

The image shows the interior of a built-in oven. A metal tray is pulled out, holding several cookies on a dark-colored tray. The cookies are round and topped with white icing and dark spots, likely chocolate chips. The oven interior is dark, and the door is open, revealing the internal racks and a perforated metal panel on the right side. A semi-transparent white box is overlaid on the left side of the oven interior, containing the title and model number.

EINBAUOFEN

BEDIENUNGSANLEITUNG

GEBM 45012 B

DE

www.grundig.com

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

Bitte lesen Sie zuerst diese Anleitung!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für ein Grundig-Produkt entschieden haben. Wir wünschen uns, dass Sie an diesem hochwertigen Gerät, das unter Einsatz modernster Technologie gefertigt wurde, von Anfang an viel Freude haben werden. Lesen Sie daher die gesamte Bedienungsanleitung und sämtliche Begleitdokumentation bitte aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können. Wenn Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, die Bedienungsanleitung ebenfalls weiterzugeben. Beachten Sie sämtliche Informationen und Warnungen der Bedienungsanleitung.

Bitte denken Sie daran, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden darin klar und deutlich hervorgehoben.

Die Symbole

In dieser Anleitung nutzen wir die folgenden Symbole:

	Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.
	Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.
	Warnung vor Stromschlägen.
	Warnung vor Brandgefahr.
	Warnung vor heißen Flächen.



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

1 WICHTIGE SICHERHEITS- UND UMWELTHINWEISE 4

Sicherheit allgemein	4
Elektrische Sicherheit	4
Gerätesicherheit	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Sicherheit von Kindern	8
Altgerät entsorgen	8
Informationen zur Verpackung	8
Transport	9

2 IHR NEUES GERÄT 10

Produktbeschreibung	10
Erklärung des Bedienfelds	11
Ofenfunktionen	12
Produktzubehör	13
Verwendung von Zubehör	14
Technische Daten	16

3 ZUBEREITUNG 17

Hinweise zum Energiesparen	17
Erste Inbetriebnahme	17
Zeiteinstellung	17
Erste Reinigung	18
Erstes Erhitzen	18

4 SO BEDIENEN SIE DEN OFEN 19

So nutzen Sie die Bedienelemente	19
--	----

5 ALLGEMEINE HINWEISE ZUM BACKEN 25

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	25
Zubereitungstabelle	27

6 REINIGUNG UND PFLEGE 30

Allgemeine Warnhinweise zur Reinigung	30
Bedienfeld reinigen	30
Innenseite des Ofens (Garraum) reinigen	30
Backofentür reinigen	33

7 PROBLEMLÖSUNG 36

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieses Kapitel enthält Sicherheitshinweise, die bei der Vermeidung von Verletzungen und Sachschäden helfen. Bei Nichtbeachtung dieser Anwendungen erlischt die Garantie.

Sicherheit allgemein

- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und Menschen, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten nicht vollständig entwickelt sind oder die nicht über die erforderliche Erfahrung und das Wissen verfügen, sofern sie beaufsichtigt werden oder in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen, verwendet werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen ausgeführt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden, sofern sie nicht beaufsichtigt oder angeleitet werden. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Falls das Gerät an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Lassen Sie Installations- und Reparaturarbeiten immer nur vom autorisierten Kundendienst durchführen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Handlungen nicht autorisierter Dritter entstehen.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Vergessen Sie nicht, das Gerät nach jedem Gebrauch abzuschalten.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird – schauen Sie sich dazu die

"Technische Daten"-Tabelle an. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, wenn Sie das Gerät mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

- Reinigen Sie das Gerät niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Gerät darf bei Installation und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst, einen vom Importeur bestimmten Dienstleister oder eine ähnlich qualifizierte Person (vorzugsweise Elektriker) ausgetauscht werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- Das Gerät sollte so installiert werden, dass es jederzeit vom Netz getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Gebäuderichtlinien mit einem

in die feste Elektroinstallation integrierten Schalter oder einer Sicherung ausgeführt werden.

- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls können die Anschlüsse beschädigt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel niemals eingeklemmt und nicht über heiße Flächen verlegt wird. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses ein Brand entstehen.
- Arbeiten an Elektrogeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Elektrofachkräften durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherung im Haus ab.
- Achten Sie darauf, dass die entsprechende Sicherung passend für den Gerätestrom dimensioniert ist.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern; es besteht Stromschlaggefahr.

- **WARNUNG:** Bevor Sie die Ofenbeleuchtung auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt ist; ansonsten drohen Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

Brandsicherheit:

- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker komplett in die Steckdose eingesteckt wird; andernfalls besteht Brandgefahr durch Funkenüberschläge.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigten Netzkabeln oder Verlängerungskabeln, verwenden Sie ausschließlich Originalkabel.
- Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen wird, nicht feucht ist.

Gerätesicherheit

- **WARNUNG:** Im Betrieb erhitzen sich zugängliche Teile des Gerätes. Berühren Sie keine heißen Stellen. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nur in Begleitung eines Erwachsenen in der Nähe des Gerätes aufhalten.
- Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden – die Seitenflächen können sich im Betrieb stark erhitzen.

- Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Teile, das Innere des Ofens, Heizelemente und so weiter.
- Verzichten Sie bei der Reinigung der Ofentür und der Glaselemente aufgrund der Gefahr von Kratzern und Bruchstellen auf aggressive Reinigungsmittel, Scheuermittel, Bleichmittel, Stahlwolle und auf Schaber aus Metall.
- Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie den Rost bzw. das Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass er richtig und gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen. Siehe: "Verwendung von Zubehör" Abschnitt".
- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls das Türglas Sprünge aufweist oder herausgenommen wurde.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Dosen oder Glasbehälter. Dadurch kann ein Überdruck entstehen, der den Behälter zum Platzen bringt.
- Legen Sie Backofenbleche, Geschirr oder Alufolie nicht direkt auf den Backofenboden. Hitzestau kann den Backofenboden beschädigen.

- Hängen Sie Geschirrtücher nicht zum Trocknen über den Ofengriff. Hängen Sie Geschirrtücher, Handschuhe oder ähnliche Textilprodukte nicht an den Griff, während der Ofen bei geöffneter Tür grillt.
 - Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.
 - Bedienen Sie das Gerät niemals, wenn Ihr Einschätzungsvermögen durch Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein sollte.
 - Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie alkoholhaltige Speisen zubereiten. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.
 - Gefahr von Lebensmittelvergiftung: Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als eine Stunde vor oder nach dem Garen im Ofen auf. Andernfalls drohen Lebensmittelvergiftung und andere Erkrankungen.
 - Legen Sie Lebensmittel auf Backpapier in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen.
- Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen stets frei.
 - Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzung nicht hinter dekorativen Türen installiert werden.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Das Gerät darf nur zum Erhitzen von Lebensmitteln genutzt werden. Es darf nicht für andere Zwecke missbraucht werden – beispielsweise als Raumheizung.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.

- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Zugängliche Teile des Gerätes erhitzen sich im Betrieb. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Elektro- und Gasgeräte können grundsätzlich eine Gefahr für Kinder darstellen. Halten Sie Kinder im Betrieb vom Gerät fern, lassen Sie sie nicht daran spielen.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät, nach dem Kinder greifen könnten.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Ofentür ab, Kinder dürfen sich nicht auf die offene Tür setzen. Der Ofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.

Altgerät entsorgen

Konformität mit der WEEE-Direktive, Altgeräteentsorgung



Dieses Gerät stimmt mit der WEEE-Direktive der Europäischen Union überein (2012/19/EU). Dieses  Gerät ist mit dem Sammelsymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Das Gerät wurde aus besonders hochwertigen Materialien hergestellt, die recycelt und wiederverwertet werden können. Entsorgen Sie das Gerät zum Ende seiner Einsatzzeit daher nicht mit dem regulären Hausmüll oder anderen Abfällen. Geben Sie das Gerät bei einer Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Informationen zu diesen Sammelstellen erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung.

Konformität mit der RoHS-Direktive:

Das von Ihnen erworbene Gerät stimmt mit der RoHS-Direktive der Europäischen Union überein (2011/65/EU). Es enthält keine der in der Direktive angegebenen gefährlichen und verbotenen Materialien.

Informationen zur Verpackung

Die Geräteverpackung besteht gemäß nationalen Vorschriften aus recyclingfähigen Materialien. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht mit dem normalen Hausmüll; führen Sie das Verpackungsmaterial der Wertstoffsammlung zu.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf der Verpackung. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend sichern Sie es gut mit Klebeband.
- Damit Roste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Benutzen Sie Klebeband, um die Ofentür an den Seiten zu fixieren.
- Missbrauchen Sie die Tür oder den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



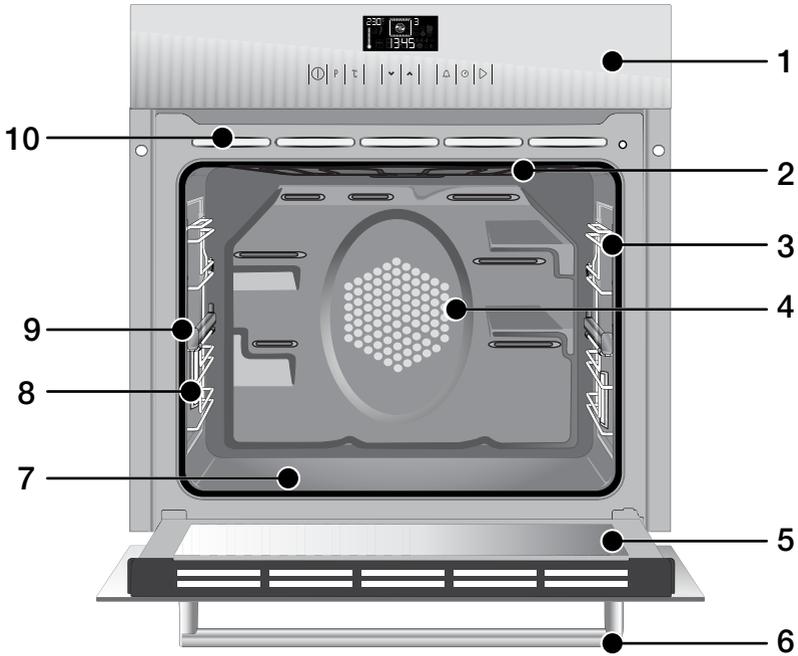
Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.



Schauen Sie sich das Gerät nach dem Transport gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

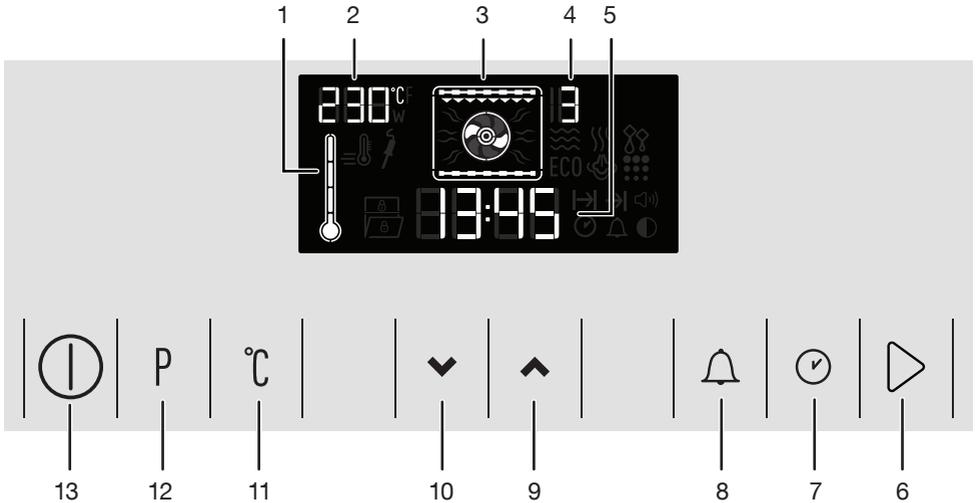
2 Ihr neues Gerät

Produktbeschreibung



- 1 Bedienfeld
- 2 Oberes Heizelement
- 3 Seitengitter
- 4 Lüftermotor und Heizelement mit Lüfter (an der Rückseite des Blechs)
- 5 Tür
- 6 Griff
- 7 Unteres Heizelement (unter dem Blech)
- 8 Beleuchtung
- 9 Teleskopschiene
- 10 Belüftungsöffnungen

Erklärung des Bedienfelds



- 1 Temperatursymbol
- 2 Temperaturanzeige
- 3 Funktionsanzeige
- 4 Funktionsnummer
- 5 Uhrzeitanzeige
- 6 Start-/Stopptaste
- 7 Zeiteinstelltaste
- 8 Alarmtaste
- 9 Abwärtstasten (Menüeinstellung)
- 10 Aufwärtstasten (Menüeinstellung)
- 11 Temperatur- und Schnellheiztaste
- 12 Zurück-Taste nach Funktionsanzeige
- 13 Ein-/Austaste

- Schnellheizen
- Garzeit
- Garzeitende
- Alarm
- Aktuelle-Zeit
- Lautstärkeeinstellung
- Helligkeitseinstellung
- Auftauen
- Tastensperre
- Tür geöffnet
- Backofentemperatur
- Temperaturfühler *
- Pyro/ Einfache Dampfreinigung *

* Variiert je nach Produktmodell.

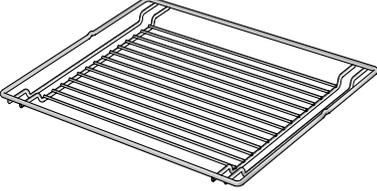
Ofenfunktionen

In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mitsamt den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen. Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

Funktionssymbol	Funktionsdefinition	Empfohlene Temperatur Temperaturbereich (°C)	Definition und Nutzung
	Ober- und Unterhitze	200 40 – 280	Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Garen mit nur einem Blech.
	Umluft	175 40 – 280	Der Lüfter verteilt von den oberen und unteren Heizelementen erhitzte Luft gleichmäßig und schnell im Ofen. Garen mit nur einem Blech.
	Heißluft	180 40 – 280	Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Ringheizkörper mit hoher Geschwindigkeit im Ofen verteilt. Geeignet für den Einsatz mehrerer Bleche zum Garen von Lebensmitteln in verschiedenen Einschüben.
	"3D"-Funktion	205 40 – 280	Oberhitze, Unterhitze und Heißluft sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Garen mit nur einem Blech.
	Pizza-Funktion	210 40 – 280	Unterhitze und Heißluft sind in Betrieb. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.
	Umluft-Grill	200 40 – 280	Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Grillelement schnell im Inneren des Ofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Lebensmittelmengen.
	Grill, groß	280 40 – 280	Der große Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Lebensmittelmengen.
	Grill, klein	280 40 – 280	Der kleine Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen kleinerer Lebensmittelmengen.
	Öko-Heißluft	180 160 – 220	Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Heißluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig. Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle "Öko-Heißluft".
	Unterhitze	180 40 – 220	Nur das untere Heizelement ist in Betrieb. Eignet sich für Pizza und zum Bräunen der Unterseite von Lebensmitteln.
	Warmhalten	60 40 – 100	Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.
	Auftauen	–	Der Backofen wird nicht erhitzt. Nur der Lüfter (an der Rückwand) arbeitet. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.
	Einfache Dampfreinigung	–	Durch diese Funktion wird Schmutz (der noch nicht zu stark eingetrocknet ist) im Ofen aufgeweicht und mühelos gereinigt. Bitte beachten Sie zur einfachen Dampfreinigung den Abschnitt Reinigung.

Produktzubehör

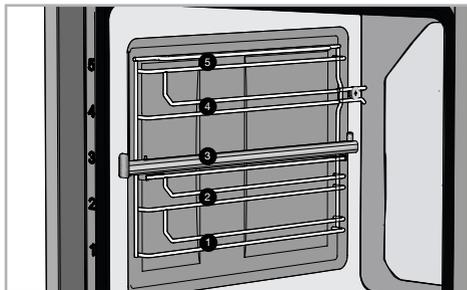
Ihr Gerät ist mit verschiedenem Zubehör ausgestattet. Dieser Abschnitt beschreibt das Zubehör und dessen Einsatz.

	<p>Rost</p> <p>Zum Braten und Platzieren der zu backenden, röstenden oder in Auflaufformen zu kochenden Speisen auf das gewünschte Gestell.</p>
	<p>Antihaftblech - Kuchenblech</p> <p>Für Gebäck wie Kekse und Biskuits. An Backblechen mit Wärmedämmbeschichtung (TBC) haften Lebensmittel weniger als an herkömmlichen Blechen.</p>
	<p>Antihaftblech - Backblech</p> <p>Für Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. An Backblechen mit Wärmedämmbeschichtung (TBC) haften Lebensmittel weniger als an herkömmlichen Blechen.</p>

Verwendung von Zubehör

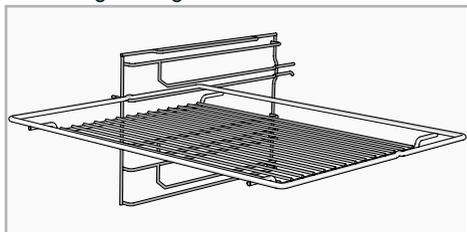
Seitengitter

Der Garbereich kann seitlich geführte Roste in 5 Einschüben aufnehmen. Sie können die Reihenfolge der Roste anhand der Zahlen am vorderen Gestell des Ofens erkennen

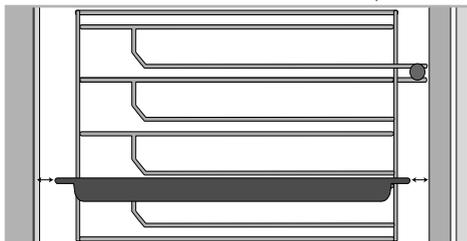


Rost und Backblech einsetzen

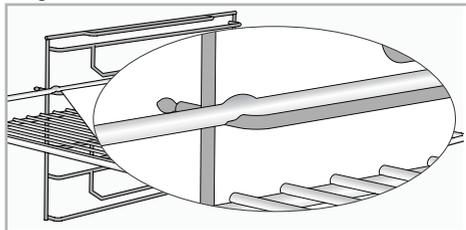
Achten Sie darauf, den Rost bzw. das Blech korrekt in seine Halterungen einzuschieben. Der Rost bzw. das Blech muss, wie aus der Abbildung zu ersehen, zwischen die beiden Halterungen eingesetzt werden.



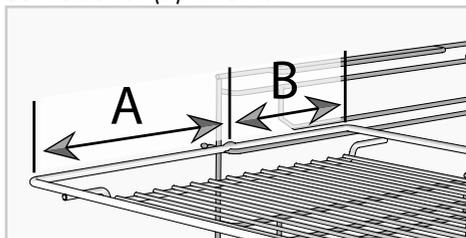
Schieben Sie Rost/Blech nicht so tief ein, dass es an die Rückwand des Ofens stößt. Für bessere Garergebnisse platzieren Sie das Rost oder Blech mittig auf dem Gestell (achten Sie darauf, vorne und hinten ausreichenden Abstand einzuhalten).



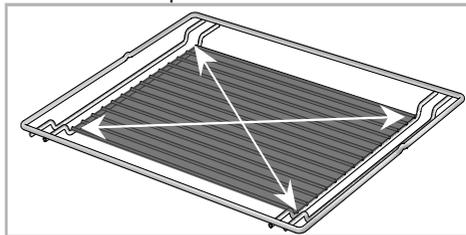
Ein Sperrmechanismus verhindert, dass Rost oder Blech aus dem Gestell rutschen und herunterfallen. Achten Sie beim Verschieben des Rosts/Blechs im Gestell darauf, dass die Verriegelung wie abgebildet nach oben zeigt.



Der Rost muss in einer bestimmten Ausrichtung im Gestell platziert werden. Achten Sie an der Verriegelung des Gestells darauf, dass das lange Teil (A) vorne und das kurze Teil (B) hinten ist.



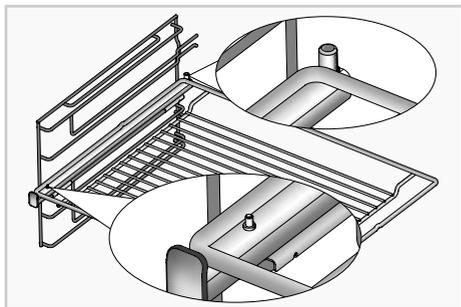
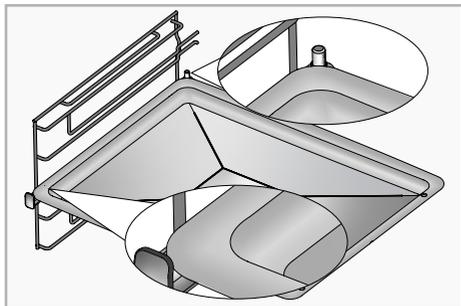
Die Garfläche des Rosts wird nachstehend dargestellt. Für gute Gar- und Grillergebnisse sollten Sie keine Lebensmittel außerhalb dieses Bereichs platzieren.



Rost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben

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

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



Technische Daten

Spannung/Frequenz	220 - 240 V~, 50 Hz
Gesamtleistungsaufnahme	3,1 kW
Sicherung	16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Installationsabmessungen (Höhe/Breite/ Tiefe)	590 - 600 mm / 560 mm / min. 550 mm
Ofentyp	Multifunktionsofen
Innenbeleuchtung	25 W
Leistungsaufnahme Grill	2,5 kW



Technische Daten können zur Verbesserung der Produktqualität ohne vorherige Information geändert werden.



Die Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.



Am Gerät oder in der begleitenden Dokumentation angegebene Werte wurden gemäß zutreffenden Richtlinien unter Laborbedingungen ermittelt. Diese Werte können je nach Einsatz- und Umgebungsbedingungen des Geräts variieren.

Allgemeine Hinweise: Die Energieangaben von Backöfen werden gemäß der Richtlinie EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß folgender Prioritäten ermittelt; je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Öko-Heißluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Heißluft, 4. Umluft, 5. Ober-/Unterhitze.

3 Zubereitung

Hinweise zum Energiesparen

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

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Ofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Wenn Sie die Tür nicht öffnen, wird die Innentemperatur des Ofens optimiert, um Energie im Modus "Öko-Heißluft" zu sparen. Diese Temperatur kann niedriger als auf dem Display angezeigt sein.
- Versuchen Sie, mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Rost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie besser nacheinander zu. Dadurch verliert der Ofen keine Hitze.
- Schalten Sie den Ofen bereits einige Minuten vor Ablauf der Garzeit ab. Öffnen Sie die Ofentür in diesem Fall nicht.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

Erste Inbetriebnahme

Zeiteinstellung

1. Netzkabel anschließen.



2. "00.00" erscheint, das Symbol  blinkt in der Anzeige. Stunde durch Berühren der Tasten \wedge / \vee einstellen.

» Mit der Taste \wedge oder \vee wird der Schnellvorlauf aktiviert.

3. Zum Bestätigen der Einstellung  berühren.



» Die Bereitschaftsanzeige erscheint und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.



Nach Stromausfällen oder wenn der Netzstecker gezogen und wieder eingesteckt wurde, wird das Menü zur Zeiteinstellung erneut angezeigt. Die eingestellte Tageszeit wird bei kurzen Stromausfällen beibehalten. In diesem Fall kann die Zeiteinstellung einfach bestätigt und damit übernommen werden.

Erste Reinigung



Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Flächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm gut ab, trocknen Sie sie anschließend mit einem Tuch.

Erstes Erhitzen

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



Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen! Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen, das Innere des Gerätes oder Heizelemente. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Rost) aus dem Ofen heraus.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Wählen Sie die "3-D Funktion" Position
4. Stellen Sie die höchste Temperaturstufe ein; siehe "So bedienen Sie den Ofen" auf Seite 19.
5. Lassen Sie den Ofen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
6. Schalten Sie den Ofen ab; siehe "So bedienen Sie den Ofen" auf Seite 19.



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

4 So bedienen Sie den Ofen

So nutzen Sie die Bedienelemente



Aus Sicherheitsgründen ist die längste Betriebszeit des Ofens außer beim Warmhalten automatisch auf 6 Stunden beschränkt. Bei Unterbrechung der Stromversorgung geht das eingestellte Programm verloren. Sie müssen das Gerät dann wieder neu einstellen.



Während des Einstellens blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.



Die aktuelle Zeit kann nicht eingestellt werden, wenn der Ofen in einer beliebigen Funktion arbeitet oder Garzeit oder Garzeitende eingestellt wurden.



Auch bei ausgeschaltetem Ofen geht das Innenlicht an, wenn die Ofentür geöffnet wird.



Sie können zur Funktionsanzeige zurückkehren, indem Sie bei eingeschaltetem Ofen an einem beliebigen Bildschirm P berühren.

So bedienen Sie den Ofen

Nachdem der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet und die Uhrzeit eingestellt wurde, zeigt das Display die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.

1. Drücken Sie die  ca. 2 Sekunden lang, um den Ofen einzuschalten.



Wenn Sie an diesem Bildschirm kurz  berühren, gibt der Ofen eine akustische Warnung aus. Zum Einschalten des Ofens halten Sie  mindestens 1 Sekunde gedrückt.

» Die erste Betriebsart erscheint nach Einschalten des Ofens in der Anzeige. Wenn sich die Anzeige in diesem Modus befindet, können Garzeit, Garzeitende und die Schnellheizen-Funktion eingestellt werden.

Ofen abschalten

Drücken Sie die  ca. 2 Sekunden lang, um den Ofen auszuschalten

Manuelles Zubereiten mit Auswahl von Temperatur und Funktionsweise

Sie können die für Ihr Gericht gewünschte Temperatur und Betriebsweise selbst einstellen und den Vorgang ohne Einstellung einer Garzeit von Hand kontrollieren.

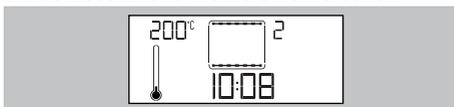
1. Die erste Betriebsart erscheint nach Einschalten des Ofens durch Berührung von  in der Anzeige. Dieser Bildschirm zeigt die empfohlene Temperatur in der Temperaturanzeige. Die aktiven Heizelemente und Funktionsnummern erscheinen an der Funktionsanzeige.
 2. Wählen Sie die Betriebsart mit \wedge / \vee .
 3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von $^{\circ}\text{C}$.
- » $^{\circ}\text{C}$ blinkt.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Antippen der Tasten \wedge / \vee ein.



So bedienen Sie den Ofen

- Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von °C. Wenn Sie keine Taste berühren, wird der Einstellwert nach 10 Sekunden automatisch bestätigt.
- Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
- Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur und Betriebsart zum Starten des Garens die Taste ▷.

» Der Ofen arbeitet nun mit der ausgewählten Funktion und heizt sich auf, bis die voreingestellte Innentemperatur erreicht ist. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Innentemperatur-Symbols der Reihe nach auf. In der Funktionsanzeige können Sie aktive zusätzliche Heizelemente sehen.



Falls die Ofentür während des Garens geöffnet wird, erscheint das Symbol  im Display.

- Der Ofen wird nicht automatisch abgeschaltet, da manuelles Garen ohne Einstellung der Garzeit durchgeführt wird. Sie können das Garen durch erneute Berührung von ▷ abschließen.

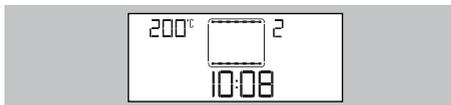
» Der Ofen beendet den Garvorgang.
9. Drücken Sie die Ⓛ ca. 2 Sekunden lang, um den Ofen auszuschalten.

Garen mit eingestellter Garzeit

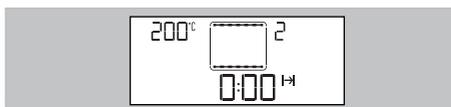
Sie können dafür sorgen, dass sich Ihr Ofen zum Ende der Garzeit automatisch abschaltet. Dazu wählen Sie die zu Ihrem Gericht passende Funktion und Temperatur, danach stellen Sie die Garzeit ein.

- Die erste Betriebsart erscheint nach Einschalten des Ofens durch Berührung von Ⓛ in der Anzeige.

- Wählen Sie die Betriebsart mit ^ / v .
 - Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von °C .
- » °C blinkt.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Antippen der Tasten ^ / v ein.



- Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von °C. Wenn Sie keine Taste berühren, wird der Einstellwert nach 10 Sekunden automatisch bestätigt.
- Berühren Sie Ⓛ, bis  in der Anzeige für Garzeit erscheint. Gleichzeitig blinkt .
- Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten ^ / v ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von Ⓛ.



» Sobald Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol  kontinuierlich in der Anzeige.

- Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
- Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur, Betriebsart und Garzeit zum Starten des Garens die Taste ▷.

» Der Ofen arbeitet nun mit der ausgewählten Funktion und heizt sich auf, bis die voreingestellte Innentemperatur erreicht ist. Diese Temperatur wird bis zum voreingestellten Garzeitende gehalten. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des

So bedienen Sie den Ofen

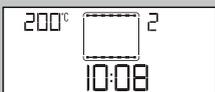
Innentemperatur-Symbols der Reihe nach auf. In der Funktionsanzeige können Sie aktive zusätzliche Heizelemente sehen.

10. Nach Abschluss des Garens gibt der Ofen eine akustische Warnung aus.
11. Zum Abschalten des Signaltons berühren Sie eine beliebige Taste. Der Ofen schaltet sich automatisch aus und die aktuelle Zeit wird angezeigt. Die akustische Warnung stoppt.
12. Wenn Sie die akustische Warnung mit \blacktriangleright stoppen, setzt der Ofen den Betrieb mit der eingestellten Funktion und bei der eingestellten Temperatur auf unbegrenzte Zeit fort und die akustische Warnung stoppt. In diesem Fall müssen Sie den Ofen manuell abschalten.

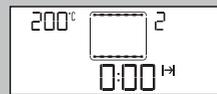
Garzeitende auf einen späteren Zeitpunkt einstellen

Sie können sicher sein, dass der Ofen läuft und sich automatisch abschaltet, indem Sie Temperatur und Funktion für Ihr Gericht wählen und anschließend Garzeit und Garzeitende auf einen späteren Zeitpunkt einstellen.

1. Die erste Betriebsart erscheint nach Einschalten des Ofens durch Berührung von Ⓢ in der Anzeige.
2. Wählen Sie die Betriebsart mit \wedge / \vee .
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von °C .
» °C blinkt.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Antippen der Tasten \wedge / \vee ein.



5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von °C . Wenn Sie keine Taste berühren, wird der Einstellwert nach 10 Sekunden automatisch bestätigt.
6. Berühren Sie Ⓢ , bis das Symbol ⌂ für die Garzeit in der Anzeige erscheint. Gleichzeitig blinkt ⌂ .
7. Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten \wedge / \vee ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von Ⓢ .



» Sobald Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol ⌂ kontinuierlich in der Anzeige.

8. Berühren Sie Ⓢ , bis ⌂ für das Garzeitende am Display erscheint. Gleichzeitig blinkt ⌂ .



9. Stellen Sie das Garzeitende durch Berühren der Tasten \wedge / \vee ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von Ⓢ .

» Sobald Sie das Garzeitende eingestellt haben, erscheint das Symbol ⌂ kontinuierlich in der Anzeige.

10. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
11. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur, Garzeit, Betriebsart und Garzeitende zum Starten des Garens die Taste \blacktriangleright .

» Der Ofentimer berechnet die passende Anfangszeit, indem er die Garzeit vom Garzeitende abzieht. Wenn der Garzeitbeginn erreicht ist, schaltet sich der Ofen mit der ausgewählten Funktion ein und

heizt sich auf die voreingestellte Temperatur auf. Diese Temperatur wird über die gesamte Garzeit gehalten. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Innentemperatur-Symbols der Reihe nach auf. In der Funktionsanzeige können Sie aktive zusätzliche Heizelemente sehen.

10. Nach Abschluss des Garens gibt der Ofen eine akustische Warnung aus.
11. Zum Abschalten des Signaltons berühren Sie eine beliebige Taste. Der Ofen schaltet sich automatisch aus und die aktuelle Zeit wird angezeigt. Die akustische Warnung stoppt.
12. Wenn Sie die akustische Warnung mit  stoppen, setzt der Ofen den Betrieb mit der eingestellten Funktion und bei der eingestellten Temperatur auf unbegrenzte Zeit fort und die akustische Warnung stoppt. In diesem Fall müssen Sie den Ofen manuell abschalten.



Falls Sie nur die Garzeit oder die Garzeit plus Garzeitende wieder abbrechen möchten, müssen Sie die Garzeit zurücksetzen.

Schnellheizen verwenden

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



Bei den Betriebsarten Auftauen, Öko-Heissluft, Warmhalten und Reinigen kann die Schnellheizen-Funktion nicht ausgewählt werden. Bei einem Stromausfall wird die Schnellheizen-Funktion abgebrochen.

1. Berühren Sie nach Einstellung von Temperatur, Betriebsart, Garzeit und Garzeitende für Ihr Gericht die Taste  zweimal.

» „OFF“ erscheint im Display.



2. Tippen Sie einmal auf , „On“ und  erscheinen im Display. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung auf .



3. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur, Garzeit, Betriebsart und Garzeitende zum Starten des Garens die Taste .

» Das Symbol  erlischt, sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Ofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt wurde.

4. Zum Aufheben der Schnellheizen-Funktion berühren Sie die Taste  mehrmals kurz hintereinander, bis „On“ in der Anzeige erscheint.
5. Tippen Sie einmal auf , „OFF“ erscheint und  verschwindet. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung auf .

»  verschwindet und die Schnellheizen-(schnelles Vorheizen) Einstellung wird deaktiviert.

Tastensperre einschalten

Mit der Tastensperre verhindern Sie, dass der Ofen ungewollt oder unerwünscht bedient wird.

1. Tippen Sie mehrmals kurz hintereinander auf , bis  im Display erscheint.

» „OFF“ erscheint und  blinkt am Display.

2. Tippen Sie zum Einschalten der Tastensperre einmal auf .

So bedienen Sie den Ofen

» Nach Einstellen der Tastensperre wird „On“ angezeigt. Dann wird  angezeigt.

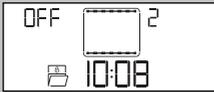
3. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung auf .

» Nach Einstellung der Tastensperre hören Sie eine akustische Warnung, wenn Sie eine Taste drücken (mit Ausnahme von  / ). „On“ und  blinken am Display.



Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientasten inaktiv. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin aktiv.

Tastensperre abschalten



1. Berühren Sie zweimal .

» „OFF“ erscheint im Display.

2. Deaktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie  berühren.

Alarmpunktion einstellen

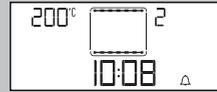
Sie können den Timer des Gerätes auch als Wecker oder für Erinnerungen einsetzen. Die Weckerfunktion wirkt sich nicht auf die laufenden Funktionen des Ofens aus. Sie wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit gibt der Timer einen Alarm aus.



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

So stellen Sie den Alarm ein:

1. Berühren Sie . Das Symbol  blinkt am Display.



2. Stellen Sie mit  /  die Alarmzeit ein und bestätigen Sie die Einstellung mit .

»  leuchtet nach Einstellung der Alarmzeit weiterhin.

3. Am Ende der Alarmzeit beginnt das -Symbol zu blinken und ein Signalton wird ausgegeben.

4. Durch Betätigen einer beliebigen Taste stellen Sie das Tonsignal ab.

Alarm abbrechen

1. Berühren Sie . Das Symbol  blinkt am Display.

2. Tippen Sie auf , bis „00:00“ im Display erscheint und übernehmen Sie diese Einstellung durch Antippen von .

» Der Alarm wird aufgehoben, das Symbol  verschwindet.

Helligkeitseinstellung

Die Helligkeit kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

1. Tippen Sie mehrmals kurz hintereinander auf , bis  im Display erscheint.

» Das Symbol  blinkt am Display.



2. Vier Helligkeitsstufen (1, 2, 3 und 4) stehen zur Auswahl. Wählen Sie die gewünschte Stufe mit  / .

3. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung auf .

» Das Display zeigt wieder die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.



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

Lautstärkeeinstellung

Die Lautstärke kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

1. Tippen Sie mehrmals kurz hintereinander auf , bis ) im Display erscheint.

» Das Symbol ) blinkt am Display.



2. Es gibt zwei Lautstärkeoptionen, und zwar 1 und 2. Wählen Sie die gewünschte Stufe mit  / .

3. Tippen Sie zum Bestätigen der Einstellung auf .

» Das Display zeigt wieder die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.

Aktuelle Uhrzeit einstellen

Die aktuelle Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn der Ofen nicht arbeitet. Wenn Sie die nach dem ersten Einschalten eingestellte Zeit ändern möchten:



1. Tippen Sie mehrmals kurz hintereinander auf , bis  im Display erscheint.

Zeitbereich und das Symbol  blinken am Display. Berühren Sie  /  zum Einstellen der Zeit .

2. Berühren Sie  zum Bestätigen der Einstellung.

» Das Display zeigt wieder die Bereitschaftsanzeige. Lediglich die aktuelle Uhrzeit erscheint im Display.



5 Allgemeine Hinweise zum Backen

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen! Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen, das Innere des Gerätes oder Heizelemente. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.



Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig, heißer Dampf kann austreten. Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

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

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.

- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen nachgaren. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigen Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

- Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen wie geschaffen.
- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Rost, dass der abgedeckte Platz die Größe des Heizelements nicht überschreitet.
- Schieben Sie das Rost/Blech (mit darunter eingeschobener Tropfschale) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so erleichtern Sie sich die Reinigung.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen. Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Ofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.



Halten Sie die Ofentür bei Nutzung des Grills immer geschlossen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Sollte Gebäck sehr lange zum Backen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck hinten nicht über die Kante des Backblechs hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf, dass sich keine Flüssigkeiten am Boden des Gebäcks ansammeln. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.

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

Tipps zum Kuchenbacken

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

Tipps für die Zubereitung von Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas (um die 10 °C) und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

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

Zubereitungstabelle

Geben Sie alle Lebensmittel in den Ofen, nachdem die Steuereinheit des Ofens das akustische Vorheizsignal ausgegeben hat.

Gericht	Anzahl der Einschübe	Zu verwendendes Zubehör	Garfunktion	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (etwa in Min.)
Kuchen auf Blech	1 Einschub	Backblech	Ober- und Unterhitze	3	175	25 ... 35
Kuchen in Form	1 Einschub	Kuchenform auf Rost*	Heißluft	2	180	40 ... 50
Kleine Kuchen	1 Einschub	Backblech	Ober- und Unterhitze	3	160	25 ... 35
	1 Einschub	Backblech	Heißluft	3	150	30 ... 40
	2 Einschübe	1. Backblech 3. Kuchenblech	Heißluft	1 - 3	150	40 ... 55
	3 Einschübe	1. Backblech 3. Kuchenblech 5. Tiefes Blech*	Heißluft	1 - 3 - 5	150	45 ... 60
	1 Einschub	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost*	Ober- und Unterhitze	3	160	25 ... 35
Biskuitkuchen	1 Einschub	Runde Springform* mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost	Heißluft	2	150	25 ... 35
	2 Einschübe	1. Runde Springform* mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost 4. Runde Springform* mit einem Durchmesser von 26 cm auf Kuchenblech	Heißluft	1 - 4	150	35 ... 45
Kekse	1 Einschub	Kuchenblech	Ober- und Unterhitze	3	175	25 ... 30
	2 Einschübe	1. Kuchenblech 5. Backblech	Heißluft	1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 Einschübe	1. Kuchenblech 3. Backblech 5. Tiefes Blech*	Heißluft	1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Teiggebäck	1 Einschub	Backblech	Ober- und Unterhitze	2	200	30 ... 40
	2 Einschübe	1. Kuchenblech 5. Backblech	Heißluft	1 - 5	200	45 ... 55
Luftige Pogatschen	1 Einschub	Backblech	Ober- und Unterhitze	2	200	25 ... 35
	2 Einschübe	1. Kuchenblech 5. Backblech	Heißluft	1 - 5	200	35 ... 45
	3 Einschübe	1. Kuchenblech 3. Backblech 5. Tiefes Blech*	Heißluft	1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Hefeteig	1 Einschub	Backblech	Ober- und Unterhitze	2	200	35 ... 45
	2 Einschübe	1. Backblech 3. Kuchenblech	Heißluft	1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	1 Einschub	Rechteckige Glas-/ Metallform auf Rost*	Ober- und Unterhitze	2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	1 Einschub	Backblech	Ober- und Unterhitze	2	200 ... 220	15 ... 20

* Nicht mit Ihrem Gerät geliefert. Handelsübliche Produkte.
Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

Allgemeine Hinweise zum Backen

Gericht	Anzahl der Einschübe	Zu verwendendes Zubehör	Garfunktion	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (etwa in Min.)
Steak (ganz) / Braten	1 Einschub	Backblech	Umluft	3	25 min. 250 max., später 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	1 Einschub	Backblech	Umluft	3	25 Min. bei 250 max., dann 190	70 ... 90
	1 Einschub	Backblech	"3D"-Funktion	3	25 Min. bei 250 max., dann 190	60 ... 80
Brathähnchen	1 Einschub	Backblech	Umluft	2	15 min., 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
	1 Einschub	Backblech	"3D"-Funktion	2	15 min., 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
Pute (5,5 kg)	1 Einschub	Backblech	Umluft	1	25 min. 250 max., später 180 ... 190	150 ... 210
	1 Einschub	Backblech	"3D"-Funktion	1	25 min. 250 max., später 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	1 Einschub	Backblech	Umluft	3	200	20 ... 30
	1 Einschub	Backblech	"3D"-Funktion	3	200	20 ... 30

* Nicht mit Ihrem Gerät geliefert. Handelsübliche Produkte.
Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

Zubereitungstabelle zum Öko-Heißluftgaren

Gericht	Anzahl der Einschübe	Zu verwendendes Zubehör	Garfunktion	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (etwa in Min.)
Kleine Kuchen	1 Einschub	Backblech	Öko-Heißluft	3	160	25 ... 35
Kekse	1 Einschub	Backblech	Öko-Heißluft	3	180	25 ... 35
Teiggebäck	1 Einschub	Backblech	Öko-Heißluft	3	200	45 ... 55
Luftige Pogatzen	1 Einschub	Backblech	Öko-Heißluft	3	200	35 ... 45

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

Halten Sie die Backofentür im Öko-Umluft-Betrieb geschlossen. Wenn Sie die Tür nicht öffnen, wird die Innentemperatur des Ofens optimiert, um Energie zu sparen. Diese Temperatur kann niedriger als die auf dem Display gezeigte Zeit sein.

Grilltabelle

Gericht	Anzahl der Einschübe	Zu verwendendes Zubehör	Garfunktion	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (etwa in Min.)
Fisch	1 Einschub	Rost	Grill, groß	4 - 5	280	20 ... 25 #
Hühnerklein	1 Einschub	Rost	Grill, groß	4 - 5	280	25 ... 35
Lammkoteletts	1 Einschub	Rost	Grill, groß	4 - 5	280	20 ... 25
Steak	1 Einschub	Rost	Grill, groß	4 - 5	280	25 ... 30 #
Kalbskoteletts	1 Einschub	Rost	Grill, groß	4 - 5	280	25 ... 30 #
Toast	1 Einschub	Rost	Grill, groß	4	280	1... 3

je nach Dicke

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich 5 Minuten vorzuheizen.

Allgemeine Hinweise zum Backen

Zubereitungstabelle für Testgerichte

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle werden entsprechend EN 60350-1 zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das Gerät leichter testen können.

Gericht	Anzahl der Einschübe	Zu verwendendes Zubehör	Garfunktion	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (etwa in Min.)
Butterkekse	1 Einschub	Backblech	Ober- und Unterhitze	3	140	20 ... 30
	1 Einschub	Backblech	Heißluft	3	140	20 ... 30
	2 Einschübe	1. Backblech 3. Kuchenblech	Heißluft	1 - 3	140	20 ... 30
	3 Einschübe	1. Backblech 3. Kuchenblech 5. Tiefes Blech*	Heißluft	1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kleine Kuchen	1 Einschub	Backblech	Ober- und Unterhitze	3	160	25 ... 35
	1 Einschub	Backblech	Heißluft	3	150	30 ... 40
	2 Einschübe	1. Backblech 3. Kuchenblech	Heißluft	1 - 3	150	40 ... 55
	3 Einschübe	1. Backblech 3. Kuchenblech 5. Tiefes Blech*	Heißluft	1 - 3 - 5	150	45 ... 60
Biskuitkuchen	1 Einschub	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost*	Ober- und Unterhitze	3	160	25 ... 35
	1 Einschub	Runde Springform* mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost	Heißluft	2	150	25 ... 35
	2 Einschübe	1. Runde Springform* mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost 4. Runde Springform* mit einem Durchmesser von 26 cm auf Kuchenblech	Heißluft	1 - 4	150	35 ... 45
Apfelkuchen	1 Einschub	Rundes schwarzes Metallgeschirr* mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost	Ober- und Unterhitze	2	180	50 ... 60
	1 Einschub	Rundes schwarzes Metallgeschirr* mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost	Heißluft	2	170	50 ... 60
	2 Einschübe	1. Rundes schwarzes Metallgeschirr* mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost 4. Rundes schwarzes Metallgeschirr* mit einem Durchmesser von 20 cm auf Kuchenblech	Heißluft	1 - 4	170	50 ... 60

* Nicht mit Ihrem Gerät geliefert. Handelsübliche Produkte.
Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

Grilltabelle für Testgerichte

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle werden entsprechend EN 60350-1 zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das Gerät leichter testen können.

Gericht	Anzahl der Einschübe	Zu verwendendes Zubehör	Garfunktion	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (etwa in Min.)
Toast	1 Einschub	Rost	Grill, groß	280	1 ... 3	1 ... 3
Frikadellen (Rind), 12 Stück*	1 Einschub	Rost	Grill, groß	280	25 ... 35	25 ... 35

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich 5 Minuten vorzuheizen.
*Wenden Sie das Gargut, wenn 2/3 der Gesamtgrillzeit verstrichen ist

Allgemeine Warnhinweise zur Reinigung



Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen.

- Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Einsatz gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Verzichten Sie auf Dampfreiniger.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie darauf, dass nach der Reinigung keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurück bleibt. Beseitigen Sie Verschmutzungen im Ofeninneren möglichst sofort.
- Verzichten Sie beim Reinigen von Edelstahl und Griffen auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Tasten mit einem feuchten Tuch; anschließend mit einem trockenen Tuch trocknen.



Falls Ihr Gerät mit mechanischen Tasten ausgestattet ist, ziehen Sie diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Innenseite des Ofens (Garraum) reinigen

Emaillie reinigen

Emaillie im Garraum nach der Nutzung mit Spülmittel, lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen und anschließend abtrocknen.

Bei einfach zu entfernendem Schmutz können Sie die einfache Dampfreinigung nutzen.

(Bitte beachten Sie den Abschnitt zur einfachen Dampfreinigung.)

Falls die Oberfläche mit eingebrannten Lebensmittelresten stark verschmutzt ist, sollten Sie Stahlwolle und einen Ofenreiniger verwenden.



Sie können den empfohlenen Ofenreiniger beim autorisierten Kundendienst erhalten. Verwenden Sie keinen anderen Ofenreiniger.



Sie müssen warten, bis sich der Ofen abgekühlt hat, bevor Sie den Garraum reinigen. Bei der Reinigung heißer Oberflächen können Verbrennungen sowie Schäden an den emaillierten Oberfläche auftreten.

Katalytische Wände

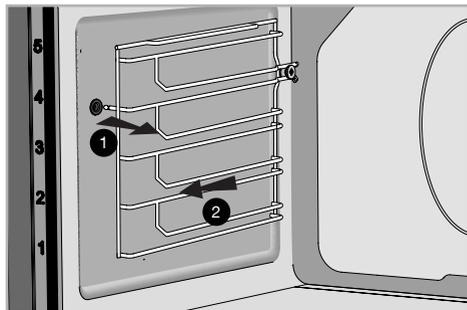
Die Rückwand Ihres Produktes ist mit katalytischem Emaille beschichtet. Katalytische Wände erkennen Sie an der matten Farbe und porösen Oberfläche. Die katalytischen Ofenwände sollten nicht gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der katalytischen Wände werden automatisch durch Aufnahme und Umwandlung von Ölen und Fetten gereinigt. Diese werden in Dampf und Kohlendioxid verwandelt.

Ofenseitenwände reinigen

Die Seitenwände im Garraum könnten nur mit Emaille beschichtet sein oder aus katalytischen Elementen bestehen. Dies variiert je nach Modell. Falls katalytische Wände vorhanden sind, finden Sie unter "Katalytische Wände" weitere Einzelheiten. Falls emaillierte Oberflächen vorhanden sind, entfernen Sie vor der Reinigung bitte die Gestelle. Schließen Sie dann die Reinigung entsprechend dem Abschnitt zur Reinigung emaillierter Oberflächen ab.

So entfernen Sie die 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.



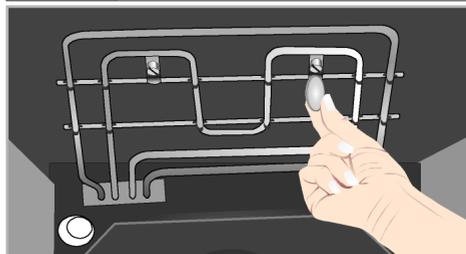
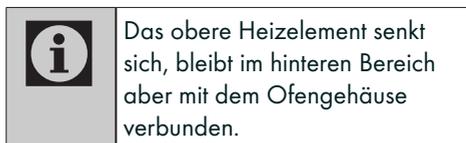
3. Zum Einbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Ofendecke reinigen

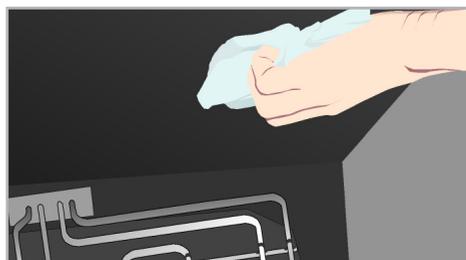
Sie können das obere Heizelement des Ofens für einen besseren Zugang von der Decke absenken und anschließend die Ofendecke reinigen. Senken Sie das Heizelement, wie im nachstehenden Abschnitt beschrieben, und reinigen Sie sie entsprechend den Anweisungen im Abschnitt über die Reinigung von emaillierten Flächen.

So senken Sie das obere Heizelement:

1. Lösen Sie die Fixierschrauben an der Grillschlange mit einem Schraubendreher oder einer Münze.



2. Reinigen Sie die Ofendecke, wie im vorangehenden Abschnitt über die Reinigung von emaillierten Flächen beschrieben.

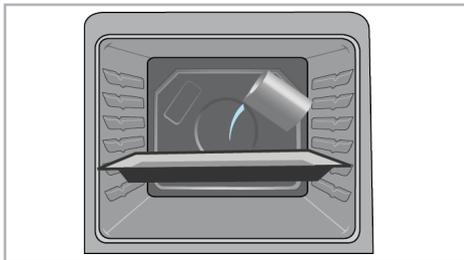


3. Heben Sie das obere Heizelement anschließend wieder an und ziehen Sie die Fixierschrauben mit einem Schraubendreher oder einer Münze an.

Einfache Dampfreinigung

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 Ofens kondensierenden Wassertropfen aufgeweicht wird.

1. Nehmen Sie alles Zubehör aus dem Ofen heraus.
2. Gießen Sie 500 ml Wasser in das Ofenblech und platzieren Sie es im 2. Einschub des Ofens.



3. Wählen Sie die einfache Dampfreinigung. Die Reinigungsdauer wird im Display angezeigt und kann nicht geändert werden. Sie können die Endzeit dieser Reinigungsfunktion einstellen.
4. Öffnen Sie die Tür nach Programmende und wischen Sie die Innenflächen des Ofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
5. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenwischen.

Backofenbeleuchtung reinigen

Falls die Ofenbeleuchtung im Garraum verschmutzt ist, diese mit Spülmittel, lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen und anschließend abtrocknen.

Falls die Ofenbeleuchtung nicht richtig funktioniert, erfahren Sie in den nachfolgenden Abschnitten, wie sie ausgewechselt wird.

Ofenbeleuchtung auswechseln



Bevor Sie die Ofenbeleuchtung auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten drohen Verbrennungs- und Stromschlaggefahr. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!



Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 310 °C ausgelegt ist. Spezifikationen zur Leuchte finden Sie in den "Technische Daten". Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Leuchte kann etwas von der Abbildung abweichen.



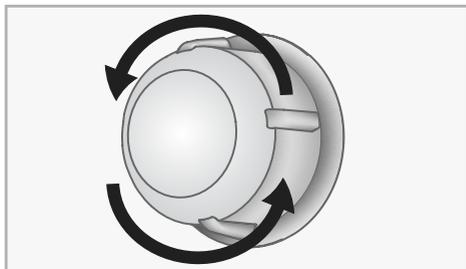
Die in diesem Gerät verwendete Leuchte eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung. Sie soll dem Nutzer helfen, das Gericht zu sehen.



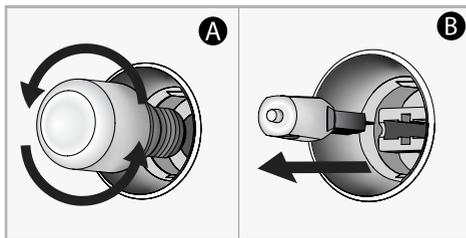
Die in diesem Gerät verwendeten Leuchten müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

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



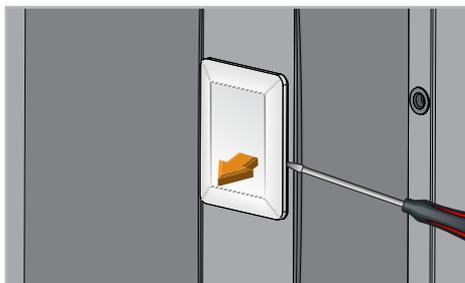
3. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie aus. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie aus.



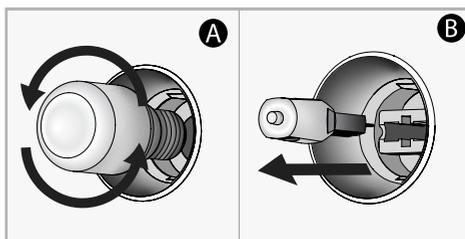
4. Glasabdeckung wieder anbringen.

Wenn Ihr Ofen mit einer rechteckigen Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Bauen Sie die Einschubhalterungen wie beschrieben aus. Siehe Garraum reinigen, Seite 30.



3. Lösen Sie das Schutzglas mit einem Schraubendreher.
4. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie aus. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie aus.



5. Bringen Sie das Schutzglas wieder an, bauen Sie anschließend die Einschubhalterungen wieder ein.

Backofentür reinigen

Kunststoffteile und lackierte Oberflächen reinigen

Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenwischen.

Türgriff reinigen

Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenwischen. Wischen Sie in eine Richtung.

Türglas reinigen

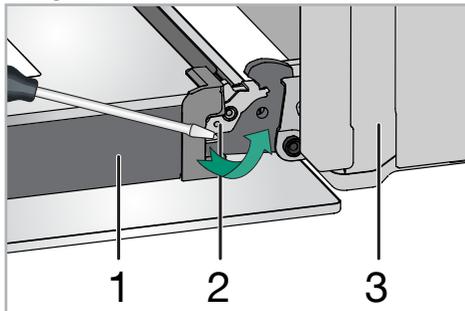
Sie können Tür und Türglas Ihres Ofens zur Reinigung ausbauen. Weitere Informationen zum Ausbauen von Tür und Glas finden Sie in den Abschnitten "Türinnenscheibe ausbauen" und "Ofentür ausbauen". Nach Ausbau der Türinnenscheibe können Sie diese mit Spülmittel, lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen. Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.



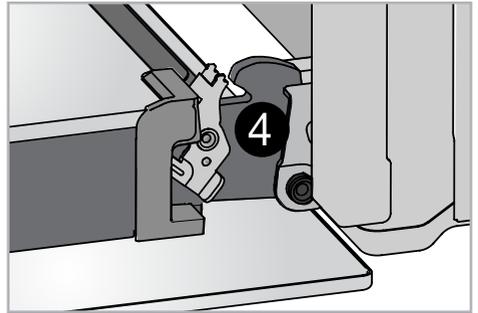
Die Innenscheibe der Ofentür ist zur besseren Reinigung beschichtet. Reinigen Sie Gerätetür und Glas nicht mit Mitteln, die Beschädigungen verursachen können – also nicht mit Scheuermitteln, Metallschabern, Stahlwolle oder Bleichmitteln.

Ofentür ausbauen

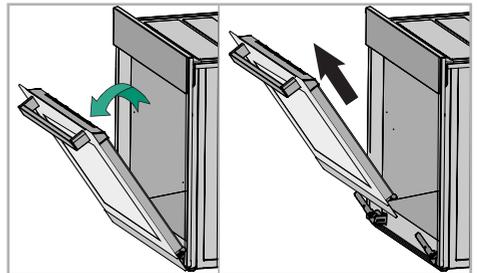
1. Öffnen Sie die Ofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse (2) links und rechts der Ofentür, indem Sie sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken. Das Schloss sollte (4) aussehen, wenn es geöffnet ist.



- 1 Ofentür
- 2 Scharnier (geschlossene Position)
- 3 Ofen



3. Öffnen Sie die Ofentür zur Hälfte.



4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie sie etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.



Zum Einbau der Tür gehen Sie umgekehrt vor. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

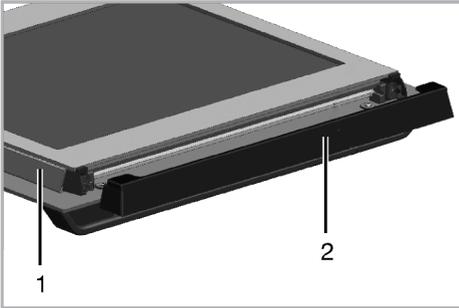
Türinnenscheibe ausbauen

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

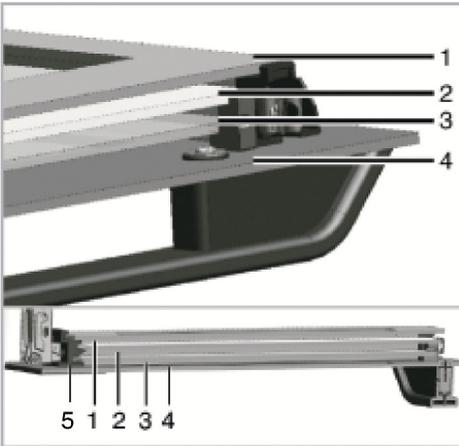


Nach Entfernen der Türglasscheiben schließt sich die Tür wegen verringertem Gewicht sehr leicht. Vermeiden Sie Schäden an der Tür, indem Sie darauf achten, den Türgriff beim Entfernen der Glasscheiben mit einer Hand festzuhalten.

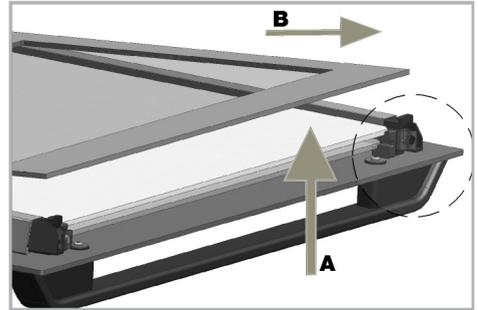
1. Öffnen Sie die Ofentür.



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



- 1 Innerste Scheibe
 - 2 Zweite innere Glasscheibe
 - 3 Dritte innere Glasscheibe
 - 4 Äußere Scheibe
 - 5 Scheibenkunststoffgehäuse, unten
3. Heben Sie die innerste Scheibe (1) wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung A an und ziehen Sie sie dann in Richtung B heraus.
 4. Wiederholen Sie diesen Vorgang mit der zweiten und dritten Glasscheibe.



So bringen Sie die Türinnenscheibe wieder an:

1. Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die zweite und dritte Scheibe (2, 3) wieder anzubringen.
2. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt. Da die zweite und dritte Innenscheibe gleich sind, spielt ihre Reihenfolge bei der Installation keine Rolle.



4. Installieren Sie die Innenscheibe so, dass die bedruckte Fläche zur inneren Glasscheibe (1) zeigt. Platzieren Sie die unteren Ecken der Innenscheibe so, dass sie an den unteren Kunststoffschlitzen ausgerichtet sind.
5. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

7 Problemlösung

Aus dem Ofen tritt im Betrieb Dampf aus

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

Beim Erhitzen und Abkühlen des Geräts entstehen knackende Geräusche.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder wurde ausgelöst. >>> Prüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Gegebenenfalls ersetzen oder wieder einschalten.
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob der Stecker richtig an eine Steckdose angeschlossen ist.

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.

Der Ofen heizt sich nicht auf.

- Passende Garfunktion und/oder Temperatur nicht eingestellt. >>> Stellen Sie den Ofen auf die richtige Garfunktion und/oder Temperatur ein.
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.



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

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

www.grundig.com

285.4473.44/R.AA/18.01.2019