

GRUNDIG

Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung

Indbygningsovn

Brugsvejledning



GEKM19300DX

DE / DA

385.4500.01/R.AF/9.08.2023/4-1

7768282929

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

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



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



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



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

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit 4

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

2 Hinweise zum Umweltschutz 13

Richtig entsorgen	13
Informationen zur Entsorgung.....	13
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
Einstellungen.....	29

6 Allgemeine Hinweise zum Backen 32

Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	32
Backwaren und andere Ofengerichte	32
Fleisch, Fisch und Geflügel.....	35
Grillen	36
Testspeisen.....	37

7 Reinigung und Wartung 38

Allgemeine Hinweise zur Reinigung	38
Reinigung des Zubehörs	39
Bedienfeld reinigen	39
Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)	40
Einfache Dampfreinigung	40
Reinigung der Ofentür	41
Entfernen der Innenscheiben der Tür.....	43
Ofenbeleuchtung reinigen.....	43

8 Problemlösungen 46

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

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

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



Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere

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

werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.

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

dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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



Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen

Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.

- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Wenn Ihr Produkt kein Netzkabel hat) Verwenden Sie ausschließlich Anschlusskabel eines Typs,

der im Abschnitt „Technische Daten“ angegeben ist.

- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Vergessen Sie nicht, dass sich die Rückwand des Ofens im Betrieb ebenfalls erhitzt. Netzkabel dürfen daher nicht die Rückwand berühren; die Isolierung kann schmelzen, Kurzschlüsse oder Stromschläge sind in diesem Fall vorprogrammiert.
- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Falls die Isolierung schmilzt, kann es schnell zu Kurzschlüssen, damit auch zu Bränden kommen.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.

(Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat)

- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen können – zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.

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



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.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Fixieren Sie auch entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.



Sicherheitshinweise zur Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Falls Sie Beschädigungen feststellen sollten, installieren Sie das Gerät nicht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Heizungen, Heizöfen und dergleichen) auf.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen am Gerät frei.

- Verzichten Sie auf eine Aufstellung hinter Dekotüren, da Überhitzung droht.



Sicher bedienen

- Denken Sie daran, das Gerät nach dem Einsatz wieder abzuschalten.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Türglasscheibe, natürlich auch dann nicht, falls die Scheibe beschädigt ist.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nicht ganz bei der Sache sind – zum Beispiel, wenn Sie stark wirkende Medizin genommen oder Sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen.
- Brennbare Gegenstände Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge darüber.
- Die Scharniere an der Tür bewegen und schließen sich, wenn Sie die Tür öffnen oder schließen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.



Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Das Gerät erwärmt sich natürlich im Betrieb, auch erreichbare Teile erhitzen sich stark. Berühren Sie keine heißen Teile, vor allem nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.

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

Zubehör

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

wenn es nicht richtig sitzt. Schieben Sie Zubehörteile immer komplett in den Garraum.

Sicherheit beim Kochen

- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht. Alkohol verdampft schon bei relativ geringen Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und, damit natürlich Brände verursachen.
- Speisereste, Öl, Fett und andere brennbare Dinge im Garraum und in unmittelbarer Nähe können Feuer fangen. Entfernen Sie solche Verunreinigungen vor der nächsten Nutzung.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa eine Stunde vor und nach der Zubereitung im Ofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie Speisen nicht in geschlossenen Dosen, Konserven oder Glasbehältern. Die Speisen dehnen sich beim Erhitzen

aus, können den Behälter sprengen – teilweise mit einiger Wucht!

- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssiges Backpapier, das über den Rost, das Blech oder den Behälter hinausragt, damit das Backpapier nicht an die Heizelemente gerät. Verwenden Sie Backpapier niemals bei Ofentemperaturen, für die das Papier nicht mehr geeignet ist. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
- Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den Ofenboden, bedecken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Man kommt leicht an heiße Stellen. Verbrennungsgefahr!

- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die kräftigen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.



Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- Verzicht auf scharfe Scheuermittel, Metallschaber, Stahlwolle sowie Bleichmittel.

Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.

- Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken.

Eine feuchte und schmutzige Oberfläche kann Probleme beim Betrieb der Funktionen verursachen.

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig entsorgen

Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet.

Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts. Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch

für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

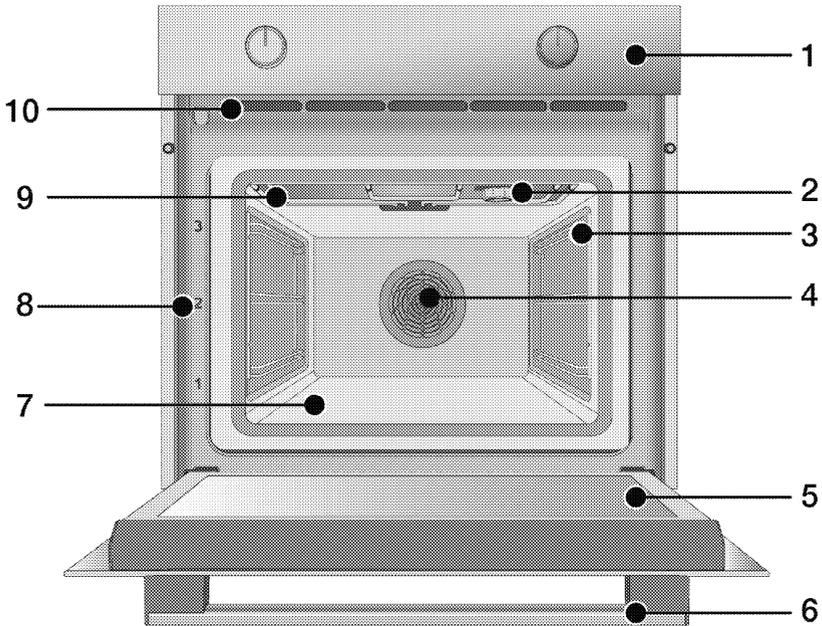
Tipps zum Energiesparen

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

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

3 Ihr neues Gerät

Ihr neues Gerät



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

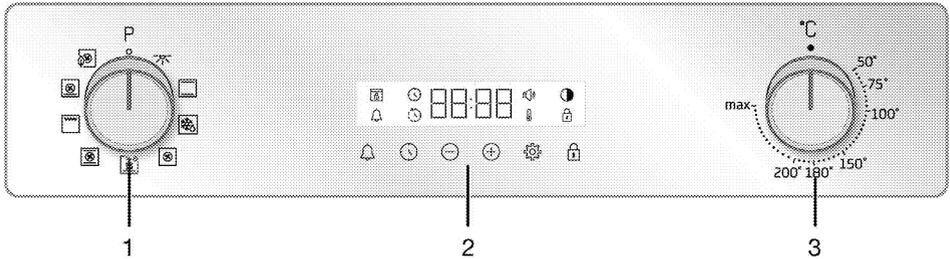
* Das hängt vom Modell ab. Möglicherweise ist Ihr Produkt nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe können von der Abbildung abweichen.

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

Bedienfeld und Bedienung

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

Ofen-Steuerung



- 1 Funktionsauswahl-Knopf
- 2 Zeitschaltuhr
- 3 Temperaturknopf

Wenn Ihr Produkt über Drehknöpfe 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 Funktionsauswahl-Knopf können Sie die Betriebsfunktionen des Ofens auswählen. Drehen Sie von der Aus- (oberen) Position aus nach links/rechts, um auszuwählen.

Temperaturknopf

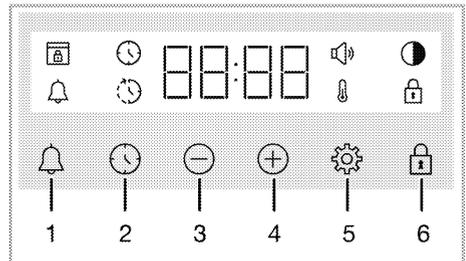
Mit dem Temperatur-Knopf können Sie die Temperatur wählen, mit der Sie kochen möchten. Drehen Sie zur Auswahl von der Aus- (oberen) Position aus im Uhrzeigersinn.

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.

Funktion s- symbol	Funktion	Temperatur- bereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Backofenlampe	-	Die Heizelemente des Ofens bleiben abgeschaltet. Lediglich die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
	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 mit Umluft	*	Die Hitze des unteren Heizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet. Diese Funktion empfiehlt sich auch bei der Dampfreinigung.
	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.
	Öko-Heißluft	*	Wenn Sie etwas Energie sparen möchten, können Sie diese Funktion statt "Heißluft" bei 160 – 220 °C verwenden. Allerdings dauert die Zubereitung etwas länger.
	Pizza-Funktion	*	Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.

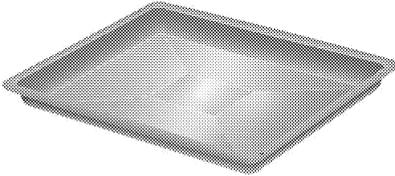
Funktions- symbol	Funktion	Temperatur- bereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	„3D“- Funktion	*	Oberes Heizelement, unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Die Speisen werden schnell und gleichmäßig gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Großflächeng rill	*	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.

* Ihr Gerät arbeitet mit der ausgewählten Temperatur.

Zubehör

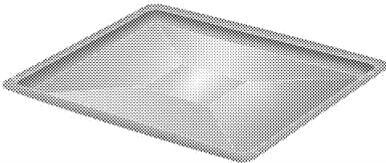
Es gibt eine anVielzahl unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät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

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



Standard-Tablett

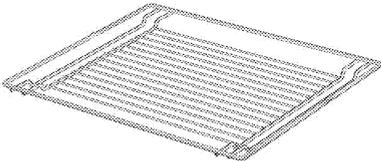
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



Gebäck-Tablett

Für Gebäck wie Kekse oder Plätzchen.

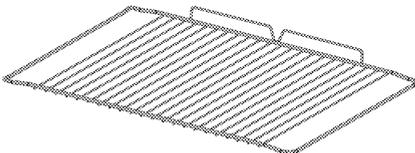
Modelle mit Drahtfachböden:



Draht-Grill

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Modelle ohne Drahtregale:

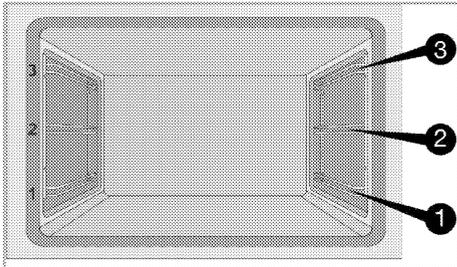


Verwendung von Produktzubehör

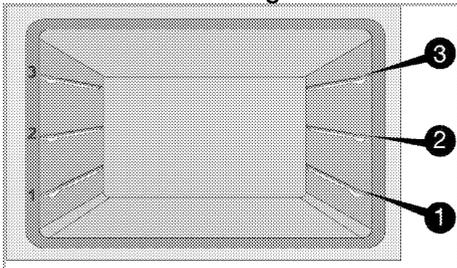
Seitengitter

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

Modelle mit Drahtfachböden



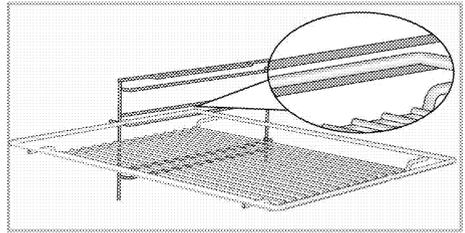
Modelle ohne Drahtregale



Platzierung des Grillrost in den Einschüben

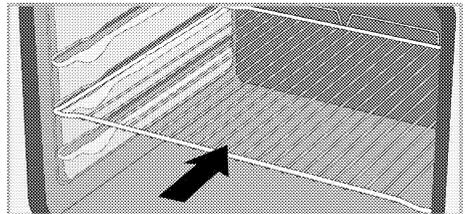
Modelle mit Drahtfachböden:

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 am 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.

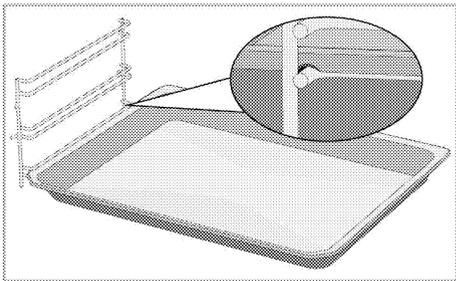


Platzierung des Backblechs in den Einschüben

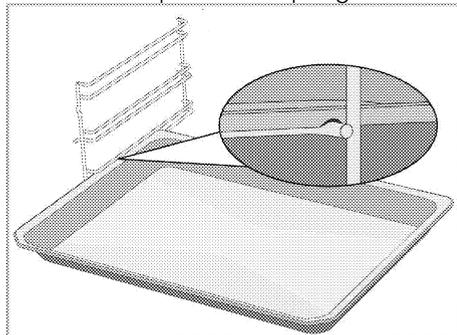
Modelle mit Drahtfachböden:

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.



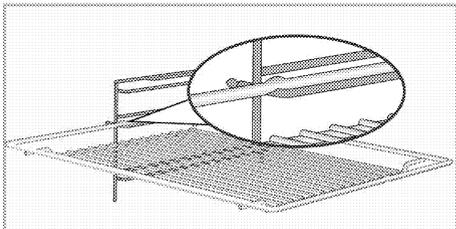
die vordere Sperre einrastet. Um es vollständig zu entnehmen, müssen Sie die vordere Sperre überspringen.



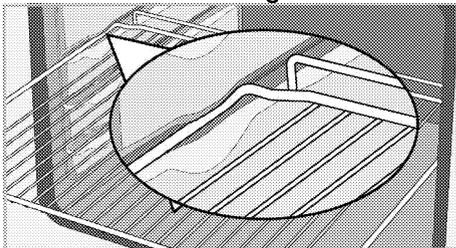
Rost Sperrfunktion

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

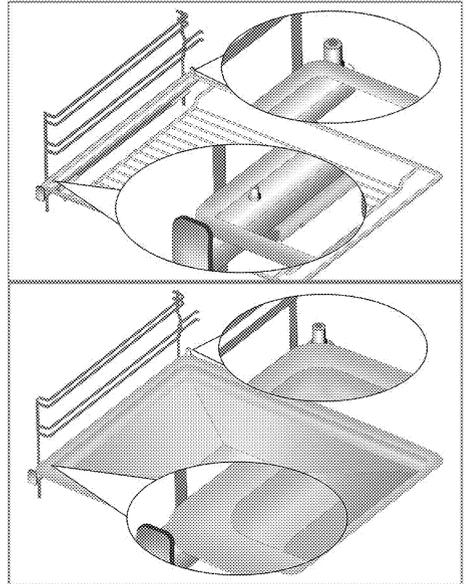


Backblech Sperrfunktion - Modelle mit Drahtfachböden

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

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)	455 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe)	**450 oder 460 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	2,9 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.

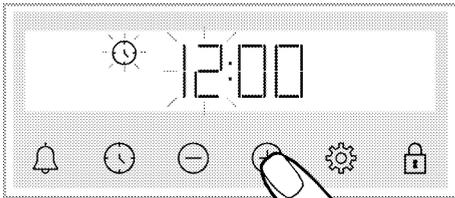
4 Erster Einsatz

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

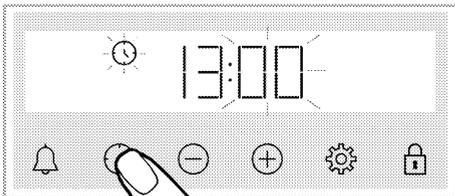
Erstmaliges Einstellen

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

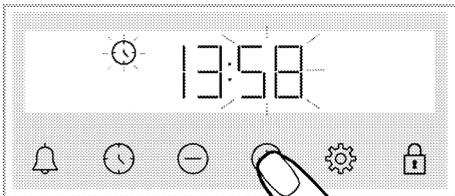
1. Wenn der Ofen zum ersten Mal an den Strom angeschlossen wird, blinken das Stundenfeld für "12:00" und das Symbol ⌚ auf der Anzeige.
2. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren von ⊕/⊖ ein.



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.

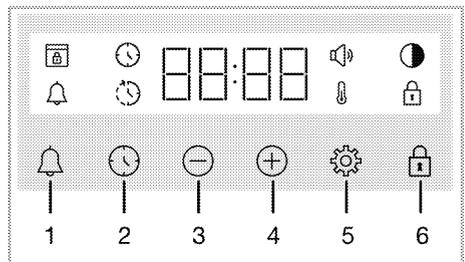
Ofenbeleuchtung

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. Wenn die Ofenlampe kontinuierlich leuchten soll, wählen Sie die "Backofenlampe -Bedienfunktion" mit dem Funktionsauswahlknopf.

So nutzen Sie die Bedienelemente

Allgemeine Warnhinweise zu den Bedienelementen

- i** Die maximal einstellbare Zeit bis zum Garzeitende beträgt 5 Stunden 59 Minuten. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Backofen also wieder neu einstellen.
- i** Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es sollte eine kurze Zeit gewartet werden, bis die Einstellungen gespeichert sind.
- i** Wenn eine Kocheinstellung vorgenommen wurde, kann die Tageszeit nicht eingestellt werden.
- i** Wenn die Garzeit bei Garbeginn eingestellt wird, wird die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm angezeigt.
- i** In Fällen, in denen eine Garzeit oder Garendezeit eingestellt ist, können Sie durch langes Berühren der Taste  automatisch abbrechen.



- 1 Alarm-Taste
- 2 Taste zur Zeiteinstellung

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

Anzeige-Symbole

- 🕒 : Kochzeit-Symbol
- 🕒 : Symbol für die Endzeit des Kochens*
- 🔔 : Alarm-Symbol
- 🌙 : Helligkeits-Symbol
- 🔒 : Schlüssel Schloss-Symbol
- 🌡️ : Temperatur-Symbol
- 🔊 : Volumen-Symbol
- 🔒 : Türschloss-Symbol*

* Sie variiert je nach Produktmodell.

Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Einschalten des Ofens

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

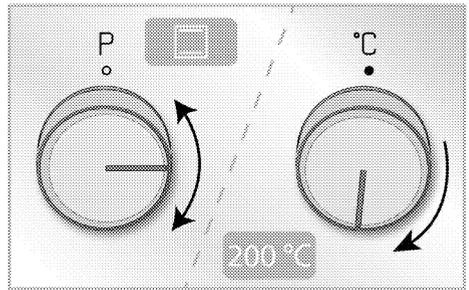
Ausschalten des Ofens

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

Manuelles Garen zur Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

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

Ein Beispiel:



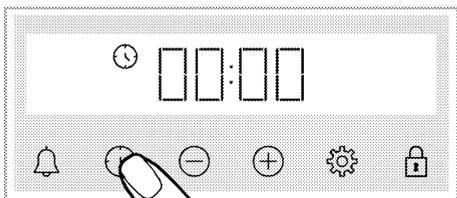
1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie kochen wollen.
2. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturknopf ein.

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

Kochen durch Einstellen der Garzeit;

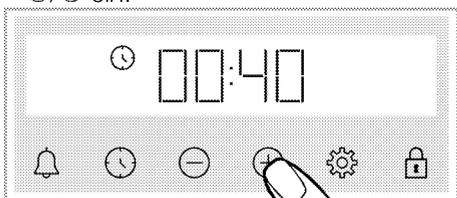
Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Garzeit am Timer einstellen.

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



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

3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten \oplus/\ominus 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 \downarrow erscheint auf dem Display. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol \downarrow .

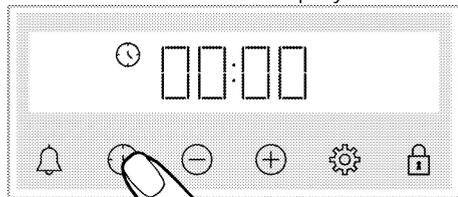
5. Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, auf dem Bildschirm, "End" erscheint, das Symbol \downarrow blinkt und der Timer gibt einen Signalton ab.

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.)

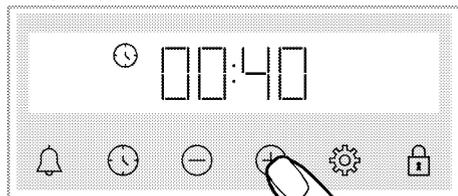
Durch die Auswahl der für Ihre Mahlzeit spezifischen Temperatur und Betriebsfunktion können Sie die Garzeit und die Garendezeit auf einen späteren Zeitpunkt einstellen, so dass der Ofen automatisch gestartet und ausgeschaltet werden kann.

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



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

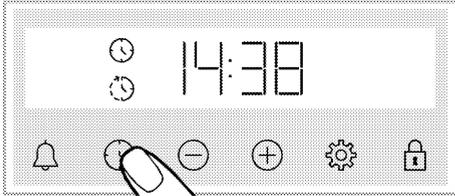
3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten \oplus/\ominus ein.



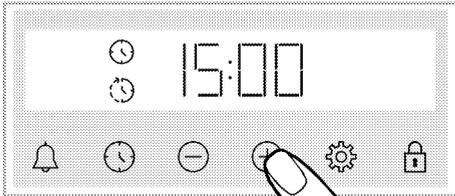
i Die Garzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute, nach 15 Minuten um 5 Minuten.

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

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



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



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

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

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

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

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

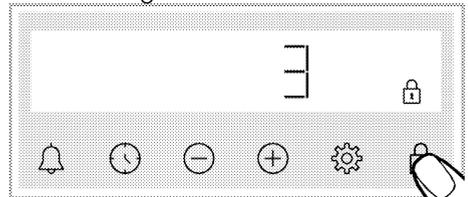
i Wenn am Ende der akustischen Warnung eine beliebige Taste gedrückt wird, beginnt der Ofen wieder zu arbeiten. Um zu verhindern, dass der Ofen am Ende der Warnung wieder in Betrieb genommen wird, bringen Sie den Temperaturknopf und den Funktionsknopf in die "0" Position (aus) und schalten Sie den Ofen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

Einstellungen

Aktivieren der Tasten sperre

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

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



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

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

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

Deaktivieren der Tasten sperre

1. Berühren Sie , bis das Symbol  auf der Anzeige verschwindet.

» Das symbol  verschwindet und die Tasten sperre wird auf dem Display deaktiviert.

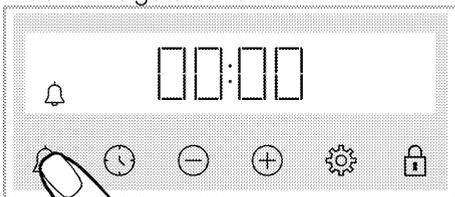
Einstellung des Alarms

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

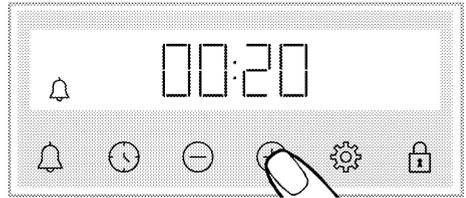
Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofen. Wird für Warnzwecke verwendet. Beispielsweise können Sie den Wecker verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches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

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

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



2.  Stellen Sie die Weckzeit mit den Tasten  ein.



» Nach der Einstellung der Alarmzeit bleibt das symbol  weiterhin beleuchtet und die Alarmzeit startet den Countdown der Anzeige. Wenn die Weckzeit und die Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeit auf dem Display angezeigt.

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

Ausschalten des Weckers

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

» Der Warnton stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.

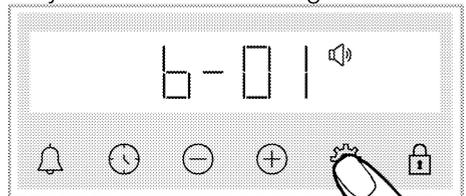
Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint, um die Weckzeit zurückzusetzen. Berühren Sie die Taste , bis "00:00" angezeigt wird.

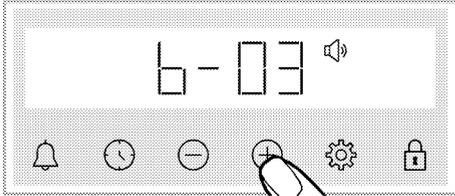
2.  können Sie den Alarm auch durch langes Drücken der Taste abbrechen.

Ändern des Lautstärkepegels

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



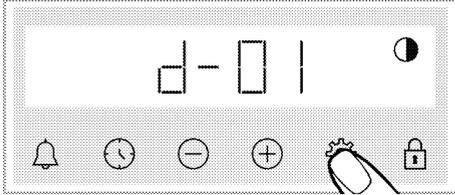
2. Stellen Sie die gewünschte Ebene mit den Tasten \oplus/\ominus ein. (b-01-b-02-b-03)



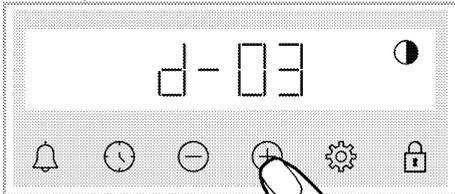
3. Berühren Sie die Taste \otimes zur Bestätigung, oder die Einstellung wird kurz aktiviert, ohne eine Taste zu berühren.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit

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



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

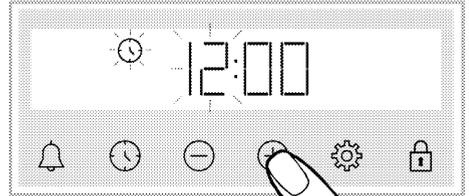


- » Berühren Sie die Taste \otimes zur Bestätigung, oder die Einstellung wird kurz aktiviert, ohne eine Taste zu berühren.

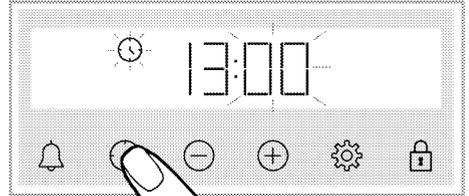
Ändern der Tageszeit

An Ihrem Ofen; zum Ändern der zuvor eingestellten Tageszeit,

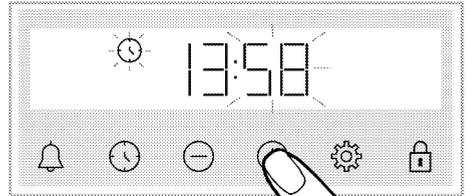
1. Berühren Sie \otimes bis das symbol \odot auf der Anzeige erscheint.
2. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren von \oplus/\ominus ein.



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



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



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

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

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

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

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

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

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

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

Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

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

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

Tipps zum Kuchenbacken

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

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

Tipps für die Zubereitung von Gebäck

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

Kochtisch für Gebäck und Backofen

Vorschläge für das Garen mit einem einzelnen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Kuchen im Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	180	20 ... 30
Kuchen in Form	Kuchenform auf Drahtgrill**	Heißluft	1	180	40 ... 50
Kleine Kuchen	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	160	20 ... 30
	Standard-Tablett*	Heißluft	1	150	40 ... 50

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	160	30 ... 40
	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	1	160	35 ... 45
kekse	Gebäck-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	170	25 ... 35
Teiggebäck	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	180	35 ... 45
Reichhaltiges Gebäck	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200	20 ... 30
	Standard-Tablett*	Heißluft	1	180	20 ... 30
Ganzes Brot	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200	30 ... 40
	Standard-Tablett*	Heißluft	1	200	30 ... 40
Lasagna	Rechteckige Gussform aus Glas/Metall auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	1 oder 2	200	30 ... 40
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 70
	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	1	170	50 ... 70
Pizza	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standard-Tablett*	Pizza-Funktion	2	200 ... 220	10 ... 15

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Kochtisch für Öko-Heißluft - Betriebsfunktion

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

Vorschläge für das Garen mit einem einzelnen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Kleine Kuchen	Standard-Tablett*	1	160	25 ... 35
kekse	Standard-Tablett*	1	180	25 ... 35
Teiggebäck	Standard-Tablett*	1	200	45 ... 55
Reichhaltiges Gebäck	Standard-Tablett*	1	200	35 ... 45

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

Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Rösten

- Würzen Sie Geflügel und größere Fleischportionen zuvor mit etwas Zitronensaft und Pfeffer.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten lang im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Fisch gelingt auf einem hitzebeständigen Teller auf den mittleren bis unteren Einschüben am besten.
- Garen Sie die in der Gartabelle empfohlenen Lebensmittel mit einem einzelnen Blech.

Kochtisch für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	15 min 250/max, dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammhaxe (1.5 - 2.0 kg)	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	15 min 250/max, dann 170	90 ... 110
Gebratenes Huhn (1.5-2.0 kg)	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Heißluft	1	15 min 250/max, dann 180 ... 190	55 ... 65
	Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	1	15 min 250/max, dann 190	65 ... 85
Fisch	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Heißluft	2	200	20 ... 30
	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	„3D“-Funktion	2	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	2	250/max	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Draht-Grill	2	250/max	25 ... 35
Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke	Draht-Grill	2	250/max	20 ... 30
Lammkotelett	Draht-Grill	2	250/max	20 ... 25
Steak - (in Scheiben geschnitten)	Draht-Grill	2	250/max	25 ... 30
Kalbskotelett	Draht-Grill	2	250/max	25 ... 30
Gemüsegratin	Draht-Grill	2	220	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	2	250/max	1 ... 4

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen. Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

Testspeisen

- Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß der Norm EN 60350-1 zur Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

Kochtisch für Testnahrungsmittel

Vorschläge für das Garen mit einem einzelnen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	140	20 ... 30
	Standard-Tablett*	Heißluft	1	140	15 ... 25
Kleine Kuchen	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	160	20 ... 30
	Standard-Tablett*	Heißluft	1	150	40 ... 50
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	1	160	30 ... 40
	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	1	160	35 ... 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 70
	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	1	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	2	250	3 ... 5
Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke	Draht-Grill	2	250	20 ... 30

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

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

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise zur Reinigung

⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

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

Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

Inox und Edelstahlteile

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

Oberflächen

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

Scheuerschwamm verwendet werden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.

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

Katalytische Oberflächen

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

Glasflächen

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

Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.

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

Kunststoff- und lackierte Teile

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

Reinigung des Zubehörs

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

Bedienfeld reinigen

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

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

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

Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)

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

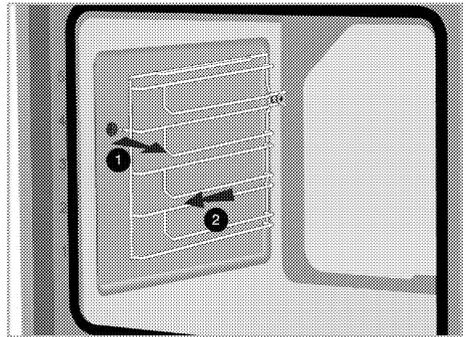
Reinigung der Seitenwände des Ofens

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

Entfernen der Seitengitter :

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

2. Ziehen Sie das Gestell komplett nach vorne heraus.

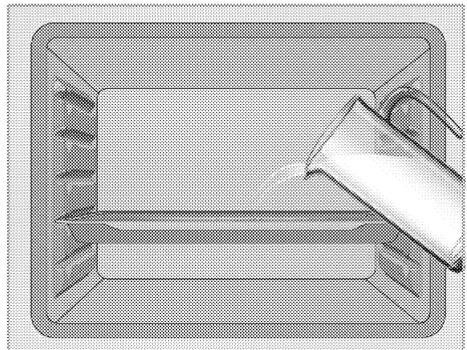


3. Zum Einbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

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

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

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



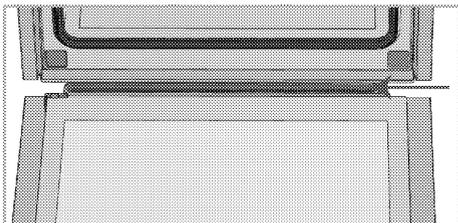
3. Stellen Sie den Backofen auf einfache Dampfreinigung ein, lassen Sie ihn bei 100 °C 15 Minuten laufen.

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

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

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

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



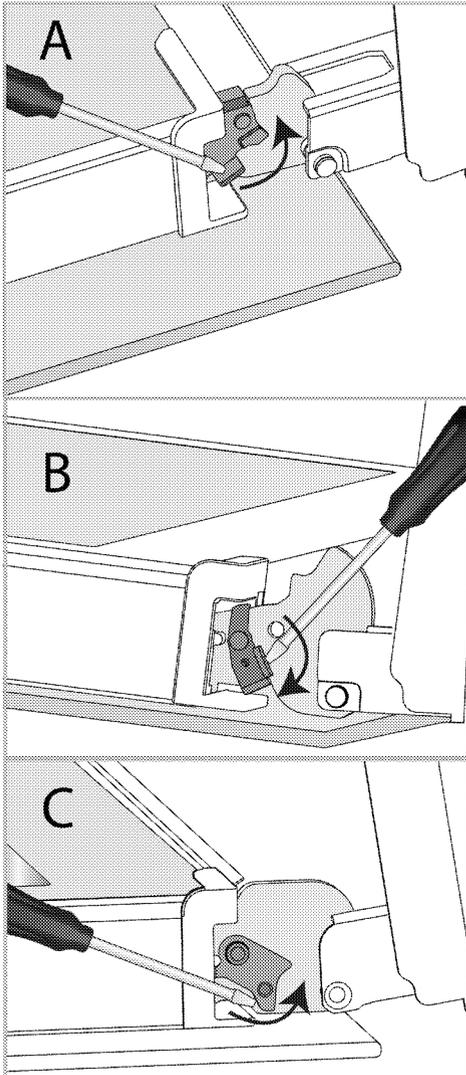
Reinigung der Ofentür

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

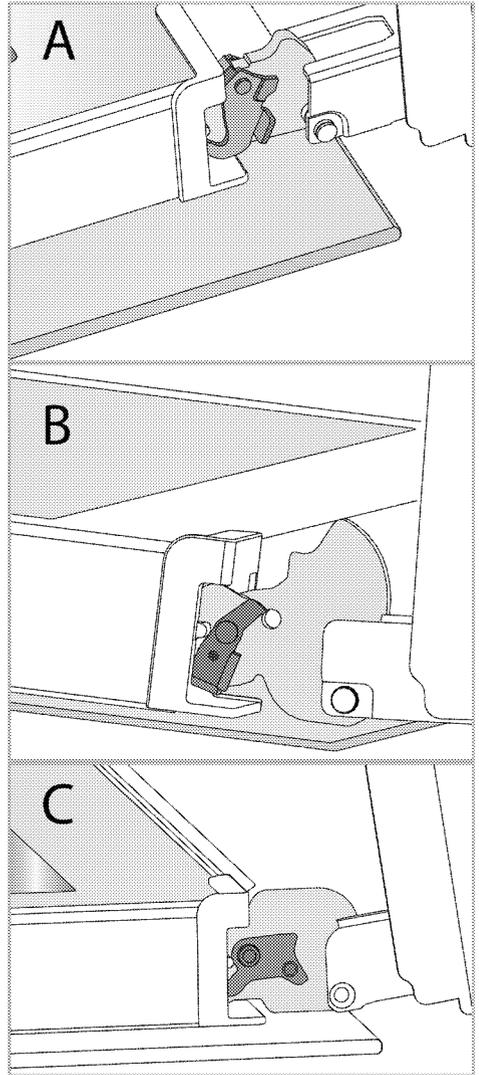
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

Entfernen der Ofentür

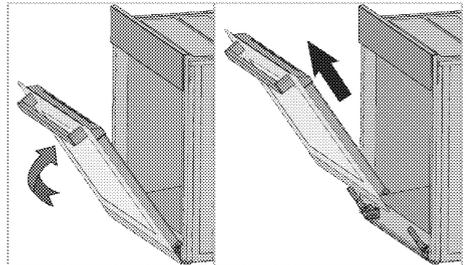
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips im Scharniergehäuse der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken. Der Scharniertyp (A), (B), (C) variiert je nach Produktmodell. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie alle Scharniertypen geöffnet werden.
(A)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



Scharnier verschluss- geschlossene Position



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



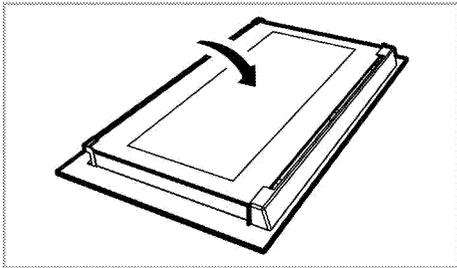
4. Ziehen Sie die halb geöffnete Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier und zu entfernen.

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

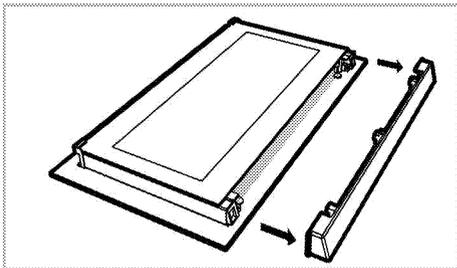
Entfernen der Innenscheiben der Tür

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

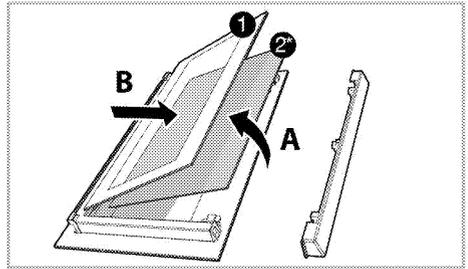
1. Öffnen Sie die Ofentür.



2. Ziehen Sie das Kunststoffteil oben an der Vordertür zu sich heraus.



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 so angeordnet sind, dass sie den unteren Kunststofffassungen entsprechen.

7. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

Ofenbeleuchtung reinigen

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

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

Ofenbeleuchtung austauschen

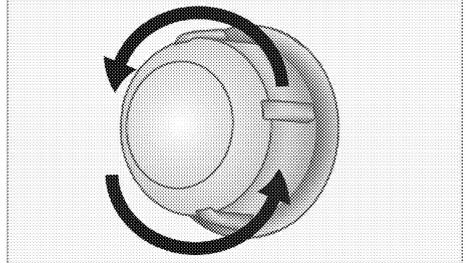
⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

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

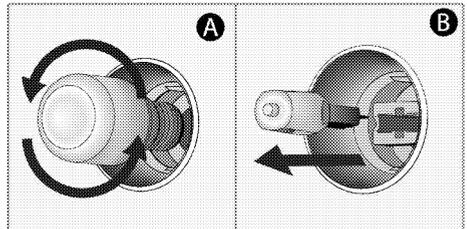
Temperaturen über 50 °C aushalten können.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

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



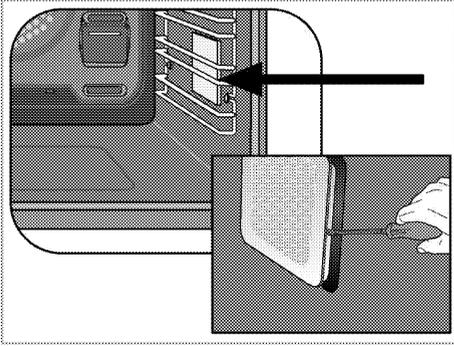
3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen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



4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

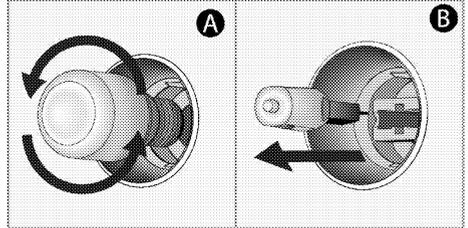
1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



3. Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an.

4. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung

gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.



5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

8 Problemlösungen

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

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus

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

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und 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.*

GRUNDIG

Indbygningsovn

Brugsvejledning



DA

Kære kunde

Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.

Grundig Tak, fordi du har valgt vores produkt. Vi ønsker, at dit produkt, der er fremstillet med høj kvalitet og teknologi, skal give dig den bedste effektivitet. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet, og opbevar den som reference. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Følg instruktionerne under hensyntagen til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen.

Følg alle advarsler og oplysninger i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå.

Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med.

Brugermanualen indeholder følgende symboler:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.

BEMÆRK Fare, der kan resultere i materiel skade på produktet eller dets miljø.



Fare, der kan medføre forbrændinger på grund af kontakt med varme overflader.



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugermanualen.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Sikkerhedsinstruktioner 4

Formål med brugen	4
Børn, sårbare mennesker og kæledyrs sikkerhed	5
Elektrisk sikkerhed	5
Transportsikkerhed	7
Installationssikkerhed	7
Sikkerhed i brug	7
Temperaturadvarsler	8
Brug af tilbehør	8
Madlavningssikkerhed	8
Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed ..	9

2 Miljøinstruktioner 11

Affaldsregulativ	11
Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald	11
Bortskaffelse af transportemballage	11
Anbefalinger til energibesparelse	11

3 Dit produkt 12

Produktintroduktion	12
Introduktion og brug af produktkontrolpanel	13
Ovnkontrol	13
Ovndriftsfunktioner	14
Produkt tilbehør	16
Brug af produkttilbehør	17
Tekniske specifikationer	19

4 Første brug 20

Indstilling for første gang	20
Første rengøring	20

5 Betjening af ovnen 22

Generel information om brug af ovnen	22
Betjening af ovnens styreenhed	22
Indstillinger	25

6 Generelle oplysninger om tilmadlavning 28

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen	28
Kager og ovn mad	28
Kød, fisk og fjerkræ	31
Grill	32
Prøve fødevarer	33

7 Vedligeholdelse og pleje 34

Generelle oplysninger om rengøring	34
Rengøring af tilbehør	35
Rengøring af kontrolpanelet	35
Rengøring af indersiden af ovnen (kogeområde)	35
Nem damprensning	36
Rengøring af ovndøren	37
Fjernelse af ovndørens inderglas	38
Rengøring af ovnlampen	39

8 Fejlfinding 41

1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil hjælpe med at beskytte mod risiko for personskade eller materiel skade.
 - Hvis produktet overføres til en anden person eller brugt brugte, skal betjeningsvejledningen, produktetiketter, andre relevante dokumenter og tilbehør leveres sammen med produktet.
 - Vores firma må ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner.
 - Manglende overholdelse af disse instruktioner gør enhver garanti ugyldig.
 - ⚠ Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, den autoriserede service eller en person, der er angivet af importøren.
 - ⚠ Brug kun originale reservedele og tilbehør.
 - ⚠ Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
 - ⚠ Fastgør ikke filteret på produktet.
- ⚠ Formål med brugen**
- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
 - Brug ikke produktet i haver, balkoner eller andre udendørs miljøer. Apparatet er beregnet til brug i køkkenområder til husholdninger og medarbejdere i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
 - **ADVARSEL:** Dette produkt må kun bruges til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum.
 - Ovnens kan bruges til at afrime, bage, stege og grille mad.
 - Dette produkt; bør ikke bruges til opvarmning, pladevarme, hængende håndklæder eller tøj på håndtaget til tørring.

Børn, sårbare mennesker og kæledyrs sikkerhed

- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden er underudviklet, forudsat at de overvåges eller trænes i sikker anvendelse og farer ved systemet.
- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn af nogen.
- Dette produkt bør ikke bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental ydeevne (inklusive børn), medmindre de holdes under opsyn eller får de nødvendige instruktioner.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på eller komme ind i produktet.
- Anbring ikke noget på det produkt, som børn kunne nå.

- **ADVARSEL:** Produktets tilgængelige overflader er varme under brug. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn. Der er risiko for kvæstelse og kvælning.
- Når døren er åben, må du ikke placere tunge genstande på den eller lade børn sidde på den. Du kan vælte ovnen eller beskadige dørhængslerne.
- (Hvis dit produkt har et stik) For børns sikkerhed skal du trække netstikket ud og gøre produktet ubrugeligt, inden du bortskaffer det.

Elektrisk sikkerhed

- Slut produktet til et jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, der svarer til de aktuelle klassifikationer på typeskiltet. Lad jorden installeres af en kvalificeret elektriker. Brug ikke produktet uden jordforbindelse i henhold til lokale / nationale forskrifter.
- Stikket eller den elektriske forbindelse til produktet skal være på et let tilgængeligt sted (hvor det ikke påvirkes af

- ovnens flamme). Hvis dette ikke er muligt, skal en mekanisme (sikring, switch, switch osv.) Være tilgængelig på det elektriske system, som produktet er tilsluttet, som overholder de elektriske forskrifter og adskiller alle poler fra netværket.
- Produktet må ikke tilsluttes stikket under installation, reparation og transport.
 - Tilslut produktet til en stikkontakt, der svarer til spændings- og frekvensværdierne, der er angivet på typeskiltet.
 - (Hvis dit produkt ikke har en netledning) Brug kun det tilslutningskabel, der er specificeret i afsnittet "Tekniske data".
 - Sæt ikke fast strømkablet under og bag produktet. Anbring ikke tunge genstande på netledningen. Netledningen må ikke bøjes, klemmes og komme i kontakt med varmekilder.
 - Ovnens bagside bliver også varm, mens den er i drift. Netledninger må ikke berøre ryggen, da forbindelserne kan beskadiges.
 - Indsæt ikke de elektriske kabler i ovnens dør, og kø dem ikke over varme overflader. Du kan kortslutte ovnen og tænde på grund af kablets smeltning.
 - Brug kun det originale kabel. Brug ikke afskårne eller beskadigede kabler eller forlængerledninger.
 - Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en producent, en autoriseret tjenesteudbyder eller en person, der er angivet af importøren for at undgå mulige farer.
 - **ADVARSEL:** Før du udskifter ovnlampen, skal du sørge for, at produktet er frakoblet strømforsyningen for at undgå risikoen for elektrisk stød. Træk stikket ud af stikkontakten eller sluk sikringen fra sikringsboksen. (Hvis dit produkt har et stik)
 - Tilslut ikke produktet til en stikkontakt, der er løs, er kommet ud af stikkontakten, er ødelagt, beskidt eller fedtet, og der er risiko for kontakt med vand (f.eks. Vand, der kan komme ud fra disken).
 - Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Hold ikke i

kablet for at trække stikket ud, men altid stikket.

- Sørg for, at produktstikket sidder ordentligt i stikket for at undgå lysbue.

Transportsikkerhed

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Produktet er tungt, vær mindst to personer til at bære produktet.
- Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
- Læg ikke andre ting på produktet og bær produktet opret.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballageemballage eller tyk pap og tape det tæt. Fastgør produktet tæt med tape for at forhindre, at de aftagelige eller bevægelige dele af produktet og produktet beskadiges.
- Kontroller produktets samlede udseende for skader, der kan have opstået under transporten.

Installationsikkerhed

- Kontroller produktet for skader inden installation. Hvis produktet er beskadiget, skal du ikke installere det.
- Installer ikke produktet i nærheden af varmekilder (radiatorer, komfurer osv.).
- Hold alle ventilationskanaler omkring produktet åbent.
- For at undgå overophedning bør produktet ikke installeres bag dekorative døre.

Sikkerhed i brug

- Sørg for, at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i lang tid, skal du trække netstikket ud eller slukke sikringen fra sikringsboksen.
- Brug ikke et defekt eller beskadiget produkt. Frakobl eventuelt produktets elektricitet / gasforbindelser og ring til den autoriserede service.
- Brug ikke produktet, hvis glas døren er fjernet eller brudt.
- Bestig ikke på produktet for at opnå noget eller af anden grund.

- Brug ikke produktet i situationer, der kan påvirke din bedømmelse, såsom B. stofbrug og / eller alkoholbrug.
- Antændelige genstande, der er gemt i madlavningsområdet, kan antændes. Opbevar aldrig antændelige genstande i madlavningsområdet.
- Ovnhåndtaget er ikke et håndklædetørrer. Hæng ikke håndklæder, handsker eller lignende tekstiler, når du bruger produktet.
- Produktdørens hængsler bevæger sig og åbnes, når døren åbnes og lukkes. Hold ikke delen med hængslerne, når du åbner / lukker døren.



Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Mens produktet fungerer, vil udsatte dele være varme. - Rør ikke produktet eller strømkablet. Børn under 8 år skal ikke bringes tæt på produktet uden en voksen.
- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.

- Da damp kan udledes, skal du holde dig væk, mens du åbner ovnsens dør. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og / eller øjne.
- Produktet kan være varmt under brug. Rør ikke ved de varme rum, de indvendige dele af ovnen, varmeelementerne osv.
- Når du lægger mad på eller fjerner mad fra ovnen mv., skal du altid bruge varmebestandige ovnhandsker.



Brug af tilbehør

- Det er vigtigt, at trådgrillen og bakken placeres korrekt på trådhylderne. Se afsnittet "Brug af tilbehør" for detaljerede oplysninger.
- Tilbehør kan beskadige dørglasset, når du lukker produktdøren. Skub altid tilbehøret til udkanten af madlavningsområdet.



Madlavningsikkerhed

- Vær forsigtig, når du bruger alkohol i din mad. Alkohol fordamper ved høje temperaturer og kan antændes, når det udsættes

for varme overflader, hvilket kan resultere i en brand.

- Madrester, olie osv. I kogeområdet kan antændes. Fjern groft snavs, inden kogning.
- Risiko for madforgiftning: Opbevar ikke mad i ovnen i mere end en time før og efter tilberedning. Ellers kan madforgiftning eller sygdom resultere.
- Opvarm ikke lukkede dåser og glas. Det opbyggede tryk kan få glasset til at sprænge.
- Anbring bagepapiret i et køkkengrej eller på tilbehør til ovnen (bakke, wire rack osv.) Sammen med mad og sæt det i den forvarmede ovn. Fjern alt overskydende stykke pergamentpapir, der hænger fra tilbehøret eller beholderen for at undgå risikoen for at berøre varmeelementerne. Brug aldrig bagepapir ved en ovntemperatur, der er højere end den maksimale driftstemperatur, der er angivet på det bagepapir, du bruger. Læg aldrig pergamentpapir på ovngulvet.
- Anbring ikke bageplader, plader eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen.

Den akkumulerede varme kan beskadige ovnens bund.

- Luk ovnens dør, mens du griller. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Mad, der ikke er egnet til grill, udgør en brandfare. Kun grillmad der er egnet til tunge grill. Læg heller ikke maden for langt tilbage på grillen. Dette er det hotteste område, og fedtholdige fødevarer kan tage ild.



Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er fare for elektrisk stød!
- Rens ikke produktet med damprensere, da dette kan forårsage elektrisk stød.
- Brug ikke skrappe skuremidler, metalskrabere, ståluld eller blegemidler til at rense glasset i ovnens frontdør / (hvis det finde) ovnens øverste dørglas. Disse materialer kan

forårsage at glasoverfladen bliver ridset og knækker.

- Hold altid kontrolpanelet rent og tørt. En fugtig og snavset

overflade kan forårsage problemer med betjeningen af funktionerne.

2 Miljøinstruktioner

Affaldsregulativ

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted. Korrekt bortskaffelse af brugt udstyr hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til

genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

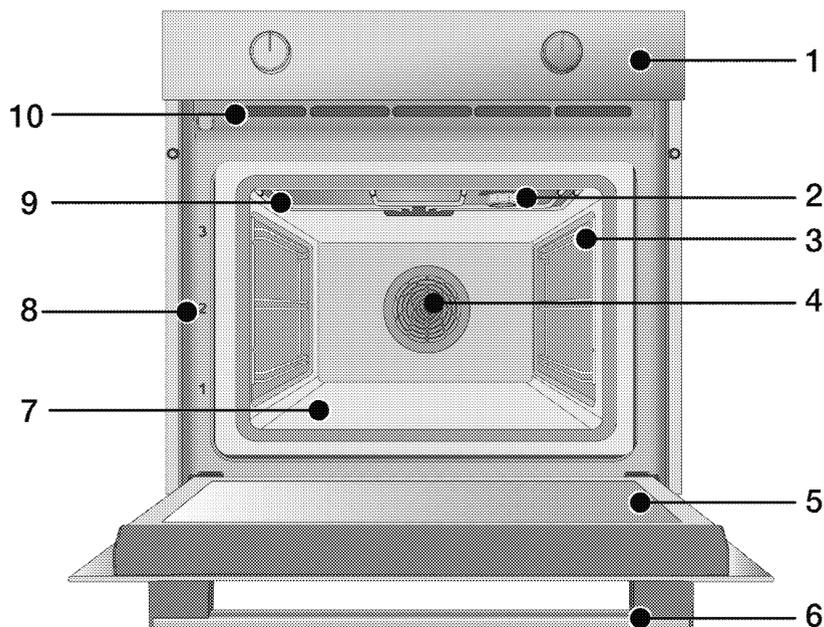
Anbefalinger til energibesparelse

Information om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 kan findes på produktoversigten, der følger med produktet. Følgende forslag hjælper dig med at bruge dit produkt økologisk og energieffektivt:

- Tø frosset mad inden tilberedning.
- Brug mørke eller emaljerede beholdere i ovnen, der overfører varme bedre.
- Sluk for produktet 5 til 10 minutter før afslutningen af tilberedningsprocessen for at koge længere. Nu kan du spare op til 20% elektricitet med varme.
- Forvarm altid, hvis det er angivet i opskriften eller i brugsanvisningen. Åbn ikke ovnsdøren ofte under tilberedningen.
- Åbn ikke ovnsdøren, når du laver mad i driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning". Hvis døren ikke åbnes, optimeres den indvendige temperatur for at spare energi i driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning". Denne temperatur kan afvige fra temperaturen, der vises på skærmen.
- Prøv at tilberede mere end en skål i ovnen på samme tid. Du kan lave mad på samme tid ved at placere to kogebeholdere på trådhylden. At tilberede dine måltider en efter en sparer også energi, fordi ovnen ikke mister sin varme.

3 Dit produkt

Produktintroduktion



1 Betjeningspanel

2 Lampe*

3 Trådhylder**

4 Blæsemotor (bag stålplade)

5 Dør

6 Håndtag

7 Bundvarmer (bundplade i stål)

8 Hyldepositioner

9 Topvarmer

10 Ventilationshuller

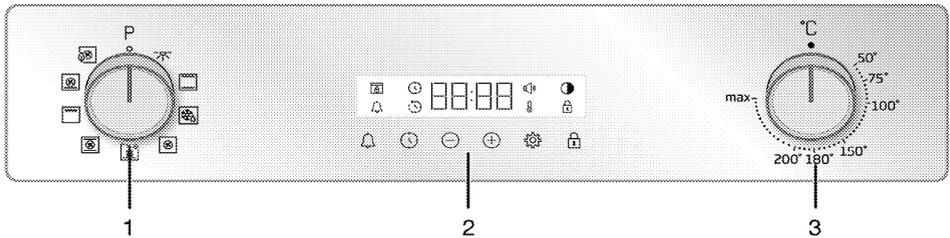
* Det afhænger af modellen Dit produkt har muligvis ikke en lampe, eller lampetypen og placeringen kan afvige fra illustrationen.

** Det afhænger af modellen Dit produkt kan være uden trådhylder. På illustrationen er trådhylder vist som eksempler.

Introduktion og brug af produktkontrolpanel

I dette afsnit kan du finde oversigten og grundlæggende anvendelser af produktets kontrolpanel. Der kan være forskelle i billeder og nogle funktioner afhængigt af produkttypen.

Ovnkontrol



- 1 Funktionsvalgknap
- 2 Timer
- 3 Temperaturhåndtag

Hvis der er knapper, der kontrollerer dit produkt, kan disse knapper muligvis være integreret i kontrolpanelet, der kommer ud, når der trykkes på nogle modeller. For at foretage indstillinger med disse knapper skal du først trykke den tilsvarende knap ind og trække knappen ud. Efter indstilling skal du trykke på indstillingen igen og sætte knappen tilbage i.

Funktionsvalgknap

Du kan vælge ovnsens betjeningsfunktioner med funktionsknappen. Drej til venstre / højre for at vælge fra den lukkede position (op).

Temperaturhåndtag

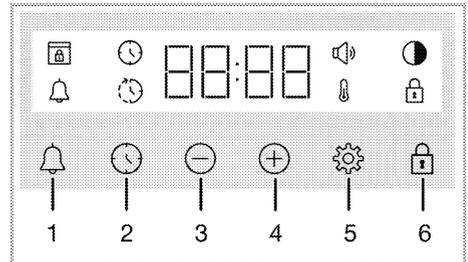
Med temperaturregulatoren kan du vælge den temperatur, du vil tilberede. Drej til venstre / højre for at vælge fra den lukkede position (op).

Temperaturindikator

Du kan bestemme ovnsens indvendige temperatur ved hjælp af temperatursymbolet på displayet. Temperatursymbolet vises på displayet, når tilberedningen begynder, og temperatursymbolet forsvinder, når den indstillede temperatur er nået. Hvis

temperaturen i ovnen falder til under den indstillede temperatur, vises temperatursymbolet igen.

Timer



- 1 Alarmtast
- 2 Tast til tidsindstilling
- 3 Reducer-tast
- 4 Forøg-tast
- 5 Indstillingstast
- 6 Tast til tastelås

Skærmsymboler

- : Kogetids-symbol
- : Symbol for slut på tilberedningstid*
- : Alarmsymbol
- : Lysstyrkesymbol
- : Symbol for tastelås
- : Temperatursymbol
- : Lydstyrkesymbol
- : Symbol for dørlås*

* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt

Ovndriftsfunktioner

På funktionstabellen; de driftsfunktioner, du kan bruge i ovnen, og de højeste og laveste temperaturer, der kan indstilles til disse funktioner, vises. Rækkefølgen af de driftstilstande, der vises her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

Funktions symbol	Beskrivelse af funktion	Temperatur interval (°C)	Beskrivelse og brug
	Ovnlampe	-	Der virker ingen varmelegeme i ovnen. Kun ovnlampen lyser.
	Betjening med ventilator	-	Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (på bagvæggen) fungerer. Frosne fødevarer med granulat er langsomt optøet ved stuetemperatur, kogte fødevarer afkøles. Tiden til optøning af et helt stykke kød er længere end fødevarer med korn.
	Top og bundopvarmning	*	Maden opvarmes fra oven og under på samme tid. Velegnet til kager og gryderetter i bageforme eller kager og bagværk. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Ventilator assisteret bundopvarmning	*	Den varme luft, der opvarmes af det nederste varmeapparat, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Madlavning sker med en enkelt bakke. Denne funktion bør også bruges til nem damprensning.
	Ventilatoropvarmning	*	Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-bakke madlavning af din mad på forskellige hylde niveauer.
	Øko-ventilatoropvarmning	*	For at spare energi, kan du bruge denne funktion i stedet for at bruge "Ventilatoropvarmning" i intervallet 160-220 ° C. Men; tilberedningstiden vil være lidt længere.

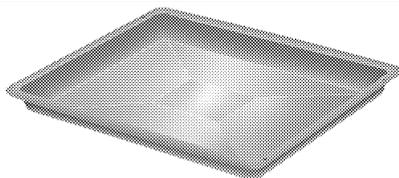
Funktions symbol	Beskrivelse af funktion	Temperatur interval (°C)	Beskrivelse og brug
	Pizza funktion	*	Den nederste varmelegeme og ventilator opvarmning arbejde. Det er velegnet til madlavning pizza.
	"3D" funktion	*	Øvre opvarmning, lavere opvarmning og ventilator opvarmning arbejde. Alle dele af produktet tilberedes ligeligt og hurtigt. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Fuld grill	*	Den store grill på ovenloftet virker. Den er velegnet til grillring i store mængder.

* Dit produkt fungerer i det temperaturområde, der er angivet på temperaturknappen.

Produkt tilbehør

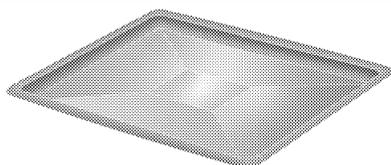
Dit produkt indeholder forskellige tilbehør. I dette afsnit finder du beskrivelsen af tilbehøret og beskrivelsen af korrekt brug. Det medfølgende tilbehør varierer afhængigt af produktmodellen. Alt det tilbehør, der er beskrevet i betjeningsvejledningen, er muligvis ikke tilgængeligt i dit produkt.

BEMÆRK : Skaller i dit produkt kan deformeres af temperaturpåvirkning. Dette har ingen indflydelse på funktionen. Deformationen forsvinder, når rummet køler ned.



Standardbakke

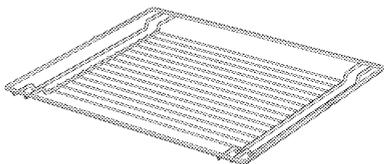
Det bruges til kager, frosne fødevarer og til stegning af store stykker.



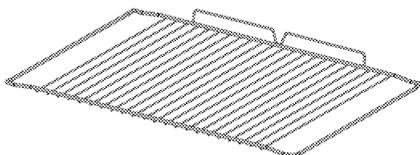
Wienerbrødsbakke

Det bruges til kager som kager og kiks.

Modeller med trådhylder:



Modeller uden trådhylder:



Grillrist

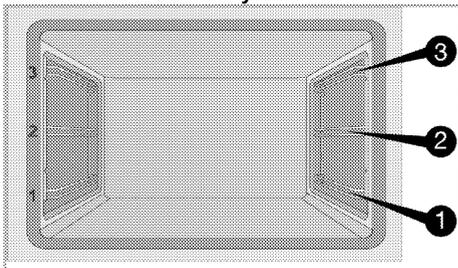
Det bruges til at stege eller placere maden, der skal bages, ristes og dampes på den ønskede hylde.

Brug af produkttilbehør

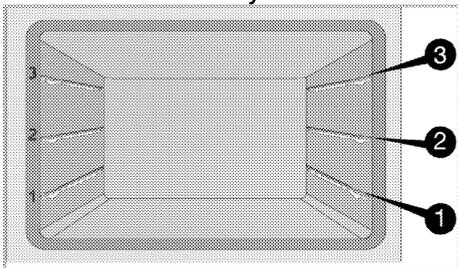
Madlavningshylder

Der er 5 niveauer af hyldeposition i madlavningsområdet. Du kan også se rækkefølgen af hyldeerne i numrene på den forreste ramme af komfyren.

Modeller med trådhylder



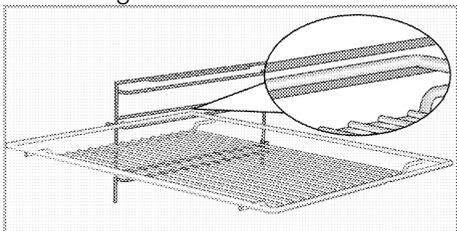
Modeller uden trådhylder



Placer ledningsstativet på køkkenhylderne

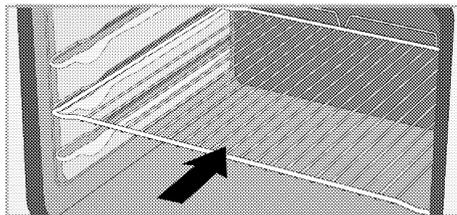
Modeller med trådhylder:

Det er vigtigt, at trådnettet er placeret korrekt på kabelsideshylderne. Mens du anbringer trådnettet på den ønskede hylde, skal det åbne område være foran. For bedre madlavning skal trådgrillen fastgøres med proppen på trådhylden. Det må ikke løbe over stikket for at berøre bagsiden af ovnen.



Modeller uden trådhylder:

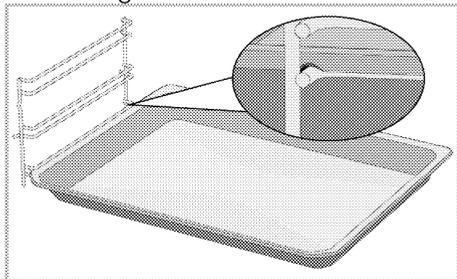
Det er vigtigt, at trådnettet er placeret korrekt på sidehylderne. Trådnet har en retning, når det placeres på hylde. Mens du anbringer trådnettet på den ønskede hylde, skal det åbne område være foran.



Anbring bakken på køkkenhylderne

Modeller med trådhylder:

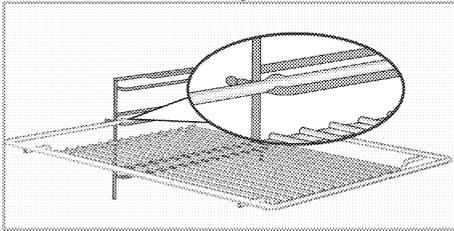
Det er også vigtigt at placere bakkerne korrekt på de kabelforbundne bakker. Mens du placerer bakken på den ønskede hylde, skal den side, du vil holde, være på fronten. For bedre madlavning skal bakken fastgøres med proppen på trådhylden. Det må ikke løbe over stikket for at berøre bagsiden af ovnen.



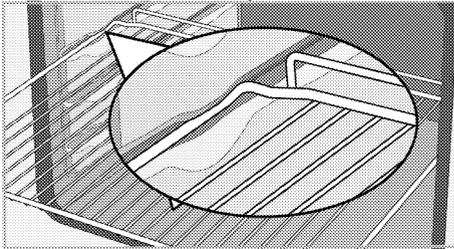
Stop-funktion af trådnet

Der er en stopfunktion, der forhindrer trådnet i at vælte ud af trådhylden. Med denne funktion kan du nemt og sikkert tage mad ud. Mens du fjerner trådnet, kan du trække det frem, indtil det når proppen. Du skal køre pluggen for at fjerne det helt.

Modeller med trådhylder

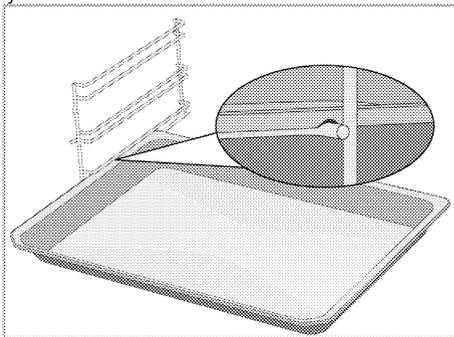


Modeller uden trådhylder



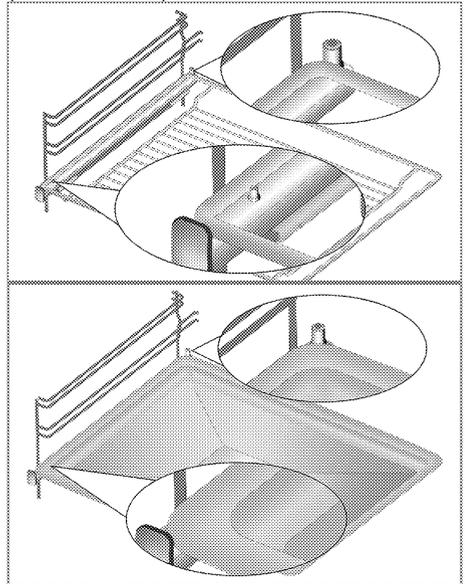
Stopfunktion af trådnetbakken - Modeller med trådhylder

Der er også en stopfunktion for at forhindre bakken i at vælte ud af trådhylden. Når du fjerner bakken fra den bageste lås, skal du frigøre den og trække den mod dig, indtil den når proppen. Du skal køre pluggen for at fjerne det helt.



Korrekt placering af trådnet og hylden på de teleskopiske skinner Modeller med trådhylder og teleskopiskinner

Takket være de teleskopiske skinner kan bakker eller trådnet let installeres og fjernes. Når du bruger bakker og trådgitter med de teleskopiske skinner, skal du sørge for, at stifterne på fronten og bagsiden af de teleskopiske skinner er mod kanterne på grillen og bakken (se illustration).



Tekniske specifikationer

Generel specifikation

Produktets ydre dimensioner (højde / bredde / dybde)	455 mm/594 mm/567 mm
Ovnens monteringsmål (højde / bredde / dybde)	**450 eller 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Spændingsfrekvens	220-240 V~ ;50 Hz
Kabeltype og tværsnit brugt / egnet til brug i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Samlet strømforbrug	2,9 kW
Ovnstype	Multifunktionsovn

Basics: Oplysninger om elektriske ovns energimærkning gives i henhold til standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Disse værdier bestemmes under standardbelastning med funktioner til opvarmning fra bund til top eller opvarmning med ventilator (hvis tilgængelig).
Energieffektivitetsklassen bestemmes efter følgende prioritering, afhængigt af om de relevante funktioner til produktet er tilgængelige eller ikke: 1-Øko-ventilatoropvarmning, 2-Ventilatoropvarmning 3- Ventilator assisteret lav grill, 4- Top og bund-opvarmning.

-  Tekniske specifikationer kan ændres uden varsel for at forbedre produktets kvalitet.
-  Illustrationer i denne manual er skematisk og matcher muligvis ikke nøjagtigt dit produkt.
-  Værdierne, der er specificeret på produktetiketterne eller i den ledsagende dokumentation, bestemmes under laboratorieforhold i overensstemmelse med de relevante standarder. Disse værdier kan variere afhængigt af produktets drifts- og miljøforhold.

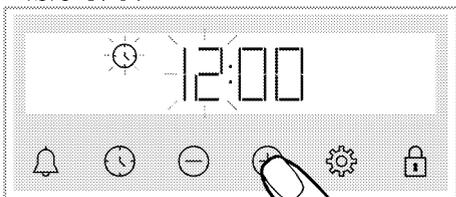
4 Første brug

Før du begynder at bruge dit produkt, anbefales det at gøre følgende i de følgende afsnit.

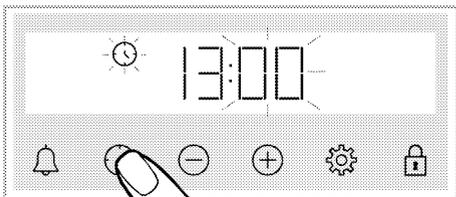
Indstilling for første gang

i Indstil altid tidspunktet på dagen, før du bruger din ovn. Hvis du ikke indstiller det, kan du ikke lave mad i nogle ovnmodeller.

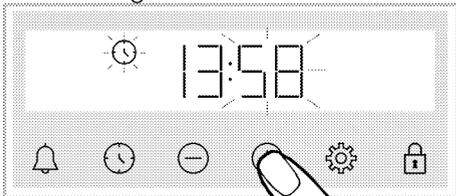
1. Når ovnen er tændt for første gang, vil timefeltet "12:00" og ⌚ symbolet blinke på displayet.
2. Indstil tidspunktet på dagen ved at røre ⊕/⊖.



3. Tryk ⌚ eller ⚙️ tast for at aktivere minut feltet.



4. Indstil dags minut ved at røre ⊕/⊖.



5. Bekræft indstillingen ved at trykke på ⌚ eller ⚙️ indtaste.

» Tidspunktet på dagen er indstillet, og ⌚ symbolet forsvinder på skærmen.

i Hvis første gang ikke er indstillet, fortsætter, "12:00" and ⌚ og symboler med at blinke, og ovnen starter ikke. Hvis ovnen skal fungere, skal du bekræfte tidspunktet på dagen ved at indstille tidspunktet på dagen eller trykke på tasten, ⌚ når den er på "12:00". Du kan ændre indstillingen for tidspunktet på dagen senere, som beskrevet i afsnittet "Indstillinger".

i De aktuelle tidsindstillinger annulleres i tilfælde af strømsvigt. Det skal justeres igen.

Første rengøring

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen, der følger med produktet.
3. Tænd produktet i 30 minutter, og sluk det derefter. På denne måde brændes og rengøres rester og lag, der kan være tilbage i ovnen under produktionen.
4. Når du betjener produktet, skal du vælge den højeste temperatur og den driftsfunktion, som alle varmeelementer i dit produkt betjener. Se "Ovnens betjeningsfunktioner". Du kan lære at betjene ovnen i det følgende afsnit.
5. Vent til apparatet er kølet helt af.
6. Tør overfladerne af produktet med en våd klud eller svamp, og tør den med en klud.

Før du bruger tilbehøret;

Rengør det tilbehør, du fjerner fra ovnen med sæbevand og en blød rengøringsvamp.

BEMÆRK Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/resemælk eller nogle skarpe genstande.

BEMÆRK Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventileret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

5 Betjening af ovnen

Generel information om brug af ovnen

Kølevifte (Det findes muligvis ikke på dit produkt.)

Dit produkt har en kølevifte.

Køleventilatoren aktiveres automatisk, når det er nødvendigt, og afkøler både fronten på produktet og møblerne. Den deaktiveres automatisk, når køleprocessen er afsluttet. Der kommer varm luft ud over ovnens dør. Tildæk ikke disse ventilationsåbninger med noget. Ellers kan ovnen overophedes. Køleventilatoren fortsætter med at arbejde under ovnens drift eller efter at ovnen er slukket (ca. 20-30 minutter). Hvis du laver mad ved at programmere ovntimeren, slukker køleventilatoren efter alle tilberedningstiderne med alle funktioner. Køleventilatorens driftstid kan ikke bestemmes af brugeren. Den tændes og slukkes automatisk. Dette er ikke en fejl.

Ovnlys

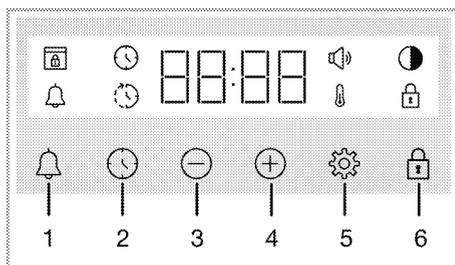
Ovnlampen tændes, når ovnen begynder at tilberede. I nogle modeller er lampen tændt under tilberedning, mens den i nogle modeller slukker efter en bestemt tid.

Hvis du ønsker, at ovenlampen skal tændes kontinuerligt, skal du vælge "Ovnlampe" Betjeningsfunktion med funktionsvalgsknappen.

Betjening af ovnens styreenhed

Generelle advarsler for ovnens styreenhed

- i** Den maksimale tid, der kan indstilles til slutningen af madlavningen, er 5 timer og 59 minutter. Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.
- i** Mens der foretages justeringer, blinker de relevante symboler på uret. Vent et øjeblik, indstillingerne gemmes.
- i** Hvis der er foretaget nogen tilberedningsindstillinger, kan tiden på dagen ikke justeres.
- i** Hvis tilberedningstiden er indstillet, når tilberedningen starter, vises den resterende tid på skærmen.
- i** I tilfælde, hvor tilberedningstid eller tilberedningstid er indstillet, kan du annullere automatisk ved at trykke på tasten  i lang tid.



- 1 Alarmtast
- 2 Tast til tidsindstilling
- 3 Reducer-tast
- 4 Forøg-tast

- 5 Indstillingstast
- 6 Tast til tastelås

Skærmsymboler

-  : Kogetids-symbol
-  : Symbol for slut på tilberedningstid*
-  : Alarmsymbol
-  : Lysstyrkesymbol
-  : Symbol for tastelås
-  : Temperatursymbol
-  : Lydstyrkesymbol
-  : Symbol for dørlås*

* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

Tænd for ovnen

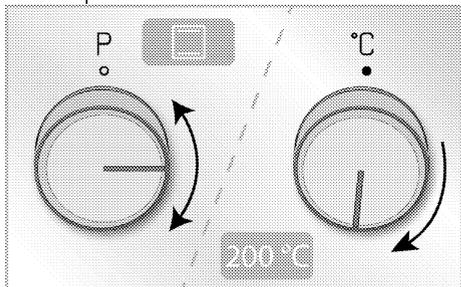
Når du vælger en driftsfunktion, du vil lave mad med ved hjælp af funktionsvalgsknappen og indstiller en bestemt temperatur ved hjælp af temperaturknappen, begynder ovnen at fungere.

Sluk for ovnen

Du kan slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op) position.

Manuel tilberedning for at vælge temperatur og ovenns funktion

Du kan lave mad ved at foretage den manuelle kontrol (under din kontrol) ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad. Eksempel:

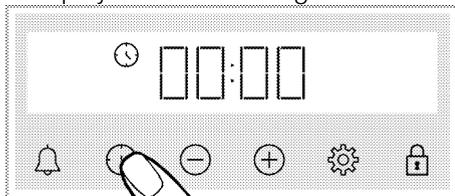


1. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med ved hjælp af funktionsvalgsknappen.
2. Indstil temperaturen, du vil tilberede med ved hjælp af temperaturknappen. » Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur, og  vil dukke op på skærmen. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder symbolet. Ovnens slukkes ikke automatisk, da manuel tilberedning er udført uden at indstille tilberedningstiden. Du skal selv kontrollere tilberedningen og slukke for den. Når din tilberedning er færdig, kan du slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op) position.

Madlavning ved at indstille tilberedningstiden;

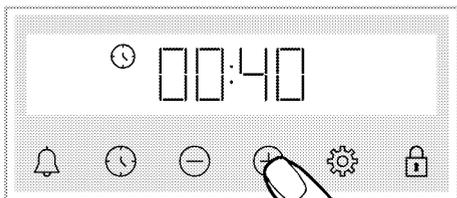
Du kan få ovnen til at slukke automatisk ved afslutningen af tiden ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad og indstille tilberedningstiden på timeren.

1. Vælg betjeningsfunktion.
2. Rør ved , indtil symbolet  vises på displayet for tilberedningstiden.



-  Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, kan du indstille tilberedningstiden i 30 minutter ved at berøre tasten  direkte for hurtig indstilling af tilberedningstiden og ændre tiden med tasterne .

3. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne .



- i** Tilberedningstiden øges med 1 minut i de første 15 minutter, efter 15 minutter øges den med 5 minutter.

4. Sæt mad i ovnen, og indstil temperaturen med temperaturknappen.

» Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur. Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned og vises på displayet. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder symbolet .

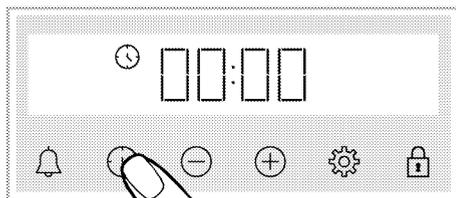
5. Efter den indstillede tilberedningstid er nået, vises "End" symbolet blinker , og timeren bipper

6. Advarslen lyder i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap, for at stoppe brummeren. Advarslen stopper, og tidspunktet på dagen vises på skærmen.

Sådan indstilles tilberedningens sluttid til et senere tidspunkt; (Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt)

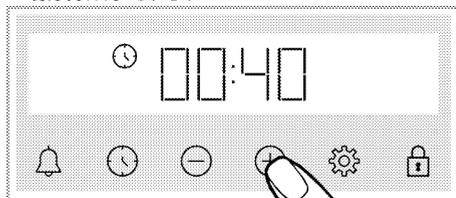
Ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for dit måltid, kan du indstille tilberedningstiden og tilberedningens sluttid til et senere tidspunkt, så ovnen kan starte og slukke automatisk.

1. Vælg betjeningsfunktion.
2. Rør ved , indtil symbolet vises på displayet for tilberedningstiden.



- i** Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, kan du indstille tilberedningstiden i 30 minutter ved at berøre tasten direkte for hurtig indstilling af tilberedningstiden og ændre tiden med tasterne /.

3. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne /.



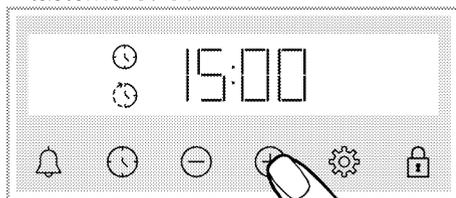
- i** Tilberedningstiden øges med 1 minut i de første 15 minutter, efter 15 minutter øges den med 5 minutter.

» Efter tilberedningstiden er indstillet, vises symbolet konstant på skærmen.

4. Rør ved indtil symbolet vises på displayet for tilberedningstiden.



5. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne /.



» Efter tilberedningens sluttid er indstillet, vises symbolet  og  med tidsperiodesymbolet konstant på displayet. Så snart madlavning starter, forsvinder symbolet .

6. Sæt mad i ovnen, og indstil temperaturen med temperaturknappen.

» **Ovnuret beregner automatisk tidspunktet for start af tilberedning ved at trække tilberedningstiden fra den indstillede sluttid.** Når

tilberedningstiden er nået, aktiveres den valgte driftstilstand, og ovnen opvarmes til den indstillede temperatur. Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned og  vises på displayet. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder symbolet .

7. Efter den indstillede tilberedningstid er nået, vises "End" symbolet  blinker , og timeren bipper

8. Advarslen lyder i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap, for at stoppe brummeren. Advarslen stopper, og tidspunktet på dagen vises på skærmen.

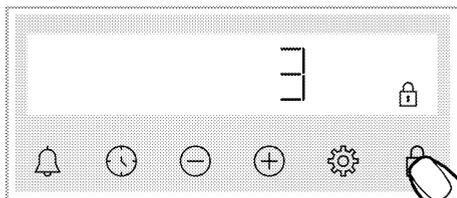
 Hvis der trykkes på en vilkårlig tast i slutningen af den hørbare advarsel, starter ovnen igen. For at forhindre ovnen i at arbejde igen efter advarselsafslutningen, skal du sætte temperaturknappen og funktionsknappen til "0" position (slukket), og sluk for ovnen.

Indstillinger

Aktivering af nøglelås

Du kan forhindre, at styreenheden gribes ind med, ved at aktivere nøglelåsfunktionen.

1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet.



»  Symbolet vises, og nedtællingen på 3-2-1 begynder på displayet. Når nedtællingen er, aktiveres nøglelåsen. Når en tast berøres, når nøglelåsen er indstillet, udsender timeren et hørbart signal, og  symbolet blinker.

 Hvis du holder op med at trykke på -tasten, før nedtællingen slutter, aktiveres nøglelåsen ikke. inden nedtællingen slutter, aktiveres nøglelåsen ikke.

 Timer tasterne kan ikke bruges, når nøglelåsen er slået til. Nøglelåsen vil ikke blive annulleret i tilfælde af strømsvigt.

Deaktivering af nøglelåsen

1. Tryk,  indtil symbolet  forsvinder på displayet.

»  Symbolet forsvinder, og nøglelåsen er deaktiveret på displayet.

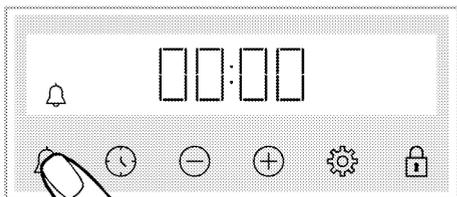
Indstilling af alarmen

Du kan også bruge produktets timer til enhver advarsel eller påmindelse, der ikke er til madlavning.

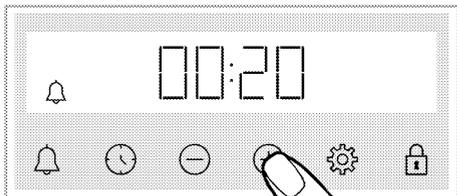
Vækkeuret har ingen effekt på ovnens driftsfunktioner. Bruges til advarselsformål. bruge vækkeuret, når du vil dreje maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Så snart den tid, du har angivet, er udløbet, giver uret dig en akustisk advarsel.

 Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet.



2. ⊕ Indstil alarmtiden med /⊖ tasterne.



» Når alarm tiden er indstillet, 🔔 forbliver symbolet tændt, og alarm tiden starte nedtællingen på displayet. Hvis alarm tiden og tilberedningstiden er indstillet på samme tid, vises den kortere tid på displayet.

3. Når alarm tiden er fuldført, begynder 🔔 symbolet at blinke og giver dig en akustisk advarsel.

Slå alarmen fra

1. Ved afslutningen af alarm perioden skal advarselslyden være i to minutter. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe advarselslyden.

» Advarselslyden stopper, og tidspunktet på dagen vises på displayet.

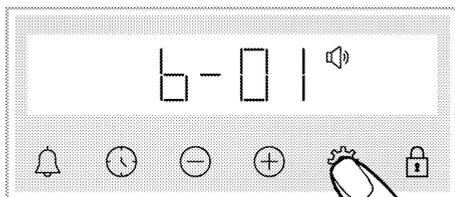
Hvis du ønsker at annullere alarmen;

1. Tryk, 🔔 indtil symbolet 🔔 vises på displayet for at nulstille alarm tiden. Tryk på ⊖ tasten, indtil den viser "00:00".

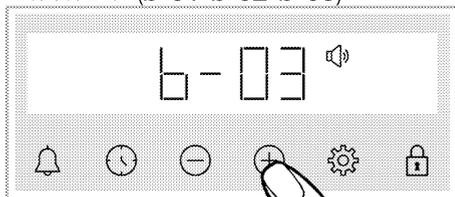
2. 🔔 du kan også annullere alarmen ved at trykke længe på tasten.

Ændring af lydstyrken

1. Tryk på 🔊 tasten, indtil 🔊 symbolet vises på displayet.



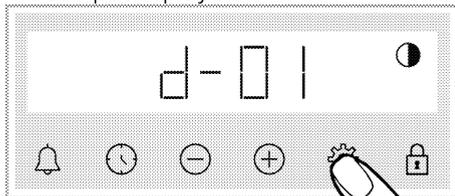
2. Indstil det ønskede niveau med ⊕/⊖ tasterne. (b-01-b-02-b-03)



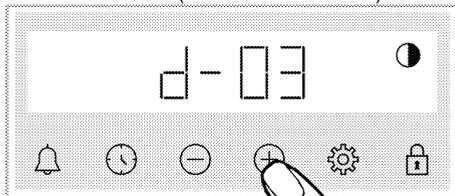
3. Tryk på ⚙️ tasten for at få bekræftelse, ellers aktiveres indstillingen inden længe uden at trykke på en tast.

Indstilling af skærmens lysstyrke

1. Tryk på ⚙️ tasten, indtil 🌙 symbolet vises på displayet.



2. Indstil den ønskede lysstyrke med ⊕ /⊖ tasterne. (d-01-d-02-d-03)



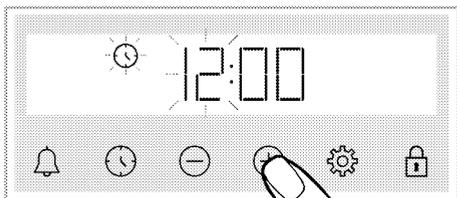
» Tryk på ⚙️ tasten for at få bekræftelse, ellers aktiveres indstillingen inden længe uden at trykke på en tast.

Ændring af tidspunktet på dagen

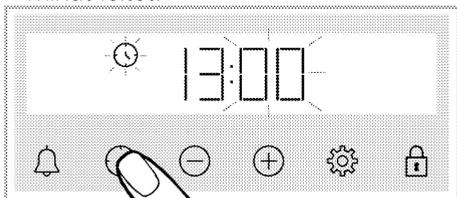
På din ovn; for at ændre det tidspunkt på dagen, du tidligere har indstillet,

1. Tryk, ⚙️ indtil 🕒 symbolet vises på displayet.

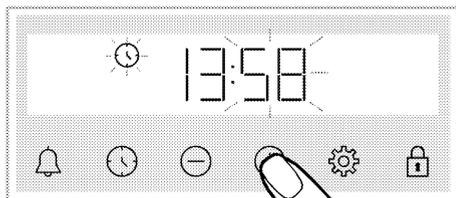
2. Indstil tidspunktet på dagen ved at røre ⊕/⊖.



3. Tryk  eller  tast for at aktivere minut feltet.



4. Indstil dagens minut ved at røre /



5. Bekræft indstillingen ved at trykke på  eller  indtaste.

» Tidspunktet på dagen er indstillet, og  symbolet forsvinder på skærmen.

6 Generelle oplysninger om tilmadlavning

Dette afsnit beskriver tip til tilberedning og madlavning af din mad.

Derudover kan du også finde nogle af de fødevarer, der er testet som producenter, og de mest passende indstillinger for disse fødevarer.

Passende ovnindstillinger og tilbehør til disse fødevarer er også angivet.

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen

- Mens du åbner ovndøren under eller efter tilberedningen, kan der opstå brændende varm damp. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og / eller øjne. Når du åbner ovnens dør, skal du holde dig væk.
- Intens damp, der genereres under tilberedning, kan danne kondensvandvandråber på det indvendige og udvendige af ovnen og på de øverste dele af møblerne på grund af temperaturforskellen. Dette er en normal og fysisk begivenhed.
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.
- Fjern altid ubrugt tilbehør fra ovnen, inden du begynder at lave mad. Tilbehør, der forbliver i ovnen, kan forhindre, at din mad bliver kogt til de korrekte værdier.
- For fødevarer, som du laver mad af i henhold til din egen opskrift, kan du henvise til lignende fødevarer, der findes i madlavningstabellerne.
- Brug af det medfølgende tilbehør sikrer, at du får den bedste madlavningsydelse. Overhold altid advarsler og oplysninger fra producenten for det eksterne køkkengrej, du vil bruge.

- Klip det fedtbeskyttede papir, du bruger i din madlavning, i passende størrelser til den beholder, du skal lave mad. Fedtbeskyttet papir, der strømmer over fra beholderen, kan skabe risiko for forbrændinger og påvirke kvaliteten af din madlavning. Brug det fedtbeskyttede papir, du bruger i det specificerede temperaturområde.

- For god tilberedning skal du placere din mad på den anbefalede korrekte hylde. Skift ikke hyldeposition under tilberedningen.

Kager og ovn mad

Generel information

- Vi anbefaler at bruge tilbehør til produktet til god ydeevne ved madlavning. Hvis du bruger et eksternt køkkengrej, foretrækker du mørke, ikke-klæbrige og varmebestandige varer.
- Hvis der anbefales forvarmning i kogeboardet, skal du sørge for at sætte mad i ovnen efter forvarmning.
- Hvis du vil lave mad med køkkengrej på trådstativet, skal du placere det midt i trådstativet og ikke i nærheden af bagvæggen.
- Alle materialer, der anvendes til at fremstille kager, skal være friske og ved stuetemperatur.
- Produkternes tilberedningsstatus kan variere afhængigt af mængden af mad og størrelsen på køkkengrej.
- Forme i metal, keramik og glas forlænger tilberedningstiden, og konditorivarernes bundoverflade brunes ikke jævnt.
- Hvis du bruger kogepapir under tilberedningen, kan der observeres lidt brunning på madens bundflade. I dette

tilfælde skal du muligvis forlænge din tilberedningstid ca. 10 minutter.

- De værdier, der er angivet i madlavningstabellerne, er resultatet af de test, der er udført i vores laboratorier. Egnede værdier for dig kan afvige fra disse værdier.
- Placer din mad på den passende hylde, der anbefales i madlavningstabellen. Henvi til ovnens nederste hylde som hylde 1.

Tips til bagning af kager

- Hvis kagen er for tør, øges temperaturen med 10 ° C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, skal du bruge en lille mængde væske eller sænke temperaturen med 10 ° C.
- Når toppen af kagen brændes, skal du lægge den på den nederste hylde, sænke temperaturen og forlænge bagetiden.
- Hvis det er godt tilberedt på indersiden, men klistret på ydersiden, skal du bruge en mindre mængde

væske, sænke temperaturen og forlæn kogetiden.

Tips til madlavning af kager

- Hvis wienerbrødet er for tørt, øges temperaturen med 10 ° C og forkort kogetiden. Fugt dejen ark med en sauce lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.
- Hvis kagerne koges langsomt, skal du sørge for, at tykkelsen på de kager, du har tilberedt, ikke løber over bakken.
- Hvis wienerbrødet er brunet på overfladen, men bunden ikke er kogt, skal du sørge for, at den mængde sauce, du bruger til wienerbrødet, ikke er for høj i bunden af wienerbrødet. For jævn bruning, prøv at sprede saucen jævnt mellem dejpladerne og kagerne.
- Bag din kager i den position og temperatur, der svarer til madlavningsbordet. Hvis bunden stadig ikke er tilstrækkeligt brunet, placeres den på en nedre hylde til den næste madlavning.

Tilberedningsbord til bagværk og ovnmad

Forslag til madlavning med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Kager i bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	180	20 ... 30
Kager i form	Kageform på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	1	180	40 ... 50
Småkager	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	160	20 ... 30
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	1	150	40 ... 50
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Top og bundopvarmning	2	160	30 ... 40
	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	1	160	35 ... 45
Cookie	Wienerbrødsbakke*	Top og bundopvarmning	2	170	25 ... 35

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hydeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Wienerbrød	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	180	35 ... 45
Fedt wienerbrød	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200	20 ... 30
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	1	180	20 ... 30
Hele brød	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200	30 ... 40
	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	1	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær form af glas / metal på trådgrill**	Top og bundopvarmning	1 eller 2	200	30 ... 40
Æbletærte	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Top og bundopvarmning	2	180	50 ... 70
	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Ventilatoropvarmning	1	170	50 ... 70
Pizza	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standardbakke*	Pizza funktion	2	200 ... 220	10 ... 15

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

** Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Tilberedningsbord til Øko-ventilatoropvarmning - driftsfunktion

- Du må ikke ændre tilberedningstemperaturen, når tilberedningen er startet Øko-ventilatoropvarmning - driftsfunktion.
- Åbn ikke døren under tilberedning i Øko-ventilatoropvarmning - driftsfunktion. Hvis døren ikke åbnes, optimeres den indvendige temperatur for at spare energi og kan afvige fra displayet.
- Forvarm ikke i tilstanden Øko-ventilatoropvarmning.

Forslag til madlavning med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hydeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Småkager	Standardbakke*	1	160	25 ... 35
Cookie	Standardbakke*	1	180	25 ... 35
Wienerbrød	Standardbakke*	1	200	45 ... 55
Fedt wienerbrød	Standardbakke*	1	200	35 ... 45

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

Kød, fisk og fjerkræ

Nøglepunkterne ved stegning

- Krydderier alle kylling, kalkun og store stykker kød med citronsaft og peber før madlavning vil øge madlavning ydeevne.
 - Det tager omkring 15 til 30 minutter mere at tilberede udbenet kød end filet ved stegning.
 - Du bør beregne omkring 4 til 5 minutters tilberedningstid pr centimeter af tykkelsen af kødet .
- Når tilberedningstiden er overstået, skal kødet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften af kødet er bedre fordelt til det stegte kød og kommer ikke ud, når kødet er skåret.
 - Fisk skal placeres på en mellemstor eller lav niveau hylde i en varmebestandig plade.
 - Tilbered de madvarer, der anbefales i tilberedningsbordet, med en enkelt bakke.

Tilberedningsbord til kød, fisk og fjerkræ

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Standardbakke *	Top og bundopvarmning	2	15 min 250/max, så 180 ... 190	100 ... 120
Lammekølle (1.5 - 2.0 kg)	Standardbakke *	Top og bundopvarmning	2	15 min 250/max, så 170	90 ... 110
Stegt kylling (1.5-2.0 kg)	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	Ventilatoropvarmning	1	15 min 250/max, så 180 ... 190	55 ... 65
	Standardbakke *	"3D" funktion	1	15 min 250/max, så 190	65 ... 85
Fisk	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	Ventilatoropvarmning	2	200	20 ... 30
	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	"3D" funktion	2	200	20 ... 30

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

** Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Grill

Rødt kød, fisk og fjerkræ kød vil hurtigt blive brun, når de er grillet, sørg for at holde en smuk skorpe og ikke tørre ud. Filetkød, spydkød, pølser samt saftige grøntsager (tomater, løg osv.) er særligt velegnede til grillning.

Generelle advarsler

- Mad, der ikke er egnet til grill, udgør en brandfare. Kun grillmad der er egnet til tunge grill. Læg heller ikke maden for langt tilbage på grillen. Dette er det hotteste område, og fedtholdige fødevarer kan tage ild.
- **Luk ovnens dør, mens du griller. Grill aldrig med ovndøren åben. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!**

Grillens vigtigste punkter

- Forbered fødevarer af samme tykkelse og vægt så meget som muligt for grillen.
- Placer de stykker, der skal grilles på trådgrillen eller trådgrillbakken, ved at fordele dem uden at overskride varmerens mål.
- Afhængigt af tykkelsen af de stykker, der skal grilles, kan tilberedningstiden i tabellen variere.
- Skub trådgrillen eller trådgrillbakken til det ønskede niveau i ovnen. Hvis du laver mad på trådgrillen, skal du skubbe ovnbakken til den nederste hylde for at opsamle olierne. Den ovnbakke, du skal skubbe, skal være dimensioneret til at dække hele grillområdet. Denne bakke følger muligvis ikke med produktet. Sæt noget vand i ovnbakken for nem rengøring.

Grillbord

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Fisk	Grillrist	2	250/max	20 ... 25
Kyllingestykker	Grillrist	2	250/max	25 ... 35
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Grillrist	2	250/max	20 ... 30
Lammekoteletter	Grillrist	2	250/max	20 ... 25
Bøf - (1 skiver)	Grillrist	2	250/max	25 ... 30
Kalvekoteletter	Grillrist	2	250/max	25 ... 30
Grønsagsgratin	Grillrist	2	220	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	2	250/max	1 ... 4

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillet mad.
Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

Prøve fødevarer

- Fødevarer på dette kogebord fremstilles i henhold til EN 60350-1-

standarden for at lette afprøvningen af produktet for kontrolinstitutter.

Tilberedningsbord til testfødevarer

Forslag til madlavning med en enkelt bakke

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Småkager (sød småkage)	Standardbakke *	Top og bundopvarmning	2	140	20 ... 30
	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	1	140	15 ... 25
Småkager	Standardbakke *	Top og bundopvarmning	2	160	20 ... 30
	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	1	150	40 ... 50
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Top og bundopvarmning	1	160	30 ... 40
	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	1	160	35 ... 45
Æbletærte	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Top og bundopvarmning	2	180	50 ... 70
	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgitter**	Ventilatoropvarmning	1	170	50 ... 70

Foropvarmning anbefales til al mad.

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

** Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Grill

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Ristet brød	Grillrist	2	250	3 ... 5
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Grillrist	2	250	20 ... 30

Vend maden efter 1/2 af den samlede grilltid.

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillet mad.

7 Vedligeholdelse og pleje

Generelle oplysninger om rengøring

⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Apparatet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således skal madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, rengøringspulvere, rengøringscremer, afkalkningsmidler eller skarpe genstande under rengøringen.
- Der er ikke behov for et specielt rengøringsmiddel til rengøring efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør mikrofiberklud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen del af dit apparat i opvaskemaskinen.

Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.
- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt.

Efter hver brug skal du rengøre det med et rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.

- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og protein pletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.

Emaljerede overflader

- Efter hver brug skal du rengøre emaljeoverfladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud.
- Hvis dit produkt har en let damprengøringsfunktion, kan du foretage let damprengøring af let, ikke-permanent smuds. (Se afsnittet "Nem damprengøring")
- Ved vedvarende pletter anbefales ovn- og grillrensere på webstedet for dit produktmærke, og en ikke-ridsende skuresvamp bruges. Brug ikke en ekstern ovnrensere.
- Ovnens skal køle af for rengøring i kogeområdet. Rengøring på varme overflader vil skabe både brandfare og beskadigelse af emaljeoverfladen.

Katalytiske overflader

- Sidevæggene i kogeområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer efter model.
- De katalytiske vægge har en lys mat og porøs overflade. Ovnens katalytiske vægge bør ikke rengøres.
- Katalytiske overflader absorberer olie takket være den porøse struktur og begynder at skinne, når overfladen er

mættet med olie. I dette tilfælde anbefales det at udskifte delene.

Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

Plastdele og malede overflader

- Rengør emaljeplader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.
- Sørg for, at leddene på apparatets komponenter ikke efterlades så

fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

Rengøring af tilbehør

Medmindre andet er angivet i brugervejledningen, må produkttilbehøret ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Rengøring af kontrolpanelet

- Når du rengør kontrolpanelerne med knapper, skal du tørre panelet og knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke knapperne og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.
- Brug ikke inox-rengøringsmidler rundt om knapperne, mens du rengør inox-panelerne med drejeknap. Indikatorerne omkring knapperne kan slettes.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en nøgletalåsfunktion, skal du indstille nøgletalåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

Rengøring af indersiden af ovnen (kogeområde)

Følg de rengøringstrin, der er beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" i henhold til overfladetyperne i ovnen.

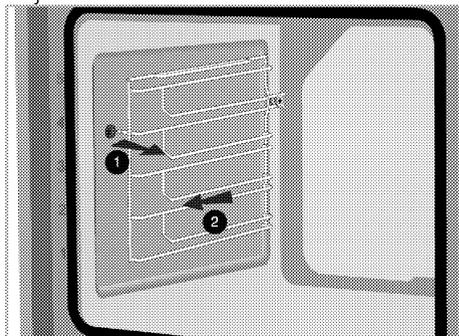
Rengøring af ovnens sidevægge

Sidevæggene i madlavningsområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer afhængigt af modellen. Hvis der er en katalytisk væg, skal du se afsnittet "Katalytiske vægge" for at få oplysninger.

Hvis dit produkt er en trådhyldemodel, skal du fjerne trådhylderne, før du rengør sidevæggene. Derefter fuldføre rengøring som beskrevet i "Generel rengøring oplysninger" afsnit i henhold til sidevæggen overflade type.

Sådan fjernes sidewirehylderne:

1. Fjern den forreste del af trådhylden ved at trække i den på sidevæggen i den modsatte retning.
2. Træk trådhylden mod dig selv for at fjerne den helt.



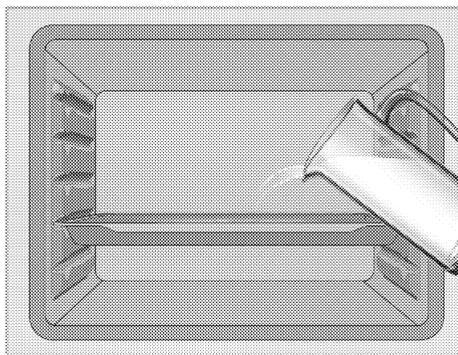
3. For at fastgøre hylderne igen skal de procedurer, der anvendes ved fjernelsen af dem, gentages fra slutningen til begyndelsen.

Nem damprensning

Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

Det sikrer nem rengøring, fordi snavs (som ikke har ventet for længe) blødgøres med den damp, der er dannet i ovnen, og vanddråberne kondenserer på ovnens indre overflader.

1. Fjern alt tilbehør i ovnen.
2. Hell 500 ml vand i bagepladen, og anbring bakken på ovnens 2. gitter.



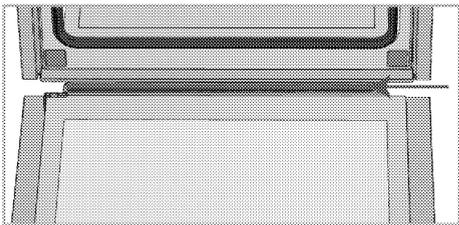
3. Sæt ovnen i simpel damprensningstilstand, og lad den køre ved 100 ° C i 15 minutter.

Åbn døren med det samme, og tør indersiden af ovnen med en fugtig svamp eller klud. Damp slipper ud, når døren åbnes. Dette kan forårsage forbrændinger. Vær forsigtig, når du åbner ovnsdøren.

Brug varmt vand med vaskevæske, en blød klud eller svamp til at rengøre den stædige snavs og tør den af med en tør klud.

i Under den nemme damprengøringsfunktion vil vand, der er i bassinet ved bunden af ovnen for at blødgøre let dannede rester / snavs i ovnrummet, fordampe og kondensere i ovnrummet og det indvendige glas i ovndøren, derfor kan vand dryppe når ovnlågen åbnes. Tør kondensvand væk, så snart ovnlågen åbnes.

Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt. Efter kondens i ovnen kan der være vand eller fugt i bassinkanalen under ovnen. Efter brug skal du rengøre denne poolkanal med en fugtig klud og derefter tørre den.



Rengøring af ovndøren

i Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler, metalskrabere, tråduld eller blegemiddelmaterialer til at rengøre ovndøren og glasset.

Du kan fjerne ovndøren og dørglas for at rengøre dem. Sådan fjernes døre og vinduer er forklaret i afsnittene "Fjernelse af ovndøren" og "Fjernelse af dørens indvendige briller". Når du har fjernet dørens indvendige briller, skal du rengøre dem med et opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. Tør glasset med vineddike og kom det på kalkresterne, der kan opstå på ovnglasset.

Fjernelse af ovndøren

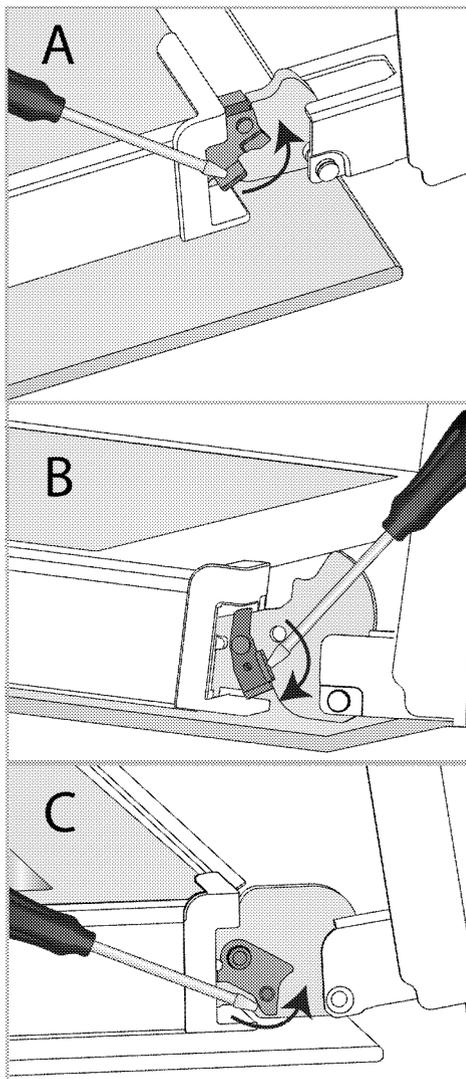
1. Åbn ovndøren.
2. Åbn klemmerne i hoveddørens hængselstik til højre og venstre ved at trykke nedad som vist på figuren.

Hængselstypen (A), (B), (C) varierer alt efter produktmodellen. Figureerne nedenfor viser, hvordan man åbner alle hængseltyper.

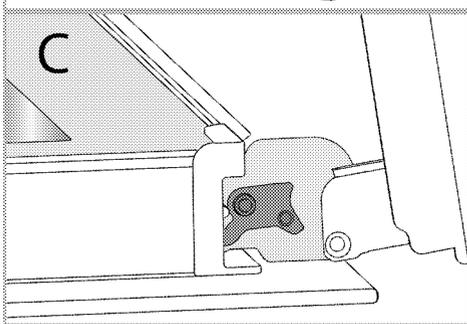
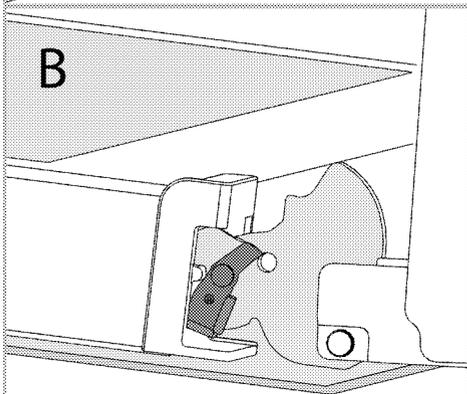
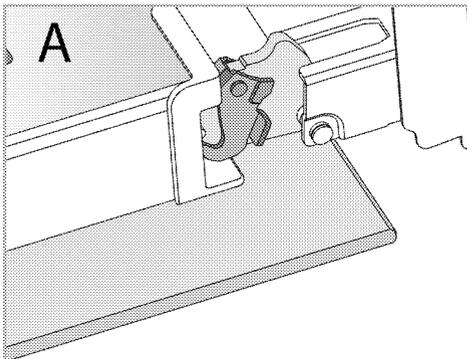
(A) hængsel af typen fås i normale dørtyper.

(B) hængsel fås i blødt lukkende dørtyper.

(C) hængsel af typen fås i bløde dørtyper, der åbner / lukker.

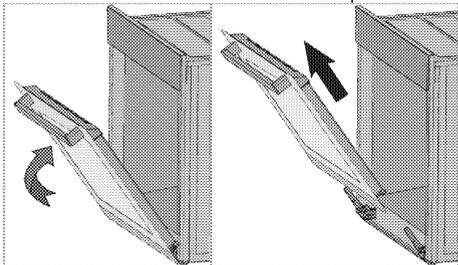


Hængsellås - lukket position



Hængsellås - åben position

3. Få ovndøren til en halvåbne position.



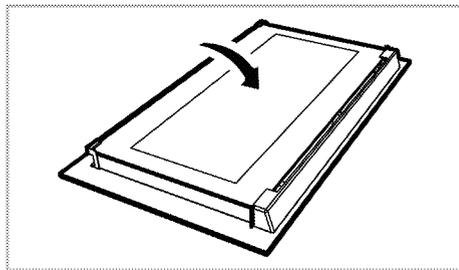
4. Træk den fjernede dør opad for at frigøre den fra højre og venstre hængsler og fjern den.

i For at fastgøre døren igen skal de procedurer, der anvendes ved fjernelsen, gentages fra slutningen til begyndelsen. Når du installerer døren, skal du sørge for at lukke clipsene på hængselstikket.

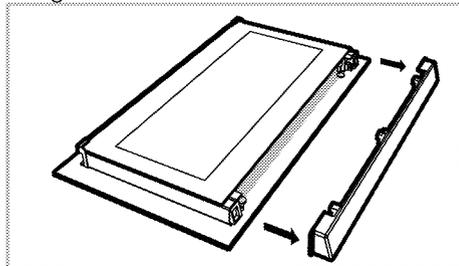
Fjernelse af ovndørens inderglas

Indvendigt glas af produktets hoveddør kan fjernes med henblik på rengøring.

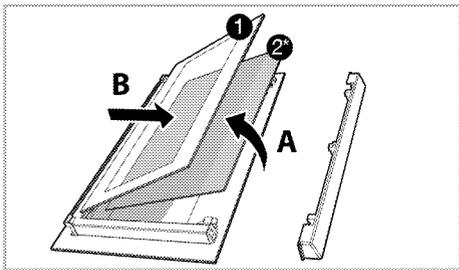
1. Åbn ovndøren.



2. Fjern den plastkomponent, der er fastgjort på den øverste del af hoveddøren, ved at trække den mod dig selv.



3. Som vist på figuren løftes det inderste glas (1) forsigtigt mod 'A' og derefter fjernes det ved at trække mod 'B'.



- 1 Inderste glasplade
- 2* Indvendig glasplade (Det findes muligvis ikke på dit produkt.)
4. Hvis dit produkt har et indvendigt glas (2), skal du gentage den samme proces for at frigøre det (2).
5. Det første trin i omgrupperingen af døren er at samle det inderste glas (2). Placer glassets skrå kant for at opfylde den skrå kant af plaståbningen. (Hvis dit produkt har et indvendigt glas). Indvendigt glas (2) skal fastgøres til plaståbningen, der er tættest på det inderste glas (1).
6. Mens du samler det inderste glas (1), skal du være opmærksom på at placere den trykte side af glasset på det indre glas. Det er afgørende at placere de nederste hjørner af det inderste glas (1) for at opfylde de lavere plast slots.
7. Skub plastkomponenten mod rammen, indtil der høres en "klik" lyd.

Rengøring af ovnlampen

I tilfælde, hvor ovnlampens glasdør i kogeområdet bliver snavset; rengør med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør klud. I tilfælde af fejl i ovnlampen kan du udskifte ovnlampen ved at følge de efterfølgende afsnit.

Udskiftning af ovnlampen

⚠ Generelle advarsler

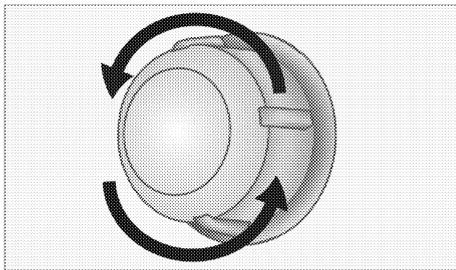
- For at undgå risikoen for elektrisk stød, før ovnlampen udskiftes, skal du tage

stikket ud og vente på, at ovnen afkøles. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

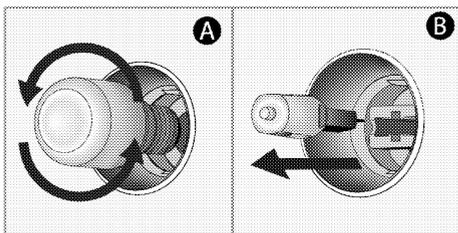
- I denne ovn bruges en glødelampe med en effekt på mindre end 40 W, en højde på mindre end 60 mm, en diameter på mindre end 30 mm eller en halogenlampe med fatningstype G9, en effekt på mindre end 60 W. Lamperne er velegnede til drift ved temperaturer over 300 ° C. Ovnlamper kan fås hos autoriserede serviceagenter eller teknikere med licens.
- Lampens position kan afvige fra den, der er vist i figuren.
- Den lampe, der anvendes i dette produkt, er ikke egnet til brug i belysningen af hjemmerum. Formålet med denne lampe er at hjælpe brugeren med at se fødevarer.
- De lamper, der anvendes i dette produkt, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom temperaturer over 50 ° C.

Hvis ovnen har en rund lampe,

1. Tag produktet ud af elektriciteten.
2. Fjern glasdækslet ved at dreje det mod uret.



3. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.

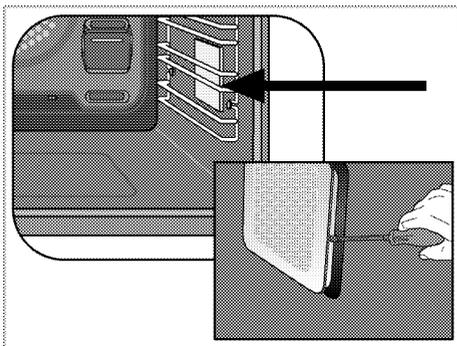


4. Påmontering af glasdækslet.

Hvis ovnen har en firkantet lampe,

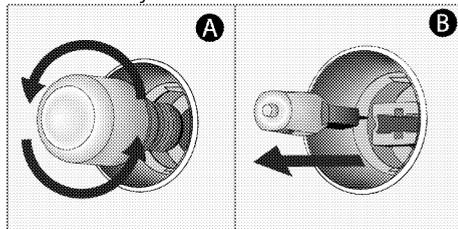
1. Tag produktet ud af elektriciteten.

2. Fjern trådhylderne i henhold til beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttende glasdæksel med en skruetrækker.

4. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



5. Påslut glasdækslet og trådhylderne igen.

8 Fejlfinding

Kontakt den autoriserede serviceagent eller tekniker med licens eller den forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selvom du har implementeret instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

Ovnen udsender damp, når den er i brug.

- Det er normalt, at der slipper damp ud under drift. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Der forekommer vanddråber under tilberedningen.

- Den damp, der opstår under tilberedningen, kan kondensere og danne vanddråber, når det rammer produktets kolde overflader. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet udsender metallyde under opvarmning og køling.

- Når metaldelene opvarmes, kan de udvide sig og forårsage støj. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet fungerer ikke.

- Netsikringen er defekt eller er udløst. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal du udskifte eller nulstille dem.*
- Produktet er ikke tilsluttet stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikforbindelsen.*
- Knapper/knapper/taster på kontrolpanelet fungerer ikke. >>> *Hvis dit produkt er udstyret med nøglelå funktion, kan tastelock være aktiveret. Deaktiver den.*

Ovnlys virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. >>> *Udskift ovnlampen.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller, om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal sikringerne udskiftes eller nulstilles.*

Ovnen opvarmes ikke.

- Kan ikke indstilles til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- I modeller, der er udstyret med en timer, justeres timeren ikke. >>> *Juster klokkeslættet.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller, om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal sikringerne udskiftes eller nulstilles.*

(I modeller med timer) Urvisningen blinker, eller ursymbolet er slået til.

- Der er opstået et tidligere strømsvigt. >>> *Juster produktets tid/kontakt, og tænd det igen.*

