zeitwert ein.
3. Der Timer startet automatisch, nachdem Sie die Zeiteinstellung abgeschlossen haben.



» Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

Kochzontimer:

Die Kochzontimer können nur bei den aktivierten Kochzonen eingerichtet werden.

1. Schalten Sie zuerst das Kochfeld ein; aktivieren Sie dann die gewünschte Kochzone. (Die Kochzone muss auf einen Wert zwischen 1 und 9 eingestellt werden)
2. Aktivieren Sie den Kochzontimer wie den Alarntimer mit der Taste "⊖". 00 und "⊖" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt erscheint unten rechts. Dadurch wird der Kochzontimer aktiviert.
3. Zur Aktivierung des Kochzontimers müssen Sie die Taste "⊖" ein zweites Mal berühren. Nun können Sie den Timer zuweisen.

4. Stellen Sie durch Berühren der Tasten "+" und "-" den gewünschten Zeitwert ein.

So stellen Sie die Kochfeldtimer ein:

1. Berühren Sie nach Aktivierung des ersten Kochzonentimers noch einmal die Taste "⊖". Die Steuerung springt im Uhrzeigersinn weiter zur nächsten aktiven Kochzone, die dem Timer zugewiesen wurde. Die Zuweisung wird durch eine blinkende LED "☐" angezeigt.

2. Stellen Sie durch Berühren der Tasten "+" und "-" den gewünschten Zeitwert ein.

3. Der bei der zuerst eingestellten Kochzone aktivierte Timer wird durch eine kontinuierlich blinkende LED "☐" angezeigt.

• Sie können anderen aktiven Kochzonen weitere Timer zuweisen, indem Sie die Taste "⊖" einmal berühren.

• Nach 10 Sekunden kehrt die Timeranzeige zu dem Timer zurück, der als erstes endet.

• Die LEDs "⊖", die dauerhaft auf der Timeranzeige leuchten, zeigen den Timer an, der aktuell herunterzählt.

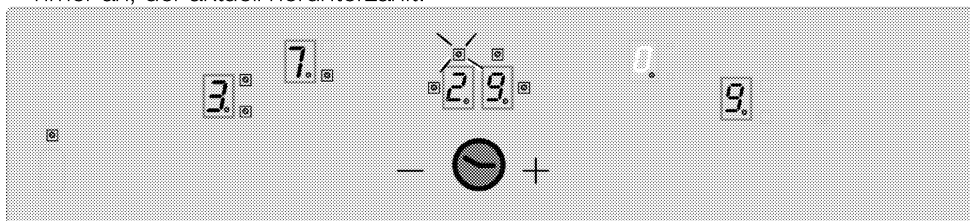
• Sie können die bei den Kochzonentimern und dem Eiertimer eingestellten Werte anzeigen, indem Sie die Position der Taste "⊖" ändern. Eine blinkende LED "☐" vorne rechts zeigt stets eine Zuweisung an. Falls keine LED blinkt, wird der Wert des Eiertimers auf der Timeranzeige angegeben.

Timer deaktivieren:

Sie müssen zuerst den Timer anzeigen, indem Sie die Position der Taste "⊖" ändern, bis der Timer erscheint. Dieser Wert kann später auf 2 verschiedene Weisen abgebrochen werden:

- Durch schrittweise Verringerung des Wertes auf 00 (durch berühren der Taste "-").
- Durch kurzes (halbe Sekunde) gleichzeitiges Berühren der Tasten "+" und "-", bis 00 auf der Timeranzeige erscheint.

Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.



Zeigen Sie die verbleibende Zeit des Kochzonentimers 3 (LED blinkt) im Timerdisplay an (die LEDs der aktiven Timer der Kochzonen 1 und 4 sind im Timerdisplay nicht sichtbar).

Warmhalten (je nach Modell)

Die Warmhalte-Funktion der Kochzone dient dazu, Lebensmittel durch Auswahl

einer zusätzlichen Temperaturstufe zwischen 0 und 1 warmzuhalten. Aktivieren Sie mit der Taste "☐" die Warmhalte-Funktion.

Daraufhin blinkt die LED "☐". Berühren Sie die Taste "☐" zum Deaktivieren der Kochzone noch einmal.

Betriebszeitbegrenzung

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet. (Siehe Tabelle 1) Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperatureinstellung

Tabelle 1: Temperatureinstellungsparameter; Zykluszeit: 47,0 Sekunden

Temperaturstufe	Aus-Zeit in Sekunden	Ein-Zeit in Sekunden	Betriebszeitbegrenzung in Stunden	Schnellheizen-Zeit in Sekunden
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Restwärmefunktionen

Bei einer deaktivierten Kochzone, bei deren Oberflächentemperatur der Sensor mehr als 60 °C misst bzw. dessen Anzeige einen Wert über 60 °C anzeigt, erscheint das Symbol "H" (Restwärme) auf dem Display. Wenn die Restwärme unter 60 °C fällt, erscheint **0** auf dem Display.

Wenn die Stromversorgung nach einem Stromausfall wieder hergestellt ist und die Restwärme der entsprechenden Kochzone vor dem Ausfall über 60 °C betrug, blinkt die Restwärmeanzeige.

abhängig. Falls der Kochzone ein Timer zugewiesen wurde, erscheint 10 Sekunden **00** auf der Timeranzeige (10 Sekunden später leuchtet die Restwärmeanzeige).

Dann schaltet sich die Timeranzeige aus. Nachdem sich die Kochzone wie oben beschrieben automatisch abgeschaltet hat, ist sie wieder einsatzfähig und die maximale Betriebszeit wird entsprechend dieser Temperatureinstellung angewandt.

Die Anzeige blinkt, bis die maximale Restwärmezeit abgelaufen ist bzw. die Kochzone ausgewählt und aktiviert wird.

i Wenn die Stromversorgung hergestellt ist, führt das Kontrollsystem des Kochfeldes je nach Sensor-, Glas- und Umgebungsbedingungen eine Kalibrierung durch. Decken Sie das Glas des Sensors während der Kalibrierung nicht ab.

7 Allgemeine Hinweise zum Backen

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

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie niemals mehr als ein Drittel des Öls in die Pfanne. Während des Erhitzens des Öls nicht verlassen. Übermäßige Erwärmung des Öls stellt eine Brandgefahr dar. Versuchen Sie niemals, einen möglichen Brand mit Wasser zu löschen! Wenn das Öl Feuer fängt, decken Sie es mit einer Löschdecke oder einem nassen Tuch zu. Wenn es sicher ist, schalten Sie den Ofen aus und rufen Sie die Feuerwehr.
- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.

8 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.

Für die Herde:

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann bleibende Flecken auf den Herden und den Komponenten der Brenner verursachen. Reinigen Sie überfließende Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Herdes, indem Sie ihn ausschalten.

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.

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.
- Verzicht 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 Kochfelds

Glaskochfläche

Befolgen Sie die Reinigungsschritte für die Glasoberflächen im Abschnitt "Allgemeine Reinigungsinformationen" für die Reinigung der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen abschließen.

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskochflächen kommen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

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 Knopfgregler 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.

9 Problemlösungen

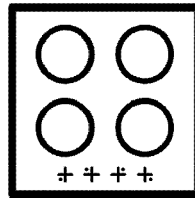
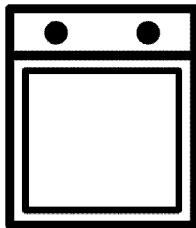
Falls sich ein Problem nicht mit den folgenden Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

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 Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). Minimum 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
-



Einbau-Backofen
Gebrauchsanleitung



BBSC1132TOX

DE

385.4415.41/R.AA/13.12.2021

7768287816

Sehr geehrter Kunde,

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

Beko 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

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit 4

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
Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen.....	11

2 Hinweise zum Umweltschutz 13

Richtig entsorgen	13
Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten	13
Verpackungsmaterialien entsorgen	13
Tipps zum Energiesparen.....	13

3 Ihr neues Gerät 14

Ihr neues Gerät	14
Bedienfeld und Bedienung	15
Ofen-Steuerung	15
Ofenfunktionen.....	16
Zubehör.....	17
Verwendung von Produktzubehör.....	18
Technische Spezifikationen	21

4 Erster Einsatz 22

Erstmaliges Einstellen	22
Erste Reinigung	22

5 Bedienung des Backofens 24

Allgemeine Informationen zum Ofen	24
So nutzen Sie die Bedienelemente.....	24
Einstellungen.....	27

6 Allgemeine Hinweise zum Backen 30

Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	30
Backwaren und andere Ofengerichte	30
Fleisch, Fisch und Geflügel.....	32
Grillen.....	33
Testspeisen.....	34

7 Reinigung und Wartung 35

Allgemeine Hinweise zur Reinigung	35
Reinigung des Zubehörs	36
Bedienfeld reinigen	36
Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)	37
Einfache Dampfreinigung	37
Reinigung der Ofentür.....	38
Entfernen der Innenscheiben der Tür.....	40
Ofenbeleuchtung reinigen.....	40

8 Problemlösungen 43

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.
 - **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.

- Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.
- Dieses Produkt sollte nicht zum Heizen, Vorwärmen von Tellern, 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. 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 Kurzschlüssen, 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.
- Legen Sie keine Fremdkörper auf dem Gerät ab, tragen Sie das Gerät aufrecht.
- 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.

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.

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 erhitzt 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 erhitzt.
- 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.



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.
- Verzicht 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.

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.

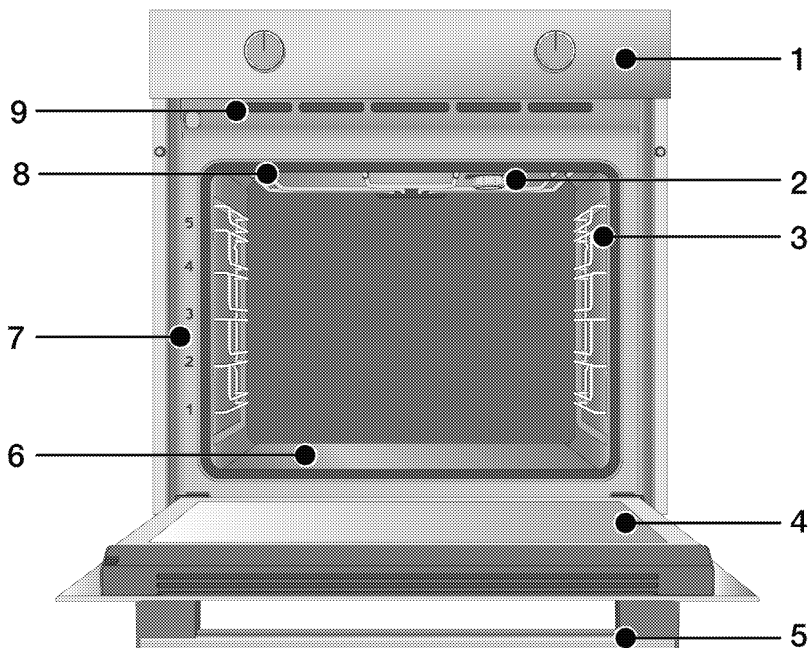
Tipps zum Energiesparen

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.
- 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 Durch
- 5 Handhabung
- 6 Bodenheizung (untere Stahlplatte)
- 7 Regal-Positionen
- 8 Oberheizung
- 9 Belüftungsöffnungen

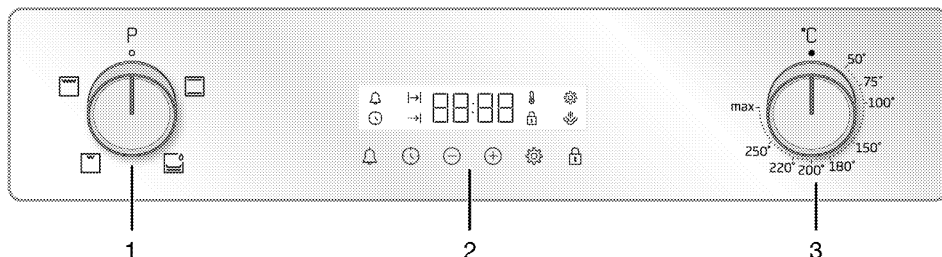
* Das hängt vom Modell ab. Möglicherweise ist Ihr Produkt nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe können von der Abbildung abweichen.

** 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 Funktionsauswahl-Knopf
- 2 Zeitschaltuhr
- 3 Temperaturknopf

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. Drehen Sie von der Aus- (oberen) Position aus nach links/rechts, um auszuwählen.

Temperatur knopf

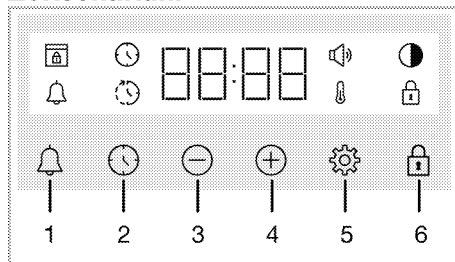
Mit dem Temperatur-Knopf können Sie die Temperatur wählen, mit der Sie kochen möchten. Drehen Sie zur Auswahl von der Aus- (oberen) Position aus im Uhrzeigersinn.

Temperatur-Indikator

Den Verlauf der Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Temperatursymbols auf dem Display ablesen. Das Temperatur Symbol

erscheint auf dem Display, wenn der Garvorgang beginnt, und das Temperatursymbol verschwindet, wenn eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens unter die eingestellte Temperatur fällt, erscheint wieder das Temperatur symbol.





Zeitschaltuhr



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

Anzeige-Symbole






- : Kochzeit-Symbol
- : Symbol für die Endzeit des Kochens*
- : Alarm-Symbol
- : Helligkeits-Symbol

-  : Schlüssel-Schloss-Symbol
-  : Temperatur-Symbol
-  : Volumen-Symbol
-  : Türschloss-Symbol*

* 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.

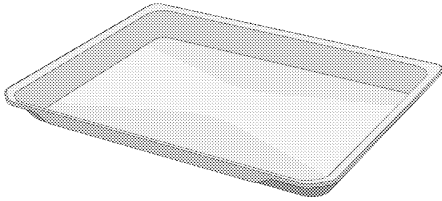
Funktions-symbol	Funktion	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Ober-/Unterhitze	*	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberhitze/Unterhitze). Für Kuchen und Aufläufe in Backformen, auch für andere Kuchen und Gebäck. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze	*	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterhitze). Für Speisen, die etwas mehr Hitze an der Unterseite benötigen.
			Diese Funktion empfiehlt sich auch bei der Dampfreinigung.
	Grill	*	Das kleine Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen kleiner Mengen.
	Goßflächengrill	*	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.

* Ihr Gerät arbeitet mit der ausgewählten Temperatur.

Zubehör

Es gibt eine anVielzahl 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.

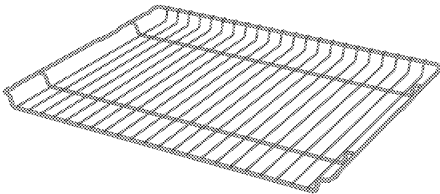
HINWEIS : Das Zubehör in Ihrem Produkt können durch den Einfluss der Temperatur verformt werden. Dies hat keine Auswirkung auf die Funktion. Die Verformung verschwindet, wenn das Zubehör abkühlt.



Standard-Tablett

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

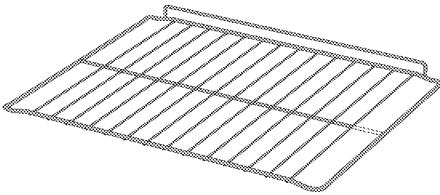
Modelle mit Drahtfachböden:



Draht-Grill

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Modelle ohne Drahtregale:

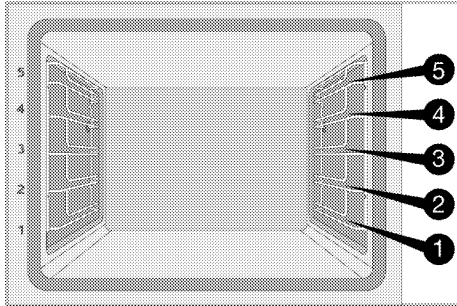


Verwendung von Produktzubehör

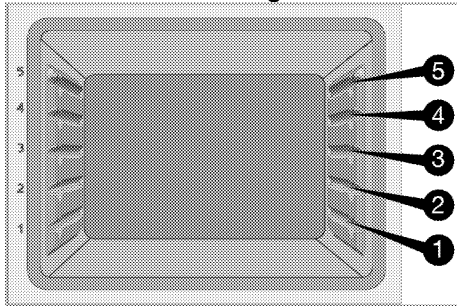
Seitengitter

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

Modelle mit Drahtfachböden



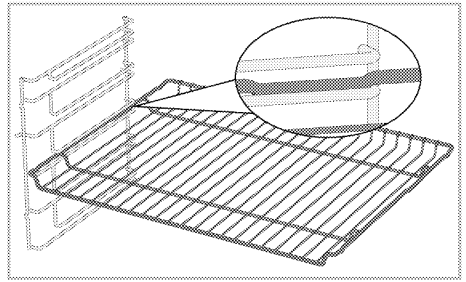
Modelle ohne Drahtregale



Platzierung des Grillrost in den Einschüben

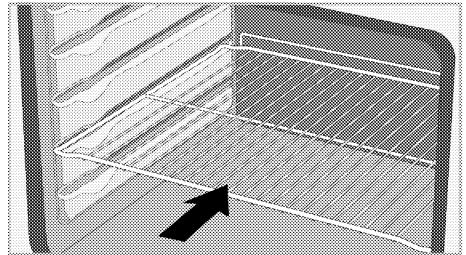
Modelle mit Drahtfachböden:

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 anschlägt. Die Sperre sollte nicht übersprungen werden und der Rost darf nicht an der Rückwand des Ofens aufliegen.



Modelle ohne Drahtregale:

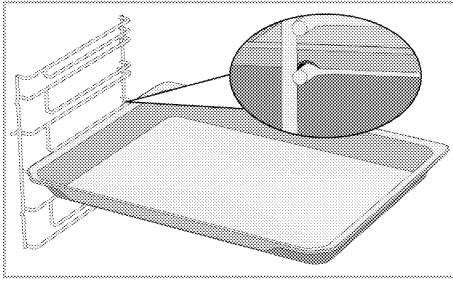
Es ist wichtig, dass der Rost korrekt in den Einschüben platziert ist. Der Rost hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Der Rost sollte mit dem offenen Teil des Rostes nach vorne in die gewünschte Ebene geschoben werden.



Platzierung des Backblechs in den Einschüben

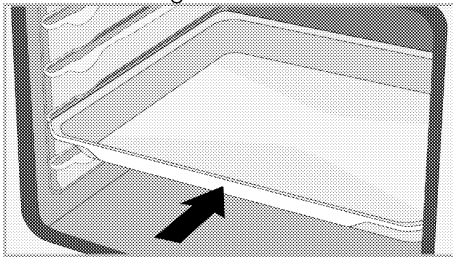
Modelle mit Drahtfachböden:

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 anschlägt. Die Sperre sollte nicht übersprungen werden und das Backblech darf nicht an der Rückwand des Ofens aufliegen.



Modelle ohne Drahtregale:

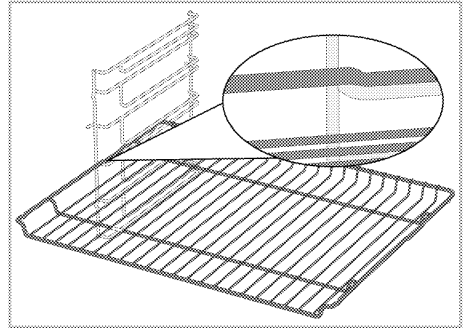
Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden. Das Backblech hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Das Backblech sollte so im Einschub platziert werden, dass die Form, die zum Halten gestaltet wurde, nach vorne zeigt.



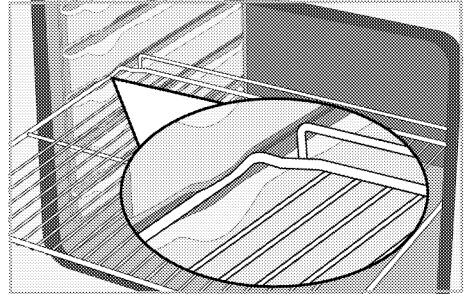
Rost Sperrfunktion

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

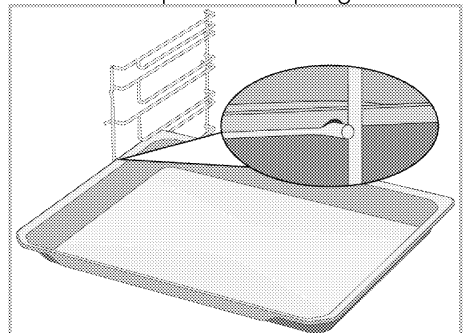


Modelle ohne Drahtregale



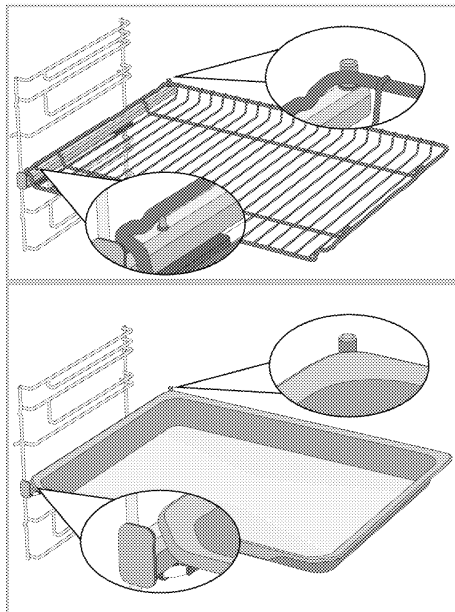
Backblech Sperrfunktion - Modelle mit Drahtfachböden

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	2.3 kW
Ofen typ	Herkömmlicher Ofen

Grundlagen: Die Angaben zur Energiekennzeichnung 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.

-  Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
-  Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
-  Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

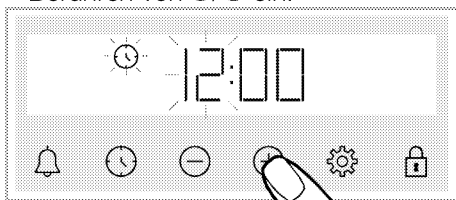
4 Erster Einsatz

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

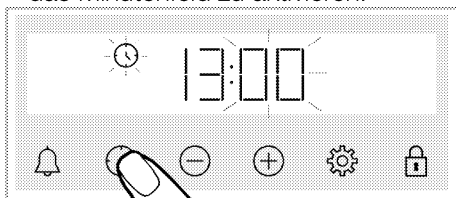
Erstmaliges Einstellen

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

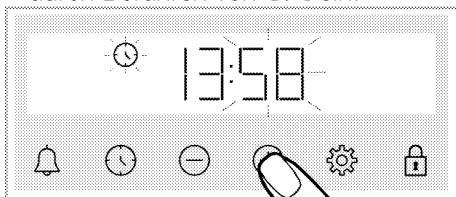
1. Wenn der Ofen zum ersten Mal an den Strom angeschlossen wird, blinken das Stundenfeld für "12:00" und das Symbol ⌚ auf der Anzeige.
2. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren von ⊕/⊖ ein.



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



4. Stellen Sie die Minute des Tages durch Berühren von ⊕/⊖ ein.



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

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

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

i Bei einem Stromausfall werden die aktuellen Zeiteinstellungen gelöscht. Sie muss neu justiert 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. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

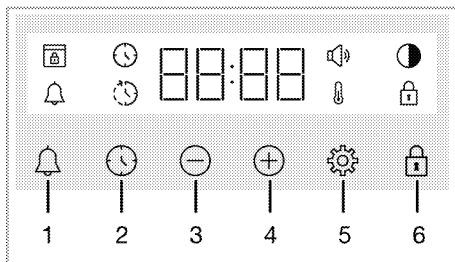
Ofenbeleuchtung

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.

So nutzen Sie die Bedienelemente

Allgemeine Warnhinweise zu den Bedienelementen

- i** Die maximal einstellbare Zeit bis zum Garzeitende beträgt 5 Stunden 59 Minuten. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Backofen also wieder neu einstellen.
- 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** In Fällen, in denen eine Garzeit oder Garendezeit eingestellt ist, können Sie durch langes Berühren der Taste ⌚ automatisch abbrechen.



- 1 Alarm-Taste
- 2 Taste zur Zeiteinstellung

- 3 Taste Verringern
- 4 Erhöhen-Taste
- 5 Taste Einstellungen
- 6 Taste für Tastensperre

Anzeige-Symbole

-  : Kochzeit-Symbol
-  : Symbol für die Endzeit des Kochens*
-  : Alarm-Symbol
-  : Helligkeits-Symbol
-  : Schlüssel Schloss-Symbol
-  : Temperatur-Symbol
-  : Volumen-Symbol
-  : Türschloss-Symbol*

* Sie variiert je nach Produktmodell.

Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Einschalten des Ofens

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

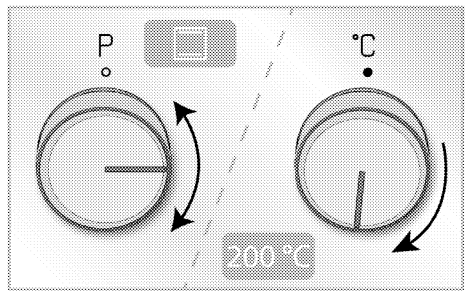
Ausschalten des Ofens

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

Manuelles Garen zur 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.

Ein Beispiel:



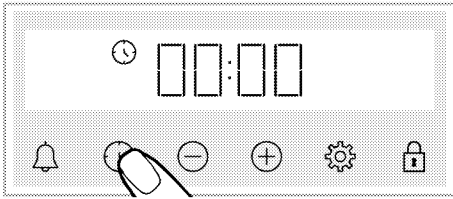
1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie kochen wollen.
2. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturknopf ein.

» Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen und  erscheint auf dem Bildschirm. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol . Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gegart wird, ohne die Garzeit einzustellen. Sie müssen das Kochen selbst kontrollieren und ausschalten. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Ofen aus, indem Sie den Funktionswahlknopf und den Temperaturknopf in die Stellung Aus (oben) drehen.

Kochen durch Einstellen der Garzeit;

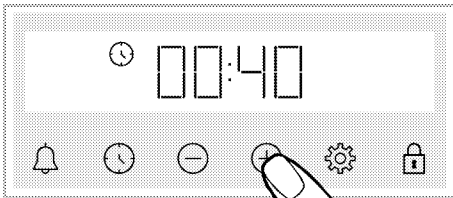
Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Garzeit am Timer einstellen.

1. Wählen Sie die Betriebsfunktion für das Kochen.
2. Berühren Sie  bis das Symbol  für die Garzeit auf dem Display erscheint.



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


3. 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.

4. Stellen Sie Ihr Essen in den Ofen und stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturknopf ein.



» Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Die eingestellte Garzeit beginnt rückwärts zu zählen und  erscheint auf dem Display. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol .

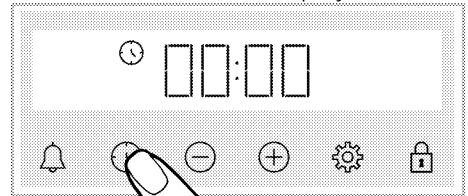
5. Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, auf dem Bildschirm, "End" erscheint, das Symbol  blinkt und der Timer gibt einen Signalton ab.

6. Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Warnung zu stoppen. Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Bildschirm.

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.)

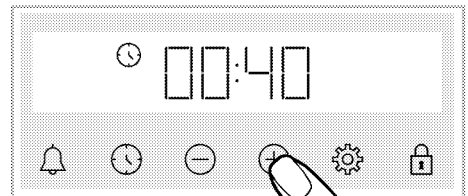
Durch die Auswahl der für Ihre Mahlzeit spezifischen Temperatur und Betriebsfunktion können Sie die Garzeit und die Garendezeit auf einen späteren Zeitpunkt einstellen, so dass der Ofen automatisch gestartet und ausgeschaltet werden kann.

1. Wählen Sie die Betriebsfunktion für das Kochen.
2. Berühren Sie  bis das Symbol  für die Garzeit auf dem Display erscheint.






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

3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten ⊕/⊖ ein.



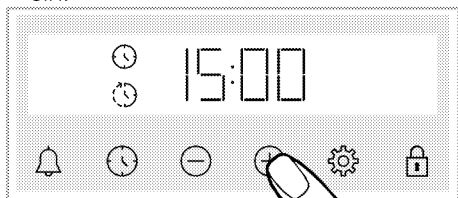
i Die Garzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute, nach 15 Minuten um 5 Minuten.




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

4. Berühren Sie  bis das Symbol  auf dem Display für die Endzeit des Garens erscheint.




5. Stellen Sie die Endzeit des Kochvorgangs mit den Tasten  ein.



» Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, erscheinen auf dem Display ständig das Symbol  und das Symbol  mit dem Zeitperioden symbol. Sobald das Kochen beginnt, verschwindet das Symbol .

6. Stellen Sie Ihr Essen in den Ofen und stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturknopf ein.

» **Die Garzeit berechnet die Zeit für den Garbeginn, indem sie die Garzeit von der von Ihnen eingestellten Garendzeit subtrahiert.** Wenn der Garstartzeitpunkt kommt, wird die gewählte Funktion aktiviert und der Ofen heizt auf die eingestellte Temperatur auf. Die eingestellte Garzeit beginnt rückwärts zu zählen und  erscheint auf dem Display. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol .

7. Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, auf dem Bildschirm, "End" erscheint, das Symbol  blinkt und der Timer gibt einen Signalton ab



8. Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Warnung zu stoppen. Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Bildschirm.

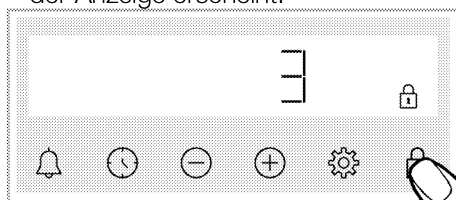
i Wenn am Ende der akustischen Warnung eine beliebige Taste gedrückt wird, beginnt der Ofen wieder zu arbeiten. Um zu verhindern, dass der Ofen am Ende der Warnung wieder in Betrieb genommen wird, bringen Sie den Temperaturknopf und den Funktionsknopf in die "0" Position (aus) und schalten Sie den Ofen aus.



Einstellungen


Aktivieren der Tasten sperre

Sie können verhindern, dass in die Steuereinheit eingegriffen wird, indem Sie die Tastensperrfunktion aktivieren.

1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint.






» Das symbol  erscheint und der Countdown 3-2-1 beginnt auf der Anzeige. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird die Tasten sperre aktiviert. Wenn bei eingestellter Tasten sperre eine beliebige Taste berührt wird, ertönt ein akustisches Signal und das symbol  blinkt.

i Wenn Sie aufhören, die Taste  zu berühren, bevor der Countdown endet, wird die Tasten sperre nicht aktiviert. tippen, bevor der Countdown endet, wird die Tasten sperre nicht aktiviert.

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

Deaktivieren der Tasten sperre



1. Berühren Sie , bis das Symbol  auf der Anzeige verschwindet.
- » Das symbol  verschwindet und die Tasten sperre wird auf dem Display deaktiviert.

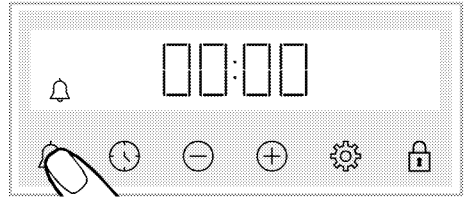
Einstellung des Alarms

Sie können den Timer des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Kochen verwenden.

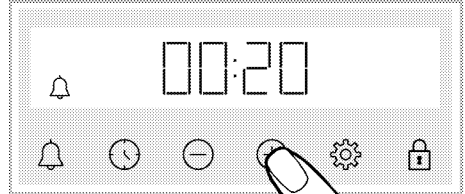
Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofen. Wird für Warnzwecke verwendet. Beispielsweise können Sie den Wecker verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches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



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

1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint.



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







- » Nach der Einstellung der Alarmzeit bleibt das symbol  weiterhin beleuchtet und die Alarmzeit startet den Countdown der Anzeige. Wenn die Weckzeit und die 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

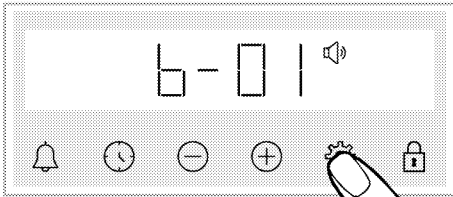
1. Am Ende der Alarmperiode ertönt der Warnton für zwei Minuten. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Warnton zu stoppen.
- » Der Warnton stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

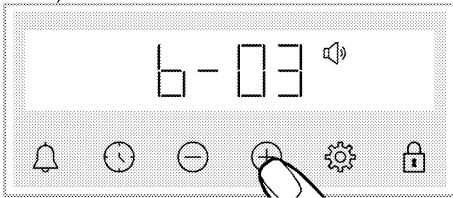
1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint, um die Weckzeit zurückzusetzen. Berühren Sie die Taste , bis "00:00" angezeigt wird.
2.  können Sie den Alarm auch durch langes Drücken der Taste abbrechen.

Ändern des Lautstärkepegels

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf der Anzeige erscheint.



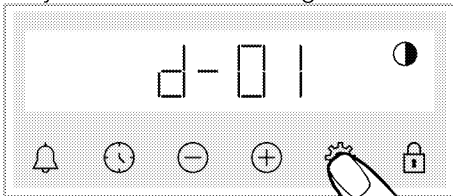
2. Stellen Sie die gewünschte Ebene mit den Tasten \oplus/\ominus ein. (b-01-b-02-b-03)



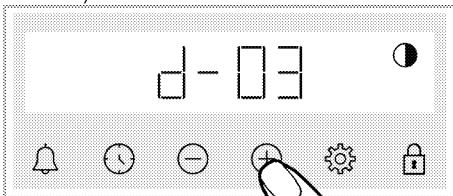
3. Berühren Sie die Taste \otimes zur Bestätigung, oder die Einstellung wird kurz aktiviert, ohne eine Taste zu berühren.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit

1. Berühren Sie die Taste \otimes , bis das Symbol \bullet auf der Anzeige erscheint.



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

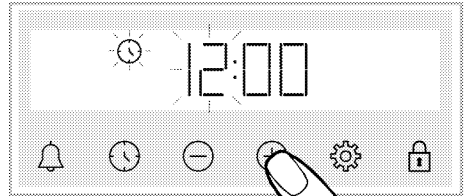


» Berühren Sie die Taste \otimes zur Bestätigung, oder die Einstellung wird kurz aktiviert, ohne eine Taste zu berühren.

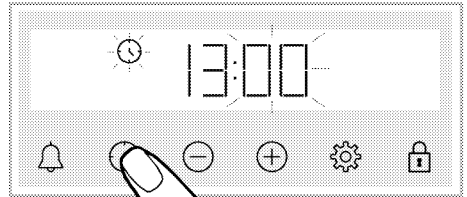
Ändern der Tageszeit

An Ihrem Ofen; zum Ändern der zuvor eingestellten Tageszeit,

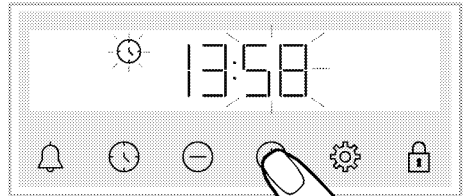
1. Berühren Sie \otimes bis das symbol \odot auf der Anzeige erscheint.
2. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren von \oplus/\ominus ein.



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



4. Stellen Sie die Minute des Tages durch Berühren von \oplus/\ominus ein.



5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste \odot oder \otimes
 » Die Tageszeit wird eingestellt und das Symbol \odot verschwindet auf dem Bildschirm.

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. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie

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

- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. 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, antihafbeschichtet 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.
- Garen Sie die in der Gartabelle empfohlenen Lebensmittel mit einem einzelnen Blech.

Tipps zum Kuchenbacken

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

- Wenn 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

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**	Ober-/Unterhitze	2	180	30 ... 40
Kleine Kuchen	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	160	30 ... 40
kekse	Gebäck-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	170	25 ... 35
Teiggebäck	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200	35 ... 45
Reichhaltiges Gebäck	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200	20 ... 30
Ganzes Brot	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	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 ... 70
Pizza	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200 ... 220	10 ... 20

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

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*	Ober-/Unterhitze	3	15 min 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
Lammhaxe (1.5 - 2.0 kg)	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	15 min 250/max, dann 170	110 ... 120

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Gebratenes Huhn (1.8-2 kg)	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Ober-/Unterhitze	2	15 min 250/max, dann 190	60 ... 80
Truthahn (5.5 kg)	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	1	25 min 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Ober-/Unterhitze	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!**

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

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.

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
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.

Testspeisen

- Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß der Norm EN 60350-1 zur

Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

- Garen Sie die in der Gartabelle empfohlenen Lebensmittel mit einem einzelnen Blech.

Kochtisch für Testnahrungsmittel

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
Kleine Kuchen	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	160	30 ... 40
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 70

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 Knopfgregler 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.

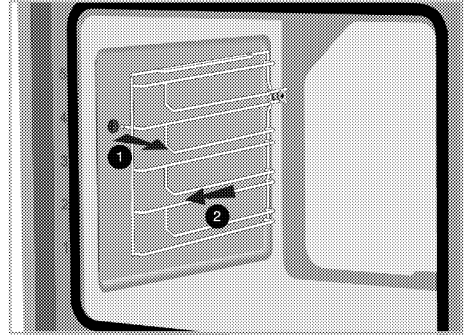
Reinigung der Seitenwände des Ofens

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.

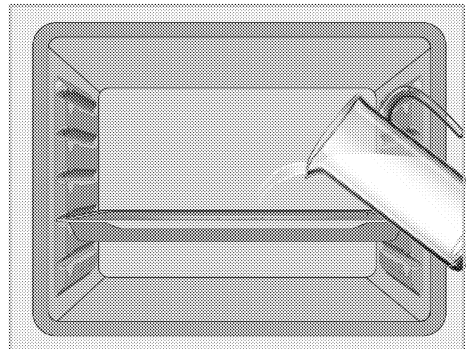


3. Zum Einbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

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

Diese Funktion gewährleistet eine einfache Reinigung, da Schmutz (der durch langes Warten eingetrocknet ist) mit dem im Inneren des Backofens entstehenden Dampf und den an den Innenflächen des Backofens kondensierenden Wassertropfen aufgeweicht wird.

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
2. Gießen Sie 500 ml Wasser in das Blech und platzieren Sie es im 2. Einschub des Ofens.



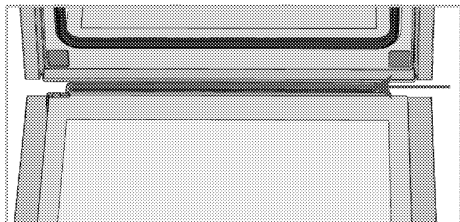
3. Stellen Sie den Backofen auf einfache Dampfreinigung ein, lassen Sie ihn bei 100 °C 15 Minuten laufen.

Öffnen Sie sofort die Tür und wischen Sie die Innenflächen des Ofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. Beim Öffnen der Tür entweicht Dampf. Dies kann zu Verbrennungen führen. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Ofentür.

Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

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

Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar. Durch die so erzeugte Kondensation im Ofen kann sich Wasser oder Feuchtigkeit im Auffangkanal unter dem Ofen ansammeln. Reinigen Sie diesen Poolkanal nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.



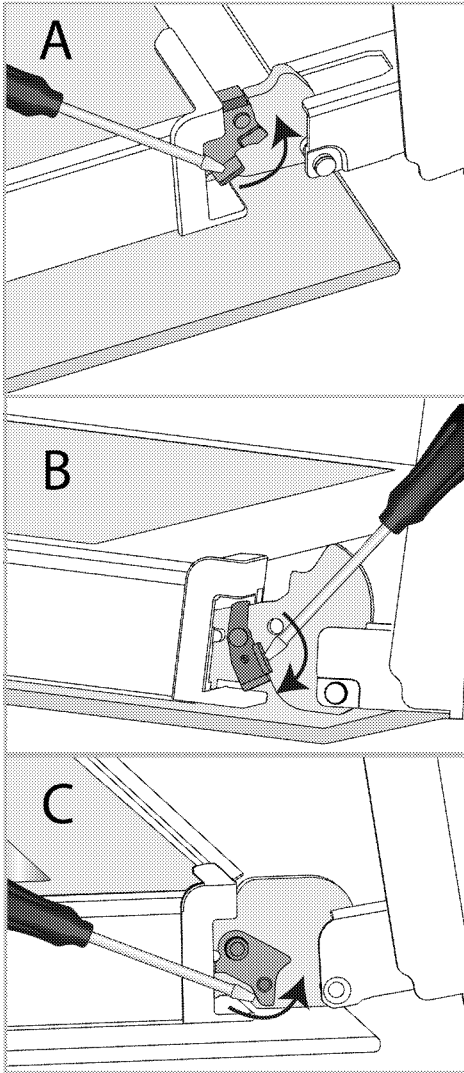
Reinigung der Ofentür

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

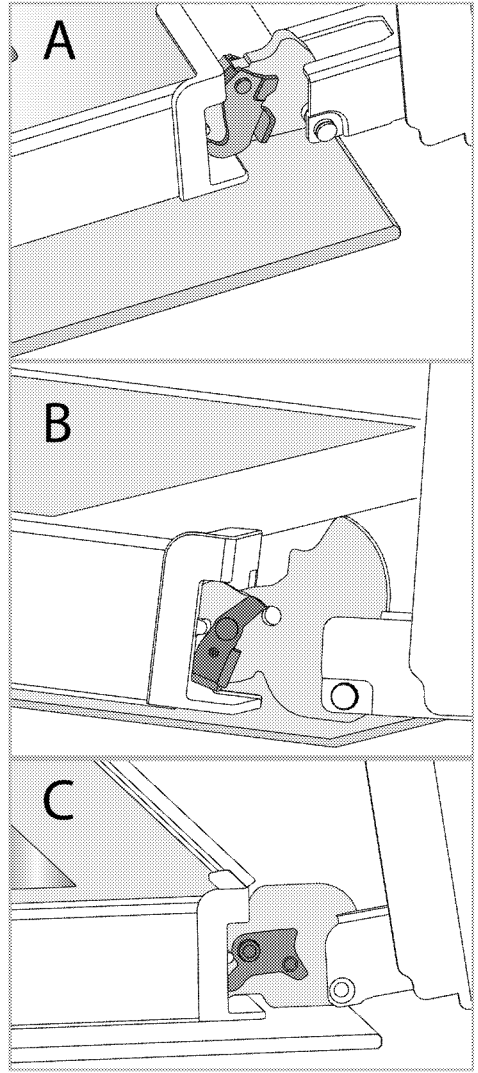
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser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

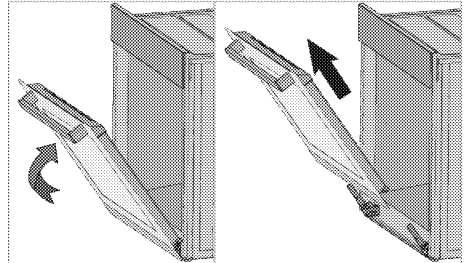
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips im Scharniergehäuse der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken. Der Scharniertyp (A), (B), (C) variiert je nach Produktmodell. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie alle Scharniertypen geöffnet werden.
(A) 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.



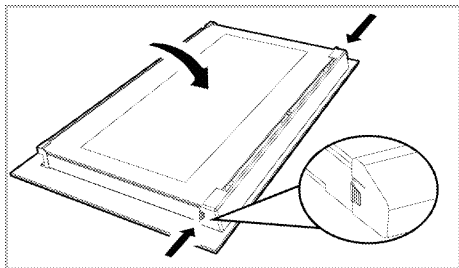
4. Ziehen Sie die halb geöffnete Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier und zu entfernen.

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

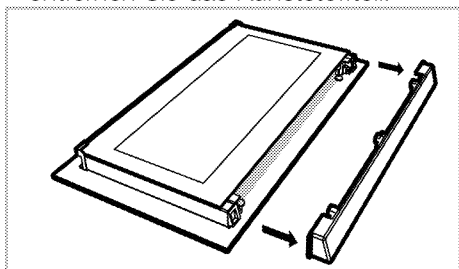
Entfernen der Innenscheiben der Tür

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

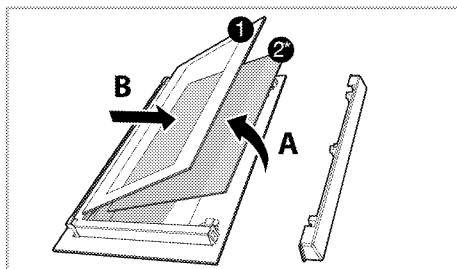
1. Öffnen Sie die Ofentür.



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

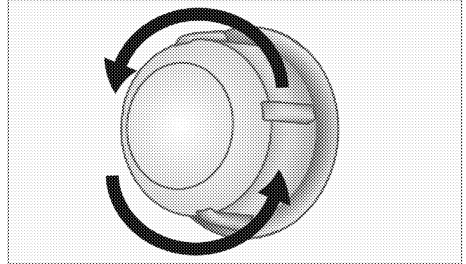
⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

- 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 Fassungsstyp 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,

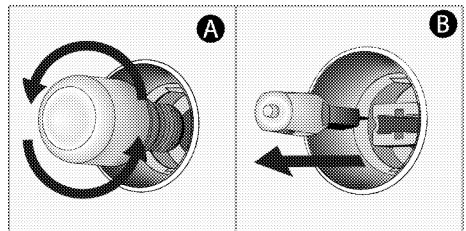
Temperaturen über 50 °C aushalten können.

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.



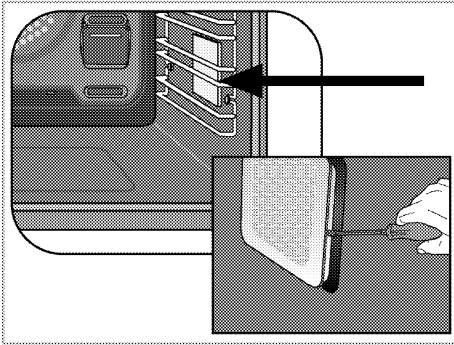
3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen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



4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

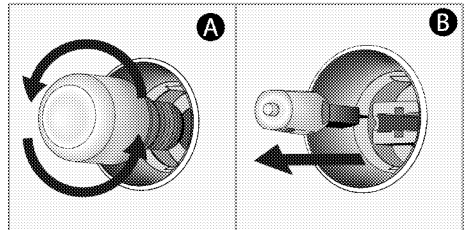
1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



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 Wassertröpfchen 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.*

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

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

