

Bedienfeld



1. Ofenfunktionsknopf/„Aus“-Position
2. Ofenbeleuchtung
3. Oberhitze + Unterhitze
4. Unterhitze
5. Oberhitze
6. Kleiner Grill
7. Großer Grill
8. Temperaturknopf
9. Anzeigeluchte des Backofenthermostats

Den Ofen benutzen

Der Ofen verfügt über 5 Funktionen. Schauen Sie in der Tabelle nach der richtigen Einstellung für Ihre Speise und wählen Sie die entsprechende Ofenfunktion aus.

1. Stellen Sie die Speise in den Ofen. Für die meisten Speisen müssen Sie den Ofen zuerst vorheizen.
2. Drehen Sie den „Ofenfunktionsknopf“ in die gewünschte Einstellung. Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein.
3. Stellen Sie mit dem „Temperaturknopf“ die gewünschte Temperatur ein (zwischen 50-250 °C). Die Thermostatanzeigelampe leuchtet auf. Die Anzeigelampe erlischt, sobald der Ofen auf Temperatur ist und leuchtet wieder auf, sobald er sich wieder aufheizt.

Ofeneinstellungen

Funktion	Beschreibung	Empfohlene Temp. °C
	Oberhitze + Unterhitze • Die Speise wird durch die Heizelemente oben und unten im Garraum erhitzt. • Diese Funktion ist für normales Backen und Braten geeignet.	200
	Unterhitze • Die Speise wird durch das untere Heizelement erhitzt. Schalten Sie diese Einstellung erst kurz vor Ende der Back-/Bratzeit ein. • Diese Funktion wird für Speisen verwendet, die eine Bodenkruste oder Bräunung bekommen sollen.	160
	Oberhitze • Die Speise wird durch das obere Heizelement erhitzt. • Diese Funktion wird zum Bräunen der oberen Schicht der Speise verwendet.	150
	Grill • Die Speise wird durch das innere Grillelement erhitzt. • Diese Funktion kann zum Gratinieren von Sandwiches, Rösten von Brot und Braten von Würstchen verwendet werden.	210
	Großer Grill • Die Speise durch das große Grillelement erhitzt. • Diese Funktion wird für Speisen und Aufläufe verwendet, die eine Bräunung bekommen sollen.	210

Problemlösungen

Bei Problemen mit dem Ofen versuchen Sie, diese mit den folgende Empfehlungen zu lösen. Wenden Sie sich an die Rezeption, wenn die Lösungen nicht helfen.

Problem	Lösungen
Die Speise wird nicht getart.	<ul style="list-style-type: none"> • Schließen Sie die Tür. • Kontrollieren Sie, dass keine Schierung durchgebrannt ist und kein Stromkreisunterbrecher aktiviert wurde. <i>Kontaktieren Sie die Rezeption, wenn dies das Problem ist.</i>
Die Speise ist zu garoder nicht gar genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.
An der Innenseite des Ofens befindet sich Kondenswasser.	<ul style="list-style-type: none"> • Das ist normal. Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung sauber.
Der Lüfter läuft weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.	<ul style="list-style-type: none"> • Das ist normal. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.