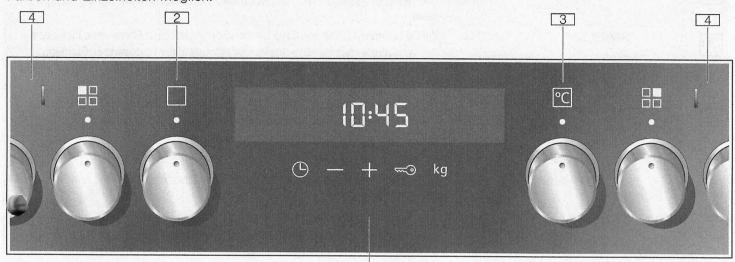
# Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

**Hinweis:** Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

#### Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld und die Anordnung der Bedienelemente.



1

1 Tasten und Display

Die Tasten sind Touch-Felder, unter denen Sensoren liegen. Tippen Sie nur auf das Symbol, um die Funktion auszuwählen. Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.

2 Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart oder weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.

3 Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein oder wählen die Einstellung für weitere Funktionen. Den Temperaturwähler können Sie von der Nullstellung aus nur nach rechts drehen, bis zum Anschlag. Nicht darüber hinaus.

4 Kochstellen-Schalter

Mit den vier Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Leistung der einzelnen Kochstellen ein. Das Symbol über dem jeweiligen Schalter zeigt Ihnen, welche Kochstelle Sie damit einstellen.

**Hinweis:** Bei manchen Geräten sind die Schaltergriffe versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Schaltergriff.

# **Tasten und Display**

Mit den Tasten können Sie verschiedene Zusatzfunktionen Ihres Gerätes einstellen. Im Display sehen Sie die Werte dazu.

Symb	ool	Bedeutung	
<u>(</u>	Zeitfunktionen	Wecker ♠, Dauer I→I, Ende →I und Uhrzeit ⊕ auswählen, durch mehrfa- ches Antippen.	
- +	Minus Plus	Einstellwerte veringern. Einstellwerte erhöhen.	
<b>∞</b> ⊚	Kindersicherung	Backofen-Funktionen am Bedienfeld sperren und entsperren.	
kg	Gewicht	Gewicht bei den Programmen auswählen.	

#### Display

Der Wert, der gerade einstellbar ist oder abläuft, steht im Display im Vordergrund.

Um die einzelnen Zeitfunktionen zu nutzen, tippen Sie mehrfach auf die Taste ⊕. Welcher Wert gerade im Vordergrund ist, zeigen Ihnen die Pfeile ≎ über und unter dem jeweiligen Symbol.

# Heizarten und Funktionen

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Heizart		Verwendung
	3D-Heißluft	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Heißluft Sanft	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.
<b>8</b>	Pizzastufe	Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizköper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Unterhitze	Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.
<b>[</b>	Grill, große Fläche	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
- Z	Umluftgrillen	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken.  Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Ober-/Unterhitze	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag.  Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.  Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

#### Weitere Funktionen

Ihr neuer Backofen bietet Ihnen noch weitere Funktionen, die wir Ihnen hier kurz erklären.

Funktion		Verwendung
»()()	Schnellaufheizen	Garraum schnell vorheizen, ohne Zubehör.
<b>小</b>	Garraumbeleuchtung	Garraumbeleuchtung einschalten, ohne Funktion. Erleichtert Ihnen z. B. das Reinigen des Garraums.
P	Programme	Für viele Gerichte sind die passenden Einstellwerte bereits im Gerät programmiert.  → "Programme" auf Seite 20

# **Temperatur**

Die Temperatur im Garraum stellen Sie mit dem Temperaturwähler ein. Außerdem werden damit die Stufen für weitere Funktionen gewählt.

Bei sehr hohen Temperaturen senkt das Gerät nach längerer Zeit die Temperatur etwas ab.

Position		Bedeutung	
•	Nullstellung	Das Gerät heizt nicht.	
50-275	Temperaturbereich	Die einstellbare Temperatur im Garraum in °C.	

(	1, 2, 3 oder I, II, III	Grillstufen	Die einstellbaren Stufen für Grill, große Fläche wund kleine Fläche schwach Gerätetyp).  Stufe 1 = schwach Stufe 2 = mittel Stufe 3 = stark
	P	Programme	Die Stellung für die Programm- funktion.

### Temperaturanzeige

Wenn das Gerät heizt, leuchtet im Display das Symbol 1. In den Heizpausen erlischt es.

Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald das Symbol das erste Mal erlischt. Hinweis: Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

#### Kochfeld

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Bitte lesen Sie diese zur sicheren und richtigen Bedienung sorgfältig durch.

Sie finden darin Wichtiges zur Sicherheit, eine ausführliche Anleitung zum Einstellen und viele Informationen zur Pflege und Reinigung des Kochfeldes.

#### Garraum

Verschiedene Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.



#### arätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, läuft der Betrieb weiter.

### Garraumbeleuchtung

Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Garraumbeleuchtung während des Betriebs an. Beim Beenden des Betriebs mit dem Funktionswähler schaltet sie aus.

Mit der Stellung Garraumbeleuchtung am Funktionswähler, können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten. Das hilft Ihnen z. B. bei der Reinigung Ihres Gerätes.

#### Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

#### Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät erhitzt sonst.

Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

# Zubehör

Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

# Regelzubehör

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.



Für Geschirr, Kuchen- und Auflauffor-

Für Braten und Grillstücke und Tiefkühl-

### Universalpfanne

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.

Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost arillen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

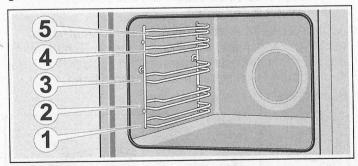
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion. Sobald es wieder abkühlt, verschwindet die Verformung.

#### Zubehör einschieben

Der Garraum hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Am Garraum ist die oberste Einschubhöhe bei manchen Geräten mit einem Grillsymbol gekennzeichnet.



Das Zubehör immer zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Etwa bis zur Hälfte kann das Zubehör herausgezogen werden, ohne dass es kippt.

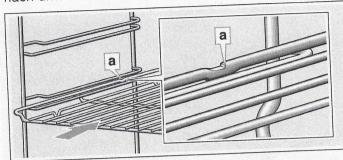
#### **Hinweise**

- Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, sodass es die Gerätetür nicht berührt.
- Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht brauchen aus dem Garraum.

#### Rastfunktion

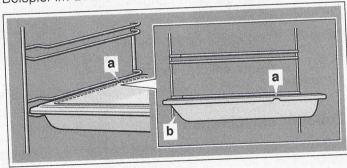
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf, dass die Rastnase a hinten ist und nach unten zeigt. Die offene Seite muss zur Gerätetür und die Krümmung nach unten - zeigen.



Achten Sie beim Einschieben von Blechen darauf, dass die Kerbe a hinten ist und nach unten zeigt. Die Abschrägung des Zubehörs b muss vorne zur Gerätetür zeigen.

Beispiel im Bild: Universalpfanne

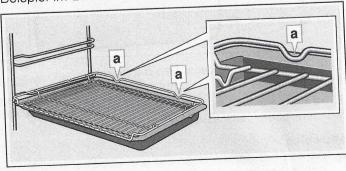


# Zubehör kombinieren

Sie können den Rost gleichzeitig mit der Universalpfanne einschieben, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

Achten Sie beim Auflegen des Rostes darauf, dass beide Abstandshalter a auf dem hinteren Rand stehen. Beim Einschieben der Universalpfanne ist der Rost über dem oberen Führungsstab der Einschubhöhe.

Beispiel im Bild: Universalpfanne



# Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreic Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Bitte sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu je Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genau Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

→ "Kundendienst" auf Seite 20

# Sonderzubehör

#### Rost

Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten und G

#### Backblech

Für Blechkuchen und Kleingebäck.

### Universalpfanne

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Brate Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie d auf dem Rost grillen.

### Einlegerost

Für Fleisch, Geflügel und Fisch.

Zum Einlegen in die Universalpfanne, um abtropfendes Fett u Fleischsaft aufzufangen.

# Universalpfanne, antihaft-beschichtet

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Brat Gebäck und Braten lösen sich leichter von der Universalpfan

# Backblech, antihaft-beschichtet

Für Blechkuchen und Kleingebäck.

Das Gebäck löst sich leichter vom Backblech.

# Zwei Universalpfannen, schmales Format

Für saftige Kuchen, Gebäck und Tiefkühlgerichte.

Die Universalpfannen nicht mit den Klipp Auszügen verwend nicht auf den Rost stellen.

#### Profi-Pfanne

Für die Zubereitung von großen Mengen. Ideal geeignet z. E Moussaka.

# Profi-Pfanne mit Einlegerost

Für die Zubereitung von großen Mengen.

# Deckel für die Profi-Pfanne

Der Deckel macht die Profi-Pfanne zum Profi-Bräter.

### Pizzablech

Für Pizza und große runde Kuchen.

#### Grillblech

Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz. Nur versalpfanne verwenden.

#### Backstein

Für selbstgemachtes Brot, Brötchen und Pizza, die einen I Boden erhalten sollen.

Der Backstein muss auf die empfohlene Temperatur vorg

BSH Ha Carl-W **GERM** 

sieme

Hergest

#### Glasbräter

Für Schmorgerichte und Aufläufe.

#### Glaspfanne

Für Aufläufe, Gemüsegerichte und Gebäck.

#### Clip Auszua

Die Auszugsschienen können in jeder Höhe verwendet werden. Es können soviele Auszüge angebracht werden, wie freie Ebenen vorhanden sind.

#### Auszugssystem 1-fach

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

#### Auszugssystem 2-fach

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

#### Auszugssystem 3-fach

Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.





# Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör

#### Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss erscheint im Display die Uhrzeit. Stellen Sie aktuelle Uhrzeit ein.

#### Uhrzeit einstellen

Achten Sie darauf, dass der Funktionswähler auf der Nullstellung ist.

Die Uhrzeit startet bei "12:00 Uhr".

1. Mit Taste - oder + die Uhrzeit einstellen.

Zum Bestätigen auf Taste 🕒 tippen.

Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

# Garraum und Zubehör reinigen

Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten, reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

#### Garraum reinigen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Garraum auf.

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste wie z. B. Styroporkügelchen im Garraum sind und entfernen Sie Klebeband im oder am Gerät. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Lüften Sie die Küche solange das Gerät heizt.

Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie Heizart und Temperatur einstellen erfahren Sie im nachfolgenden Kapitel. -> "Gerät bedienen" auf Seite 11

Einstellungen		
Heizart	3D-Heißluft 🚳	
Temperatur	maximal	
Dauer	1 Stunde	

Schalten Sie das Gerät nach der angegeben Dauer aus. Wenn der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.

#### Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.



# Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen.

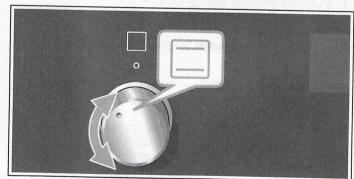
# Gerät ein- und ausschalten

Der Funktionswähler schaltet das Gerät ein und aus. Sobald Sie ihn in eine Position außerhalb der Nullstellung drehen, ist das Gerät eingeschaltet. Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionswähler immer auf die Nullstellung drehen.

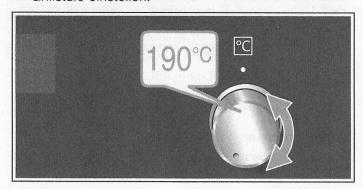
# Heizart und Temperatur einstellen

Mit Funktions- und Temperaturwähler stellen Sie ganz einfach Ihr Gerät ein. Welche Heizart für welches Gericht am besten geeignet ist, sehen Sie am Anfang der Gebrauchsanleitung. → "Gerät kennen lernen" auf Seite 7

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze bei 190 °C. 1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.

Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

**Hinweis:** Sie können am Gerät auch Dauer und Ende für den Betrieb einstellen. → "Zeitfunktionen" auf Seite 12

### Ändern

Sie können Heizart und Temperatur jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

#### Schnellaufheizen

Mit dem Schnellaufheizen können Sie die Aufheizdauer verkürzen.

Verwenden Sie danach am besten:

■ ® 3D-Heißluft

Verwenden Sie Schnellaufheizen nur bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

- 1. Funktionswähler auf stellen.
- 2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.

Nach wenigen Sekunden beginnt der Backofen zu heizen.

Wenn das Schnellaufheizen beendet ist, ertönt ein Signal. Geben Sie Ihr Gericht in den Garraum.

# **Zeitfunktionen**

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

Zeitf	unktion	Verwendung
<u>I→I</u>	Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb.
$\rightarrow$	Ende	Geben Sie die Dauer und eine gewünschte Endezeit ein. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist.
<b>A</b>	Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen und beeinflusst das Gerät nicht.
( <u>C</u> )	Uhrzeit	Solange keine andere Funktion im Vorder- grund läuft, zeigt Ihnen das Gerät die Uhrzeit im Display an.

Erst nach dem Einstellen einer Heizart, können Sie die Dauer mit der Taste (\*) aufrufen. Nach dem Einstelle einer Dauer ist die Endezeit abrufbar. Der Wecker kann jederzeit eingestellt werden.

Nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie auf die Taste (1) tippen.

**Hinweis:** Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.  $\rightarrow$  "Grundeinstellungen" auf Seite 15

#### Dauer einstellen

Die Gardauer für Ihr Gericht können Sie am Gerät einstellen. So wird die Gardauer nicht ungewollt überschritten und Sie müssen andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Betrieb zu beenden.

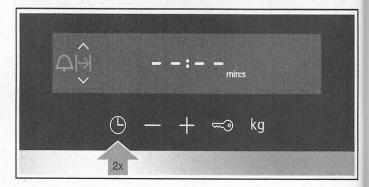
Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

Je nachdem auf welche Taste Sie zuerst tippen, beginnt die Dauer bei einem anderen Vorschlagswert:

10 Minuten bei Taste – und 30 Minuten bei Taste +.

Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

- 1. Heizart und Temperatur oder Stufe einstellen.
- 2. Zweimal auf Taste ⊕ tippen.
  Im Display ist die Dauer H markiert.



3. Mit Taste - oder + die Dauer einstellen.



Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen. Im Display läuft die Dauer ab.

Bei manchen Geräten läuft die Dauer im Hintergrund ab. Mit Taste () können Sie die Dauer abfragen.

#### Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Im play steht die Dauer auf null.

Sobald das Signal beendet ist, können Sie mit Taste + erneut eine Dauer einstellen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

#### Ändern und abbrechen

Mit Taste – oder + können Sie die Dauer jederzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste – die Dauer ganz auf Null zurück. Das Gerät heizt ohne Dauer weiter.

#### Zeitfunktionen abfragen

Wenn Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole im Display. Das Symbol, dessen Zeit gerade angezeigt wird, ist markiert.

Um die Werte der verschiedenen Zeitfunktionen zufragen, tippen Sie die Taste (1) so oft, bis das gewünschte Symbol markiert ist.

#### Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie verschieben. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

#### **Hinweise**

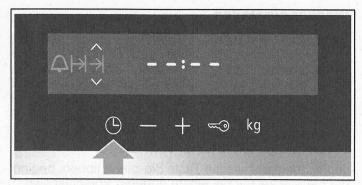
- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.
- Stellen Sie ein Ende nicht mehr ein, wenn der Betrieb bereits gestartet war. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Das Ende der Dauer kann maximal um 23 Stunden und 59 Minuten nach hinten verschoben werden.

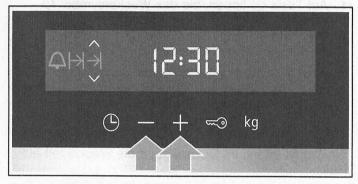
Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die eingestellte Dauer beträgt 45 Minuten und das Gericht soll um 12:30 Uhr fertig sein.

1. Heizart und Temperatur oder Stufe einstellen.

- 2. Zweimal auf Taste ( tippen und mit Taste oder + die Dauer einstellen.



 Mit Taste + oder - das Ende auf später verschieben.



Nach wenigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellungen. Im Display steht die Endezeit. Sobald das Gerät startet, läuft die Dauer ab.

Bei manchen Geräten läuft die Dauer im Hintergrund ab. Mit Taste 🕒 können Sie die Dauer abfragen.

#### Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer auf null.

Sobald das Signal beendet ist, können Sie mit Taste + erneut eine Dauer einstellen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

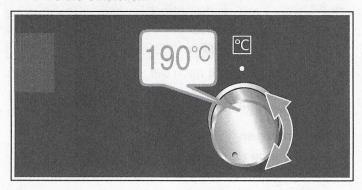
#### Ändern und abbrechen

Mit Taste – oder + können Sie die Endezeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Endezeit ist nicht mehr änderbar, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste – die Endezeit ganz zurück auf die aktuelle Uhrzeit plus Dauer. Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.

#### Zeitfunktionen abfragen

Wenn Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole im Display. Das Symbol, dessen Zeit gerade angezeigt wird, ist markiert. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.

Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

**Hinweis:** Sie können am Gerät auch Dauer und Ende für den Betrieb einstellen. → "Zeitfunktionen" auf Seite 12

#### Ändern

Sie können Heizart und Temperatur jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

#### Schnellaufheizen

Mit dem Schnellaufheizen können Sie die Aufheizdauer verkürzen.

Verwenden Sie danach am besten:

■ ® 3D-Heißluft

Verwenden Sie Schnellaufheizen nur bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

- 1. Funktionswähler auf stellen.
- Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.

Nach wenigen Sekunden beginnt der Backofen zu heizen.

Wenn das Schnellaufheizen beendet ist, ertönt ein Signal. Geben Sie Ihr Gericht in den Garraum.

# **Zeitfunktionen**

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

Zeitf	unktion	Verwendung
<del>   </del>	Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb.
$\rightarrow$ I	Ende	Geben Sie die Dauer und eine gewünschte Endezeit ein. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist.
<b>A</b>	Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen und beeinflusst das Gerät nicht.
( <u>L</u> )	Uhrzeit	Solange keine andere Funktion im Vorder- grund läuft, zeigt Ihnen das Gerät die Uhrzeit im Display an.

Erst nach dem Einstellen einer Heizart, können Sie die Dauer mit der Taste (\*) aufrufen. Nach dem Einstelle einer Dauer ist die Endezeit abrufbar. Der Wecker kann jederzeit eingestellt werden.

Nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie auf die Taste ① tippen.

**Hinweis:** Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. → "Grundeinstellungen" auf Seite 15

#### Dauer einstellen

Die Gardauer für Ihr Gericht können Sie am Gerät einstellen. So wird die Gardauer nicht ungewollt überschritten und Sie müssen andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Betrieb zu beenden.

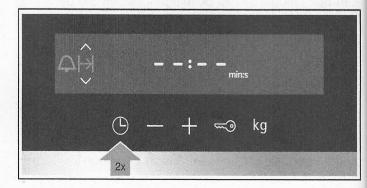
Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

Je nachdem auf welche Taste Sie zuerst tippen, beginnt die Dauer bei einem anderen Vorschlagswert:

10 Minuten bei Taste – und 30 Minuten bei Taste +.

Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

- 1. Heizart und Temperatur oder Stufe einstellen.
- 2. Zweimal auf Taste ⊕ tippen. Im Display ist die Dauer I→I markiert.



3. Mit Taste - oder + die Dauer einstellen.



Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen. Im Display läuft die Dauer ab.

Bei manchen Geräten läuft die Dauer im Hintergrund ab. Mit Taste ( können Sie die Dauer abfragen.

#### Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Im play steht die Dauer auf null.

Sobald das Signal beendet ist, können Sie mit Taste + erneut eine Dauer einstellen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

#### Ändern und abbrechen

Mit Taste – oder + können Sie die Dauer jederzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste – die Dauer ganz auf Null zurück. Das Gerät heizt ohne Dauer weiter.

#### Zeitfunktionen abfragen

Wenn Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole im Display. Das Symbol, dessen Zeit gerade angezeigt wird, ist markiert.

Un die Werte der verschiedenen Zeitfunktionen zufragen, tippen Sie die Taste ( ) so oft, bis das gewünschte Symbol markiert ist.

#### Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie verschieben. Sie können z.B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

#### Hinweise

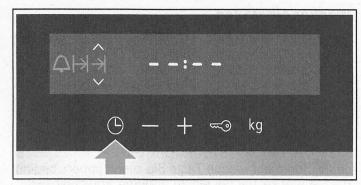
- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.
- Stellen Sie ein Ende nicht mehr ein, wenn der Betrieb bereits gestartet war. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Das Ende der Dauer kann maximal um 23 Stunden und 59 Minuten nach hinten verschoben werden.

Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die eingestellte Dauer beträgt 45 Minuten und das Gericht soll um 12:30 Uhr fertig sein.

1. Heizart und Temperatur oder Stufe einstellen.

- 2. Zweimal auf Taste 🕒 tippen und mit Taste oder + die Dauer einstellen.



 Mit Taste + oder - das Ende auf später verschieben.



Nach wenigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellungen. Im Display steht die Endezeit. Sobald das Gerät startet, läuft die Dauer ab.

Bei manchen Geräten läuft die Dauer im Hintergrund ab. Mit Taste 🕒 können Sie die Dauer abfragen.

#### Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer auf null.

Sobald das Signal beendet ist, können Sie mit Taste + erneut eine Dauer einstellen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

#### Ändern und abbrechen

Mit Taste – oder + können Sie die Endezeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Endezeit ist nicht mehr änderbar, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste – die Endezeit ganz zurück auf die aktuelle Uhrzeit plus Dauer. Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.

#### Zeitfunktionen abfragen

Wenn Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole im Display. Das Symbol, dessen Zeit gerade angezeigt wird, ist markiert. Um die Werte der verschiedenen Zeitfunktionen abzufragen, tippen Sie die Taste ① so oft, bis das gewünschte Symbol markiert ist.

### Wecker einstellen

Der Wecker läuft parallel zu anderen Einstellungen. Sie können ihn jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Er hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekunden-Schritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte größer, je höher der Wert ist.

Je nachdem auf welche Taste Sie zuerst tippen, beginnt die die Weckerzeit bei einem anderen Vorschlagswert: 5 Minuten bei Taste – und 10 Minuten bei Taste +.

- Auf Taste tippen, bis das Weckersymbol markiert ist.
- 2. Mit Taste oder + die Weckerzeit einstellen. Nach wenigen Sekunden startet die Weckerzeit.

**Tipp:** Wenn sich die eingestellte Weckerzeit auf den Gerätebetrieb bezieht, verwenden Sie die Dauer. Das Gerät schaltet damit automatisch ab.

#### Wecker ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Im Display steht die Weckerzeit auf Null.

Mit einer beliebigen Taste den Wecker ausschalten.

#### Ändern und abbrechen

Mit Taste – oder + können Sie die Weckerzeit jederzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste – die Weckerzeit ganz auf Null zurück. Der Wecker ist ausgeschaltet.

#### Zeitfunktionen abfragen

Wenn Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole im Display. Das Symbol, dessen Zeit gerade angezeigt wird, ist markiert.

Um die Werte der verschiedenen Zeitfunktionen abzufragen, tippen Sie die Taste (5) so oft, bis das gewünschte Symbol markiert ist.

#### Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

- Mit Taste oder + die Uhrzeit einstellen. Die Uhrzeit hört auf zu blinken.
- 2. Mit Taste (b) bestätigen.

Das Gerät übernimmt die eingestellte Uhrzeit.

**Hinweis:** Ob die Uhrzeit im Display angezeigt wird, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen.

→ "Grundeinstellungen" auf Seite 15

#### Uhrzeit ändern

Sie können die Uhrzeit bei Bedarf wieder ändern, von Sommer- auf Winterzeit.

Dazu bei ausgeschaltetem Gerät auf Taste (b) tipp bis das Symbol für die Uhrzeit markiert ist, und m Taste – oder + die Uhrzeit ändern.

# **A** Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einscl oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

#### Hinweise

- Ob sich die Funktion Kindersicherung einstelle lässt oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.
   → "Grundeinstellungen" auf Seite 15
- Ein evtl. angeschlossenes Kochfeld wird von d Kindersicherung am Backofen nicht beeinfluss
- Nach einem Stromausfall ist die Kindersicheru nicht mehr aktiv.

#### Aktivieren und deaktivieren

Zum Aktivieren der Kindersicherung muss der Funktionswähler auf der Nullstellung sein.

Taste ∞ ca. 4 Sekunden lang drücken.

Im Display erscheint das Symbol dazu. Die Kindersicherung ist aktiviert.

**Hinweis:** Wenn eine Weckerzeit ♀ eingestellt ist, diese weiter. Solange die Kindersicherung aktiv is kann die Weckerzeit nicht geändert werden.

Zum Deaktivieren erneut ca. 4 Sekunden lang Tas drücken, bis das Symbol im Display erlischt.

# **Grundeinstellungen**

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

### Liste der Grundeinstellungen

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes, sind nicht alle Grundeinstellungen verfügbar.

Auswahl
<ul><li>U = Uhrzeit ausblenden</li><li>I = Uhrzeit anzeigen*</li></ul>
I = ca. 10 Sekunden  = ca. 30 Sekunden*  = ca. 2 Minuten
<b>u</b> = aus <b>l</b> = ein*
<ul> <li>I = kurz</li> <li>Z = mittel</li> <li>3 = lang*</li> <li>Y = extra lang</li> </ul>
<ul> <li>I = ca. 3 Sekunden*</li> <li>Z = ca. 6 Sekunden</li> <li>3 = ca. 10 Sekunden</li> </ul>
<pre> ☐ = nein I = ja* </pre>
### = enthärtet  ### = weich (bis 1,3 mmol/l)  ### = mittel (1,3 - 2,5 mmol/l)  ### = hart (2,5 - 3,8 mmol/l)  ### = sehr hart* (über 3,8 mmol/l)

### Grundeinstellungen ändern

Nicht bei allen Gerätetypen verfügbar.

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

- Taste a. 4 Sekunden lang drücken. Im Display erscheint die erste Grundeinstellung, z. B. l.
- 2. Bei Bedarf die Einstellung mit Taste oder + ändern.
- 3. Mit Taste ( bestätigen. Im Display erscheint die nächste Grundeinstellung.
- 4. Mit Taste ( ) so alle Grundeinstellungen durchgehen und bei Bedarf mit Taste oder + ändern.
- 5. Zum Schluss zur Bestätigung Taste 🕒 erneut ca. 4 Sekunden lang drücken.

Alle Grundeinstellungen sind übernommen.

Sie können die Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern.

**Hinweis:** Nach einem Stromausfall werden die Grundeinstellungen wieder auf Werkseinstellung zurückgesetzt.



Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

# Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Bereiche bei Ihrem Gerät vorhanden.

#### Achtung! Oberflächenschäden

Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

**Tipp:** Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegemittel können Sie beim Kundendienst kaufen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Bereich	Reinigung
Gerät außen	
Edelstahlfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Kunststoff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Lackierte Flächen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.

Bedienfeld	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Türscheiben	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.
	Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.
Türgriff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.
	Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.
Gerät innen	
Emailflächen	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.
	Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden.
	Achtung! Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden. Schäden am Email können entstehen. Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.
	Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen. <b>Hinweis:</b> Durch Lebensmittelrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf mit Zitronensäure entfernen.
Glasabdeckung der Garraumbe- leuchtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.
	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Türdichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Türabdeckung	Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger verwenden. Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.
	Aus Kunststoff: Mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reini- gen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Kei- nen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Auszugssystem	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschiene entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.

#### Hinweise

■ Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. Glas, Kunststoff oder Metall.

Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und h keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtig

### Gerät sauberhalten

Damit sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden, halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Verschmutzungen umgehend.

Warnung – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzunge aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

**Tipps** 

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch So können sich Verschmutzungen nicht einbrenn

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißfleck immer sofort.

Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.

Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr,

z. B. einen Bräter.

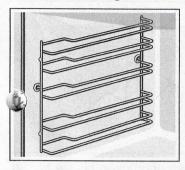
# Gestelle

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gestelle aushängen und reinigen können.

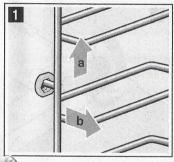
## Gestelle aus- und einhängen

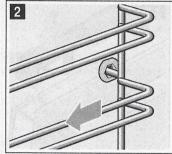
Die Gestelle werden sehr heiß. Nie die heißen Gestelle berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

#### Gestelle aushängen



- Gestell vorne etwas anheben a und aushängen b (Bild 1).
- 2. Danach das ganze Gestell nach vorne ziehen und herausnehmen (Bild 2).





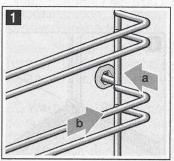
einigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

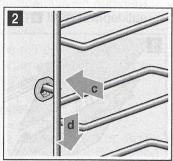
#### Gestelle einhängen

Die Gestelle passen nur rechts oder links. Achten Sie bei beiden Gestellen darauf, dass die gebogenen Stangen vorne sind.

1. Gestell zuerst mittig in die hintere Buchse einstecken **a**, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und nach hinten drücken **b** (Bild **1**).

2. Danach in die vordere Buchse einstecken **C**, bis das Gestell auch hier an der Garraumwand anliegt und nach unten drücken **d** (Bild **2**).





# **Gerätetür**

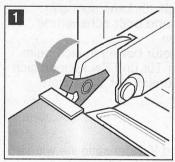
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür reinigen können.

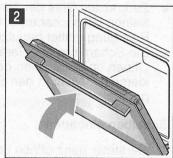
#### Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

#### Gerätetür feststellen

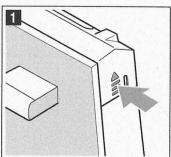
- 1. Gerätetür ganz öffnen.
- 2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild 1).
- 3. Gerätetür bis Anschlag schließen (Bild 2).

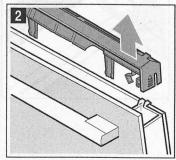




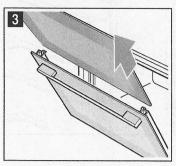
#### Scheiben ausbauen

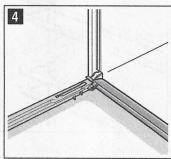
- An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild 1).
- 2. Abdeckung abnehmen (Bild 2).



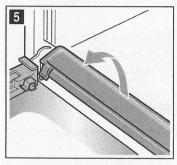


- 3. Scheibe herausziehen (Bild 3) und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.
- 4. Bei Bedarf können Sie die Kondensatleiste zum Reinigen herausnehmen. Dazu die Gerätetür ganz aufklappen (Bild 4).





5. Kondensatleiste nach oben klappen und herausziehen (Bild 5).



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch. Wischen Sie die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge ab.

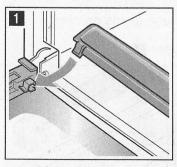
# **Warnung**

#### Verletzungsgefahr!

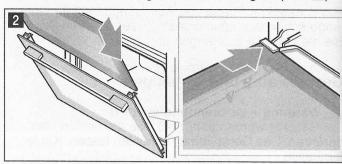
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

### Scheiben einbauen

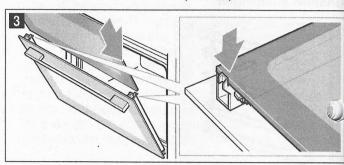
 Gerätetür ganz öffnen und Kondensatleiste wieder einsetzen. Dazu die Leiste senkrecht einstecken und nach unten drehen (Bild 1).



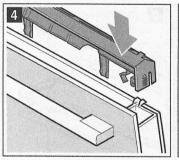
- 2. Gerätetür bis zum Anschlag schließen.
- 3. Scheibe einschieben und darauf achten, dass die Scheibe unten richtig in der Halterung ist (Bild 2).

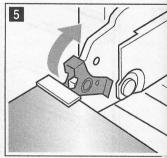


4. Scheibe oben andrücken (Bild 3).



- 5. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 4).
- 6. Gerätetür wieder ganz öffnen.
- 7. Beide Sperrhebel links und rechts zuklappen (Bild 5).





8. Gerätetür schließen.

#### Achtung!

Benutzen Sie den Garraum erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

# Störungen, was tun?

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

## Störungen selbst beheben

Technische Störungen am Gerät können Sie oft ganz leicht selbst beheben.

Wenn eine Speise nicht optimal gelingt, finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung. 

"Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 22

Störung	Mögliche Ur- sache	Abhilfe/Hinweise		
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.		
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.		
Im Display blinkt die Uhrzeit.	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.		
Gerät lässt sich nicht einstellen. Im Display leuch- tet ein Schlüssel- Symbol oder <b>SRFE</b> .	Kindersiche- rung ist akti- viert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie ca. 4 Sekunden lang die Taste mit dem Schlüssel-Symbol drücken.		

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nie das Gerät selbst versuchen zu reparieren. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Kundendienst rufen.

Marnung – Stromschlaggefahr!

Insachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

#### Fehlermeldungen im Display

Wenn im Display eine Fehlermeldung mit "£" erscheint, z. B. £05-32, tippen Sie auf die Taste ①. Die Fehlermeldung wird zurückgesetzt. Stellen Sie ggf. die Uhrzeit neu ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, können Sie Ihr Gerät wieder wie gewohnt benutzen. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Gerätes an.

—> "Kundendienst" auf Seite 20

## Garraumlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Garraumlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

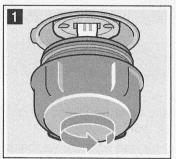
Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

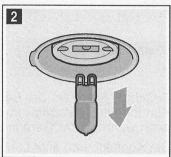
⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

- Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
- 2. Glasabdeckung nach links herausdrehen (Bild 11).
- 3. Lampe herausziehen nicht drehen (Bild 2). Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.





- 4. Glasabdeckung wieder eindrehen.
  Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Dichtring vor dem Eindrehen wieder aufsetzen.
- 5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

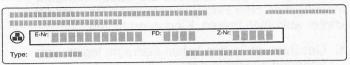
# **Kundendienst**

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

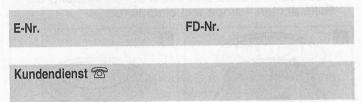
### **E-Nummer und FD-Nummer**

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.



Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.



Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendienstpersonals im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522 D 089 21 751 751 CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

# **Programme**

Mit den Programmen können Sie ganz einfach Speise zubereiten. Sie wählen ein Programm und das Gerät übernimmt für Sie die optimalen Einstellungen dazu.

Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum nic zu heiß sein. Lassen Sie den Garraum abkühlen und starten Sie erst dann das Programm.

#### Geschirr

Beachten Sie die Hinweise der Geschirrhersteller.

Geeignetes Geschirr:

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr bis 300 °C

Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Durch den Glasdeckel kann der Grill wirken und der Braten erhält eine schöne knusprige Kruste.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie einen Edelstahlbräter verwenden, nehmen Sie nach Programmende den Deckel ab. Das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.

Wenn Sie Bräter aus emailliertem Stahl, Gusseisen of Aludruckguss verwenden, bräunt das Gericht von unstärker. Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

**Tipp:** Wenn die Soße zum Braten zu hell oder zu dun ist, geben Sie beim nächsten Mal weniger bzw. meh Flüssigkeit zu.

**Ungeeignetes Geschirr:** 

Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Geschirr aus Kunststoff oder Kunststoffgriffen ist ungeeignet.

Größe des Geschirrs:

Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu etwa zu Drittel bedecken. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann währe des Bratens aufgehen.

### Gericht vorbereiten

Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlschrank-Temperatur.

**Tipp:** Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie mit Speckstreifen belegen.

Wiegen Sie Ihr Gericht. Sie benötigen das Gewicht z Einstellen. Stellen Sie immer das nächsthöhere Gew

Stellen Sie das Geschirr auf den Rost. Immer in der kalten Garraum stellen.

### **Programme**

Wenn ein Braten fertig ist, kann er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen. Das Gewicht ist in einem Bereich zwischen 0,5 kg und 2,5 kg einstellbar.

**Hinweis:** Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Gerichte steht oft kein passendes Geschirr zur Verfügung und das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Pro	gramm	Lebensmittel	Geschirr	Flüssigkeit zugeben	Einschub- höhe	Einstell-ge- wicht	Hinweise
01	Hähnchen, ungefüllt	küchenfertig, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	nein	2	Hähnchen- gewicht	mit der Brust nach oben ins Geschirr legen
02	Putenbrust	am Stück, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	Bräterboden bede- cken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Putenbrust- gewicht	Fleisch vorher nicht anbraten
03	Eintopf, mit Gemüse	vegetarisch	hoher Brä- ter mit Deckel	nach Rezept	2	Gesamt- gewicht	Gemüse mit langer Garzeit (z.B. Möhren) in kleinere Stücke schneiden als Gemüse mit kurzer Garzeit (z.B. Tomaten)
04	Gulasch	Rind- oder Schweinefleisch gewürfelt mit Gemüse	hoher Brä- ter mit Deckel	nach Rezept	2	Gesamt- gewicht	Fleisch unten einlegen und mit Gemüse bede- cken. Fleisch vorher nicht anbraten.
05	Hackbraten, frisch	Hackteig aus Rind-, Schweine- oder Lammfleisch	Bräter mit Deckel	nein	2	Braten- gewicht	
06	Rinderschmorbraten	z. B. Hochrippe, Bug, Kugel oder Sauerbraten	Bräter mit Deckel	Fleisch mit Flüssigkeit fast bedecken	2	Fleisch- gewicht	Fleisch vorher nicht anbraten
07	Rinderrouladen	mit Gemüse oder Fleisch gefüllt	Bräter mit Deckel	Rouladen fast bede- cken, z. B. mit Brühe oder Wasser	2	Gewicht aller gefüllten Rou- laden	Fleisch vorher nicht anbraten
80	Lammkeule, durchgegart	ohne Knochen, gewürzt	Bräter mit Deckel	Bräterboden bede- cken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch- gewicht	Fleisch vorher nicht anbraten
<b>09</b>	Kalbsbraten, mager	z. B. Lende oder Nuss	Bräter mit Deckel	Bräterboden bede- cken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch- gewicht	Fleisch vorher nicht anbraten
10	Schweinenackenbraten	ohne Knochen, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	Bräterboden bede- cken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch- gewicht	Fleisch vorher nicht anbraten

### Programm einstellen

Das Gerät wählt die optimale Heizart und die Zeit- und Temperatureinstellung. Sie müssen nur das Gewicht einstellen.

Das Gewicht ist nur im vorgesehenen Gewichtsbereich einstellbar.

- 1. Den Funktionswähler und den Temperaturwähler auf Programme P stellen.
- 2. Mit Taste + oder das gewünschte Programm einstellen.
- 3. Auf Taste kg tippen.
- 4. Mit Taste + oder das Gewicht Ihrer Speise einstellen.

Nach Übernahme des Gewichts erscheint im Display die berechnete Dauer. Bei Bedarf können Sie mit Taste kg zurück zum Programm wechseln.

Nach wenigen Sekunden startet das Programm. Im Display läuft die Dauer ab.

Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.

Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

#### **Dauer des Programms**

Die Dauer Ihres eingestellten Programms wird automatisch vom Gerät berechnet. Sie erscheint, nachdem Sie das Gewicht zum gewählten Programm eingestellt haben.

Ändern können Sie die Dauer eines Programms nicht.