



Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok



BBIS13300X

DE / NO

385.4406.63/R.AB/16.03.2022/3-1

7755582991

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
Dampfsystem.....	11
Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen.....	12

2 Hinweise zum Umweltschutz 14

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

3 Ihr neues Gerät 15

Ihr neues Gerät	15
Bedienfeld und Bedienung	16
Ofen-Steuerung.....	16
Ofenfunktionen.....	17
Zubehör.....	19
Verwendung von Produktzubehör.....	20
Technische Spezifikationen	23

4 Erster Einsatz 24

Erstmaliges Einstellen	24
Erste Reinigung	24

5 Bedienung des Backofens 26

Allgemeine Informationen zum Ofen	26
So nutzen Sie die Bedienelemente.....	26
Verwendung der Dampffunktion.....	29
Einstellungen.....	30

6 Allgemeine Hinweise zum Backen 33

Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	33
Backwaren und andere Ofengerichte	33
Fleisch, Fisch und Geflügel	37
Grillen.....	38
Dampfunterstütztes Kochen	39
Testspeisen	40

7 Reinigung und Wartung 42

Allgemeine Hinweise zur Reinigung	42
Reinigung des Zubehörs	43
Bedienfeld reinigen	43
Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)	44
Einfache Dampfreinigung	45
Reinigung der Ofentür	46
Entfernen der Innenscheiben der Tür.....	47
Ofenbeleuchtung reinigen.....	47

8 Problemlösungen 50

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.
- 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 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.
- 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.

- 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.
- 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.



Sicherheit beim

Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Missbrauchen Sie die Tür und den Türgriff nicht zum Tragen oder Umsetzen des Gerätes.
- Legen Sie keine Fremdkörper auf dem Gerät ab, tragen Sie das Gerät aufrecht. Das Gerät darf nicht transportiert werden, solange sich noch Wasser darin befindet. Erst wenn jegliches Wasser entfernt wurde, können Sie sich an den Transport machen.



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.



Dampfsystem

- Beim Dampfgaren kann heißer Dampf beim Öffnen der Ofentür entweichen, dabei besteht Verbrühungsgefahr. Öffnen Sie die Tür nur sehr vorsichtig.
- Verwenden Sie kein destilliertes, entionisiertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie ausschließlich Wasser, niemals brennbare und/oder alkoholische Flüssigkeiten, auch nichts, in dem sich irgendwelche Zusätze befinden. Wasser, sonst nichts.
- Wenn nach dem Dampfgaren Feuchtigkeit im Ofen verbleibt, ist dies wie eine kleine Einladung zum Rosten. Lassen Sie den Ofen nach

- dem Kochen gründlich trocknen. Bewahren Sie keine feuchten Speisen längere Zeit im Ofen auf.
- Verzichten Sie auf Zubehör, das beim Dampfgaren zum Rosten neigt.
 - Achten Sie darauf, dass beim Entnehmen und Einsetzen des Wassertanks kein Wasser an Stellen läuft, an denen es nichts zu suchen hat.
 - Wenn Sie die Speisen nach dem Dampfgaren aus dem Ofen holen, kann heiße Flüssigkeit vom Kochgeschirr ablaufen. Gehen Sie also entsprechend vorsichtig vor, tragen Sie am besten Handschuhe.
 - Halten Sie sich beim Dampfgaren an die in der Zubereitungstabelle empfohlene Wassermenge.



Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- 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.
- Verzichten Sie beim Reinigen der Backofentür und der Türscheibe auf scharfe Scheuermittel, Metallschaber, Stahlwolle sowie Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.
- Nach dem Dampfgaren sollte das restliche Wasser aus dem Wassertank gelassen, der Tank gereinigt werden. Falls Wasser im Garraum zurückbleibt, steht die Hygiene auf dem Spiel: Bakterien lieben Feuchtigkeit.
- Geben Sie den Wassertank nicht in die Spülmaschine. Wischen Sie den Wassertank mit einem leicht feuchten Tuch sauber, danach mit einem trockenen Tuch ordentlich trocken. Verstauen Sie den Wassertank erst dann, wenn er komplett getrocknet ist. Kommen Sie

nicht auf die (sehr schlechte) Idee, den Tank im Ofen zu trocknen.

- Zum Entfernen von Kalkablagerungen im Wassertank lösen Sie 1 Teelöffel Zitronensalz in einem Glas Wasser auf, gießen die Lösung in den Tank und lassen sie dort 1 Stunde lang stehen. Anschließend mit reichlich Wasser auswaschen und gründlich trocknen. Wir empfehlen, dies alle 4 – 5 Einsätze zu wiederholen.
- Verzichten Sie beim Reinigen des Ofenbodens auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie den Kalk, der sich im Wasserbecken auf dem Ofenboden bilden kann, nicht durch Schaben. Andernfalls kann der

Ofenboden unschön beschädigt werden.

- Um den Kalk zu entfernen, Geben Sie 350 cc weißen Essig (der Säuregehalt des Essigs darf 6% nicht überschreiten) in das Wasserbecken am Boden des Ofens, Mindestens 30 Minuten warten, damit der Essig die Kalkrückstände bei Umgebungstemperatur auflösen kann. Reinigen Sie diesen Bereich nach 30 Minuten mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.
- Abhängig von der Häufigkeit der dampfunterstützten Dampfreinigungsvorgänge und der Härte des verwendeten Wassers können Kalkflecken im Wasserbecken am Boden des Ofens auftreten.

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.

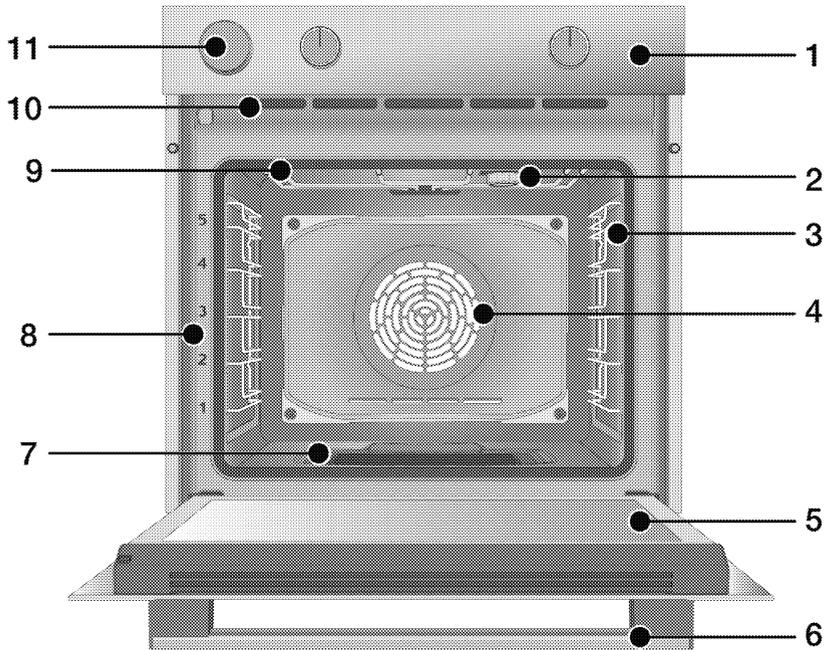
Tipps zum Energiesparen

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 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)
- 5 Durch
- 6 Handhabung
- 7 Wassergrube für dampfunterstütztes Kochen
- 8 Regal-Positionen
- 9 Oberheizung
- 10 Belüftungsöffnungen
- 11 Wasserbehälter

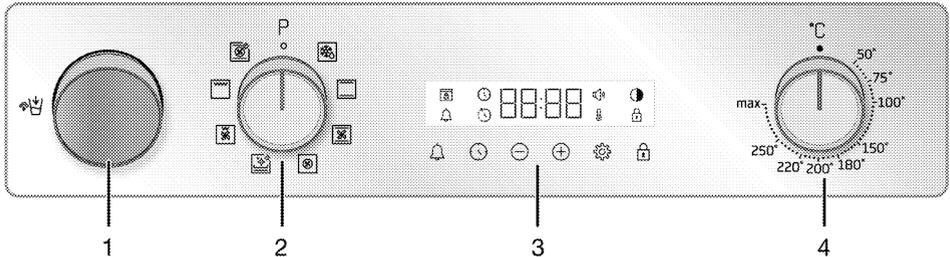
* Das hängt vom Modell ab. Möglicherweise ist Ihr Produkt nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe können von der Abbildung abweichen.

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

Bedienfeld und Bedienung

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

Ofen-Steuerung



- 1 Wasserbehälter
- 2 Funktionsauswahl-Knopf
- 3 Zeitschaltuhr
- 4 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.

Temperaturknopf

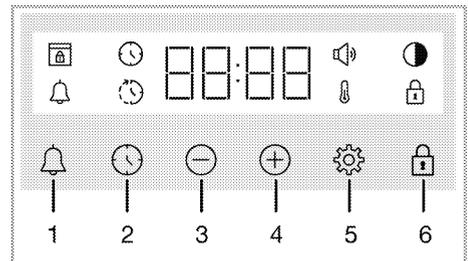
Mit dem Temperatur-Knopf können Sie die Temperatur wählen, mit der Sie kochen möchten. Drehen Sie zur Auswahl von der Aus- (oberen) Position aus im Uhrzeigersinn.

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
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Die Zeit, die benötigt wird, um ein ganzes Stück Fleisch aufzutauen, ist länger als das Essen mit Getreide.
	Ober-/Unterhitze	*	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.

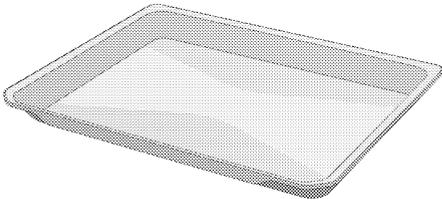
Funktions- symbol	Funktion	Temperatur- bereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Umluft	*	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Heißluft	*	Die Hitze des Ringheizkörpers wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Empfehlenswert fürs Garen mit mehreren Blechen in unterschiedlichen Einschüben zugleich.
	„3D“-Funktion	*	Oberes Heizelement, unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Die Speisen werden schnell und gleichmäßig gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet. Diese Funktion muss auch für das dampfunterstützte Kochen verwendet werden.
	Goßflächengrill	*	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	Grill + Umluft	*	Die Hitze des kleinen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen kleiner Mengen.

* Ihr Gerät arbeitet mit der ausgewählten Temperatur.

Zubehör

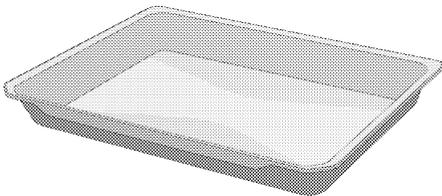
Es gibt eine anVielzahl unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät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

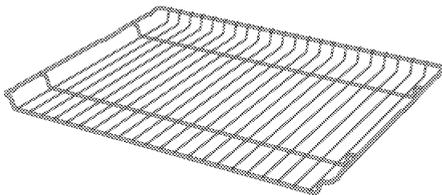
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



Tiefes Tablett

Für Gebäck, zum Braten oder Backen großer Stücke, für sehr saftige Lebensmittel sowie zum Fettauffangen beim Grillen.

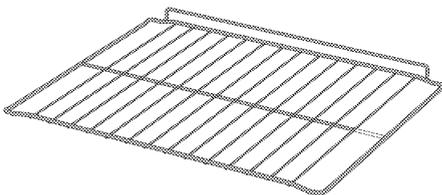
Modelle mit Drahtfachböden:



Draht-Grill

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Modelle ohne Drahtregale:

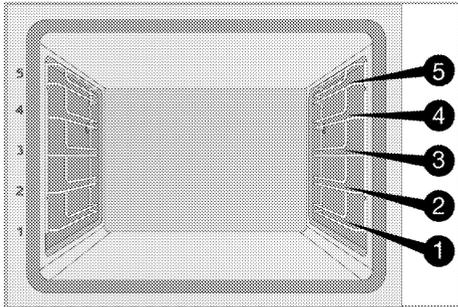


Verwendung von Produktzubehör

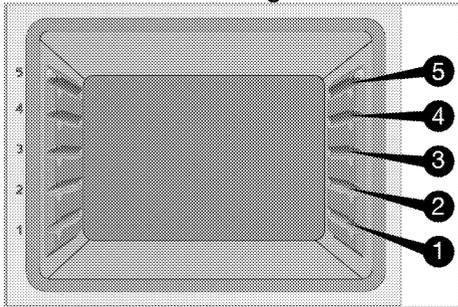
Seitengitter

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

Modelle mit Drahtfachböden



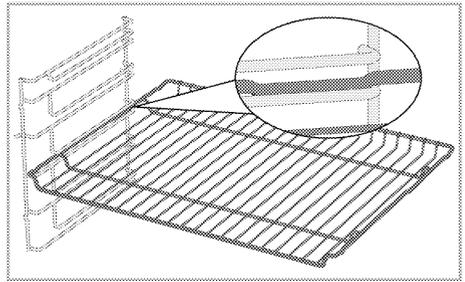
Modelle ohne Drahtregale



Platzierung des Grillrost in den Einschüben

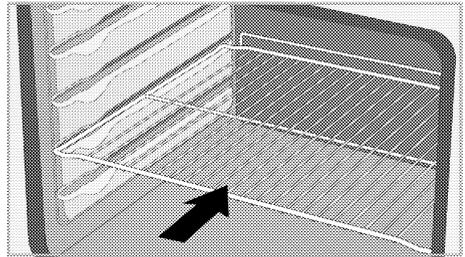
Modelle mit Drahtfachböden:

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:

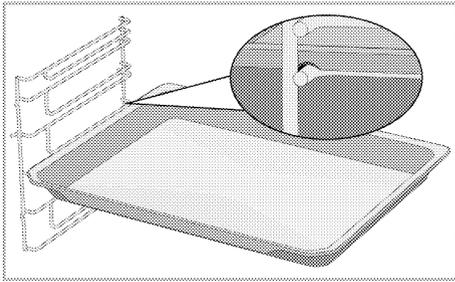
Es ist wichtig, dass der Rost korrekt in den Einschüben platziert ist. Der Rost hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Der Rost sollte mit dem offenen Teil des Rostes nach vorne in die gewünschte Ebene geschoben werden.



Platzierung des Backblechs in den Einschüben

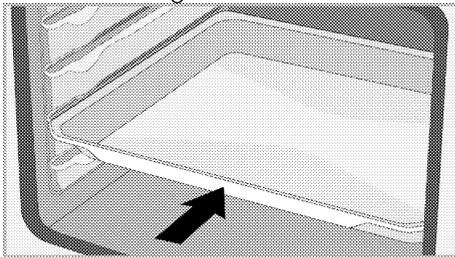
Modelle mit Drahtfachböden:

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:

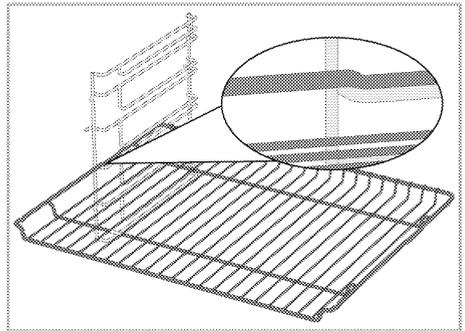
Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden. Das Backblech hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Das Backblech sollte so im Einschub platziert werden, dass die Form, die zum Halten gestaltet wurde, nach vorne zeigt.



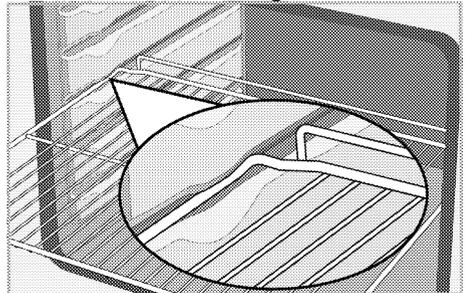
Rost Sperrfunktion

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

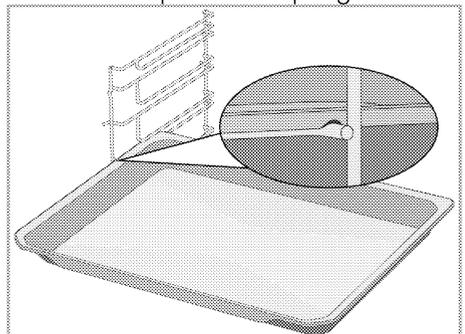


Modelle ohne Drahtregale



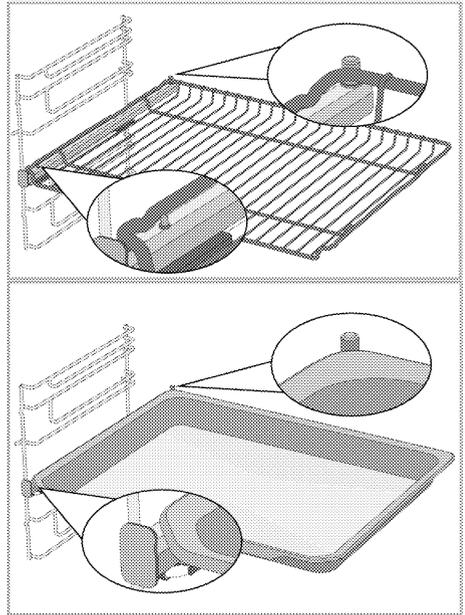
Backblech Sperrfunktion - Modelle mit Drahtfachböden

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	2.6 kW
Ofen typ	Multifunktionsofen

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

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

-  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.

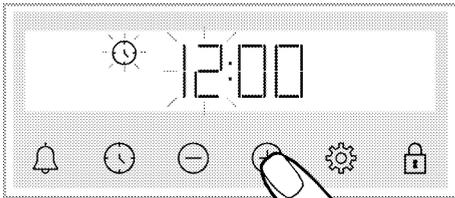
4 Erster Einsatz

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

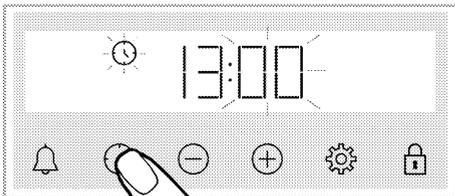
Erstmaliges Einstellen

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

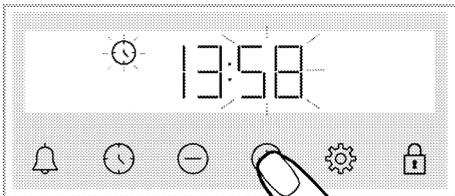
1. Wenn der Ofen zum ersten Mal an den Strom angeschlossen wird, blinken das Stundenfeld für "12:00" und das Symbol ⌚ auf der Anzeige.
2. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren von ⊕/⊖ ein.



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.

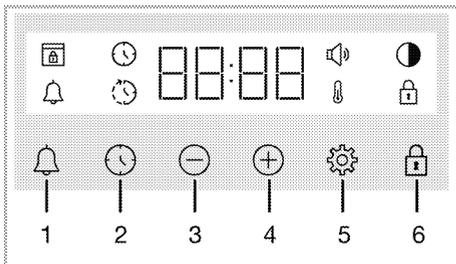
Ofenbeleuchtung

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

-  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.
-  Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es sollte eine kurze Zeit gewartet werden, bis die Einstellungen gespeichert sind.
-  Wenn eine Kocheinstellung vorgenommen wurde, kann die Tageszeit nicht eingestellt werden.
-  Wenn die Garzeit bei Garbeginn eingestellt wird, wird die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm angezeigt.
-  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 Funktionswahlknopf eine Betriebsfunktion auswählen, die Sie kochen möchten, und mit dem Temperaturknopf eine bestimmte Temperatur einstellen, beginnt der Ofen zu arbeiten.

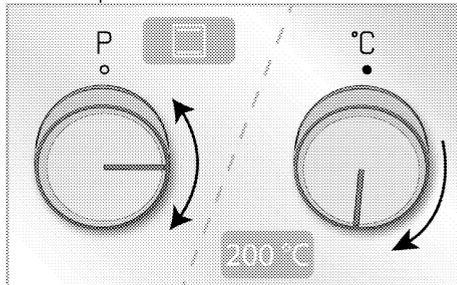
Ausschalten des Ofens

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:



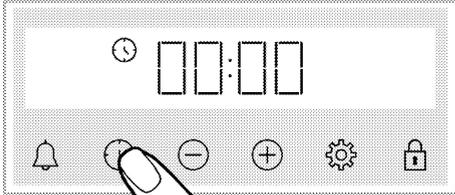
1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie kochen wollen.
 2. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturknopf ein.
- » Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen und erscheint auf dem Bildschirm. Wenn 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

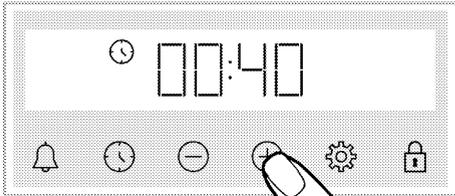
Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Garzeit am Timer einstellen.

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.

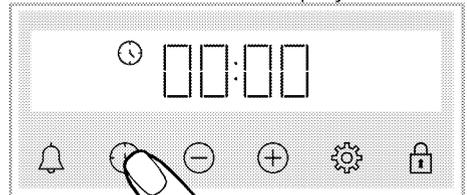
» Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Die eingestellte Garzeit beginnt rückwärts zu zählen und  erscheint auf dem Display. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol .

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.)

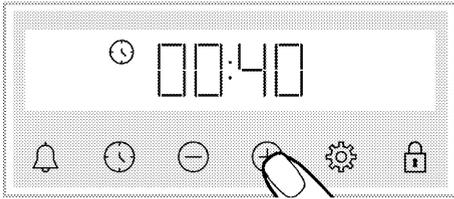
Durch die Auswahl der für Ihre Mahlzeit spezifischen Temperatur und Betriebsfunktion können Sie die Garzeit und die Garendezeit auf einen späteren Zeitpunkt einstellen, so dass der Ofen automatisch gestartet und ausgeschaltet werden kann.

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.

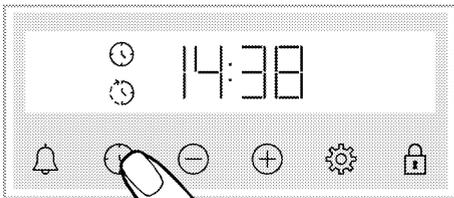
3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten  ein.



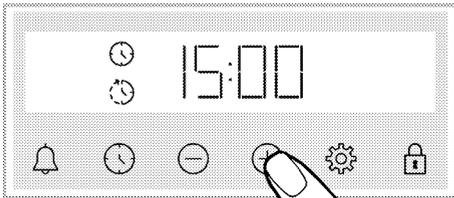
i Die Garzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute, nach 15 Minuten um 5 Minuten.

» 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.

Verwendung der Dampffunktion

Ihr Backofen verfügt über eine dampfunterstützte Garfunktion. Während des Garvorgangs verdampft das in die Vertiefung in der Bodenplatte des Ofens gefüllte Wasser durch die Hitze, und dieser Dampf sorgt für bessere Garergebnisse. Der Dampf sorgt dafür, dass Gebäck gleichmäßiger gebräunt wird, eine knusprigere Kruste bekommt und in vielen Fällen auch deutlich besser aufgeht. Darüber hinaus reduziert die Dampfunterstützung den Verlust von Feuchtigkeit in Fleisch,

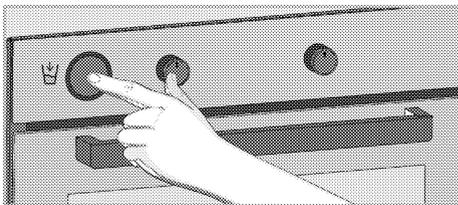
wodurch es saftiger und schmackhafter wird.

i Das dampfunterstützte Garen funktioniert nur mit den im Benutzerhandbuch angegebenen Dampfgarfunktionen.

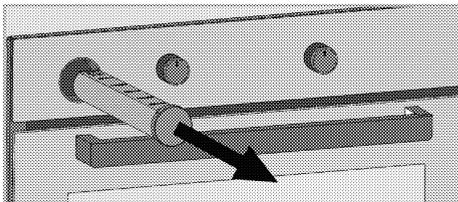
i Der Wassertank hat ein Fassungsvermögen von 250 ml. Füllen Sie nicht mehr als 250 ml Wasser in den Wassertank.

Für dampfunterstütztes Garen:

1. Entnehmen Sie aus der Tabelle für das dampfunterstützte Garen die für das jeweilige Gericht geeignete Funktion, Temperatur und Zeit und starten Sie den Garvorgang. Für nicht in dieser Tabelle aufgeführte Speisen müssen Sie die Wassermenge, die Temperatur, die Garfunktion und die Zeit in Anlehnung an ähnliche Gerichte bestimmen.
2. Stellen Sie das Gericht auf die empfohlene Rosthöhe.
3. Wenn Sie gemäß der Gar-Tabelle Wasser hinzufügen müssen, drücken Sie auf dem Bedienfeld Ihres Ofens auf den Wassertank.



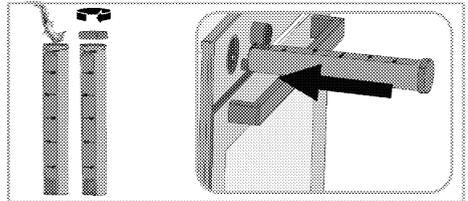
4. Nehmen Sie den Wassertank langsam heraus.



5. Öffnen Sie den Deckel des Wassertanks und füllen Sie die in der

Gartabelle angegebene Menge Wasser ein.

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



6. Schließen Sie den Deckel des Wassertanks und setzen Sie ihn in seinen Sitz. Schieben Sie den Wassertank ganz durch.
» Das Wasser beginnt dann, langsam aus dem Tank in die Vertiefung im Ofenboden zu fließen, um die Dampfunterstützung für Ihre Speisen zu ermöglichen.
7. Schalten Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Funktions- und Temperaturtasten auf AUS, um den Ofen auszuschalten.

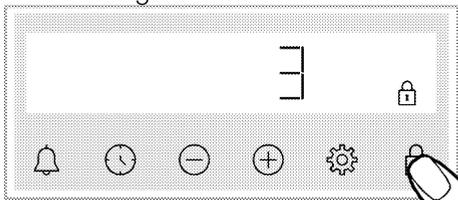
i Prüfen Sie nach jedem Dampfgarzyklus, ob sich Wasser auf dem Ofenboden befindet. Wenn ja, wischen Sie das Wasser mit einem trockenen Tuch ab, sobald der Ofen abgekühlt ist. Andernfalls kann das auf dem Ofenboden verbliebene Wasser Kalkablagerungen verursachen.

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

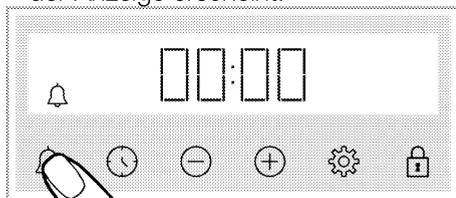
Sie können den Timer des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Kochen verwenden.

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

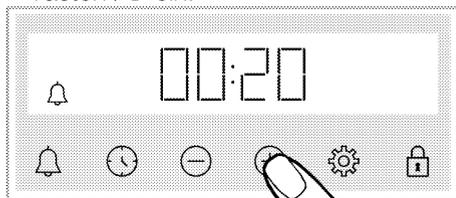
bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches Warnsignal.

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;

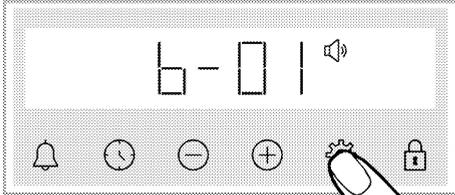
1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint, um die

Weckzeit zurückzusetzen. Berühren Sie die Taste \ominus , bis "00:00" angezeigt wird.

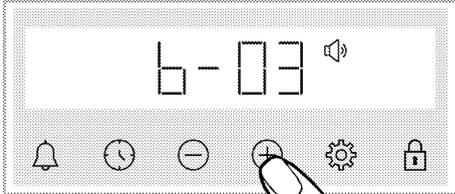
2. 🔔 können Sie den Alarm auch durch langes Drücken der Taste abbrechen.

Ändern des Lautstärkepegels

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



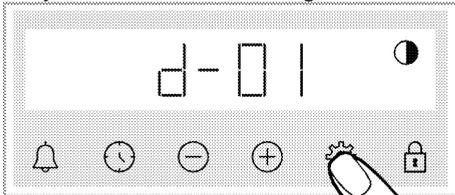
2. Stellen Sie die gewünschte Ebene mit den Tasten \oplus/\ominus ein. (**b-01-b-02-b-03**)



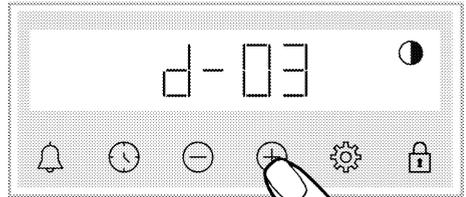
3. Berühren Sie die Taste ⚙️ zur Bestätigung, oder die Einstellung wird kurz aktiviert, ohne eine Taste zu berühren.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit

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



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

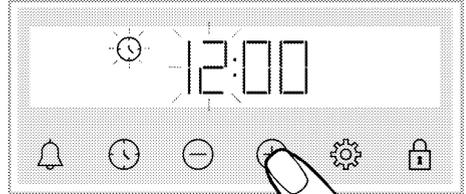


- » Berühren Sie die Taste ⚙️ zur Bestätigung, oder die Einstellung wird kurz aktiviert, ohne eine Taste zu berühren.

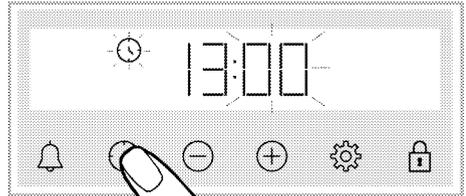
Ändern der Tageszeit

An Ihrem Ofen; zum Ändern der zuvor eingestellten Tageszeit,

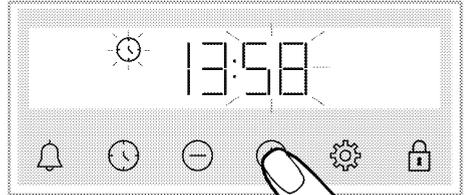
1. Berühren Sie ⚙️ bis das symbol 🕒 auf der Anzeige erscheint.
2. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren von \oplus/\ominus ein.



3. Berühren Sie die Taste 🕒 oder ⚙️ 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 🕒 oder ⚙️
» Die Tageszeit wird eingestellt und das Symbol 🕒 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.

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	Menge des Tablett	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Kuchen im Tablett	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 40
Kuchen in Form	Einzelnes Tablett	Kuchenform auf Drahtgrill**	Heißluft	2	180	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
Kleine Kuchen	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	150	25 ... 35
	2 Tablett	2 – Standard-Tablett* 4 – Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 – 4	150 140	25 ... 40 30 ... 45
	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	160	30 ... 40
Biskuitkuchen	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	160	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Gebäck-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	170	25 ... 35
kekse	Einzelnes Tablett	Gebäck-Tablett*	Heißluft	3	170	20 ... 30
	2 Tablett	2 – Standard-Tablett* 4 – Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 – 4	170	25 ... 35
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	2	200	30 ... 40
Teiggebäck	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	2	180	35 ... 45
	2 Tablett	1 – Standard-Tablett* 4 – Gebäck-Tablett*	Heißluft	1 – 4	180	35 ... 45
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200	20 ... 30
Reichhaltiges Gebäck	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	180	20 ... 30
	2 Tablett	2 – Standard-Tablett* 4 – Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 – 4	180	20 ... 30
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	200	30 ... 40
Ganzes Brot	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	200	30 ... 40

Lebensmittel	Menge des Tablett	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Lasagna	Einzelnes Tablett	Rechteckige Gussform aus Glas/Metall auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 ... 40
Apfelkuchen	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 70
	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	170	50 ... 70
Pizza	Einzelnes Tablett	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.

Kochtisch für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Menge des Tablett	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	3	15 min 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
Lammhaxe (1.5 - 2.0 kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	3	15 min 250/max, dann 170	110 ... 120
Gebratenes Huhn (1.8-2 kg)	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	2	15 min 250/max, dann 190	60 ... 80
	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Heißluft	2	200 ... 220	60 ... 80
	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	„3D“-Funktion	2	15 min 250/max, dann 190	60 ... 80
Truthahn (5.5 kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	1	25 min 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	1	25 min 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	3	200	20 ... 30
	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	„3D“-Funktion	3	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

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

Allgemeine Vorsichtshinweise

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

Wichtiges zum Grillen

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

Grilltisch

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

Grill + Umluft

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Fisch	Draht-Grill	Grill + Umluft	4	200	30 ... 35
Hähnchen-Stücke	Draht-Grill	Grill + Umluft	4	250	25 ... 35
Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke	Draht-Grill	Grill + Umluft	4	250	30 ... 40
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Draht-Grill Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Grill + Umluft	3	15 min 250, dann 180 ... 190	90 ... 110

Nicht für alle gegrillten Speisen auf diesem Grilltisch vorheizen.

Dampfunterstütztes Kochen

Allgemeine Hinweise

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

unbedingt in den Ofen. Die zum Zeitpunkt der Bewässerung angegebenen Zeiten geben die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.

- Der Kochtisch enthält vom Hersteller geprüfte Kocheempfehlungen. Sie können die Wassermenge, die Temperatur, die dampfunterstützte Kochfunktion und die Garzeit bestimmen, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind.

Kochtisch für dampfunterstütztes Kochen

Lebensmittel	Menge des Tablett	Zu verwendendes Zubehör	Funktionen der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Menge des zu verwendenden Wassers (ml)	Bewässerungszeit (Min.)**	Kochzeit (min) (ca.)	ca. Gewicht (in g)
Ganzes Brot	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	2	200	200	nach dem Vorheizen	30 ... 40	820
Gebratenes Huhn (1.8-2 kg)	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	„3D“-Funktion	2	25 min 250/max, dann 190	250	25	60 ... 70	2000
Rippensteak	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Lammkeule mit Gemüse	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	3	170	250+250***	nach dem Vorheizen	90 ... 110	2000
Hefehauskräpfen	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	3	180	100	nach dem Vorheizen	25 ... 35	1200
Käsekuchen	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	3	120	150	vor dem Vorheizen	50 ... 60	1450
Hähnchenkeule	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	3	200	150	nach dem Vorheizen	25 ... 35	800
gebackene Kartoffeln	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburgerbrot	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	3	180	150	nach dem Vorheizen	20 ... 30	800
Lachs mit Gemüse	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	3	180	100	nach dem Vorheizen	25 ... 35	500

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

** Zeigt die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.

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

Testspeisen

Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß der

Norm EN 60350-1 zur Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

Kochtisch für Testnahrungsmittel

Lebensmittel	Menge des Tablett	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regale	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Kekse)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	140	20 ... 30
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	140	15 ... 25
	2 Tablett	2-Standard-Tablett* 4-Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 - 4	140	15 ... 25
Kleine Kuchen	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	150	25 ... 35
	2 Tablett	2-Standard-Tablett* 4-Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 - 4	Modelle mit Drahtfachböden: 150 Modelle ohne Drahtregale: 140	Modelle mit Drahtfachböden: 25 ... 40 Modelle ohne Drahtregale: 30 ... 45
Biskuitkuchen	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	160	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	160	30 ... 40
Apfelkuchen	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 70
	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	170	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.

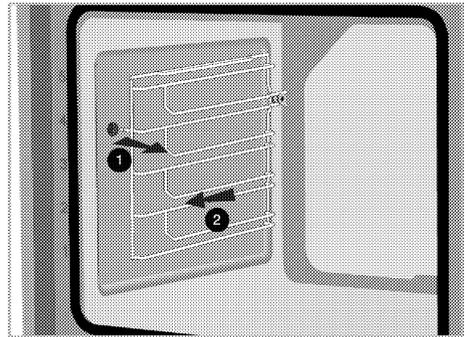
Reinigung der Seitenwände des Ofens

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.



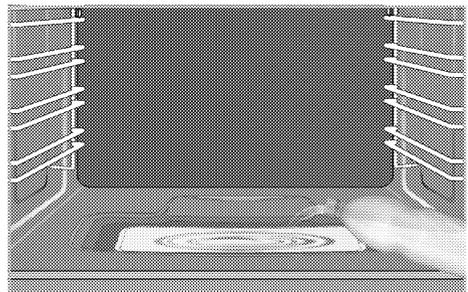
3. Zum Einbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Reinigung des Wasserbeckens auf dem Ofenboden

Abhängig von der Häufigkeit der dampfunterstützten Dampfreinigungsvorgänge und der Härte des verwendeten Wassers können Kalkflecken im Wasserbecken am Boden des Ofens auftreten

Zur Entfernung des Kalks, der im Wasserbecken auf dem Ofenboden nach dem dampfunterstützten Garen auftreten kann - einfache Dampfreinigung, nach jeweils 2 oder 3 Arbeitsgängen:

1. Geben Sie 350 cc weißen Essig (der Säuregehalt des Essigs darf 6% nicht überschreiten) in das Wasserbecken am Boden des Ofens.



2. Mindestens 30 Minuten warten, damit der Essig die Kalkrückstände bei Umgebungstemperatur auflösen kann.

3. Reinigen Sie diesen Bereich mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.

i Verzichten Sie beim Reinigen des Ofenbodens auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie den Kalk, der sich im Wasserbecken auf dem Ofenboden bilden kann, nicht durch Schaben. Andernfalls kann der Ofenboden unschön beschädigt werden.

Um die Reinigungseffizienz von Limetten zu erhöhen, die im Wasserbecken am Boden des Ofens auftreten können, sollten Sie nach jeweils 10 Anwendungen zusätzlich zu den oben genannten

Entkalkungsschritten Folgendes tun:

Wählen Sie eine Betriebsfunktion, bei der die Bodenheizung aktiv ist, und lassen Sie den Ofen 2-3 Minuten lang bei 100°C laufen. Schalten Sie danach den Ofen aus und drücken Sie das Ofeninnere und den Grillreiniger zusammen, die auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlen werden in den Wasserbecken am Boden des Ofens und lassen Sie es für 5 Minuten stehen. Wischen Sie nach 5 Minuten den Wasserbecken am Boden des Ofens mit einem feuchten Mikrofaser Tuch ab und trocknen Sie ihn ab.

Einfache Dampfreinigung

Sie variiert je nach Produktmodell.

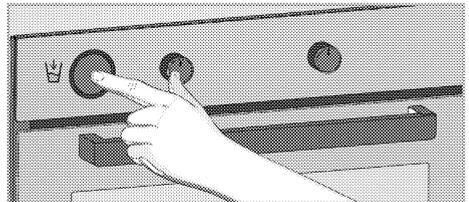
Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

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. Nehmen Sie alles Zubehör aus dem Ofen heraus.
2. Drücken Sie gegen den Wassertank auf dem Bedienfeld Ihres Ofens, um ihn herausnehmen zu können. Füllen Sie 200 ml Wasser in den Tank.

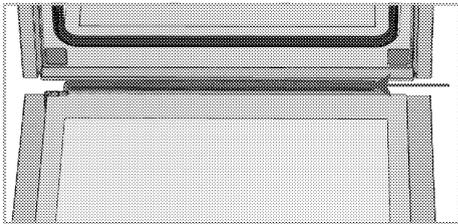
i Verwenden Sie weder destilliertes noch gefiltertes Wasser. Verwenden Sie nur Flaschenwasser. Geben Sie nichts in den Wassertank, was sich entzünden kann, Alkohol oder Schwebeteilchen enthält.



3. Setzen Sie den Wassertank ein und schieben Sie ihn hinein. Das Wasser füllt den Pool am Boden des Ofens.
4. Stellen Sie den Ofen auf einfache Dampfreinigung ein und lassen Sie ihn 20 Minuten lang bei 100 °C arbeiten. 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

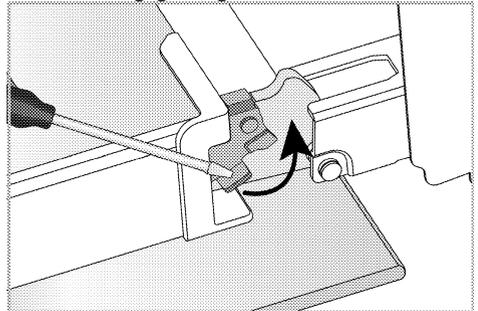
i Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel.

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,

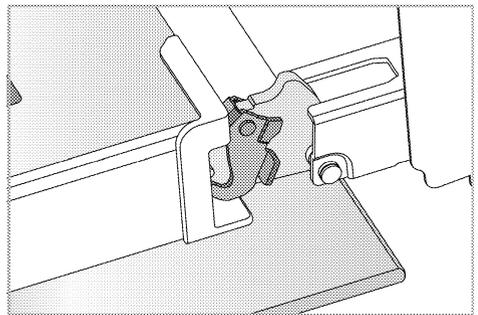
warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

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.



Scharnier verschluss- geschlossene Position



Scharnier verschluss - offene Position



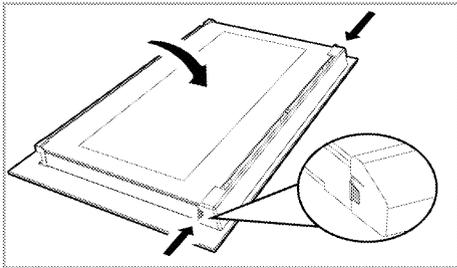
4. Ziehen Sie die halb geöffnete Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier und zu entfernen.

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

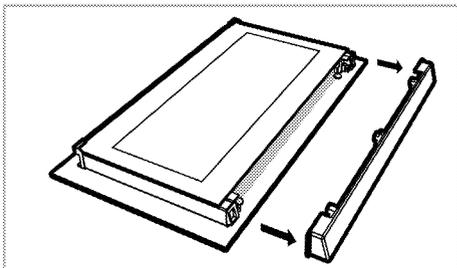
Entfernen der Innenscheiben der Tür

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

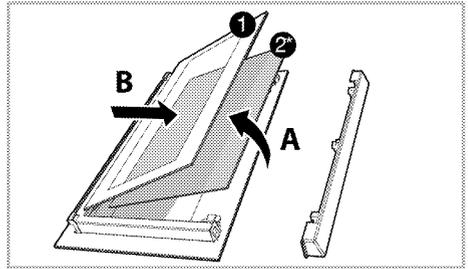
1. Öffnen Sie die Ofentür.



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.

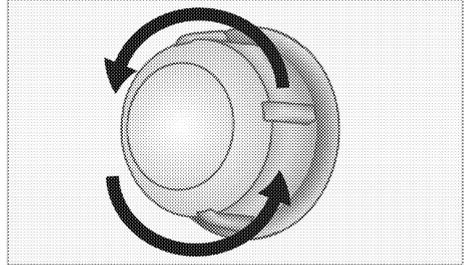
Ofenbeleuchtung austauschen

⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

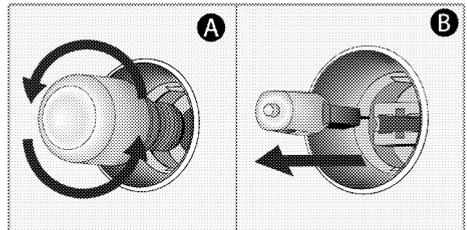
- Bevor Sie die Ofenbeleuchtung auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung und komplett abgekühlt ist. Ansonsten drohen Verbrennungs- und Stromschlaggefahr. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen.
- In diesem Backofen wird eine Glühlampe mit einer Leistung von weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm, einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder eine Halogenlampe mit Fassungsart 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.



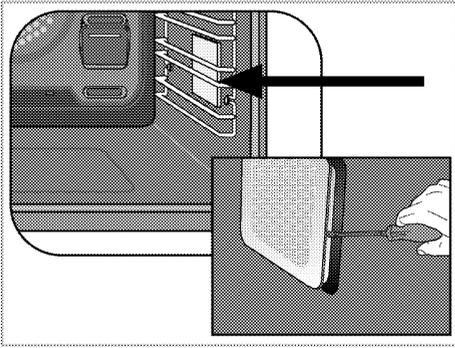
3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen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



4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

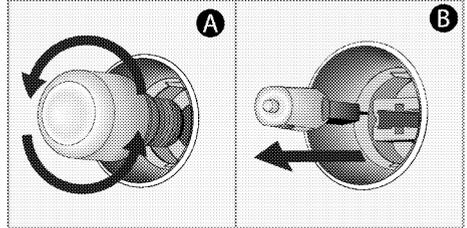
1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



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 Wassertropfchen 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.*

beko

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok



NO

Kjære kunde,

Les denne bruksanvisningen før du tar i bruk produktet.

Beko takk for at du har valgt dette produktet. Vi vil at produktet, som er produsert med høy kvalitet og teknologi, skal gi deg den beste yteevnen. Les derfor denne bruksanvisningen og annen vedlagt informasjon nøye før du bruker produktet. Bruk den som oppslagsbok ved senere anledninger. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre. Følg instruksjonene, og ta hensyn til all informasjon og alle advarsler som er angitt i bruksanvisningen.

Vær oppmerksom på all informasjon og alle advarsler i bruksanvisningen. Da beskytter du både deg selv og produktet mot farer som kan oppstå.

Behold bruksanvisningen. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre.

Bruksanvisningen inneholder følgende symboler:



Fare som kan medføre død eller skade.

MERKNAD Fare som kan medføre materiell skade for produktet eller omgivelsene.



Fare som kan medføre brannskader som følge av berøring med varme overflater.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les bruksanvisningen.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Sikkerhetsinstruksjoner 4

Formål med bruken	4
Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerhet	4
Elektrisk sikkerhet	5
Transportsikkerhet	7
Installasjonssikkerhet	7
Sikkerheit ved bruk	7
Temperaturadvarslar	8
Tilbehørsbruk	8
Steking og sikkerhet	8
Dampsystem	9
Vedlikehold og reingjeringstryggleik	10

2 Miljøinstruksjoner 12

Avfallsforskrifter	12
Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet	12
Bortskaffing av emballasjen	12
Anbefalinger for energibesparelser	12

3 Ditt produkt 13

Produktintroduksjon	13
Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel	14
Ovnskontroll	14
Steikjeomnsfunksjonar	15
Produkttilbehør	17
Bruk av produkttilbehøret	18
Tekniske spesifikasjoner	21

4 Første bruk 22

Innstilling for første gong	22
Første reingjøring	22

5 Slik bruker du ovnen 24

Generell informasjon om ovnsbruk	24
Hvordan betjene ovnens kontrollenhet	24
Dampassistert koking	27
Innstillinger	28

6 Generell informasjon om steking 31

Generelle advarslar om steking i ovnen	31
Kaker og ovnsmat	31
Kjøtt, fisk og fjærkre	34
Grill	35
Dampassistert matlaging	36
Testmatvarer	37

7 Vedlikehold og stell 39

Generell informasjon om reingjøring	39
Reingjøring av utstyr	40
Reingjøring av kontrollpanelet	40
Reingjøring av ovnens innside (stekeområdet)	40
Enkel dampreingjøring	41
Reingjøring av ovnsdøren	42
Fjerne ovnsdørens innvendige glass	44
Reingjør ovnslampen	45

8 Feilsøking 47

1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne avdelinga inneheld tryggingsinstruksjonar som kan hjelpa deg med å forhindra risiko for personskadar eller materiell skada.
 - Viss produktet blir overført til ein annan person eller allereie brukt, skal bruksanvisningen, produktetikettane, andre relevante dokument og tilbehør blir levert saman med produktet.
 - Bedrifta vår skal ikkje haldast ansvarleg for skadar som kan oppstå som følgje av manglande overhalda av desse instruksjonane.
 - Unnlating av å overhalda desse instruksjonane skal gjera garantien ugyldig.
 - ⚠ La alltid installasjons- og reparasjonsarbeida blir utførte av produsenten, den autoriserte tenesta eller ein person som er spesifisert av importøren.
 - ⚠ Bruk berre originale reservedelar og tilbehør.
 - ⚠ Forsøk ikkje å reparera eller erstatta nokon del av produktet med mindre det er tydeleg angitt i bruksanvisningen.
 - ⚠ Ikkje utfør tekniske endringar på produktet.
- ## ⚠ Formål med bruken
- Dette produktet er designa for heimebruk. Det er ikkje eigna for kommersiell bruk.
 - Ikkje bruk produktet i hagar, balkongar eller andre uteområda. Apparatet er ment å brukes i kjøkkenområder i husholdninger og ansatte i butikker, kontor og andre arbeidsmiljøer.
 - **ADVARSEL:** Dette produktet skal berre brukast til matlaging. Det skal ikkje brukast til ulike formål, til dømes å varma opp rommet.
 - Omnen kan brukast til å tina, baka, steika og grilla mat.
 - Dette produktet; skal ikkje brukast til oppvarming, tallerkenoppvarming, hengande handklede eller klede på handtaket for tørking.

Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerheit

- Dette produktet kan brukast av barn på 8 år og eldre, og personar som er underutvikla i fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, så lenge dei blir overvakte eller trenar om sikker bruk og fer ved produkt.
- Barn skal ikkje leke med produktet. Reingjering og brukarvedlikehald skal ikkje utførast av barn med mindre det er nokon som har tilsyn med dei.
- Dette produktet skal ikkje brukast av personar med avgrensa fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (barn inkludert), med mindre dei blir haldne under tilsyn eller får dei nødvendige instruksjonane.
- Barn skal overvakast for å sikra at dei ikkje leikar med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikkje leika med, klatra på eller gå inn i produktet.

- Ikkje legg gjenstandar som barn kan nå på produktet.
- **ADVARSEL:** Under bruk er dei tilgjengelege overflatene på produktet varme. Hald barn borte frå produktet.
- Ta vare på emballasjen utilgjengeleg for barn. Det er fare for personskadar og kvelning.
- Når døra er open, ikkje legg nokon tunge gjenstandar på ho eller la barn sitja på ho. Du kan føra til at omnen veltar eller øydelegg dørhengsla.
- (Hvis produktet har en støpsel) For sikkerheita til barna, kopl frå straumpluggen og gjera produktet ubrukande før du kasserer produktet.

Elektrisk sikkerheit

- Plugg produktet til eit jorda stikkontakt verna av ei sikring som samsvarer med gjeldande karakterar angitt på typeetiketten. Få ein kvalifisert tekniskar til å utføra jordingsinstallasjonen. Ikkje bruk produktet utan jording i samsvar med lokale / nasjonale forskrifter.
- Støpselet eller den elektriske tilkoplinga til produktet skal

- vera på ein lett tilgjengeleg stad (der det ikkje blir påverka av flammen til omnen). Viss dette ikkje er mogleg, bør det vera ein mekanisme (sikring, bryt, bryt, etc.) på det elektriske installasjonen som produktet er kopla til, i samsvar med dei elektriske forskriftene og skilje alle stolpar frå nettverket.
- Produktet må ikkje koplast til stikkkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
 - Kopl produktet til eit stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiane som er spesifiserte på typeetiketten.
 - (Hvis produktet ikke har strømledning) Bruk berre tilkopplingsleidningen som er spesifisert i delen "Tekniske spesifikasjonar".
 - Ikkje lås straumkabelen under og bak produktet. Ikkje legg ein tung gjenstand på straumleidningen. Straumleidningen skal ikkje bøyst, blir knust og komma i kontakt med noka varmekjelde.
 - Medan omnen er i drift, blir baksida ogso varm.
- Nettsnorer må ikkje røra baksida, tilkoplingar kan vera skadd.
- Ikkje lås elektriske kablar i omnsdøra og før dei over varme overflater. Du kan føra til at omnen kortsluttar og fyrer opp som eit resultat av kabelsmeltinga.
 - Bruk berre original kabel. Ikkje bruk kutta eller øydelagde kablar eller skøyteleidningar.
 - Viss straumleidningen er skadd, må han bytast ut av ein produsent, ei autorisert teneste eller ein person som skal spesifiserast av importørselskapet for å forhindra moglege farar.
 - **ADVARSEL:** Forsikre deg om å kopla produktet frå straumnettet før du byter ut lampa for å unngå fare for elektrisk støyt. Kopl frå produktet eller slå av sikringa frå sikringsskapet.
- (Hvis produktet har en støpsel)
- Ikkje kopla produktet til ein stikkontakt som er laus, har komme ut av stikkkontakten, er øydelagt, skitten, feit, med fare for vasskontakt (til dømes vatn som kan leka frå disken).

- Ikkje rør kjøleskapet med våte hender! For å trekka ut støpselet, ikkje hald i leidningen, hald alltid i støpselet.
- Forsikre deg om at produktpluggen er ordentleg kopa til stikkontakten for å unngå lysbue.

Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før det transporteres.
- Dette produktet er tungt, og må løftes av minst to personer.
- Ikke bruk døren/dørhåndtaket når du transporterer eller flytter produktet.
- Ikke sett andre gjenstander på produktet, og løft det på høykant.
Produktet må ikke transporteres hvis det inneholder vann. Det kan transporteres etter at vannavløpet er gjort ferdig.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplast eller tykk papp, og stram det til med tape. Sikre produktet med tettsittende tape, slik at du forhindrer at

de avtakbare eller bevegelige delene skades.

- Sjekk hele produktet for eventuelle skader som kan ha oppstått under transportering.

Installasjonssikkerhet

- Før produktet er nstallert, må du se etter skade på produktet. Hvis produktet er skadet, skal det ikke monteres.
- Produktet skal ikke installeres i nærheten av varmekilder (radiatorer, ovner osv.).
- Alle ventilasjonskanaler rundt produktet skal holdes åpne.
- For å forhindre overoppheting skal produktet ikke monteres bak dekorative dører.

Sikkerheit ved bruk

- Forsikre deg om at produktet er slått av etter kvar bruk.
- Viss du ikkje bruker produktet på lenge, koplar du frå det eller skruv av sikringa frå sikringsskapet.
- Ikkje bruk defekte eller øydelagde produkt. Viss nokon, kopl frå straum- / gassambanda til produktet og ring den autoriserte tenesta.

- Ikkje bruk produktet når inngangsdøra glas er fjerna eller øydelagt.
- Ikkje klatra på produktet for å nå noko eller av andre grunnar.
- Ikkje bruk produktet i situasjonar som kan påverka vurderinga di, til dømes medikamentsinntak og / eller alkoholbruk.
- Brennbar gjenstandar som blir haldne i kokeplassen kan ta fyr. Ikkje lag brennbar gjenstandar i kokeplassen.
- Handtaket til omnen er ikkje eit handkleføner. Ikkje bruk handklede, hanskar eller liknande tekstil når du bruker produktet.
- Hengsla på produkt døra rører seg og blir stramma når du opnar og lukkar døra. Når du opnar / lukkar døra, må du ikkje halda delen med hengsla.

Temperaturadvarslar

- **ADVARSEL:** Mens produktet er i drift, vil de eksponerte delene være varme. Ikke berør produktet og varmeelementer. Barn under 8 år bør ikke komme nærme produktet uten en voksen.

- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer nær produktet, ettersom kantene vil bli varmen mens det er i drift.
- Ettersom damp kan utåndes, må du holde deg unna mens du åpner ovnsdøren. Dampen kan brenne hånden din, ansiktet og/eller øynene dine.
- Produktet kan være varmt under bruk. Ikke berør de varme rommene, de innvendige delene av ovnen, varmeelementer, osv.
- Når du plasser mat i den varme ovnen, fjerner mat, osv. bruk alltid varmebestandige ovnshansker.

Tilbehørsbruk

- Det er viktig at risten og brettet plasseres der de skal på hyllene. For detaljert informasjon, se avsnittet "Bruk av tilbehør".
- Tilbehør kan skade dør glasset når produkt døren lukkes. Skyv alltid tilbehøret til enden av stekeområdet.

Steking og sikkerhet

- Vær forsiktig når du bruker alkohol i maten. Alkohol

fordamper ved høye temperaturer, og kan antennes hvis den blir eksponert for varme overflater, noe som kan føre til brann.

- Matavfall, olje, osv. i stekeområdet kan antennes. Fjern slike ting før du begynner å steke.
- Fare for matforgiftning: Ikke oppbevar mat i ovnen lenger enn én time før og etter steking. Ellers kan det føre til matforgiftning eller sykdom.
- Ikke varm opp lukkede hermetikkbokser og glasskrukker. Oppsamlet trykk kan føre til at krukken brister.
- Legg bakepapir i et kokekar eller i ovnstilbehøret (brett, trådrist, osv.) sammen med maten, og sett det inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern overflødig bakepapir som henger ned fra tilbehør eller beholder, slik at du ikke risikerer å berøre ovnens varmeelementer. Du må aldri bruke bakepapir hvis ovnstemperaturen er høyere enn den maksimale brukstemperaturen som er angitt på det bakepapiret du

braker. Du må aldri bruke bakepapir i bunnen av ovnen.

- Ikke sett stekeplater, brett eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Den akkumulerte varmen kan skade ovnens hovedbestanddel.
- Lukk ovnsdøren under grilling. Varme overflater kan medføre brannskader!
- Mat som ikke er egnet for grilling utgjør en brannfare. Bare grill mat som er egnet for kraftig grillflamme. Sett heller ikke maten for langt bak i ovnen. Det er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.



Dampsystem

- Dersom du opnar døra når du brukar dampkoking kan damp som slepp ut føra til brannså. Ver varsam når du opnar døra.
- Bruk korkje destillert eller filtrert vatn. Bruk einast vatn frå tank. Bruk ikkje brennbare, alkoholhaldige eller faste partikulære løysingar i staden for vatn.
- Dersom fukt blir verande attende i omnen etter dampkokinga kan dette

medføra korrosjon. Lat (difor) omnen turka ut etter kokeprosessen. Bruk ikkje omnen til å lagra væskehaldande mat over lengre tid.

- Bruk ikkje utstyr som kan korrodera frå dampen under kokinga.
- Ver varsam med å søla vatn på omnsyta eller uønskte yter når du fjernar eller plasserar vasstanken.
- Når du fjernar maten etter å ha nytta dampkoking, kan varm væske renna over frå utstyret. Ver difor varsam.
- Når ein kokar med dampteknikk, er det tilrådeleg å bruka like mykje vatn som det er nemnd i koketabellane.



Vedlikehald og reingjeringstryggleik

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fåre for elektrosjokk.
- Reingjer ikkje produktet med dampreingjerarar då dette kan medføra elektrosjokk
- Bruk ikkje grove skuremiddel, sikling, stålull eller

bleikemiddel til å reingjera frontglaset i omnen / (om det finst) øvre dørvindauge. Disse materiale kan føra til at glasyta kan bli oppskrapa og bli øydelagd.

- Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. En fuktig og skitten overflate kan forårsake problemer med funksjonene.
- Etter kvar dampassisterte kokeprosedyre skal attverande vatn i vasstanken tømast og vasstanken skal reingjerast. Bruken av vatnet som er att i kammeret før neste kokeprosedyre skaper vandemål når det gjeld hygiene.
- Vask ikkje vasstanken i oppvaskmaskina. Turk vasstanken med ein rein, fuktig, klut, turr han av med ein turr klut og lagra han slik. Turr ikkje vasstanken i omnen.
- Når det gjeld kalk som kan samla seg i tanken bruk 200 cl vatn og 1 ts sitronsalt i tanken og lat det stå 1 time. Deretter vaskar du det med rikeleg vatn og turr han. Det er tilrådd å gjennomføra dette kvar 4-5. gongs bruk.
- Bruk ikkje reingjeringsmiddel som inneheld syrer eller

klorider for å reingjera botnpanna i omnen. Ikkje reingjer kalk som kan formast i botnpanna ved å skrapa.

Ellers vil botnpanna bli skadd.

- For å fjerna kalk som kan oppstå i botnpanna etter dampassisterte, enkle damprengjeringsoperasjonar, tilsett 350 cl kvit eddik (eddikens surleik skal ikkje overstige 6 %) i botnpanna i omnen med omgivnadstemperatur etter kvar 2. eller 3. bruk, og vent deretter i 30 minuttar. Etter

30 minuttar, reingjer dette området med ein mjuk, våt klut og turk med ein turr klut.

- Avhengig av kor ofte du brukar av dampassisterte, enkle damprengjeringsoperasjonar og hardleiken i vatnet som blir brukt, kan det oppstå kalkflekkear i botnpanna.
- Det anbefales å rengjøre innsiden av ovnen med eddikvann og en klut for kalkflekkear som kan oppstå på kabinettet etter dampassistent matlaging.

2 Miljøinstruksjoner

Avfallsforskrifter

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder. Passende avhending av brukt apparat hjelper til med å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn.

Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

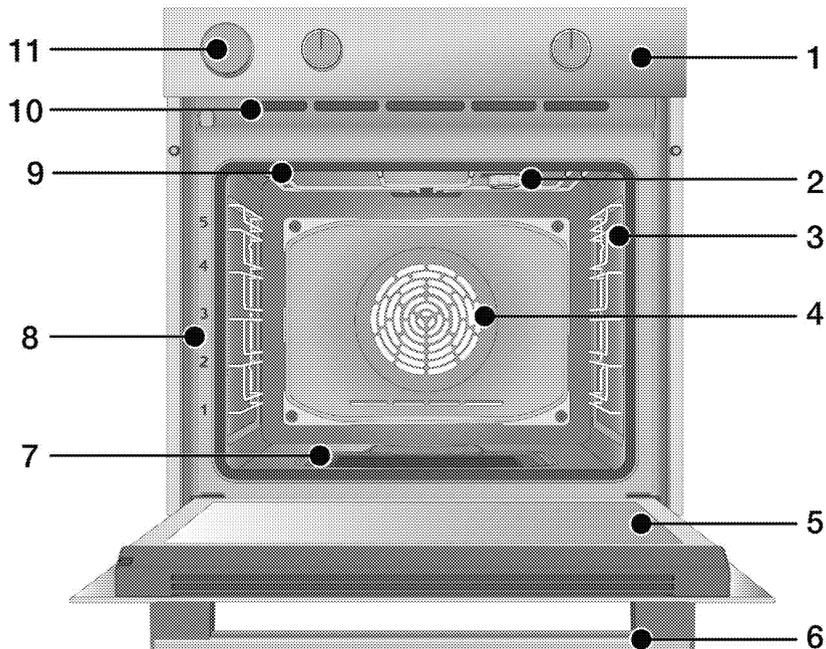
Anbefalinger for energibesparelser

Informasjon om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 finnes på produktoversikten som følger med produktet. Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før du steker.
- I ovnen bruker du mørke eller emaljerte beholdere som overfører varme bedre.
- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttiden for steking for langvarig steking. Nå kan du spare opptil 20 % strøm ved å bruke varme.
- Du må alltid forvarme hvis det er spesifisert i oppskriften eller brukerhåndboken. Ikke åpne døren hyppig under steking.
- Prøv å steke mer enn en rett om gangen i ovnen. Du kan steke på samme tid ved å plassere to stekebeholdere på hyllen. Hvis du steker måltidene dine ett om gangen, vil det spare energi fordi ovnen ikke vil miste varmen sin.

3 Ditt produkt

Produktintroduksjon



1 Kontrollpanel

2 Lampe*

3 Trådhyller**

4 Viftemotor (bak stålplate)

5 Dør

6 Håndtak

7 Vanngrop for dampassisteret matlaging

8 Hylleposisjoner

9 Toppvarmer

10 Ventilasjonshull

11 Vanntank

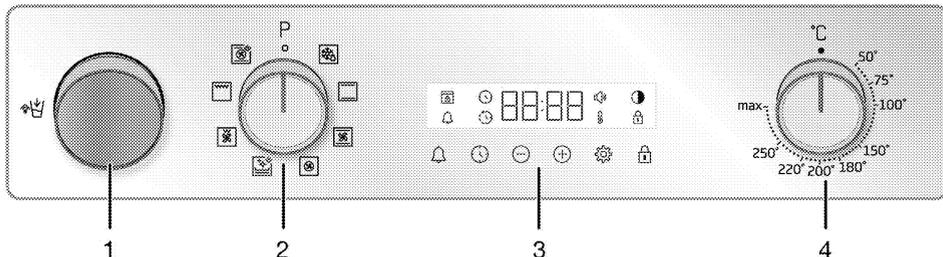
* Det kommer an på modellen. Produktet ditt har kanskje ikke en lampe, eller lampens type og plassering kan avvike fra illustrasjonen.

** Det kommer an på modellen. Produktet ditt kan være uten trådhyller. I illustrasjonen er trådhyller vist som eksempler.

Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.

I denne delen kan du finne en oversikt over produktets betjeningspanel, samt grunnleggende bruk av panelet. Det kan forekomme avvik mellom bilder og enkelte funksjoner, avhengig av produkttypen.

Ovnskontroll



- 1 Vanntank
- 2 Funksjonsvalgknapp
- 3 Tidsbryter
- 4 Temperaturknott

Hvis produktet kontrolleres med knotter, kan disse knottene være senket inn i panelet og kommer frem når du trykker på dem, på enkelte modeller. For å justere med disse knottene må du først skyve den aktuelle knotten inn og deretter trekke den ut. Etter justering trykker du på knotten igjen og setter den tilbake på plass.

Funksjonsvalgknapp

Du kan velge ovnenes betjeningsfunksjoner med funksjonsvalgknotten. Drei mot venstre/høyre fra lukket posisjon (øverst) for å velge.

Temperaturknott

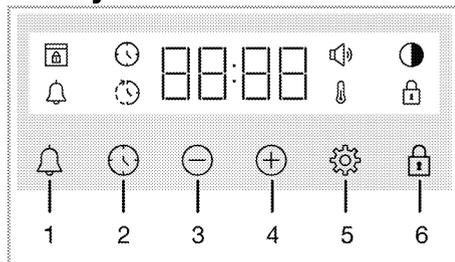
Du kan velge ønsket steketemperatur med temperaturknotten. Drei med urviseren fra lukket (topp-)posisjon for å velge.

Temperaturindikator

Du kan se ovnens innvendige temperatur fra temperatursymbolet på displayet. Temperatursymbolet vises på displayet når steking starter, og det forsvinner når det har nådd den innstilte temperaturen. Når temperaturen i

ovnen synker til under den innstilte temperaturen, vises temperatursymbolet igjen.

Tidsbryter



- 1 Alarmtast
- 2 Tidsinnstillingstast
- 3 Reduksjonstast
- 4 Økningstast
- 5 Innstillingerstast
- 6 Nøkkellåstast

Skjermssymboler

-  : Steketid-symbol
-  : Sluttid-symbol for steking*
-  : Alarmsymbol
-  : Lysstyrkesymbol
-  : Nøkkellåssymbol
-  : Temperatursymbol
-  : Volumsymbol
-  : Dørlåssymbol*

* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Steikjeomnsfunksjonar

På funksjonstabellen; dei betjeningsfunksjonane du kan bruka i omnen din og dei høgaste og lågaste temperaturane som kan bli stilt for desse funksjonane er vist. Rækkefølga på driftsmodusane som vist her kan vera ulik frå oppsetninga på produktet ditt.

Funksjons symbol	Funksjonsskildring	Temperaturområde (°C)	Skildring og bruk
	Bruk med vifte	-	Omnen er ikkje oppvarmet. Berre viften (på bakveggen) fungerer. Frossen kornete mat blir sakte tint opp ved romtemperatur, kokt mat blir avkjølt. Tiden det tar å tine et helt stykke kjøtt er lengre enn for mat med korn.
	Over- og undervarme	*	Maten blir varma opp ovanfrå og under samstundes. Eigna for kaker og gryterettar i bakeformer eller kaker og bakverk. Matlaginga blir gjort med eit enkelt brett.
	Undervarme	*	Berre undervarmen er på. Han er eigna og mat som treng å brunast på undersida. Denne funksjonen burde óg bli brukt for enkel dampreingjering.
	Vifteassistert over-/undervarme	*	Den varme luften oppvarmet av dei øvre og nedre varmeelementa er fordelt likt og raskt i heile omnen med viften. Matlaginga blir gjort med eit enkelt brett.
	Viftevarme	*	Den varme luften oppvarmet av varmeviften er fordelt likt og raskt i heile omnen med viften. Han er eigna for matlaging på fleire brett samtidig på forskjellige brettnivå.
	“3D”-funksjon	*	Overvarme, nedrevarme og vifteoppvarming fungerer. Alle delar av produktet blir likt laga og raskt. Matlaginga blir gjort med eit enkelt brett. Denne funksjonen må også brukes til dampassistert koking.

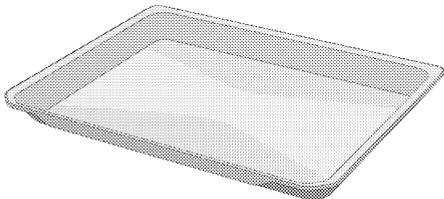
Funksjons symbol	Funksjonsskildring	Temperaturområde (°C)	Skildring og bruk
	Full grill	*	Den store grillen på oversiden av omnen fungerer. Han er eigna for å grilla i store mengder.
	Vifteassistert lav grill	*	Den varme lufta oppvarmet av den vesle grillen er raskt fordelt i omnen med viften. Han er eigna til å grilla mindre mengder.

* Produktet ditt fungerer i temperaturspennt som er spesifisert på temperaturknappen.

Produkttilbehør

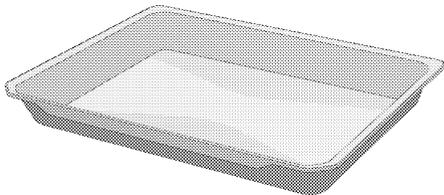
Det er ulike tilbehør i ditt produkt. I dette avsnittet er beskrivelsen av tilbehørene og beskrivelsene av korrekt bruk tilgjengelig. Avhengig av produktmodellen, varierer det medfølgende tilbehøret. Alt tilbehøret beskrevet i brukerveiledningen vil kanskje ikke være tilgjengelig i produktet ditt.

MERKNAD : Brettene i produktet ditt kan være deformerte av temperaturvirkningen. Dette har ingen innvirkning på funksjonen. Deformering forsvinner når brettet kjøler seg ned.



Standard brett

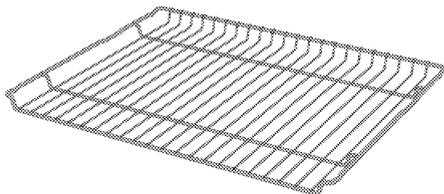
Det brukes for bakverk, frossen mat og fritering av store stykker.



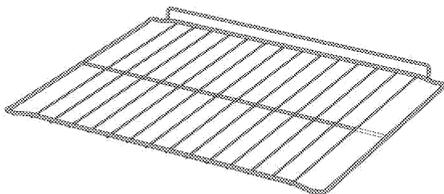
Langpanne

Det brukes for bakverk, fritering av store stykker, saftig mat eller for samling av flytende oljer under grilling.

Modeller med trådhyller:



Modeller uten trådhyller:



Trådgrill

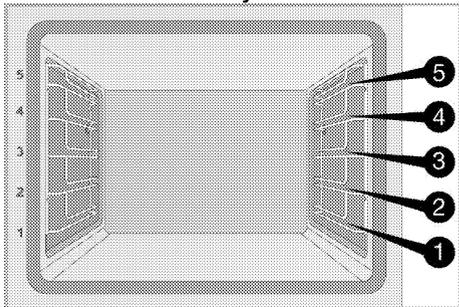
Det brukes for fritering eller plassering av mat som skal bakes, friteres og stuets på ønsket hylle.

Bruk av produkttilbehøret

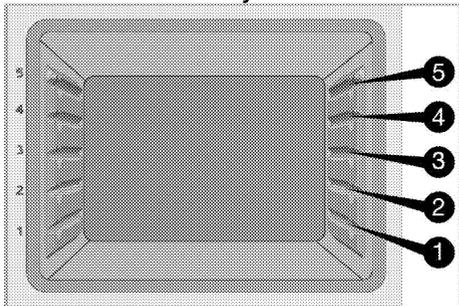
Stekehyller

Stekeområdet har hylleposisjoner på 5 nivåer. Du kan også se hyllenes rekkefølge på tallene på ovns frontramme.

Modeller med trådhyller



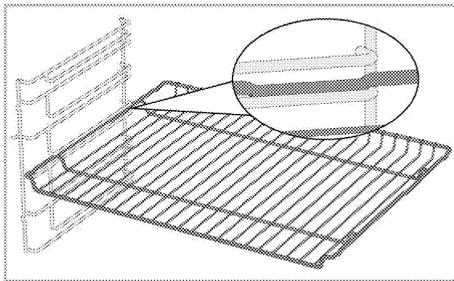
Modeller uten trådhyller



Plassere ristgrillen på stekehyllene

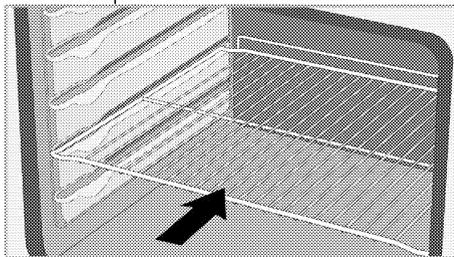
Modeller med trådhyller:

Det er avgjørende at ristgrillen plasseres riktig på ristsidehyllene. Når du plasserer ristgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være foran. For bedre steking må ristgrillen festes med stopperen på rishyllen. Den må ikke gå over stopperen slik at den kommer i kontakt med ovns bakvegg.



Modeller uten trådhyller:

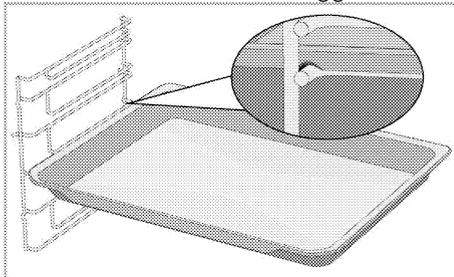
Det er avgjørende at ristgrillen plasseres riktig på sidehyllene. Ristgrillen har én retning når den plasseres på hyllen. Når du plasserer ristgrillen på ønsket hylle, må den åpne delen være foran.



Plassere brettet på stekehyllene

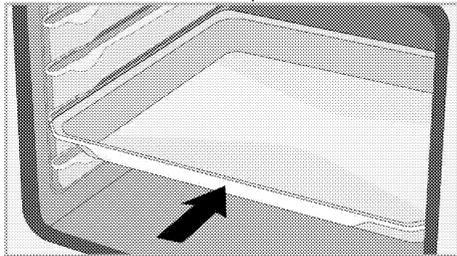
Modeller med trådhyller:

Det er også avgjørende at brettene plasseres riktig på ristsidehyllene. Når du plasserer brettet på ønsket hylle, må den siden som er utformet for å holde i plasseres foran. For bedre steking må brettet festes med stopperen på rishyllen. Den må ikke gå over stopperen slik at den kommer i kontakt med ovns bakvegg.



Modeller uten trådhyller:

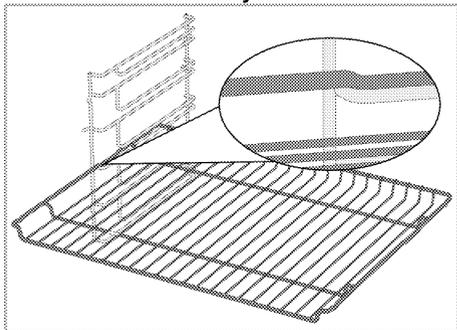
Det er også avgjørende at brettene plasseres riktig på sidehyllene. Brettet har én retning når det plasseres på hyllen. Når du plasserer brettet på ønsket hylle, må den siden som er utformet for å holde i plasseres foran.



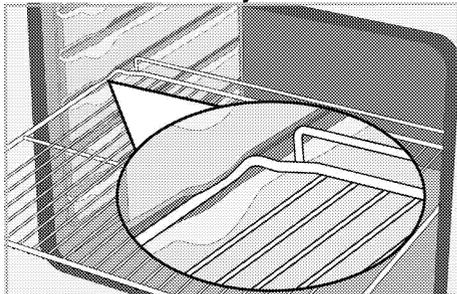
Ristgrillens stopperfunksjon

Stopperfunksjonen hindrer at ristgrillen velter ut av risthyllen. Denne funksjonen gjør at du trygt og enkelt kan ta ut maten. Når du tar ut ristgrillen, kan du trekke den forover til den når stopperen. Du må sende den over stopperen for å ta den helt ut.

Modeller med trådhyller

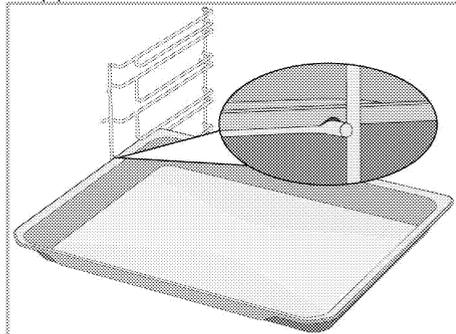


Modeller uten trådhyller



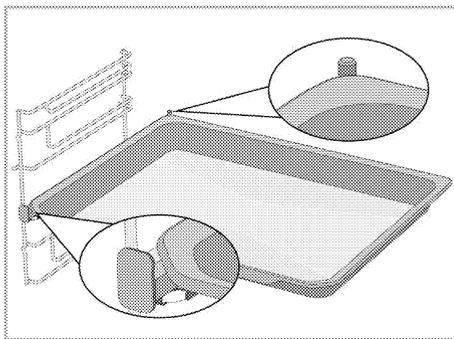
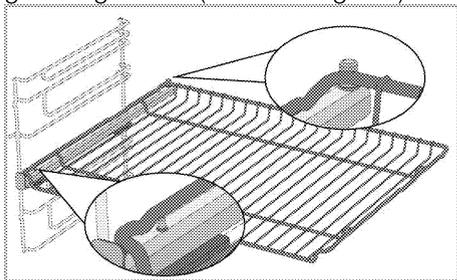
Ristgrillbrettets stopperfunksjon - Modeller med trådhyller

Det finnes også en stopperfunksjon som hindrer at brettet velter ut av risthyllen. Når du tar ut brettet, må du løsne det fra baklåsen og trekke det mot deg, til det når stopperen. Du må sende den over stopperen for å ta den helt ut.



Riktig plassering av ristgrillen og brettet på teleskopskinnene- Modeller med trådhyller og teleskopskinner

Teleskopskinnene gjør det lett å montere eller fjerne brett og ristgrill. Når du bruker brett og ristgriller med teleskopskinnen, må du sørge for at stiftene foran og bak på teleskopskinnene hviler på kanten av grillen og brettet (som vist i figuren).



Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner

Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde)	595 mm/594 mm/567 mm
Ovnens installasjonsmål (høyde/bredde/dybde)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spenning/frekvens:	220-240 V~; 50 Hz
Kabeltype og tverrsnitt brukt / egnet for bruk med produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totalt strømforbruk	2.6 kW
Ovnstype	Multifunksjonsovn

Grunnleggende: Informasjon om energimerking av elektriske ovner er gitt i samsvar med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Disse verdiene er fastsatt under standard last, med funksjoner for over- og undervarme eller vifteassistert oppvarming (hvis aktuelt).
Energieffektivitetsklassen bestemmes i samsvar med følgende prioritering, avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke: 1- Økoviftevarme, 2-Viftevarme 3- Vifteassistert lav grill, 4-Over- og undervarme.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre produktkvaliteten.



Figurene i denne bruksanvisningen er skjematiske, og vil ikke nødvendigvis tilsvare produktet nøyaktig.



Verdiene angitt på produktetiketter eller den medfølgende dokumentasjonen er oppnådd under laboratorieforhold, i samsvar med relevante standarder. Avhengig av driftsmessige og miljømessige produktforhold kan disse verdiene variere.

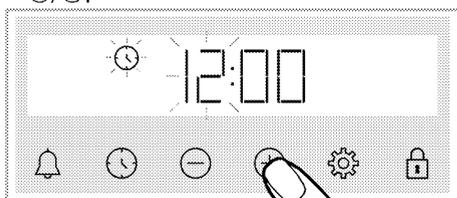
4 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet ditt, er det anbefalt å gjøre følgende i følgende avsnitt.

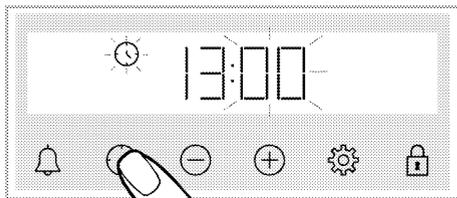
Innstilling for første gong

i Still alltid inn tiden på dagen før du bruker stekeovnen. Hvis du ikke angir det, kan du ikke lage mat i noen ovnsmodeller.

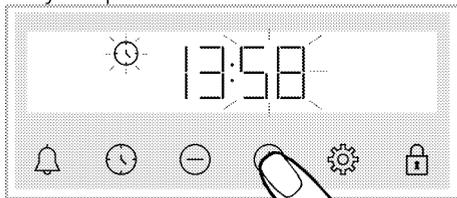
1. Når omnen er skrudd på for første gong, vil tidsfeltet "12:00" og ☀ symbolet blinka på displayet.
2. Still inn klokkeslettet ved å trykka på \oplus/\ominus .



3. Trykk på ☀ eller ⚙ tasten for å aktivera minuttfeltet.



4. Still inn minutt for klokkeslettet ved å trykka på \oplus/\ominus .



5. Stadfest innstillinga ved å trykka på ☀ eller ⚙ tasten.

» Klokkeslettet er sett og ☀ symbolet forsvinn frå skjermen.

i Viss første gongen ikkje er innstilt, held "12:00" og ☀ symbolene fram med å blinke, og omnen din vil ikkje starta. For at omnen skal fungera, må du stadfesta klokkeslettet ved å stilla den inn eller trykka på ☀ tasten når den er på "12:00". Du kan endra klokkeslettet seinare, som beskrive i innstillingsdelen.

i Gjeldande tidsinnstillingar blir annullerte i tilfelle straumbrot. Det må justerast på nytt.

Første rengjøring

1. Fjern alle emballasjematerialer.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som fulgte med i produktet.
3. Slå på produktet i 30 minutter og slå det deretter av. Slik brennes og rengjøres rester og lag som kan være igjen i ovnen under produksjon.
4. Når du bruker produktet, velg den høyeste temperaturen og driftsfunksjonen som alle varmeapparatene i produktet ditt driver på. Se "Ovnsdriftsfunksjoner". Du kan lære hvordan du betjener ovnen i følgende avsnitt.
5. Vent til ovnen kjøler seg ned.
6. Tørk av overflatene til produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

Før du bruker tilbehørene;

Rengjør tilbehøret du fjerner fra ovnen med vaskevann og en myk rengjøringsvamp.

MERKNAD Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

MERKNAD Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om ovnsbruk

Kjølevifte (Det eksisterer kanskje ikke på produktet ditt.)

Produktet ditt har en kjølevifte.

Kjøleviften aktiveres automatisk når det er nødvendig og kjøler både forsiden av produktet og inventaret. Det deaktiveres automatisk når kjøleprosessen er ferdig. Varm luft kommer ut over ovnsdøren. Ikke dekk disse ventilasjonsåpningene med noe. Ellers kan ovnen overopphetes.

Kjøleviften fortsetter å drive under ovnsdrift eller etter at ovnen er slått av (ca. 20-30 minutter). Hvis du steker ved programmering av ovnstimeren, slår kjøleviften av alle funksjoner på slutten av steketiden. Kjøleviftens kjøretid kan ikke bestemmes av brukeren. Den slår seg av og på automatisk. Dette er ikke en feil.

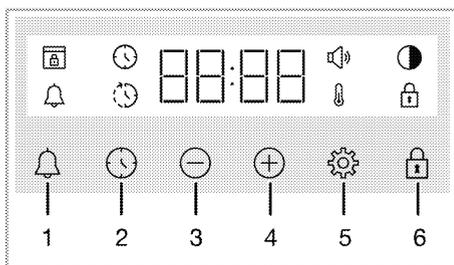
Ovnsbelysning

Ovnslampen slås på når ovnen begynner å stekte. I enkelte modeller er lampen på under steking, mens den i enkelte modeller slås av etter en viss tid.

Hvordan betjene ovnens kontrollenhet

Generelle advarsler for kontrollenheten

- i** Maksimal tid som kan stilles for slutt på kokeprosess er 5 timer og 59 minutter. Programmet kanselleres ved strømbrudd. Du må reprogrammere ovnen.
- i** Når du gjør noen justeringer, blinker de aktuelle symbolene på skjermen. Vent litt til innstillingene blir lagret.
- i** Hvis det er gjort noen tilberedningsinnstillinger, kan ikke tiden på dagen justeres.
- i** Hvis steketiden er angitt når tilberedningen starter, vises den gjenværende tiden på skjermen.
- i** I tilfeller der steketid eller sluttsteketid er angitt, kan du avbryte automatisk ved å berøre ⌚ tasten i lang tid.



- 1 Alarmtast
- 2 Tidsinnstillingstast
- 3 Reduksjonstast
- 4 Økningstast
- 5 Innstillingerstast
- 6 Nøkkellåstast

Skjersymboler

-  : Steketid-symbol
-  : Sluttid-symbol for steking*
-  : Alarmsymbol
-  : Lysstyrkesymbol
-  : Nøkkellåssymbol
-  : Temperatursymbol
-  : Volumsymbol
-  : Dørlåssymbol*

* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Siik slår du på ovnen

Ovnen starter etter valg av en funksjon som brukes for å lage mat og etter å stille en temperatur ved å bruke knotten for valg av temperaturen.

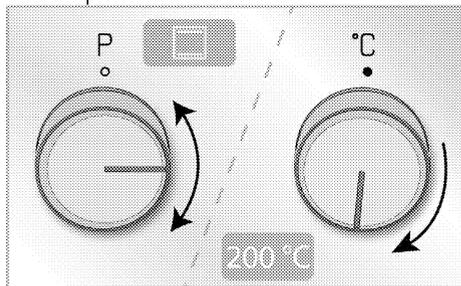
Slå av ovnen

Slå av ovnen ved å vri knappen for funksjonsvalg og temperatur til AV (opp).

Manuell matlaging ved å velge temperatur og driftsfunksjon for ovnen

Lag mat med den manuelle kontrollen (som du kontrollerer) uten å stille inn steketid ved å velge temperatur- og driftsfunksjon som er spesifikk for maten din.

Eksempel:



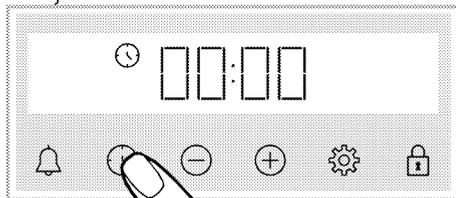
1. Velg funksjonen du ønsker å bruke for å lage mat med valgknappen for funksjonen.
2. Angi temperaturen du ønsker for å lage mat med ved å bruke temperaturknappen.

» Stekeovnen din starter umiddelbart ved valgt funksjon og temperatur og  vil vises på skjermen. Når temperaturen inne i stekeovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner  symbolet. Stekeovnen slås ikke av automatisk, da manuell steking er utført uten å stille inn steketiden. Du må alltid sjekke matlagingen selv og slå den av. Når man er ferdig med matlaging, må du slå av ovnen ved å dreie valgknappen for funksjon og temperatur til AV (opp).

Lage mat ved å stille inn steketiden;

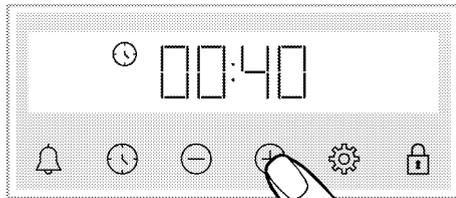
Ovnen kan slås av automatisk på slutten av tiden ved å velge temperatur- og driftsfunksjon som er spesifikk for maten din og stille inn steketid på tidtakeren.

1. Velg driftsfunksjonen for steking.
2. Berør  til  symbolet vises på skjermen for steketiden.



- i** Etter å ha stilt inn driftsfunksjonen og temperaturen, kan du stille steketiden på 30 minutter ved å berøre  tasten direkte for rask innstilling av steketiden og endre tiden med  -tastene.

3. Still steketiden med  -tastene.



- i** Steketiden øker med 1 minutt de første 15 minuttene, etter 15 minutter øker den med 5 minutter.

4. Sett maten i stekeovnen og still temperaturen med temperaturknappen.

» Stekeovnen din vil starte driften umiddelbart etter valgt funksjon og temperatur. Den innstilte steketiden begynner å telle ned og  vises på skjermen. Når temperaturen inne i stekeovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner  symbolet.

5. Etter at stekeprosessen er fullført, vises "End"  symbolet blinker og tidtakeren piper

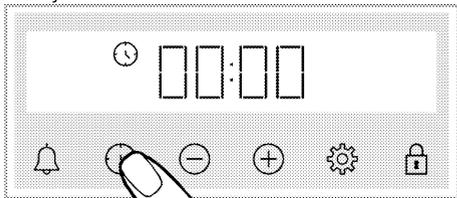
6. Varslingen høres i to minutter. Trykk på en vilkårlig tast for å stoppe advarselen. Advarselen stopper, og klokkeslettet vises på skjermen.

For å stille sluttiden på tilberedningen til et senere tidspunkt, (Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.)

Ved å velge temperatur og driftsfunksjon som er spesifikk for måltidet ditt, kan du stille steketiden og sluttiden til stekingen til et senere tidspunkt, slik at stekeovnen kan starte og slå seg av automatisk.

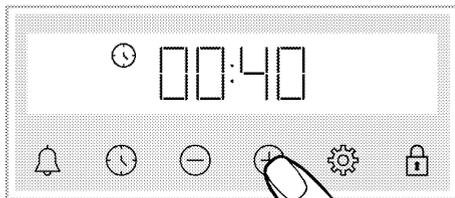
1. Velg driftsfunksjonen for steking.

2. Berør  til  symbolet vises på skjermen for steketiden.



i Etter å ha stilt inn driftsfunksjonen og temperaturen, kan du stille steketiden på 30 minutter ved å berøre  tasten direkte for rask innstilling av steketiden og endre tiden med  -tastene.

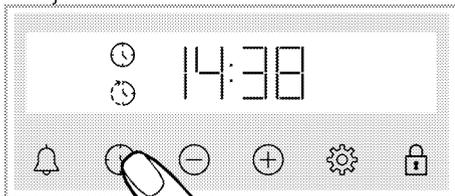
3. Still steketiden med  -tastene.



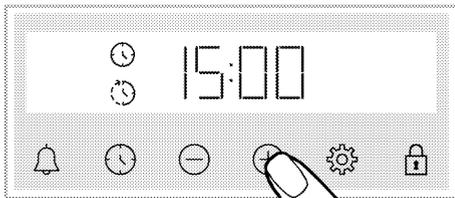
i Steketiden øker med 1 minutt de første 15 minuttene, etter 15 minutter øker den med 5 minutter.

» Etter at steketiden er satt, vises  symbolet konstant på skjermen.

4. Berør  til  symbolet vises på skjermen for slutten av steketiden.



5. Still inn sluttsteketiden med  -tastene.



» Etter at sluttsteketiden er stilt inn, vises  symbolet og  symbolet med tidsperiodesymbolet konstant på skjermen. Så snart matlagingen starter forsvinner  symbolet.

6. Sett maten i stekeovnen og still temperaturen med temperaturknappen.

» **Ovnsklokken beregner tiden for start av tilberedningen ved å trekke steketiden fra sluttsteketiden du stiller inn.** Når starttidspunktet for tilberedning kommer, aktiveres den valgte funksjonen og stekeovnen varmes opp til den innstilte temperaturen. Den innstilte steketiden begynner å telle ned og  vises på skjermen. Når

temperaturen inne i stekeovnen når den innstilte temperaturen, forsvinner  symbolet.

7. Etter at stekeprosessen er fullført, vises "End"  symbolet blinker og tidtakeren piper

8. Varslingen høres i to minutter. Trykk på en vilkårlig tast for å stoppe advarselen. Advarselen stopper, og klokkeslettet vises på skjermen.

 Hvis du trykker på en tast på slutten av den hørbare advarselen, starter stekeovnen igjen. For å forhindre at stekeovnen starter igjen etter at advarselen er avsluttet, må du vri temperaturknappen og funksjonsknappen til "0" posisjon (av) og slå av stekeovnen.

Dampassistert koking

Omnens din har ein dampassistert koke/steike-funksjon. Under kokinga medfører dampen betre kokeresultat. Dampen syster for at yta på bakverk er lysare, medan skorpa er sprøare og storleiken er større. Viktigare er det at dampen minskar tapet av fukt/væskeinnhald i maten og tryggjer at han er saftigare og meir smakfyld.

 Dampassistert koking kan berre gjerast med dampassistert kokefunksjonar som er omtalte i bruksrettleiinga.

 Vasstanken har ein kapasitet på 250 ml. Når ein koker, må det ikkje tilførast meir enn 250 ml vatn i vasstanken.

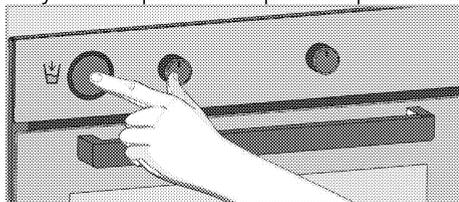
 Kondens som samlar seg på omnsdøra etter dampassistert koking kan dryppa rundt når omnsdøra blir opna. Straks omnsdøra blir opna bør du turka kondensatet vekk.

 Stå til sides når du opnar omnsdøra, då damp og varme kan sleppa ut under og etter dampassistert koking. Damp som slepper ut kan brenna hendene, andletet og/eller augo dine.

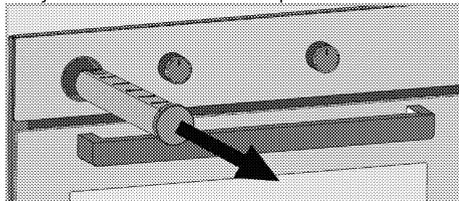
 Dersom vatnet samlar seg på innsida av omnen etter kvar dampassistert kokeprosess, bør dette overskytande vatnet turkast vekk med ein turr klut etter at omnen er avkjøld. Elles kan restevatnet føra til forkalking.

For dampassistert kokeprosedyre.

1. Sjå tabellen for dampassistert koking for å setja funksjon, temperatur og høveleg tid for relevant mattype og for start av kokeprosessen. For måltid som ikkje står på sjølve tabellen, kan du avgjera kor mykje vatn, kor høg temperatur, kva slag funksjon og kor lang koketid.
2. Plassér vasstanken på den lågaste hylla.
3. Når det er på tide å fylla vatn på i samsvar med tabellen, trykk vasstank-symbolet på kontrollpanelet på omnen.

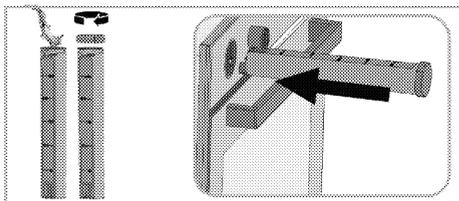


4. Fjern vasstanken frå sporet der det sit.



5. Opna lôket på vasstanken og fyll det med vatn, i samsvar med koketabellen.

- i** Ikke bruk destillert eller filtrert vann. Bruk kun flaskevann. Ikke legg til løsninger som er brennbare eller inneholder alkohol eller faste deler i vannbeholderen.



6. Lukk låket på vasstanken og sett det inn i sporet. Trykk på vasstanken heilt inn.

» Vatnet i vasstanken byrjar sakte å tøma seg ned i botnen av omnen for å skapa damp som stør førebuinga av maten.

7. Mot slutten av kokeprosessen, skru av funksjon- og temperaturknottane for å kopla frå og slå av omnen.

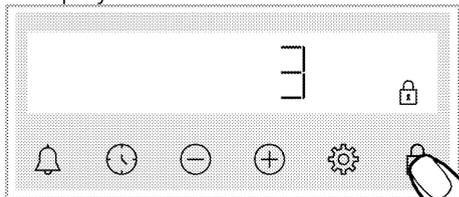
- i** Etter hver syklus med dampassistert tilberedning, sjekk om det er vann på ovnsbunnen. I så fall bruker du en tørr klut til å tørke vannet når ovnen er avkjølt. Ellers kan det vann som forblir igjen på ovnsbunnen forårsake kalk.

Innstillingar

Aktivering av tastlås

Du kan forhindre at kontrollene blir interferert ved å aktivere låsetastfunksjonen.

1. Press  til  symbolet blir vist på displayet.



»  symbolet blir vist og 3-2-1 nedteljinga byrjar på displayet. Når nedteljinga er over, blir tastlåsen aktivert. Når du røra kva tast som helst medan låsetasten er sett, gir alarmklokka eit varsel og  symbolet blinkar.

- i** Viss du sluttar å trykka -tasten før nedteljinga endar, vil ikkje tastlåsen bli aktivert.

- i** Alarmklokketastane kan ikkje bli brukte når låsetasten er på. Tastelåsen blir ikkje sletta i tilfelle av straumbrot.

Deaktiver tastlåsen

1. Trykk  til  symbolet forsvinn frå displayet.

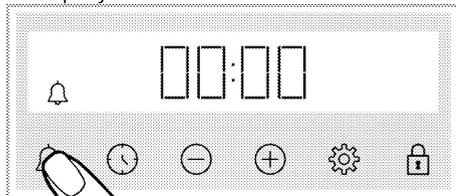
»  symbolet forsvinn og tastlåsen er deaktivert på displayet.

Innstilling av alarm

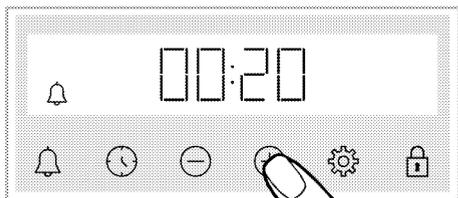
Du kan óg bruka alarmklokka til fabrikatet til andre åtvaringar eller påminningar enn matlaging. Alarmklokka har ingen innverknad på driftsfunksjonane til omnen. Blir brukt til åtvaringar. Til dømes, du kan bruka alarmklokka når du ønsker å snu maten i omnen på eit bestemt tidspunkt. Så snart tida du har sett har gått ut, gir klokka deg eit lydvarsel.

- i** Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

1. Press  til  symbolet blir vist på displayet.



2.  Still inn alarmtida med  tastane.



» Etter å ha stilt inn alarmtida, blir  symbolet verande tent og alarmtida startar nedteljinga i displayet. Viss alarmtida og steiketida er stilt samtidig, blir den kortaste tida vist på displayet.

3. Etter at alarmtida er ferdig, byrjar  symbolet å blinka og gir ein lydvarsel.

Slå av alarmen

1. På slutten av alarmtida, varer åtvaringslyden i to minutt. Trykk på kva tast som helst for å stoppa åtvaringslyden.

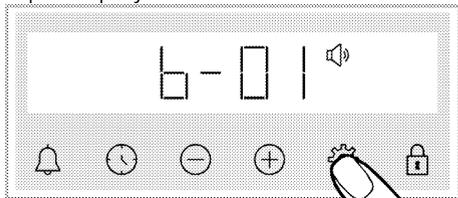
» Åtvaringslyden stoppar og klokkeslettet vises på displayet.

Viss du vil avbryta alarmen;

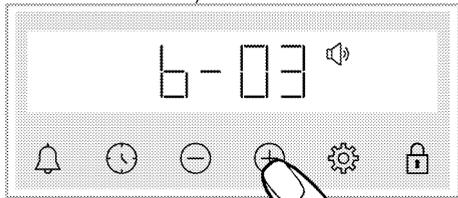
1. Trykk  til  symbolet blir vist på displayet for å tilbakestille alarmtida. Trykk  tasten til det blir vist "00:00".
2.  du kan òg avbryta alarmen ved å trykka lenge på tasten.

Endre volumnivået

1. Trykk  tasten til  symbolet blir vist på displayet.



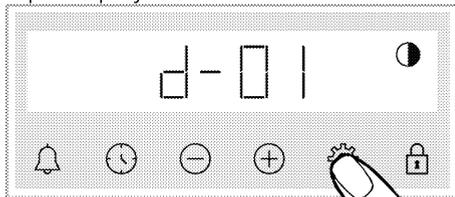
2. Still ønsket nivå med / tastane. (b-01-b-02-b-03)



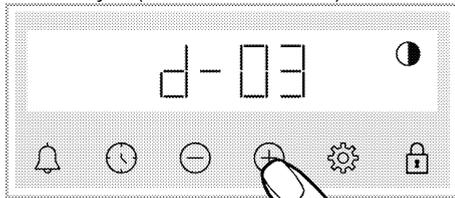
3. Trykk  tasten for stadfesting, eller la innstillinga bli aktivert etter kort tid utan å trykka på nokon tast.

Innstilling av lysstyrken til skjermen

1. Trykk  tasten til  symbolet blir vist på displayet.



2. Set the desired brightness with the / keys. (d-01-d-02-d-03)

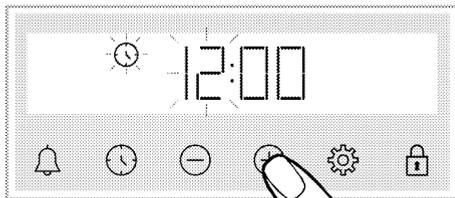


» Trykk  tasten for stadfesting, eller la innstillinga bli aktivert etter kort tid utan å trykka på nokon tast.

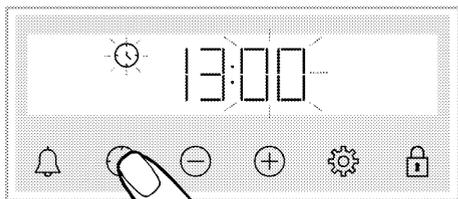
Endre tid på døgnet

På omnen din; for å endra klokkeslettet du tidlegare har sett,

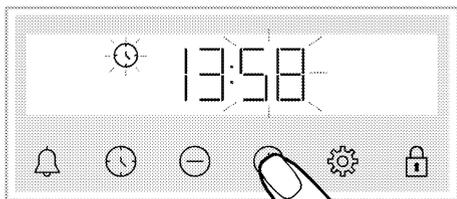
1. Press  til  symbolet blir vist på displayet.
2. Still inn klokkeslettet ved å trykka på /.



3. Trykk på  eller  tasten for å aktivera minuttfeltet.



4. Still inn minutt for klokkeslettet ved å trykka på \ominus/\oplus .



5. Stadfest innstillinga ved å trykka på \odot eller \otimes tasten.
» Klokkeslettet er sett og \odot symbolet forsvinn frå skjermen.

6 Generell informasjon om steking

Denne delen har tips om hvordan du tilbereder og steker maten.

I tillegg kan du også se at noen av matrettene er prøvd ut, og hvilke innstillinger som er best egnet for disse rettene. Det er også angitt passende ovnsinnstillinger og tilbehør for disse rettene.

Generelle advarsler om steking i ovnen

- Mens du åpner ovnsdøren under eller etter steking, kan varm brennende damp dukke opp. Dampen kan brenne hånden din, ansiktet og/eller øynene dine. Hold deg unna når du åpner ovnsdøren.
- Intens damp generert under steking kan danne kondenserte vandrdåper på innsiden og utsiden av ovnen og på øvre delene av møblene på grunn av temperaturforskjellen. Dette er normalt og en fysisk forekomst.
- Steketemperaturen og tidsverdiene som angis for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av den grunn oppgis disse verdiene som intervaller.
- Fjern alltid ubrukt tilbehør fra ovnen før du begynner å steke. Tilbehør som blir igjen i ovnen kan forhindre maten din fra å bli stekt på riktige verdier.
- For matvarer som du skal steke etter din egen oppskrift, kan du se lignende matvarer angitt i steketabellene.
- Ved å bruke de medfølgende tilbehørene sikrer du et best mulig stekeresultat. Følg alltid advarslene og informasjonen oppgitt av produsenten for de eksterne grytene du bruker.
- Kutt det fettsikre papiret du skal bruke i steking i egnede størrelser til beholderen du skal steke i. Fettsikre papirer som overstrømmer fra

beholderen kan skape en risiko for brannskader og påvirker kvaliteten på steking. Bruk det fettsikre papiret du skal bruke i det spesifiserte temperaturområdet.

- For godt stekeresultat, bør du plassere maten på den anbefalte hyllen. Ikke endre hylleposisjon under steking.

Kaker og ovnsmat

Generell informasjon

- Vi anbefaler at du bruker utstyret som følger med produktet for best mulig stekeresultater. Hvis du skal bruke andre ovnsprodukter, er det best med mørke, teflondekte og varmeresistente produkter.
- Hvis steketabellen anbefaler forvarming, må du passe på at du setter maten i ovnen etter at den er forvarmet.
- Hvis du skal steke med ovnsprodukter på ristgrillen, må du sette dem midt på ristgrillen, ikke i nærheten av bakveggen.
- Alle materialer som brukes til å lage bakverk bør være ferske og romtempererte.
- Produktenes tilberedningsstatus kan variere avhengig av mengden ingredienser og stekeproduktenes størrelse.
- Metall-, keramikk- og glassformer forlenker koketiden, og bunnflaten på konditorvarer blir ikke jevnt brun.
- Hvis du bruker kokepapir under tilberedningen, kan det observeres litt bruning på bunnen av maten. I dette tilfellet kan det hende du må forlenge tilberedningstiden med ca. 10 minutter.
- Verdiene som er angitt i steketabellene er bestemt basert på tester som er utført i våre laboratorier. Verdiene som

passer for deg, kan avvike fra disse verdiene.

- Legg maten på riktig hylle, som anbefalt i steketabellen. Ovnens nederste hylle er hylle 1.

Tips for kakebaking

- Hvis kaken er for tørr, kan du øke temperaturen med 10 ° C og bruke kortere steketid.
- Hvis kaken er bløt, kan du bruke en liten mengde væske eller redusere temperaturen med 10 ° C.
- Hvis kaken er brent øverst, kan du sette den på den nederste hyllen, senke temperaturen og øke steketiden.
- Hvis den er godt stekt inni men utsiden er klissete, kan du bruke mindre væske, redusere temperaturen og øke steketiden.

Tips for tilberedning av bakverk

- Hvis bakverket er for tørt, kan du øke temperaturen med 10 ° C og bruke kortere steketid. Væt deigplatene med en saus som består av en blanding av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakverket stekes for tregt, må du passe på at bakverkets tykkelse ikke renner over brettet.
- Hvis bakverket er brunet på overflaten mens bunnen ikke er stekt, må du passe på å ikke bruke for mye saus i bunnen av bakverket. For jevn bruning kan du prøve å spre sausen jevnt mellom deigplatene og bakverket.
- Bakverket skal stekes i posisjonen og ved temperaturen som er angitt i steketabellen. Hvis bunnen fortsatt ikke er tilstrekkelig brunet, kan du plassere den på nederste hylle neste gang.

Kokebord for bakverk og ovnsmat

Forslag til matlaging med et enkelt brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Kaker i brett	Standard brett*	Over- og undervarme	3	180	30 ... 40
Kaker i form	Kakeform på trådgrill**	Viftevarme	2	180	30 ... 40
	Standard brett*	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
Småkaker	Standard brett*	Viftevarme	Modeller med trådhyller: 3	150	25 ... 35
			Modeller uten trådhyller: 2		
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Over- og undervarme	2	160	30 ... 40
	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Viftevarme	2	160	30 ... 40
Småkake	Bakebrett*	Over- og undervarme	3	170	25 ... 35
	Bakebrett*	Viftevarme	3	170	20 ... 30
Deigkaker	Standard brett*	Vifteassistert over-/undervarme	2	200	35 ... 45
	Standard brett*	Viftevarme	2	180	35 ... 45

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Rikt bakverk	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200	20 ... 30
	Standard brett*	Viftevarme	3	180	20 ... 30
Hele brød	Standard brett*	Over- og undervarme	3	200	30 ... 40
	Standard brett*	Viftevarme	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær form av glass/metall på trådgrill**	Over- og undervarme	2 eller 3	200	30 ... 40
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Viftevarme	2	170	50 ... 70
Pizza	Standard brett*	Over- og undervarme	2	200 ... 220	10 ... 20

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

** Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Forslag til matlagning med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Småkaker	2 –Standard brett* 4 –Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	Modeller med trådhyller: 150	Modeller med trådhyller: 25 ... 40
				Modeller uten trådhyller: 140	Modeller uten trådhyller: 30 ... 45
Småkake	2 –Standard brett* 4 –Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	170	25 ... 35
Deigkaker	1 –Standard brett* 4 –Bakebrett*	Viftevarme	1 – 4	180	35 ... 45
Rikt bakverk	2 –Standard brett* 4 –Bakebrett*	Viftevarme	2 – 4	180	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

** Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Kjøtt, fisk og fjærkre

Nøkkelpunktene på steking

- Krydre med sitronsaft og pepper før du steker kylling, kalkun og store kjøttstykker vil bedre stekeresultatene.
- Det tar 15 til 30 minutter mer å steke kjøtt med bein enn fillet ved steking.
- Du bør beregne omtrent 4 til 5 minutters steketid pr. centimeter av kjøtttykkelsen.

- Når steketiden er over, bør du la kjøttet hvile i ovnen i omtrent 10 minutter. Saften i kjøttet fordeles bedre i det stekte kjøttet og renner ikke ut når du skjærer i kjøttet.
- Fisk skal plasseres på en hylle nede eller i midten, på en varmebestandig plate.
- Tilbered maten som er anbefalt i kokebordet med et enkelt brett.

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Standard brett*	Vifteassistert over-/undervarme	3	15 min. 250/max, deretter 180 ... 190	60 ... 80
Lammeskank (1.5 - 2.0 kg)	Standard brett*	Vifteassistert over-/undervarme	3	15 min. 250/max, deretter 170	110 ... 120
Stekt kylling (1.8-2 kg)	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	2	15 min. 250/max, deretter 190	60 ... 80
	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	Viftevarme	2	200 ... 220	60 ... 80
Kalkum (5.5 kg)	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	2	15 min. 250/max, deretter 190	60 ... 80
	Standard brett*	Vifteassistert over-/undervarme	1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Standard brett*	"3D"-funksjon	1	25 min. 250/max, deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	Vifteassistert over-/undervarme	3	200	20 ... 30
	Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	3	200	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

** Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Grill

Rødt kjøtt, fisk og fjørefkjøtt blir raskt brunnt når du griller, får en pen skorpe og tørker ikke ut. Filetkjøtt, spekekjøtt, pølser og saftige grønnsaker (tomater, løk osv.) egne seg spesielt godt til grilling.

Generelle advarsler

- Mat som ikke er egnet for grilling utgjør en brannfare. Bare grill mat som er egnet for kraftig grillflamme. Sett heller ikke maten for langt bak i ovnen. Det er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.
 - **Lukk ovnsdøren under grilling. Aldri grill med ovnsdøren åpen** Varme overflater kan medføre brannskader!
- Legg stykkene som skal grilles på ristgrillen eller ristgrillbrettet ved å distribuere dem uten å overstige varmeelementets mål.
 - Avhengig av tykkelsen på stykkene som skal grilles kan steketiden i tabellen variere.
 - Skyv ristgrillen eller ristgrillporetet til ønsket nivå i ovnene. Hvis du steker på ristgrillen, må du skyve ovnsbrettet til nederste hylle for å samle opp oljene. Ovnsbrettet du skal skyve skal være så stort at det dekker hele grillområdet. Dette brettet er kanskje ikke inkludert med produktet. Legg som vann i ovnsbrettet for enkelt rengjøring.

Det viktigste om grillen

- Tilbered mat av samme tykkelse og vekt så mye som mulig for grillen.

Grillbord

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Fisk	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Kyllingbiter	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Kjøttbolle (storfekjøtt) - 12 stykker	Trådgrill	4	250	20 ... 30
Lammekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Biff - (skiver)	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvekotelett	Trådgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Grønnsaksgrateng	Trådgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	4	250	1 ... 4

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat. Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.

Vifteassistert lav grill

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Fisk	Trådgrill	Vifteassistert lav grill	4	200	30 ... 35
Kyllingbiter	Trådgrill	Vifteassistert lav grill	4	250	25 ... 35
Kjøttbolle (storfekjøtt) - 12 stykker	Trådgrill	Vifteassistert lav grill	4	250	30 ... 40
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Trådgrill Legg ett Brett på en nedre hylle	Vifteassistert lav grill	3	15 min. 250, deretter 180 ... 190	90 ... 110

Ikke forvarm all grillmat i dette grillbordet.

Dampassistert matlaging

Generell informasjon

- Dampassistert tilberedning kan bare utføres med de dampassisterte tilberedningsfunksjonene som er spesifisert i håndboken. For avsnitt om dampassistert tilberedning, se avsnittet **"Steikjeomnsfunksjonar"**.
- Hvis det er foreslått forvarming i kokebordet, må du plassere maten i ovnen etter forvarming. Tidene som er spesifisert på vanningstidspunktet,

indikerer tiden som er gått etter forvarming.

- Steketabellen inneholder tilberedningsanbefalinger testet av produsenten. Du kan bestemme mengden vann, temperatur, dampassistert kokefunksjon og tid for matlaging som ikke er oppført i tabellen.
- Lag din dampassisterte matlaging med et enkelt brett.

Kokebord for dampassistert matlaging

Forslag til matlaging med et enkelt brett

Mat	Hyllestilling / Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Temperatur (°C)	Mengde vann som skal brukes (ml)	Vannings tid (min.)**	Steket id (min) (ca.)	Ca. vekt (g)
Hele brød	2 / Standard brett*	"3D"-funksjon	200	200	etter forvarming	30 ... 40	820
Stekt kylling (1.8-2 kg)	2 / Trådgrill* Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	25 min. 250/max, deretter 190	250	25	60 ... 70	2000
Indrefilet (Ett stykke)	3 / Standard brett*	"3D"-funksjon	180	250	15	40 ... 55	1000
Lammeskaft med grønnsaker	3 / Standard brett*	"3D"-funksjon	170	250+250***	etter forvarming	90 ... 110	2000
Gjærhusdoug hnut	3 / Standard brett*	"3D"-funksjon	180	100	etter forvarming	25 ... 35	1200
Ostekake	3 / Standard brett*	"3D"-funksjon	120	150	før forvarming	50 ... 60	1450
Kyllingbein legg	3 / Standard brett*	"3D"-funksjon	200	150	etter forvarming	25 ... 35	800
Bakt potet	3 / Standard brett*	"3D"-funksjon	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburgerbrød	3 / Standard brett*	"3D"-funksjon	180	150	etter forvarming	20 ... 30	800
Laks med grønnsaker	3 / Standard brett*	"3D"-funksjon	180	100	etter forvarming	25 ... 35	500

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

** Angir tiden som er gått etter forvarming.

*** Tilsett ytterligere 250 ml vann når halve koketiden er gått.

Testmatvarer

- Matvarene i denne steketabellen er tilberede i samsvar med EN 60350-1-standarden for å tilrettelegge for test av produktet for kontrollinstitutter.

Kokebord for testmat

Forslag til matlaging med et enkelt brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Kakekjeks	Standard brett*	Over- og undervarme	3	140	20 ... 30
	Standard brett*	Viftevarme	Modeller med trådhyller: 3 Modeller uten trådhyller: 2	140	15 ... 25
Småkaker	Standard brett*	Over- og undervarme	3	160	25 ... 35
	Standard brett*	Viftevarme	Modeller med trådhyller: 3 Modeller uten trådhyller: 2	150	25 ... 35
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Over- og undervarme	2	160	30 ... 40
	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Viftevarme	2	160	30 ... 40
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Over- og undervarme	2	180	50 ... 70
	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill**	Viftevarme	2	170	50 ... 70

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

** Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Forslag til matlaging med to brett

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Kakekjeks	2-Standard brett* 4-Bakebrett*	Viftevarme	2 - 4	140	15 ... 25
Småkaker	2-Standard brett* 4-Bakebrett*	Viftevarme	2 - 4	Modeller med trådhyller: 150	Modeller med trådhyller: 25 ... 40
				Modeller uten trådhyller: 140	Modeller uten trådhyller: 30 ... 45

Forvarming anbefales til all mat.

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

** Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Grill

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Steketid (min) (ca.)
Ristet brød	Trådgrill	4	250	1 ... 4
Kjøttballe (storfekjøtt) - 12 stykker	Trådgrill	4	250	20 ... 30

Snu maten etter 1/2 av den totale grilltiden.

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.

7 Vedlikehold og stell

Generell informasjon om rengjøring

⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør produktet. Varme overflater kan forårsake forbrenning!
- Ikke bruk vaskemidler direkte på de varme overflatene. Dette kan føre til permanente flekker.
- Apparatet skal rengjøres og tørkes grundig etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres, og disse restene skal forhindres i å brenne når apparatet brukes senere. Dermed forlenges apparatets levetid, og ofte blir problemer redusert.
- Ikke bruk damprengjøringsmidler til rengjøring.
- Noen vaskemidler eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skuremidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer, avkalkingsmidler eller skarpe gjenstander under rengjøring.
- Det er ikke behov for et spesielt rengjøringsmiddel for rengjøring etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr mikrofiberklut.
- Sørg for å tørke av all gjenværende væske etter rengjøring og vask umiddelbart bort mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen deler av apparatet i oppvaskmaskin.

Overflater i rustfritt inox-stål

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler for å rengjøre overflater og håndtak av rustfritt inox-stål.

- Overflate av rustfritt inox-stål kan endre farge med tiden. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør med et vaskemiddel som er egnet for overflaten av rustfritt inox-stål.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og pass på å tørke av i én retning.
- Fjern kalk, olje, stivelse, melk og protein flekker på overflatene av rustfritt inox-stål og glass uten å vente. Flekker kan ruste i lange perioder.

Emaljerte overflater

- Etter hver bruk, rengjør du emaljeflatene med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørker dem med en tørr klut.
- Hvis produktet ditt har en enkel damprengjøringsfunksjon, kan du foreta enkel damprengjøring for lett, ikke-permanent smuss. (Se delen "Enkel damprengjøring")
- For vanskelige flekker kan ovn- og grillrengjøringsmiddelet anbefalt på nettstedet til produktmerket ditt og en skurepute som ikke skrapes brukes. Ikke bruk et eksternt ovnrengjøringsmiddel.
- Ovnens må avkjøles for å rengjøre kokeområdet. Rengjøring på varme overflater skal skape både brannfare og skade på emaljeoverflaten.

Katalytiske overflater

- Sideveggene i kokeområdet kan bare dekket med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell.
- De katalytiske veggene har en lys matt og porøs overflate. Ovnens katalytiske vegger skal ikke rengjøres.
- Katalytiske overflater absorberer olje takket være den porøse strukturen og begynner å skinne når overflaten er

mettet med olje. I dette tilfellet anbefales det å bytte ut delene.

Glassoverflater

- Ikke bruk hardmetallskrapere og slipende rengjøringsmidler når du rengjør glassoverflater. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassflater, og tørk den med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er gjenværende vaskemiddel etter rengjøring, tørker du av det med kaldt vann og tørker med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- De tørkede restene på glassoverflaten må under ingen omstendigheter rengjøres med takkede kniver, stålull eller lignende riperedskaper.
- Du kan fjerne kalsiumflekker (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel som eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er sterkt tilsmusset, påfør rengjøringsmidlet på flekken med en svamp og vent lenge på at den skal fungere skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarging og flekker på glassoverflaten er normalt og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk skrapere av hardmetall og slipende rengjøringsmidler. Det kan skade overflatene.

- Forsikre deg om at skjøtene til apparatets komponenter forblir fuktige og med vaskemiddelrester. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

Rengjøring av utstyr

Med mindre annet er angitt i brukerhåndboken, skal produktets utstyr ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knapper, tørker du av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørker med en tørr klut. Ikke fjern knappene og pakningene under for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet og knappene kan bli skadet.
- Ikke bruk inox-rengjøringsmidler rundt knappene mens du rengjør inox-panelene med knapper. Indikatorene rundt knappene kan bli utvasket.
- Rengjør berøringspanelene med en fuktig, myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en tastelåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan det oppstå feil deteksjon på tastene.

Rengjøring av ovnens innside (stekeområdet)

Følg rengjøringstrinnene som beskrives i avsnittet "Generell rengjøringsinformasjon" i samsvar med type overflater i ovnen.

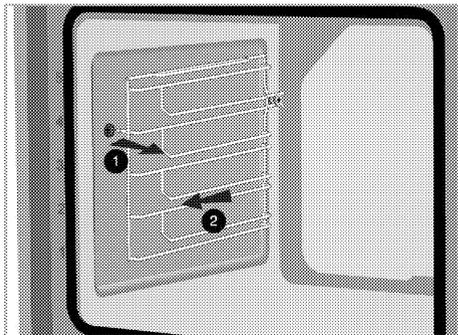
Rengjøring av ovnens sidevegger

Sideveggene i stekeområdet kan bare dekket med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer avhengig av modell. Hvis ovnen har en katalytisk vegg, se avsnittet "Katalytiske vegger" for informasjon.

Hvis produktet er modellen med risthylle, må du ta ut risthyllene før du rengjør sideveggene. Fullfør deretter rengjøringen som beskrevet i avsnittet "Generell rengjøringsinformasjon", i samsvar med type overflate på sideveggen.

Slik fjerner du sideristhyllene:

1. Ta risthyllens fremside av ved å trekke sideveggene i motsatt retning.
2. Trekk risthyllen mot deg for å ta den helt ut.



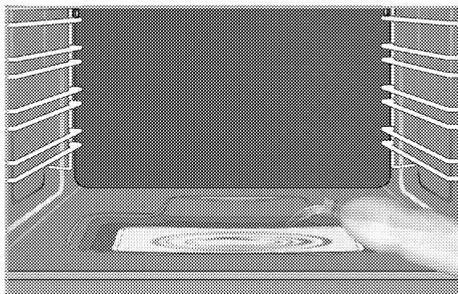
3. For å sette risthyllen på plass igjen må du gjøre det samme som da du tok dem fra hverandre, men i motsatt rekkefølge.

Rengjøring av vannbassenget på bunnen av ovnen

Avhengig av hyppigheten av dampassisterte, enkle damprengjøringsoperasjoner og hardheten til vannet som brukes, kan det oppstå kalkflekker i vannbassenget på bunnen av ovnen.

Slik fjerner du kalk som kan oppstå i vannbassenget på bunnen av ovnen etter dampassisterte, enkle damprengjøringsoperasjoner, etter hver 2. eller 3. operasjon:

1. Tilsett 350 cc hvit eddik (eddikens surhet skal ikke overstige 6 %) i vannbassenget på bunnen av ovnen.



2. Vent i minst 30 minutter for å la eddiken oppløse kalkrester ved omgivelsestemperatur.
3. Rengjør vannbassenget med en myk, våt klut med en tørr klut.

i Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syrer eller klorider for å rengjøre vannbassenget på ovnbunnen. Ikke rengjør kalk som kan dannes i vannbassenget på ovnbunnen ved å skrape. Ellers vil produktbunnen bli skadet.

For å øke rengjøringseffektiviteten for kalk som kan oppstå i vannansamlingen på bunnen av ovnen, etter hver 10. bruk i tillegg til avkalkingstrinnene ovenfor:

Velg en driftsfunksjon der bunnvarmeren er aktiv, og kjør ovnen i 2-3 minutter ved 100 °C. Slå deretter av ovnen og klem på ovninteriør- og grillrengjøringsmiddelet, som er enbafalt på nettstedet for produktmerket ditt, inn i vannansamlingen på bunnen av ovnen og la den stå i 5 minutter. Etter 5 minutter tørker du vannbassenget på bunnen av ovnen med en fuktig mikrofiberklut og tørker.

Enkel damprengjøring

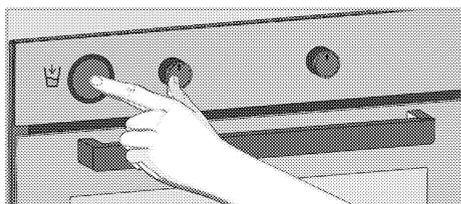
Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Det sikrer enkel rengjøring, fordi smuss (dersom du ikke venter for lenge) myknes av dampen som dannes i ovnen

og vanddråpene som kondenserer på overflatene inne i ovnen.

1. Fjern alt utstyr som ligger i ovnen.
2. Trykk på vanntanken på ovnens kontrollpanel for å ta ut tanken. Fyll 200 ml vann i tanken.

i Ikke bruk destillert eller filtrert vann. Bruk kun flaskevann. Ikke legg til løsninger som er brennbare eller inneholder alkohol eller faste deler i vannbeholderen.



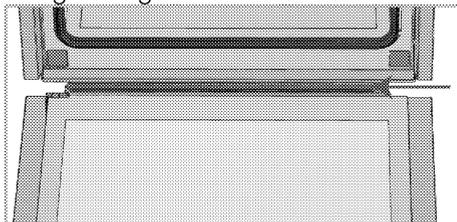
3. Sett vanntanken på plass og skyv den inn. Vannet begynner å fylle bassenget ved bunnen av ovnen.
4. Still inn ovnen på enkelt damprensemodus og la den stå på 100°C i 20 minutter.

Åpne døren umiddelbart og tørk av ovnens innvendige overflater med en fuktig svamp eller klut. Når du åpner døren, vil damp slippe ut. Det kan føre til forbrenningsfare. Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren.

Bruk varmt vann og oppvaskmiddel, en myk klut eller svamp for å rengjøre vanskelig smuss og tørk av med en tørr klut.

i I løpet av den enkle damprensjøringsmodus vil vann som er i bassenget ved bunnen av ovnen for å myke opp lett dannede rester / smuss i ovnsrommet, fordampe og kondensere i ovnsrommet og det indre glasset på ovnsdøren. Derfor kan vannet dryppe når ovnsdøren åpnes. Tørk av kondens så snart ovnsdøren åpnes.

Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt. Etter kondensering i ovnen kan det ligge vann eller fukt i hulromkanalen under ovnen. Etter bruk, rengjør du bassengkanalen med en fuktig klut og tørk den.



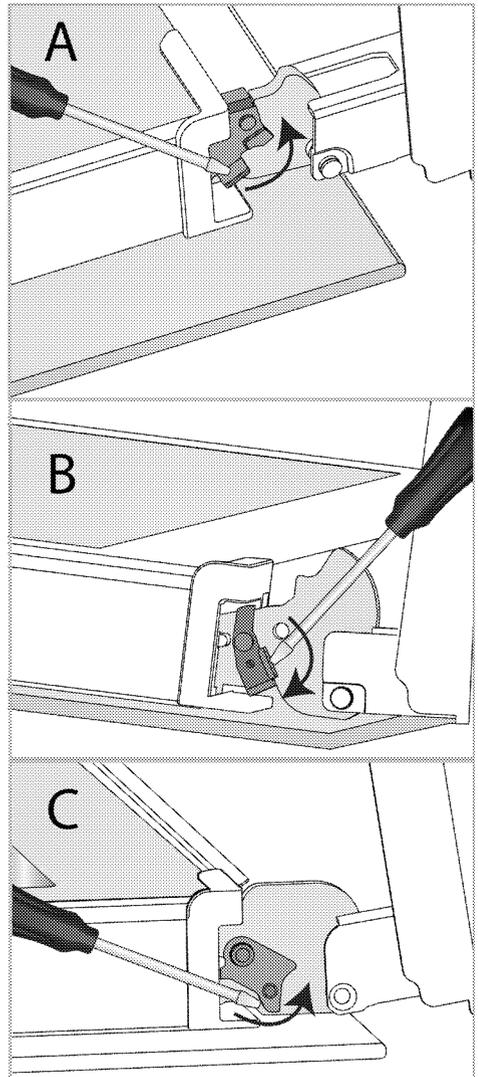
Rengjøring av ovnsdøren

i Ikke bruk kraftige slipende rengjøringsmidler, metallskraper, stålull eller blekemidler til å rengjøre ovnsdøren eller glasset.

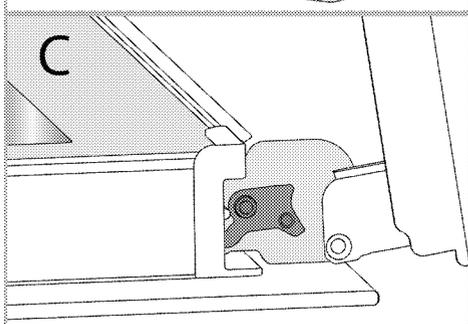
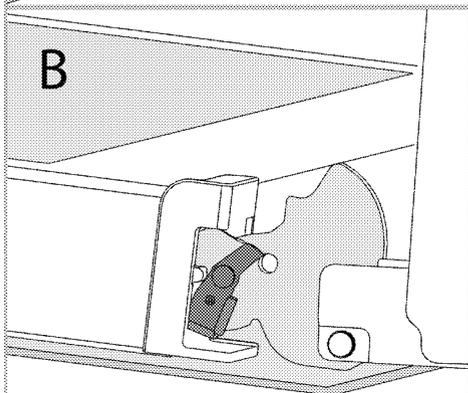
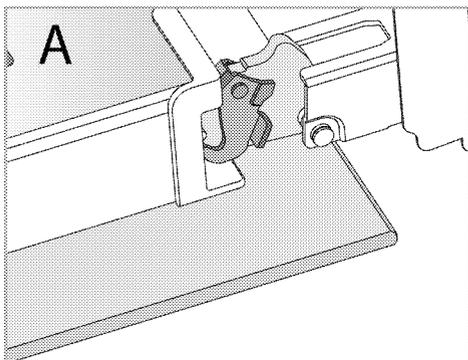
Du kan ta ut ovnsdøren og dørglassene for å rengjøre dem. Hvordan du tar ut dørene og vinduene, forklares i avsnittene "Ta av ovnsdøren" og "Fjerne ovnsdørens innvendige glass". Når du har tatt ut de innvendige dørglassene, kan du rengjøre dem med oppvaskmiddel, samt vann og en myk klut eller svamp, og tørkes med en tørr klut. Tørk av glasset med eddik og skyll det mot kalkrester som kan oppstå på ovnsglasset.

Ta av ovnsdøren

1. Åpen ovnsdøren.
2. Åpne klipsene på frontdørens hengselledd på høyre og venstre side ved å skyve nedover, som vist i figuren. Hengseltypen (A), (B), (C) varierer i henhold til produktmodellen. Figurene nedenfor viser hvordan du åpner alle hengseltyper.
(A) type hengsel er tilgjengelig i vanlige porttyper.
(B) hengsel er tilgjengelig i mykt lukkende dørtyper.
(C) type hengsel er tilgjengelig i myke åpnings- / lukkedører.

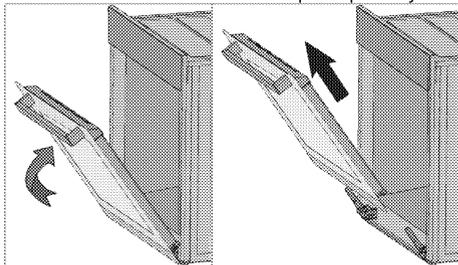


Hengselås - lukket stilling



Hengselås - åpen stilling

3. Sett ovnsdøren i halvt åpen posisjon.



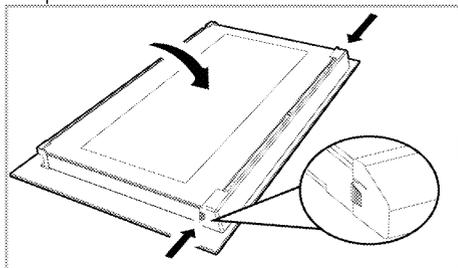
4. Trekk døren oppover for å frigjøre den fra hengslene på høyre og venstre side og ta den ut.

i For å sette døren fast igjen må du gjøre det samme som da du tok den fra hverandre, men i motsatt rekkefølge. Når du monterer døren, må du sørge for å lukke klipsene på hengselfestet.

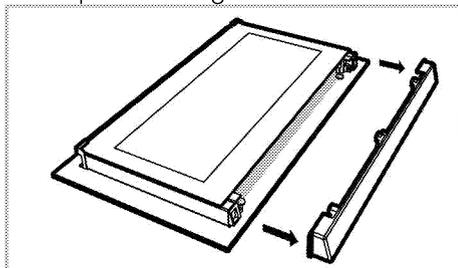
Fjerne ovnsdørens innvendige glass.

Det innvendige glasset på produktets frontdør kan tas av for rengjøring.

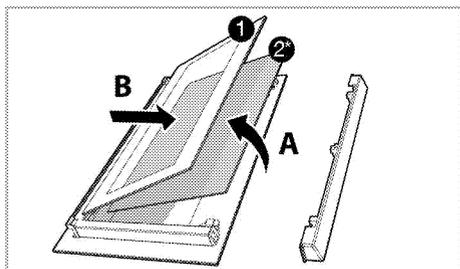
1. Åpen ovnsdøren.



2. Trekk plastkomponenten som er festet på den øverste delen av frontdøren mot deg selv, ved å skyve samtidig på trykkpunktene på begge sider av komponenten og ta den ut.



3. Som vist i figuren må du løfte det innerste glasset (1) mot 'A' og deretter ta det ut ved å trekke det mot 'B'.



- 1 Innerste glasspanel
- 2* Innvendig glasspanel (Det eksisterer kanskje ikke på produktet ditt.)
4. Hvis produktet har et innvendig glass (2), må du gjenta prosessen for å løse det (2).
5. Det første trinnet når du skal sette døren sammen igjen, er å remontere det innvendige glasset (2). Plasser glassets skråkant slik at det den møter plastsporets skråkant. (Hvis produktet har innvendig glass). Det innvendige glasset (2) må festes til plastsporet som er nærmest det innerste glasset (1).
6. Når du setter på plass det innerste glasset (1), må du passe på å sette siden med trykk på glasset på det innvendige glasset. Det er svært viktig at de nederste hjørnene på det innerste glasset (1) plasseres slik at de møter plastsporene nederst.
7. Skyv plastkomponenten mot rammen til du hører en klikkelyd.

Rengjør ovnslampen

Hvis ovnslampens glassdør i stekeområdet blir tilsmusset, kan den rengjøres med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp. Tørk den med en tørr klut. Hvis ikke ovnslampen virker, kan du skifte den ut ved å følge avsnittene nedenfor.

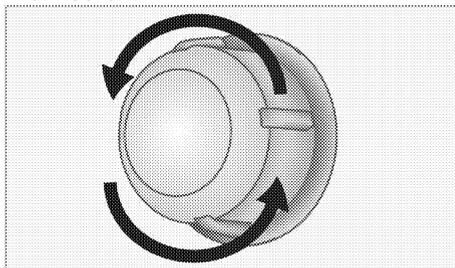
Skift ut ovnslampen

⚠ Generelle advarsler

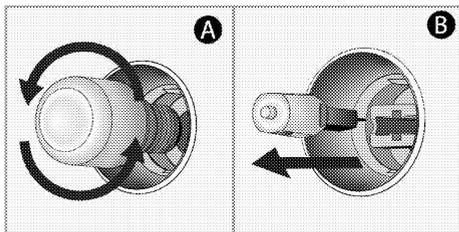
- For å unngå risiko for elektrisk støt før du skifter ut ovnslampen, kan du koble fra den elektriske pluggforbindelsen og vente til ovnen har kjølnet. Varme overflater kan medføre brannskader!
- I denne ovnen brukes en glødelampe med en effekt på mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm eller en halogenlampe med sokkel type G9, en effekt på mindre enn 60 W. Lampene er egnet for bruk ved temperaturer over 300 ° C. Ovnslamper kan fås fra autoriserte serviceagenter eller teknikere med lisens.
- Lampens posisjon kan avvike fra det som vises i figuren.
- Lampen som brukes i dette produktet, egner seg ikke til belysning i vanlige rom. Lampens formål er å hjelpe brukeren til å se matvarene.
- Lampen i dette produktet skal motstå ekstreme ytre betingelser, som for eksempel temperaturer over 50 ° C.

Hvis ovnen har en rund lampe:

1. Koble produktet fra strømmettet.
2. Fjern glassdekslet ved å dreie det mot urviseren.



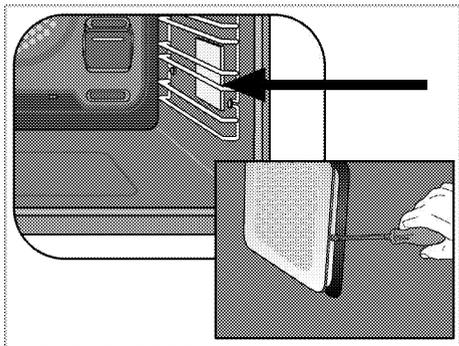
3. Hvis ovnslampen er type A som vist i figuren nedenfor: Drei ovnslampen som vist i figuren, og erstatt den med en ny. Hvis type B er modellen: Trekk den ut som vist i figuren, og erstatt den med en ny.



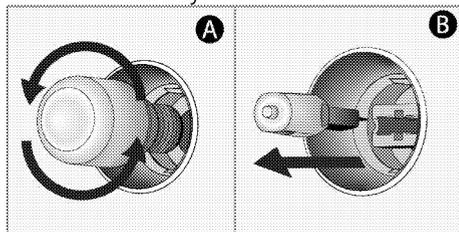
4. Sett glassdekslet på igjen.

Hvis ovnen har en firkantet lampe:

1. Koble produktet fra strømmettet.
2. Fjern trådhyllene i henhold til beskrivelsen.



3. Trekk ut lampens beskyttelsesdeksel av glass med en skrutrekker.
4. Hvis ovnslampen er type A som vist i figuren nedenfor: Drei ovnslampen som vist i figuren, og erstatt den med en ny. Hvis type B er modellen: Trekk den ut som vist i figuren, og erstatt den med en ny.



5. Sett på igjen glassdekslet og trådhyllene.

8 Feilsøking

Kontakt autorisert serviceagent eller tekniskar med lisens eller forhandlaren der du har kjøpt produktet viss du ikkje kan løysa problemet sjølv om du har følgd instruksjonane i denne delen. Forsøk aldri å reparera eit mangelfullt produkt sjølv.

Omnen gir frå seg damp når han er i bruk.

- Det er normalt at damp slepp ut under drift. >>> *Dette er ikkje ein feil.*

Vassdropar finst under stekinga.

- Dampen som oppstår under tillaginga kan kondensera og danna vassdropar når den treffer dei kalde overflatene av produktet. >>> *Dette er ikkje ein feil.*

Produktet gir frå seg metallydar under oppvarming og kjøling.

- Når metalldelane er oppvarma, kan dei utvida seg og forårsaka støy. >>> *Dette er ikkje ein feil.*

Produktet fungerer ikkje.

- Hovudsikringa er mangelfull eller har vorte utløyst. >>> *Kontroller sikringane i sikringsskapet. Om nødvendig, byt eller stell dei att.*
- Produktet er ikkje kopia til (jordet) stikkontakt. >>> *Sjekk kontaktsambandet.*
- Knappar/knottar/tastar på kontrollpanelet fungerer ikkje. >>> *Viss produktet ditt er utstyrt med tastelåsfunksjonen, kan tastelås vera aktivert. Ver vennleg og deaktivert han.*

Omnlamp fungerer ikkje.

- Omnlampa er defekt. >>> *Skift ut omnlampa.*
- Straumen er brote. >>> *Sjekk om det er straum. Sjekk sikringane i sikringsskapet. Om nødvendig, byt eller stell att sikringane.*

Omnen varmar ikkje.

- Kan kanskje ikkje stillast til ein bestemd kokefunksjon og/eller temperatur. >>> *Sett omnen på ein viss kokefunksjon og/eller temperatur.*
- På modellar utstyrt med ein tidtaker, blir han ikkje justert. >>> *Juster tida.*
- Straumen er brote. >>> *Sjekk om det er straum. Sjekk sikringane i sikringsskapet. Om nødvendig, byt eller stell att sikringane.*

(På modellar med tidsur) Klokkevisning blinkar eller klokkesymbolet er på.

- Eit tidlegare straumbrot har oppstått. >>> *Juster tid / Skru av apparatet og skru det på igjen.*

