

beko

Einbau-Backofen

Bedienungsanleitung

Inbouwoven

Gebruiker Handleiding



BBIM173001BPE

385443047_2/ DE/ NL/ R.AA/ 07/04/23 16:43
7724086794

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Beko 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 deswegen dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

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. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1 | Sicherheitshinweise | 4 |
| 1.1 | Verwendungszweck | 4 |
| 1.2 | Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere | 5 |
| 1.3 | Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten | 6 |
| 1.4 | Sicherheit beim Transport | 7 |
| 1.5 | Sicherheitshinweise zur Installati- on | 8 |
| 1.6 | Sicher bedienen | 8 |
| 1.7 | Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen | 9 |
| 1.8 | Verwendung von Zubehör | 9 |
| 1.9 | Sicherheit beim Kochen | 9 |
| 1.10 | Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen | 10 |
| 1.11 | Hochtemperatur-Selbstreinigung (Pyrolyse) | 11 |
| 2 | Hinweise zum Umweltschutz | 12 |
| 2.1 | Abfallrichtlinie | 12 |
| 2.1.1 | Informationen zur Entsorgung .. | 12 |
| 2.2 | Paketinformationen | 12 |
| 2.3 | Tipps zum Energiesparen | 12 |
| 3 | Ihr neues Gerät | 13 |
| 3.1 | Produkteinführung | 13 |
| 3.2 | Bedienfeld und Bedienung | 13 |
| 3.2.1 | Bedienfeld | 14 |
| 3.2.2 | Einführung des Ofenbedien- felds | 14 |
| 3.3 | Ofenfunktionen | 15 |
| 3.4 | Produktzubehör | 15 |
| 3.5 | Verwendung von Produktzubehör | 16 |
| 3.6 | Technische Spezifikationen | 20 |
| 4 | Erste Verwendung | 21 |
| 4.1 | Erste Timer-Einstellung | 21 |
| 4.2 | Erstreinigung | 21 |
| 5 | Benutzung des Backofens | 22 |
| 5.1 | Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens | 22 |
| 5.2 | Bedienung der Backofensteuer- gerätes | 22 |
| 5.3 | Einstellungen | 24 |

| | | |
|----------|-----------------------------------------------------------|-----------|
| 6 | Allgemeine Hinweise zum Ba- cken | 26 |
| 6.1 | Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen | 26 |
| 6.1.1 | Backwaren und andere Ofenge- richte | 27 |
| 6.1.2 | Fleisch, Fisch und Geflügel | 30 |
| 6.1.3 | Grillen | 31 |
| 6.1.4 | Funktion oberflächliches oder ölfreies Braten | 31 |
| 6.1.5 | Testspeisen | 32 |
| 7 | Wartung und Reinigung | 34 |
| 7.1 | Allgemeine Reinigungshinweise ... | 34 |
| 7.2 | Reinigung des Zubehörs | 35 |
| 7.3 | Bedienfeld reinigen | 36 |
| 7.4 | Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich) | 36 |
| 7.5 | Hochtemperatur-Selbstreinigung . | 36 |
| 7.6 | Reinigung der Ofentür | 38 |
| 7.7 | Entfernen des inneren Glases der Backofentür | 39 |
| 7.8 | Reinigen der Backofenlampe | 40 |
| 8 | Fehlerbehebung | 41 |



1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.
- Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Produkt vor.



1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von 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 oder zum Trocknen von Handtüchern oder Kleidung am Griff verwendet werden.

1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab, lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Der Backofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.
- Schneiden Sie den Netzstecker ab, sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinesfalls im Betrieb genommen werden kann, bevor Sie das Gerät entsorgen. Und

vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!



1.3 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 (wo es nicht von der Flamme des Kochfelds beeinflusst wird). 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.
- Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel, verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Netzkabel.
- 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.
- Die Rückseite des Backofens wird heiß, wenn er in Betrieb ist. 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. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen

und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.

- 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 über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- 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! Niemals durch Ziehen am Kabel den Stecker ziehen, immer am Stecker festhalten.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können Funken überschlagen, es besteht Brandgefahr.



1.4 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.
- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transport oder zur Bewegung des Produkts.
- Legen Sie keine anderen Gegenstände auf das Produkt und tragen Sie das Produkt aufrecht.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Bla-

sen) 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.

1.5 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 die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Verzichten Sie auf eine Aufstellung hinter Dekotüren, da Überhitzung droht.

1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.

- 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 Produkt nicht wenn die Vordertürglasscheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Brennbare Gegenstände im 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 an den Griff.

- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.

1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile des Geräts werden während des Gebrauchs heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen 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.
- Während des Betriebs kann das Produkt heiß werden. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht berühren.

- Verwenden Sie immer hitzebeständige Backofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den heißen Backofen geben oder aus dem heißen Ofen nehmen usw.

1.8 Verwendung von Zubehör

- Achten Sie darauf, Grill und Bleche richtig auf den Rost zu stellen. 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.

1.9 Sicherheit beim Kochen

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.
- Speisereste, Öl, Fett und andere brennbare Dinge im Garraum und in unmittelbarer Nähe können Feuer fangen. Ent-

fernen Sie solche Verunreinigungen vor der nächsten Nutzung.

- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
- 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. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- 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.



1.10 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! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Verzichten Sie beim Reinigen der Backofentür und der Türscheibe auf scharfe Scheuermittel, Metallschaber, Stahlwolle sowie Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.
- Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine Müllkippe und eine verschmutzte Oberfläche können zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.



1.11 Hochtemperatur-Selbstreinigung (Pyrolyse)

- Bei der Selbstreinigung heizt sich Ihr Ofen noch stärker als im regulären Betrieb auf. Halten Sie Kinder fern.
- Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen! Berühren Sie das Gerät nicht bei der

- Selbstreinigung, halten Sie Kinder unbedingt fern. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Verbrennungsrückstände aus dem Ofen entfernen.
- Da Speisereste bei der Selbstreinigung verbrannt werden, entsteht dabei natürlich auch Rauch. Sorgen Sie daher für eine gute Belüftung Ihrer Küche, während die Selbstreinigung läuft.
- Reinigen Sie die Außenflächen des Ofens, beseitigen Sie Speisereste im Ofeninnenraum grob mit einem Tuch und etwas Seifenwasser, bevor es an die eigentliche Reinigung geht. Nehmen Sie sämtliches Zubehör und alle Kochutensilien aus dem Ofen. Sofern Ihr Gerät mit pyrolysesicherem Zubehör (dem die hohen Temperaturen bei der Selbstreinigung nichts ausmachen) geliefert wird, können Sie solches Zubehör im Ofen belassen.
- Wenn sich über Ihrem Backofen ein Kochfeld befindet, dürfen Sie dieses während der Pyrolyse nicht bedienen.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).



Dieses Produkt wurde Teilen und Materialien von hoher Qualität gefertigt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind.

Entsorgen Sie das Abfallprodukt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll und anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer Recyclingsammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Diese Sammelstellen können Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltung erfragen. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Einhaltung der RoHS-Richtlinie:

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie angegeben sind.

2.2 Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen

Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

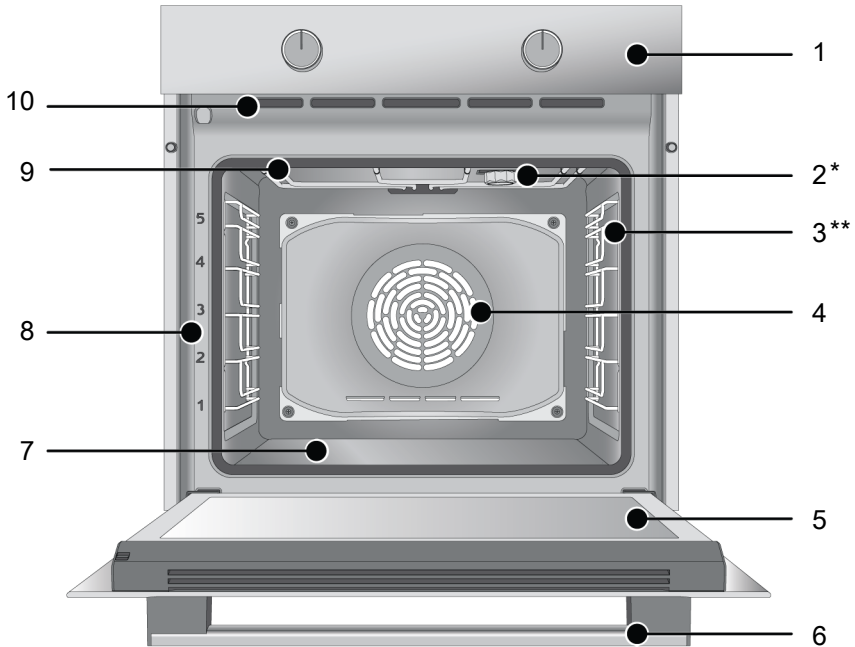
2.3 Tipps zum Energiesparen

Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Wenn im Rezept oder der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Schalten Sie das Produkt bei längeren Backzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende des Backvorgangs aus. Durch die Nutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Strom einsparen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Sie können zwei Töpfe gleichzeitig auf den Rost stellen. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.
- 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.

3.1 Produkteinführung



1 Bedienfeld

3 Drahtregale

5 Durch

7 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)

9 Obere Heizung

2 Lampe

4 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)

6 Handhabung

8 Regal-Positionen

10 Belüftungsöffnungen

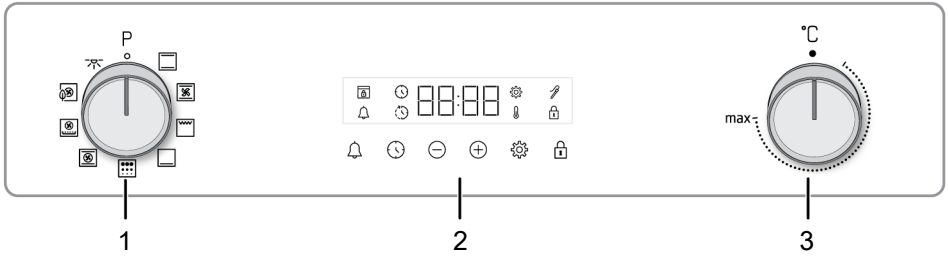
* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe weichen von der Abbildung ab.

** Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einem Drahtgestell ausgestattet. In der Abbildung ist ein Produkt mit Drahtgestell als Beispiel dargestellt.

3.2 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.

3.2.1 Bedienfeld



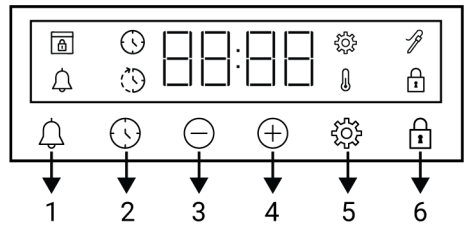
- 1 Funktionsauswahl-Knopf
- 3 Temperatureauswahl-Knopf

- 2 Timer

Wenn Ihr Produkt mit einem oder mehreren Knöpfen ausgestattet ist, kann es sein, dass diese bei einigen Modellen so angebracht sind, dass sie beim Drücken herauskommen (versenkte Knöpfe). Für Einstellungen, die mit den Knöpfen vorgenommen werden sollen, drücken Sie zuerst den entsprechenden Knopf hinein und ziehen Sie ihn dann heraus. Nachdem Sie Ihre Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie ihn wieder hinein und setzen Sie den Knopf wieder ein.

gestellten Wert erreicht, stoppt diese Animation und das "C"-Symbol erscheint ständig neben dem eingestellten Temperaturwert.

Timer



- 1 Alarm-Taste
- 2 Taste zur Zeiteinstellung
- 3 Taste zum Verringern
- 4 Erhöhen-Taste
- 5 Taste Einstellungen
- 6 Taste für Tastensperre

3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds

Funktionsauswahl-Knopf

Mit dem Funktionswahl- Knopf können Sie die Betriebsfunktionen des Ofens auswählen. Drehen Sie von der Aus- (oberen) Position aus nach links/rechts, um auszuwählen.

Temperature knob

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

Sie können die Innentemperatur des Ofens auf dem Timer-Bildschirm sehen. Der Ofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese Temperatur und die Animation der 3-Zeilen-Heizung blinkt ganz rechts. Wenn die Ofentemperatur den ein-

Anzeige-Symbole










- 🕒 : Backzeit-Symbol
- 🕒 : Symbol für das Ende der Backzeit *
- 🔔 : Alarm-Symbol
- 🍖 : Symbol der Fleischsonde *
- 🔒 : Schlüssel Schloss-Symbol
- 🌡️ : Temperatur-Symbol
- ⚙️ : Symbol für Einstellungen
- 🔒 : Türschloss-Symbol *

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

3.3 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.

| Funktionsymbol | Funktionsbeschreibung | Temperaturbereich (°C) | Beschreibung und Verwendung |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Backofenlampe | - | Die Heizelemente des Ofens bleiben abgeschaltet. Lediglich die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein. |
|  | Ober-/Unterhitze | 40-280 | Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Eintöpfe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet. |
|  | Unterhitze | 40-220 | Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen. |
|  | Umluft | 40-280 | Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet. |
|  | Heißluft / Airfry | 40-280 | Die Hitze des Umluftheizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Er ist für das Garen auf mehreren Ebenen geeignet. Dank der schnell verteilten Luft durch diese Funktion können Sie flach oder ölfrei frittieren. Ausführliche Informationen finden Sie im Abschnitt "Airfry". |
|  | Öko-Heißluft | 160-220 | Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Heißluft“ im Bereich von 160-220°C verwenden. Aber, die Garzeit wird etwas länger sein. |
|  | „3D“-Funktion | 40-280 | Die Funktionen Oberhitze, Unterhitze und Heizgebläse sind in Betrieb. Das Gargut wird von beiden Seiten gleichmäßig und schnell gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet. |
|  | Goßflächengrill | 40-280 | Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen. |
|  | Pyrolyse | - | Zur Selbstreinigung des Ofens bei sehr hohen Temperaturen. Sehen Sie sich die Spezifikationen im Abschnitt Wartung und Reinigung zu dieser Funktion. |

3.4 Produktzubehör

Es gibt eine Vielzahl an 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

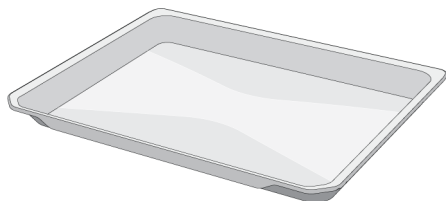
angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät erhältlich.



Die Schalen im Inneren Ihres Geräts können durch die Hitzeeinwirkung verformt werden. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität. Die Verformung verschwindet, wenn das Tablett abgekühlt ist.

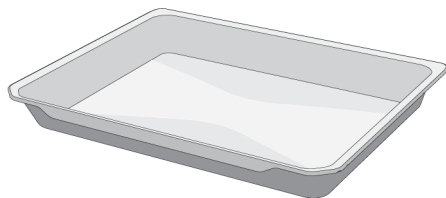
Standard-Tablett

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



Tiefes Tablett

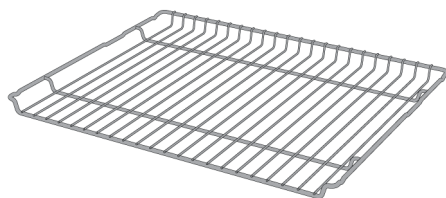
Für Gebäck, zum Braten oder Backen großer Stücke, für sehr saftige Lebensmittel sowie zum Fettauffangen beim Grillen.



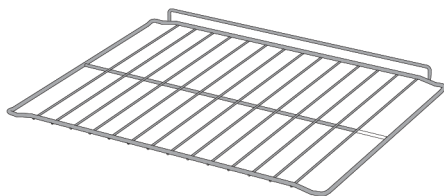
Draht-Grill

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Bei Modellen mit Drahtfachböden :

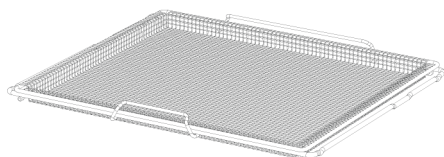


Bei Modellen ohne Drahtregale :



Frittiergitter (Airfry)

Wird zum flachen oder ölfreien Frittieren von Lebensmitteln verwendet.

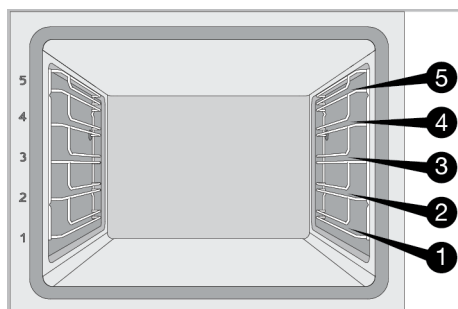


3.5 Verwendung von Produktzubehör

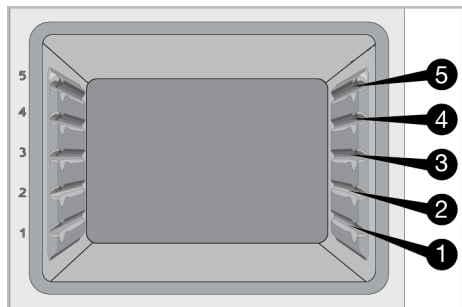
Kochregale

Im Kochbereich gibt es 5 Regalbebenen. Die Reihenfolge der Regale können Sie auch den Nummern am vorderen Rahmen des Backofens entnehmen.

Bei Modellen mit Drahtfachböden :



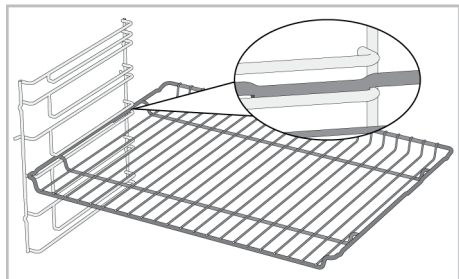
Bei Modellen ohne Drahtregale :



Drahtgrill auf die Garroste stellen

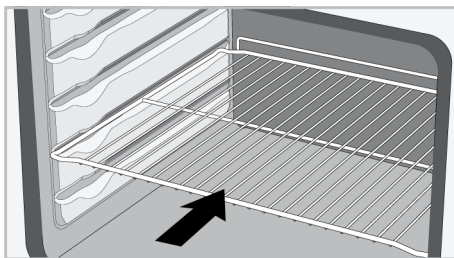
Bei Modellen mit Drahtfachböden :

Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt vorne befinden. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Drahtrost am Anschlag des Gitterrostes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



Bei Modellen ohne Drahtregale :

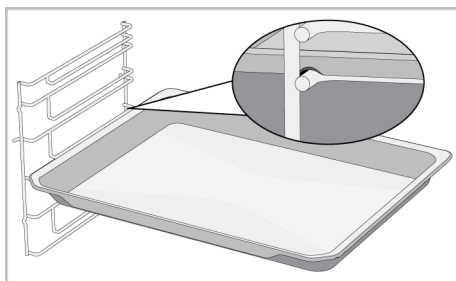
Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Der Drahtgrill hat eine Richtung, wenn er auf das Regal gestellt wird. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt vorne befinden.



Tablett auf die Garroste stellen

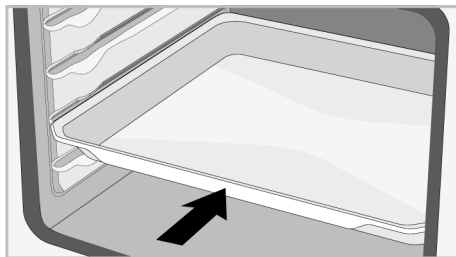
Bei Modellen mit Drahtfachböden :

Es ist auch wichtig, die Tablett richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Beim Platzieren des Tablett auf dem gewünschten Regal muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen. Um ein besseres Garen zu gewährleisten, muss das Blech auf dem Anschlagsockel des Gitterrostes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



Bei Modellen ohne Drahtregale :

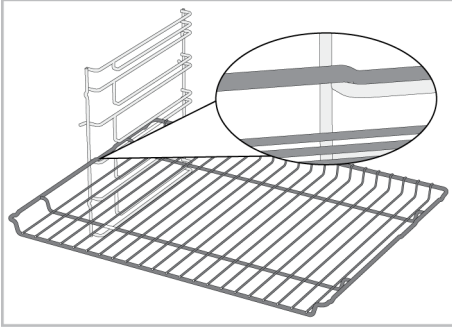
Es ist auch wichtig, die Tablett richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Das Tablett hat eine Richtung, wenn er auf das Regal gestellt wird. Beim Platzieren des Tablett auf dem gewünschten Regal muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen.



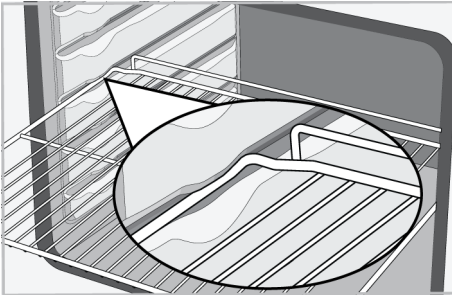
Stopperfunktion des Drahtgrills

Damit der Drahtgrill nicht aus dem Rost kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Essen einfach und sicher entnehmen. Beim Abnehmen des Drahtgitters können Sie es bis zum Anschlag nach vorne ziehen. Sie müssen diesen Punkt überfahren, um ihn vollständig zu entfernen.

Bei Modellen mit Drahtfachböden :

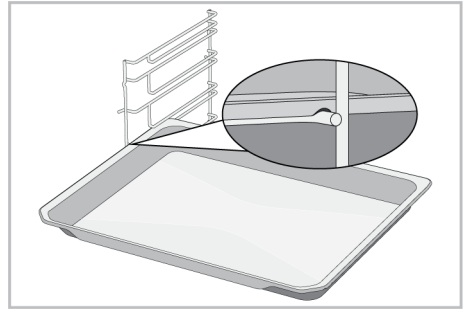


Bei Modellen ohne Drahtregale :



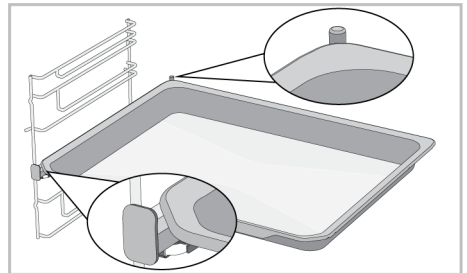
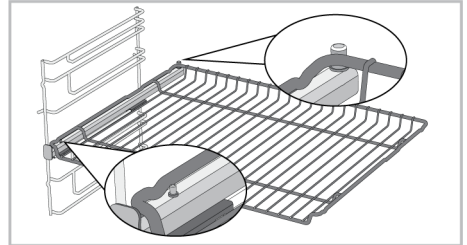
Funktion zum Anhalten des Tablettts - Bei Modellen mit Drahtfachböden

Damit das Tablett nicht aus dem Rost kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Lösen Sie das Tablett beim Herausnehmen aus der hinteren Arretierung und ziehen Sie es zu sich heran, bis es die Vorderseite erreicht. Um das Tablett vollständig zu entfernen, müssen Sie über diesen Anschlag fahren.



Richtige Platzierung des Drahtgitters und der Ablage auf den Teleskopschienen - Bei Modellen mit Drahtfachböden und Teleskopmodellen

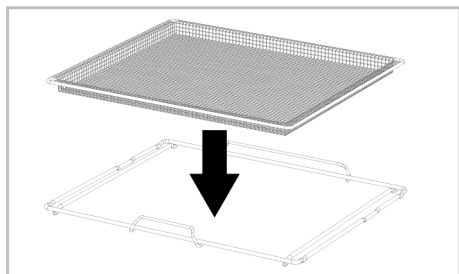
Dank Teleskopschienen lassen sich Tablettts oder der Drahtgrill einfach montieren und demontieren. Bei der Verwendung von Blechen und Drahtgrills mit der Teleskopschiene ist darauf zu achten, dass die Stifte an Vorder- und Rückseite der Teleskopschienen an den Kanten des Grills und des Tablettts anliegen (siehe Abbildung).



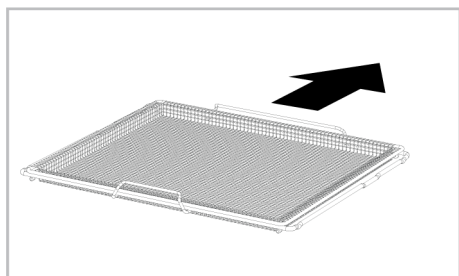
Verwendung des Frittiergrills (Airfry)

Das Frittiergitter besteht aus zwei Teilen, dem Drahtkorb und dem Drahtgestell, auf dem der Korb platziert wird. Der Drahtkorb wird verschränkt auf den Drahtrahmen gesetzt. Nachdem Sie den hinteren Teil plat-

ziert haben, setzen Sie den Drahtkorb in die Griffe des Drahtrahmens, indem Sie die Vorderseite ein wenig strecken. Und entfernen Sie den Drahtkorb, indem Sie den vorderen Griff des Drahtrahmens etwas dehnen.



Setzen Sie den Bratrost so in den Ofen, dass der kurze Griff nach vorne zeigt.



3.6 Technische Spezifikationen

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Allgemeine Spezifikationen | |
| Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm) | 595 /594 /567 |
| Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) (mm) | 590 - 600 /560 /min. 550 |
| Spannung / Frequenz | 220-240 V ~; 50 Hz |
| Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt | Min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Gesamte Leistungsaufnahme (kW) | 2,7 |
| Ofentyp | Multifunktionsofen |

Grundlagen: Die Angaben zur Energieetikettierung von elektrischen Öfen für den Hausgebrauch werden gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1 gemacht. Die Werte werden in Ober-/Unterhitze oder (falls vorhanden)Umluft Funktionen mit der Standardlast 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.

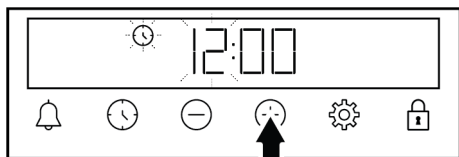
4 Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

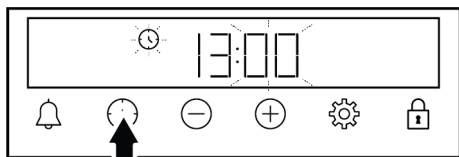
4.1 Erste Timer-Einstellung

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.

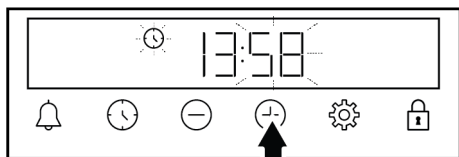
1. Wenn der Ofen ersten Mal eingeschaltet wird, blinken das Stundenfeld für „12:00“ und das Symbol ⌚ auf der Anzeige.
2. Stellen Sie die Tageszeit mit durch Drücken der Tasten ⊕/⊖ ein.



3. Berühren Sie die Taste ⌚ oder ⚙ um das Minutenfeld zu aktivieren.



4. Berühren Sie die Tasten ⊕/⊖, um die Minuten einzustellen.



5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste ⌚.

⇒ 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 Im Falle eines Stromausfalls werden die Tageszeit-Einstellungen aufgehoben. Sie sollte erneut eingestellt werden.

4.2 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, 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 [► 15]“ 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 kei-

ne 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 Benutzung des Backofens

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

Kühlgebläse (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.)

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 Backzeit 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 der Ofen mit dem Backen anfängt. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuchtung während des gesamten Backens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab.

Bei einigen Backfunktionen schaltet sich die Lampe nie ein, um Energie zu sparen.

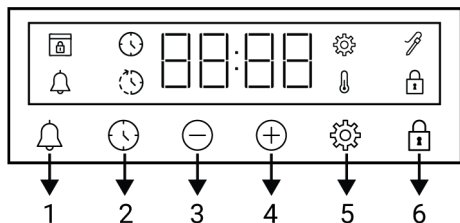
Wenn Sie möchten, dass die Backofenlampe ununterbrochen leuchtet, wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter den Betriebszustand "Backofenlampe "

5.2 Bedienung der Backofensteuerelemente

Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens

- Die maximale Zeit, die für den Backprozess eingestellt werden kann, beträgt 5 Stunden 59 Minuten. Im Falle eines Stromausfalls wird das Programm abgebrochen. Sie müssen neu programmieren.
- Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es sollte eine kurze Zeit gewartet werden, bis die Einstellungen gespeichert sind.
- Wenn eine Backeinstellung vorgenommen wurde, kann die Tageszeit nicht eingestellt werden.
- Wenn die Backzeit bei Backbeginn eingestellt ist, wird die verbleibende Zeit auf dem Display angezeigt.
- In Fällen, in denen eine Backzeit oder Backendezeit eingestellt ist, können Sie durch langes Berühren der Taste ⌚ automatisch abbrechen.

Timer



- 1 Alarm-Taste
- 2 Taste zur Zeiteinstellung
- 3 Taste zum Verringern
- 4 Erhöhen-Taste
- 5 Taste Einstellungen
- 6 Taste für Tastensperre

Anzeige-Symbole

- : Backzeit-Symbol
- : Symbol für das Ende der Backzeit *
- : Alarm-Symbol
- : Symbol der Fleischsonde *
- : Schlüssel Schloss-Symbol
- : Temperatur-Symbol
- : Symbol für Einstellungen
- : 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 Backen zur Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

Sie können durch eine manuelle Steuerung (auf Ihre eigene Kontrolle) kochen, ohne die Backzeit durch die Wahl der Temperatur und der Betriebsfunktion, die für Ihr Lebensmittel spezifisch sind, einzustellen.





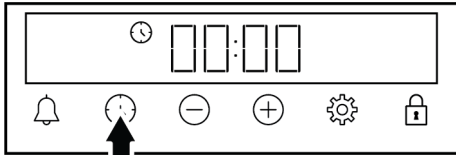
1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie kochen wollen.
2. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturknopf ein.
 - ⇒ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen und erscheint auf dem Bildschirm. Auf dem Display werden der eingestellte Temperaturwert und 3-zeilige Animationen werden angezeigt. Danach wird die seit Beginn des Backvorgangs verstrichene Zeit in der Reihenfolge angezeigt. Wenn die Temperatur im Inneren des Backofens die eingestellte Temperatur erreicht, verschwindet das Symbol und es ertönt eine akustische Warnung. Die 3-zeilige Animation auf dem Display stoppt und das Symbol C erscheint fest neben dem Temperaturwert. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gebacken wird, ohne die Backzeit einzustellen. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst ausschalten. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Ofen aus, indem Sie den Funktionswahlknopf und den Temperaturknopf in die Stellung Aus (oben) drehen.





Backen durch Einstellen der Backzeit:



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 Backzeit am Timer einstellen.

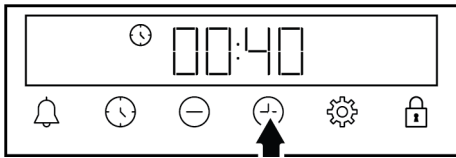
1. Wählen Sie die Betriebsfunktion für das Backen.


2. Berühren Sie die Taste  bis das Symbol  für die Backzeit auf dem Display erscheint.






 Um die Backzeit schnell einzustellen, können Sie die Taste  berühren, um die Backzeit auf 30 Minuten einzustellen, nachdem Sie die Backfunktion und die Temperatur eingestellt haben, und dann die Tasten  /  verwenden, um die Zeit zu ändern.


3. Stellen Sie die Backzeit mit den Tasten  /  ein.




 Die Backzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute und 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 Backzeit beginnt rückwärts zu zählen und  erscheint auf dem Display. Die ablaufende Backzeit und der eingestellte Temperaturwert sowie die daneben stehende 3-zeilige Animation werden nacheinander angezeigt. Wenn die Temperatur im Inneren des Backofens die eingestellte Temperatur erreicht, verschwindet das Symbol  und es ertönt eine akustische

Warnung. Die 3-zeilige Animation auf dem Display stoppt und das Symbol  erscheint fest neben dem Temperaturwert.

5. Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, erscheint auf dem Display die Meldung **"Ende"**, das Symbol  blinkt und der Timer gibt ein akustisches Signal ab.
6. Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen. Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.

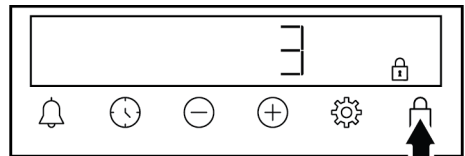
 Wenn am Ende der akustischen Warnung eine beliebige Taste gedrückt wird, beginnt der Ofen wieder zu arbeiten. Um zu verhindern, dass der Backofen nach dem Ende der Warnung wieder in Betrieb geht, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie den Temperatur- und den Funktionsknopf auf die Position "0" (aus) stellen.



5.3 Einstellungen

Aktivieren der Tastensperre


Mit Hilfe der Tastensperre können Sie den Timer vor Störungen schützen.

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.



⇒ Das Symbol  wird auf dem Display angezeigt und der 3-2-1-Countdown beginnt. Die Tastensperre wird nach Ablauf des Countdowns aktiviert. Wenn bei eingestellter Tastensperre eine beliebige Taste berührt wird, ertönt ein akustisches Signal und das symbol  blinkt.






Wenn Sie die Taste  vor dem Ende des Countdowns loslassen, wird die Tastensperre nicht aktiviert.



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

Deaktivieren der Tastensperre


1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  vom Bildschirm verschwindet.
 - ⇒ Symbol  verschwindet von der Anzeige und die Tastensperre ist deaktiviert.

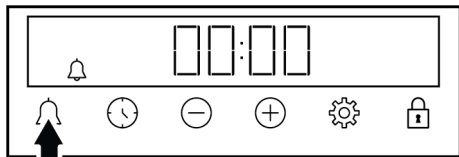
Einstellung des Alarms



Sie können den Timer des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Backen verwenden. Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofen. Es wird zu Warnzwecken verwendet. Beispielsweise können Sie den Wecker verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Timer abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches Warnsignal.

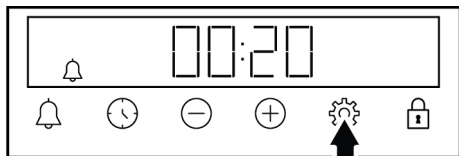



Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.


1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Bildschirm 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 Backzeit zur gleichen Zeit eingestellt werden, wird die kürzere Zeit auf der Anzeige angezeigt.

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



Ausschalten des Weckers

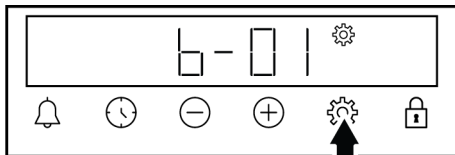
1. Am Ende der Alarmperiode ertönt der Warnton für zwei Minuten. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.
 - ⇒ Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.


Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

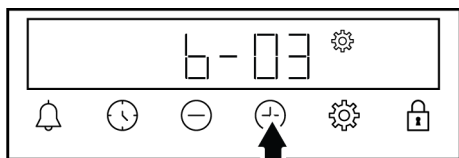
1. Berühren Sie die Taste  bis das Symbol  auf der Anzeige erscheint, um die Weckzeit zurückzusetzen. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol „00:00“ auf dem Bildschirm erscheint.
2. Sie können den Alarm auch abbrechen, indem Sie die Taste  längere Zeit drücken.


Einstellen der Lautstärke

1. Berühren Sie die Taste , bis einer der Werte **b-01-b-02-b-03** und das Symbol  auf dem Display erscheinen.





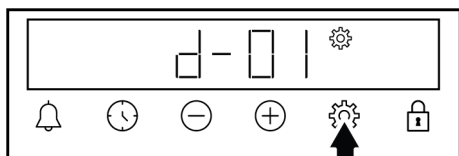
2. Stellen Sie die gewünschte Ebene mit den Tasten / ein. (**b-01-b-02-b-03**)





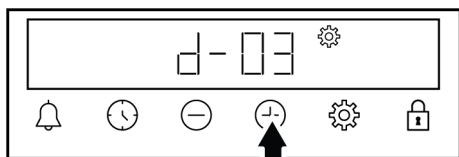
⇒ Berühren Sie die Taste  zur Bestätigung oder warten Sie, ohne eine Taste zu berühren. Die eingestellte Lautstärke wird nach einer Weile aktiv.


Einstellung der Bildschirmhelligkeit

1. Berühren Sie die Taste , bis einer der Werte **d-01-d-02-d-03** und das Symbol  auf dem Display erscheinen.



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







⇒ Berühren Sie die Taste  zur Bestätigung oder warten Sie, ohne eine Taste zu berühren. Die eingestellte Helligkeit wird nach einiger Zeit aktiv.

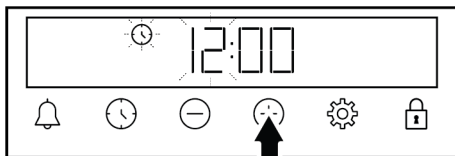
6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie Tipps zur Zubereitung und Backen Ihrer Speisen. Außerdem werden in diesem Abschnitt einige der Lebensmittel beschrieben, die als Hersteller getestet wurden, sowie die am besten geeigneten Einstellungen für diese Lebensmittel. Zusätzlich geben wir auch an, welches Zubehör sich am besten eignet.

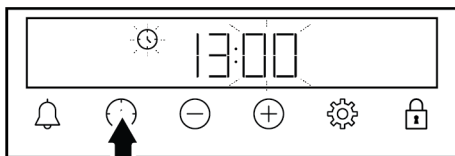
Ändern der Tageszeit

An Ihrem Ofen zum Ändern der zuvor eingestellten Tageszeit:

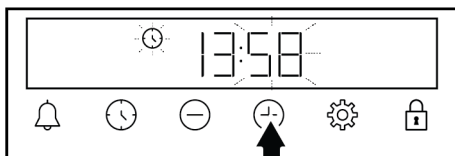
1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.
2. Stellen Sie die Tageszeit mit durch Drücken der Tasten / ein.




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



4. Berühren Sie die Tasten /, um die Minuten einzustellen.



5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .

⇒ Die Tageszeit wird eingestellt und das Symbol verschwindet auf dem Bildschirm.

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

- Beim Öffnen der Ofentür kann beim Backen und auch noch eine Weile später heißer Dampf entweichen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.

- Beim Backen 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. Fettdichtes Papier, das aus dem Behälter überläuft, kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Backwerks beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Drahtgrill verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgrills, 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 Backzeit und die Unterseite von Backwaren wird nicht gleichmäßig braun.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, kann sich auf der Unterseite der Speisen eine leichte Bräunung zeigen. In diesem Fall müssen Sie die Garzeit möglicherweise um etwa 10 Minuten verlängern.
- 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 der Kuchen innen gut durchgebacken, aber außen klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Backzeit verlängern.

6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wenn Sie ein externes Kochgeschirr verwenden, bevorzugen Sie dunkles, antihafbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.

Tipps für das 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 Backen mit einem einzigen Tablett

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Bedienung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Kuchen auf dem Tablett | Standard-Tablett * | Ober-/Unterhitze | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Torte in der Form | Kuchenform auf Drahtgrill ** | Heißluft | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Kleine Kuchen | Standard-Tablett * | Ober-/Unterhitze | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Kleine Kuchen | Standard-Tablett * | Heißluft | Bei Modellen mit Drahtfachböden : 3 Bei Modellen ohne Drahtregale : 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Biskuitkuchen | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill ** | Ober-/Unterhitze | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| Biskuitkuchen | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill ** | Heißluft | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Keks | Gebäck-Tablett * | Ober-/Unterhitze | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| Keks | Gebäck-Tablett * | Heißluft | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Gebäck | Standard-Tablett * | Umluft | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Gebäck | Standard-Tablett * | Heißluft | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Brötchen | Standard-Tablett * | Ober-/Unterhitze | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| Brötchen | Standard-Tablett * | Heißluft | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Ganzes Brot | Standard-Tablett * | Ober-/Unterhitze | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Ganzes Brot | Standard-Tablett * | Heißluft | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagne | Rechteckiger Behälter aus Glas/ Metall auf Drahtgrill. ** | Ober-/Unterhitze | 2 oder 3 | 200 | 30 ... 40 |

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Beheizung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------|----------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------|
| Apfelkuchen | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill ** | Ober-/Unterhitze | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| Apfelkuchen | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill ** | Heißluft | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Standard-Tablett * | Ober-/Unterhitze | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

Vorschläge für das Kochen mit zwei Tabletten

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Beheizung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|---------------|--------------------------------------------|------------------------|---------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------|
| Kleine Kuchen | 2-Standard-Tablett * | Heißluft | 2 - 4 | Bei Modellen mit Drahtfachböden :150 | Bei Modellen mit Drahtfachböden : 25 ... 40 |
| | 4-Gebäck-Tablett * | | | Bei Modellen ohne Drahtregale :140 | Bei Modellen ohne Drahtregale : 30 ... 45 |
| Keks | 2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett * | Heißluft | 2 - 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Gebäck | 1-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett * | Heißluft | 1 - 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Brötchen | 2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett * | Heißluft | 2 - 4 | 180 | 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.

Zubereitungstabelle mit Funktionen „Öko-Heißluft“

- Ändern Sie die Temperatureinstellung nicht mehr, nachdem Sie den Garvorgang in der Betriebsfunktion „Öko-Heißluft“.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Öko-Heißluft“-Funktion verwenden. Wenn sich die Tür nicht öffnet, wird die

- Innentemperatur optimiert, um Energie zu sparen, und diese Temperatur kann von der auf dem Bildschirm angezeigten Temperatur abweichen.
- In der Betriebsfunktion „Öko-Heißluft“ darf nicht vorgeheizt werden.

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|---------------|-------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------|
| Kleine Kuchen | Standard-Tablett * | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Keks | Standard-Tablett * | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Gebäck | Standard-Tablett * | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Brötchen | Standard-Tablett * | 3 | 200 | 35 ... 45 |

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

6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen ganzer Hähnchen, Puten und großer Fleischstücke erhöht die Garleistung.
- 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.
- Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie das Fleisch noch etwa 10 Minuten im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Der Fisch sollte auf der mittleren oder niedrigen Ebene in einer hitzebeständigen Platte gegart werden.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte auf dem Kochtisch mit einem einzigen Blech.

Kochtisch für Fleisch, Fisch und Geflügel

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Bedienung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| Steak (ganz) / Braten (1 kg) | Standard-Tablett * | Umluft | 3 | 15 Min. 250/max, nach 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Lammhaxe (1,5-2 kg) | Standard-Tablett * | Umluft | 3 | 170 | 85 ... 110 |
| Brathähnchen (1,8-2 kg) | Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal. | Umluft | 2 | 15 Min. 250/max, nach 190 | 60 ... 80 |
| Brathähnchen (1,8-2 kg) | Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal. | „3D“-Funktion | 2 | 15 Min. 250/max, nach 190 | 60 ... 80 |
| Truthahn (5,5 kg) | Standard-Tablett * | Umluft | 1 | 25 Min. 250/max, nach 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Truthahn (5,5 kg) | Standard-Tablett * | „3D“-Funktion | 1 | 25 Min. 250/max, nach 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fisch | Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal. | Umluft | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| Fisch | Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal. | „3D“-Funktion | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

6.1.3 Grillen

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügelfleisch wird beim Grillen schnell braun, erhält eine schöne Kruste und trocknet nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße, Würstchen sowie saftiges Gemüse (wie Tomaten, Zwiebeln und dergleichen) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Allgemeine Warnungen

- 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. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!**

Grilltabelle

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------------------------------|-------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------|
| Fisch | Draht-Grill | 4 - 5 | 250/max | 20 ... 25 |
| Hähnchen-Stücke | Draht-Grill | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 35 |
| Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge | Draht-Grill | 4 | 250/max | 20 ... 30 |
| Lammkotelett | Draht-Grill | 4 - 5 | 250/max | 20 ... 25 |
| Steak - (Fleischwürfel) | Draht-Grill | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Kalbskotelett | Draht-Grill | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Gemüsegratin | Draht-Grill | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Toastbrot | Draht-Grill | 4 | 250/max | 1 ... 3 |

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

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

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 Backblech, das Sie einschieben, sollte so groß sein, dass es die gesamte Grillfläche abdeckt. Dieses Fach ist möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Geben Sie ein wenig Wasser in das Blech, damit es sich später leichter reinigen lässt.

6.1.4 Funktion oberflächliches oder ölfreies Braten

Mit der Funktion "Airfry" können Sie mit Heißluft im Backofen oberflächlich oder ölfrei frittieren.

Allgemeine Warnungen

- Bitte beachten Sie die empfohlene Backtabelle für die "Airfry"-Funktion.
- Verwenden Sie für diese Funktion das mitgelieferte Frittiergitter (Airfry).

- Um ein gutes Frittierergebnis zu erzielen, legen Sie die Lebensmittel so auf den Frittierkorb, dass sie sich nicht überlappen.
- **Legen Sie ein Backblech auf den unteren Boden, um das Öl beim Frittieren aufzufangen.**

Frittiertisch für "Airfry"-Funktion

| Lebensmittel | Funktion der Bedienung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) | Empfohlene Menge |
|-----------------------------------------------|------------------------|---------------------|---------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| Hausgemachte Kartoffel* | Airfry | 3 | 210 | 20 ... 40 | 200-1000 g |
| Gefrorene Kartoffel** | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 35 | 200-1400 g |
| Hühnerbein/-flügel | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 40 | 500-1500 g |
| Hühnerbrust | Airfry | 3 | 220 | 30 ... 40 | 200-700 g |
| Ganzes Huhn | Airfry | 3 | 15 Minuten 250/ max dann 190 | 60 ... 80 | 1800-2000 g |
| Gefrorene Nuggets** | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 400-1000 g |
| Fleischkloß | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 30 | 20-25 Stück |
| Ganzer Fisch | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 2-5 Stück |
| Gefrorener knuspriger Fisch** (Fischstäbchen) | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 500-1500 g |
| Gefrorenes Gebäck** | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 200-800 g (10-40 Stück) |
| Tiefkühlpizza** | Airfry | 3 | 220 | 10 ... 20 | 2-4 Stück |
| Wurst | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 10-20 Stück |
| Gemischtes Gemüse | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 25 | 400-1000 g |
| Muffin | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 20-25 Stück |
| Gefüllte Paprika | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 20-25 Stück |

* Die Kartoffeln 30 Minuten in Wasser einlegen, abtrocknen und ¼ bis 1 Esslöffel Öl hinzufügen.

** Vorheizen.

6.1.5 Testspeisen

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

Küchentisch für Testessen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Beheizung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Mürbegebäck (süßer Kekes) | Standard-Tablett * | Ober-/Unterhitze | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Mürbegebäck (süßer Kekes) | Standard-Tablett * | Heißluft | Bei Modellen mit Drahtfachböden :3 Bei Modellen ohne Drahtregale :2 | 140 | 15 .. 25 |
| Kleine Kuchen | Standard-Tablett * | Ober-/Unterhitze | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Kleine Kuchen | Standard-Tablett * | Heißluft | Bei Modellen mit Drahtfachböden : 3 Bei Modellen ohne Drahtregale : 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Biskuitkuchen | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill ** | Ober-/Unterhitze | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| Biskuitkuchen | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill ** | Heißluft | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Apfelkuchen | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill ** | Ober-/Unterhitze | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| Apfelkuchen | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill ** | Heißluft | 3 | 170 | 50 ... 65 |

Vorschläge für das Kochen mit zwei Tabletten

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Beheizung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|---------------------------|--------------------------------------------|------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kleine Kuchen | 2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett * | Heißluft | 2 - 4 | Bei Modellen mit Drahtfachböden :150 Bei Modellen ohne Drahtregale :140 | Bei Modellen mit Drahtfachböden : 25 ... 40 Bei Modellen ohne Drahtregale : 30 ... 45 |
| Mürbegebäck (süßer Kekes) | 2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett * | Heißluft | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |

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) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------------------------------|-------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------|
| Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge | Draht-Grill | 4 | 250/max | 20 ... 30 |
| Toastbrot | Draht-Grill | 4 | 250/max | 1 ... 3 |

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

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

7 Wartung und Reinigung

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt 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 Produkt 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. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem wei-

chen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch 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 - Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl-Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl-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 Glas- und Inoxoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Abrasive Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

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
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlenen Ofen- und Grillreiniger und einen nicht kratzenden Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.
- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.

Katalytische Oberflächen

- Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Sie variiert je nach Modell.
- 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. Sie können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

7.2 Reinigung des Zubehörs

Stellen Sie das Produktzubehör nicht in die Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

Reinigung des Frittiergrills (Airfry)

Sie können den Korbteil des Bratostes in der Spülmaschine waschen. Für den Korb wird eine intensive Reinigung im unteren Korb der Spülmaschine empfohlen. Das Drahtgestell, in den der Korb eingesetzt wird, ist nicht für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet. Reinigen Sie das Drahtgestell mit Spülmittel, warmem Wasser und

einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.

7.3 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 darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Platte zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfgregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf 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.

7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

Befolgen Sie die im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

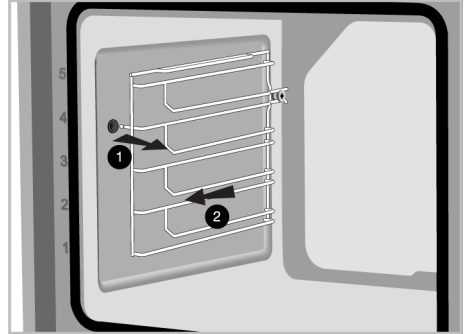
Reinigung der Seitenwände des Ofens

Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Sie variiert je nach Modell. Wenn eine katalytische Wand vorhanden ist, finden Sie Informationen im Abschnitt „Katalytische Oberflächen“.

Wenn Ihr Produkt ein Drahtregalmodell ist, entfernen Sie die Drahtregale, bevor Sie die Seitenwände reinigen. Führen Sie dann die Reinigung, wie im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschrieben, entsprechend der Art der Seitenwandfläche durch.

Zum Entfernen der seitlichen Drahtablagen:

1. Entfernen Sie die Vorderseite des Drahtregals, indem Sie es an der Seitenwand in die entgegengesetzte Richtung ziehen.
2. Ziehen Sie die Drahtablage zu sich heran, um sie vollständig zu entfernen.



3. Um die Einlegeböden wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden.

7.5 Hochtemperatur-Selbstreinigung

Der Ofen ist mit einer Pyrolysefunktion ausgestattet. Der Ofen erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 420-480 °C und brennt, bis der vorhandene Schmutz zu Asche wird. Dabei kann es zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Die Hochtemperaturreinigung sollte etwa alle 10 Benutzungen des Ofens durchgeführt werden.

Allgemeine Warnungen



Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!

Berühren Sie das Gerät nicht bei der Selbstreinigung, halten Sie Kinder unbedingt fern. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Verbrennungsrückstände aus dem Ofen entfernen.

- Entfernen Sie vor der Verwendung der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile, den Teleskopauszug und die Seitenablagen (falls vorhanden). Wenn sie nicht entfernt werden, werden das Zubehör und die seitlichen Drahtböden beschädigt.
- Sofern Ihr Gerät mit pyrolysesicherem Zubehör (dem die hohen Temperaturen bei der Selbstreinigung nichts ausmachen) geliefert wird, können Sie solches Zubehör im Ofen belassen. Ob Ihr Zubehör pyrosicher ist oder nicht, erfahren Sie im Abschnitt Zubehör. Falls nicht angegeben, ist Ihr Zubehör gegenüber hohen Temperaturen nicht beständig. Sie muss vor der Reinigung aus dem Ofen genommen werden, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Türdichtung nicht. Die Glasfaserdichtung ist sehr empfindlich und leicht zu beschädigen. Wenn die Türdichtung beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue von einem autorisierten Service.



Zum Starten der Pyrolysefunktion:

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen. Bei den Modellen mit Drahtböden müssen Sie den Drahtboden entfernen.
2. Reinigen Sie die Außenflächen des Ofens, beseitigen Sie Speisereste im Ofeninnenraum grob mit einem Tuch und etwas Seifenwasser, bevor es an die eigentliche Reinigung geht.
3. Wählen Sie die Funktion (Pyrolyse) Pyrolyse.

⇒ Auf dem Display blinkt die Anzeige „P2:00“. Wenn Ihr Gerät mit der Eco-Pyrolysefunktion ausgestattet ist, wird auf dem Display zunächst 2 Sekunden lang die Meldung „Pro“ angezeigt, und dann beginnt die Meldung P2:00 zu blinken.



Wenn die Meldungen „Pro“ und dann „ECO“ nicht auf dem Display angezeigt werden, ist Ihr Gerät nicht mit der Eco-Pyrolysefunktion ausgestattet.



4. Drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste „max“ (maximale) Temperatur.
5. Wenn die Pyrolysefunktion beginnt, leuchtet „P2:00“ auf und beginnt abwärts zu zählen. Die Pyrolysezeit (2 Stunden) wird auf dem Display angezeigt. Diese Zeit ist nicht veränderbar.
6. Wenn der Backofen nach Beginn des Pyrolyseprozesses eine bestimmte Temperatur erreicht, erscheint das  Symbol auf der Timeranzeige und die Backofentür lässt sich nicht mehr öffnen. Entriegeln Sie die Tür nicht mit Gewalt, bis der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist und das Schlosssymbol auf dem Display verschwindet.
7. Wenn der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist, wird, erscheint „Ende“ auf dem Bildschirm.
8. Wenn „Ende“ auf dem Display erscheint, drehen Sie den Funktions- und den Temperaturknopf auf 0 (aus), um den Vorgang zu beenden.
9. Wenn das  Symbol auf dem Display verschwindet, entfernen Sie die restlichen Ablagerungen mit Essigwasser.
10. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.



Nach Abschluss der Pyrolysefunktion ist die Türverriegelung aktiv, bis der Ofen auf die entsprechende Temperatur abgekühlt ist. Wenn Sie zu diesem Zeitpunkt garen wollen, erscheint „H“ auf dem Display und ein Garen ist nicht möglich.

Selbstreinigungsfunktion mit hoher Temperatur - Eco-Pyrolyse (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.)

- ✓ Wenn Ihr Backofen nicht stark verschmutzt ist, empfehlen wir die Funktion „Pyrolyse – Energiesparmodus“. Die Funktion „Pyrolyse – Energiesparmodus“ benötigt weniger Zeit als die Funktion „Pyrolyse“. Wenn der Ofen sehr verschmutzt ist, ist die Funktion "Pyrolyse – Energiesparmodus" möglicherweise nicht ausreichend. Wählen Sie in diesem Fall die Funktion „Pyrolyse“.
- 1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen. Bei den Modellen mit Drahtböden müssen Sie den Drahtboden entfernen.
- 2. Reinigen Sie die Außenflächen des Ofens, beseitigen Sie Speisereste im Ofeninnenraum grob mit einem Tuch und etwas Seifenwasser, bevor es an die eigentliche Reinigung geht.
- 3. Wählen Sie die Funktion (Pyrolyse) Pyrolyse.
 - ⇒ Die Meldung „P2:00“ und „Pro“ wird für ca. 2 Sekunden auf dem Display angezeigt, dann beginnt die Meldung P2:00 zu blinken.
- 4. Tippen Sie auf die Taste ⊕ oder ⊖.
 - ⇒ Die Meldung „ECO“ wird ca. 2 Sekunden lang auf dem Display angezeigt, dann beginnt die Meldung P1:30 zu blinken.
- 5. Drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste „max“ (maximale) Temperatur.

6. Wenn die Pyrolysefunktion beginnt, leuchtet P1:30 auf und beginnt abwärts zu zählen. Die Pyrolysezeit (1,5 Stunden) wird auf dem Display angezeigt. Diese Zeit ist nicht veränderbar.
7. Wenn der Backofen nach Beginn des Pyrolyseprozesses eine bestimmte Temperatur erreicht, erscheint das  Symbol auf der Timeranzeige und die Backofentür lässt sich nicht mehr öffnen. Entriegeln Sie die Tür nicht mit Gewalt, bis der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist und das Schlosssymbol auf dem Display verschwindet.
8. Wenn der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist, wird, erscheint „Ende“ auf dem Bildschirm.
9. Wenn „Ende“ auf dem Display erscheint, drehen Sie den Funktions- und den Temperaturknopf auf 0 (aus), um den Vorgang zu beenden.
10. Wenn das  Symbol auf dem Display verschwindet, entfernen Sie die restlichen Ablagerungen mit Essigwasser.
11. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.



Nach Abschluss der Pyrolysefunktion ist die Türverriegelung aktiv, bis der Ofen auf die entsprechende Temperatur abgekühlt ist. Wenn Sie zu diesem Zeitpunkt garen wollen, erscheint „H“ auf dem Display und ein Garen ist nicht möglich.

7.6 Reinigung der Ofentür

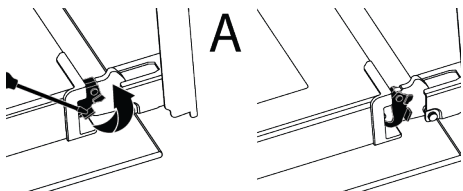
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Fenster wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Bei Kalkrück-

ständen, die sich auf dem Ofenglas bilden können, wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es ab.

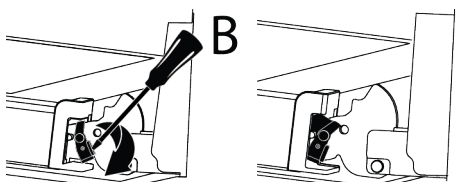
i Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel.

Entfernen der Ofentür

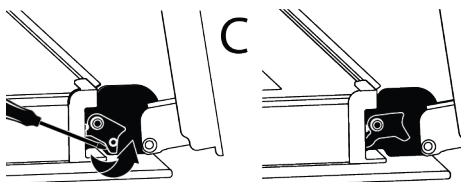
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
3. Die Scharniertypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen Scharniertypen zu öffnen sind.
4. Der Scharniertyp (A) ist für normale Türtypen verfügbar.



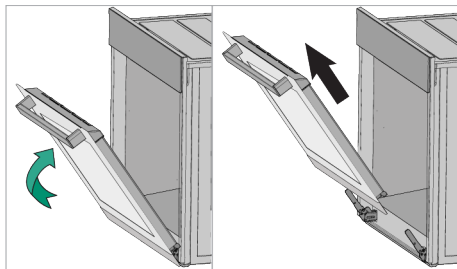
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.



6. Das Scharnier des Typs (C) ist für sanft öffnende und schließende Türen erhältlich.



7. Bringen Sie die Ofentür in eine halb geöffnete Position.



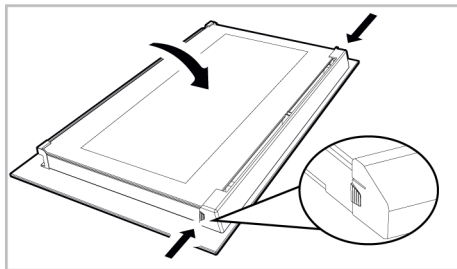
8. Ziehen Sie die entfernte Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier zu lösen und zu entfernen.

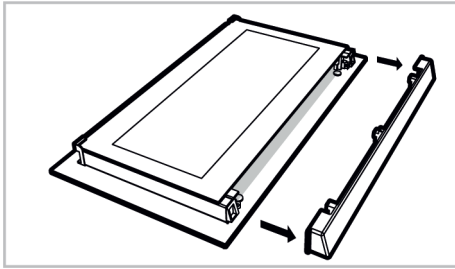
i Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse geschlossen sind.

7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

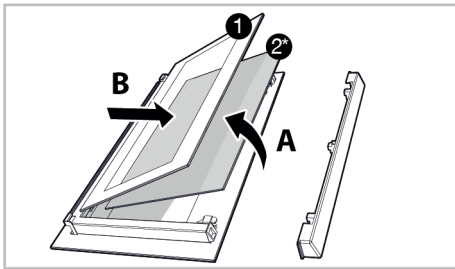
Das Innenglas der Vordertür des Produkts kann zur Reinigung entfernt werden.

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Ziehen Sie das am Oberteil der Vordertür befestigte Kunststoffteil zu sich, indem Sie gleichzeitig auf die Druckpunkte auf beiden Seiten des Bauteils drücken und entfernen Sie es.





3. Heben Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innerste Glas (1) vorsichtig in Richtung „A“ an und entfernen Sie es dann, indem Sie es in Richtung „B“ ziehen.



- 1 Innerste Glasscheibe 2* Innenglas (möglicherweise ist es für Ihr Produkt nicht verfügbar)

4. Wenn Ihr Produkt ein Innenglas (2) hat, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um es zu entfernen (2).
5. Der erste Schritt zum Neugruppieren der Tür besteht darin, das Innenglas (2) wieder zusammenzubauen. Platzieren Sie die abgeschrägte Kante des Glases so, dass sie auf die abgeschrägte Kante des Plastikschlitzes trifft. (Wenn Ihr Produkt über ein Innenglas verfügt). Das Innenglas (2) muss an dem Kunststoffschlitz befestigt werden, der dem innersten Glas (1) am nächsten liegt.
6. Achten Sie beim Zusammenbau des innersten Glases (1) darauf, dass die bedruckte Seite des Glases auf dem inneren Glas liegt. Es ist wichtig, die unteren Ecken des innersten Glases (1) so zu platzieren, dass sie auf die unteren Kunststoffschlitze treffen.

7. Drücken Sie das Kunststoffteil in Richtung Rahmen, bis ein "Klick"-Geräusch zu hören ist.

7.8 Reinigen der Backofenlampe

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 austauschen.

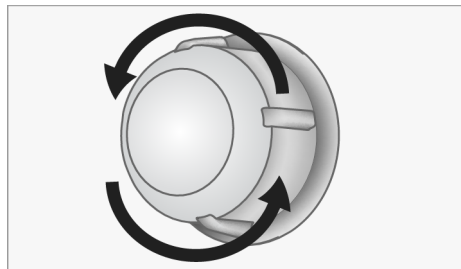
Ofenbeleuchtung austauschen

Allgemeine Warnungen

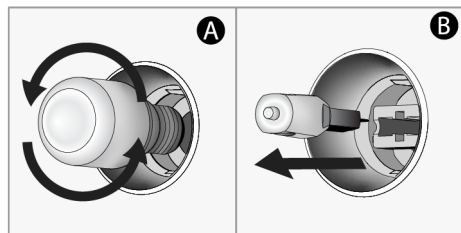
- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Gerät ausschalten und warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm und einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder einer Halogenlampe mit G9-Fassung mit weniger als 60 W Leistung betrieben. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Diensten oder lizenzierten Technikern erhältlich. Dieses Produkt enthält eine Lampe der Energieklasse G.
- 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 es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

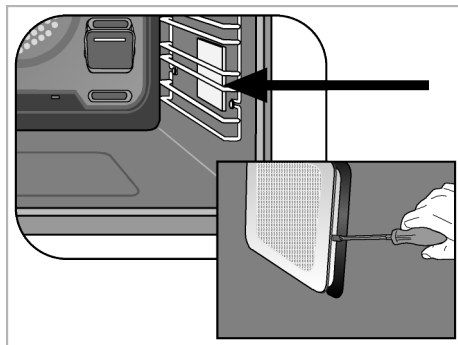
Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

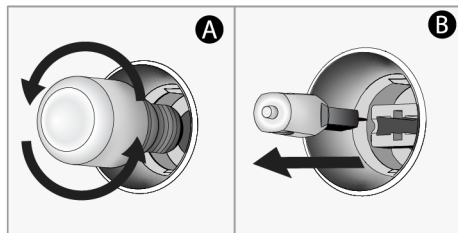
8 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

2. Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



3. Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an. Entfernen Sie zuerst die Schraube, wenn in Ihrem Produkt eine Schraube an der quadratischen Lampe vorhanden ist.
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 es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



5. Bringen Sie die Glasabdeckung und die Gitterroste wieder an.

Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

- Es ist normal, während des Betriebs Dampf zu sehen. >>> Dies ist kein Fehler.

Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

- Der beim Garen erzeugte Dampf kondensiert, wenn er mit kalten Oberflächen außerhalb des Produkts in Berührung kommt, und kann Wassertröpfchen bilden. >>> Dies ist kein Fehler.

Während des Aufwärmens und Abkühlens des Produkts sind metallische Geräusche zu hören.

- Metallteile können sich beim Erhitzen ausdehnen und Geräusche machen. >>> Dies ist kein Fehler.

Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät darf nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen werden. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an der Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

Ofenlicht ist nicht an.

- Die Ofenlampe ist möglicherweise defekt. >>> Backofenlampe ersetzen.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

Der Backofen heizt nicht auf.

- Der Backofen ist möglicherweise nicht auf eine bestimmte Kochfunktion und/oder Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Garfunktion und/oder Temperatur ein.
- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür geschlossen ist. Wenn die Backofentür länger als 5 Minuten geöffnet bleibt, wird die für den Garvorgang eingestellte Zeit gelöscht und die Heizungen funktionieren nicht.
- Bei den Modellen mit Timer wird die Zeit nicht eingestellt. >>> Stellen Sie die Zeit ein.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.
- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür geschlossen ist. Wenn die Backofentür länger als 5 Minuten geöffnet bleibt, wird die für den Garvorgang eingestellte Zeit gelöscht, die Heizungen funktionieren nicht und die Lampe schaltet sich nicht ein.

(Bei Modellen mit Timer) Die Timer-Anzeige blinkt oder das Timer-Symbol bleibt offen.

- Es hat zuvor einen Stromausfall gegeben. >>> Stellen Sie die Zeit ein / Schalten Sie die Funktionsknöpfe des Geräts aus und stellen Sie sie wieder auf die gewünschte Position.

Fehlercodes / Gründe und mögliche Lösungen

| Fehlercodes | Fehlergründe | Mögliche Lösung |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Er 5 | Kommunikationsfehler der Fleischsonde | Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, damit Sie wieder mit der Fleischsonde garen können. Entfernen Sie die Fleischsonde und stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Aus (0), um normal ohne Fleischsonde im Backofen zu garen. Sie können dann ohne Fleischsonde weitergaren. |
| Er 1 - Er 7 | Kommunikationsfehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 8 - Er 27 | Sensorfehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 28 - Er 31 | Fleischsondenfehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 32 - Er 41 | Ofenheizfehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 42 - Er 58 | Ofenkomponentenfehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 59 - Er 64 | Ofendeckelfehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 65 - Er 71 | Fehler im Zusammenhang mit dem Dampf (bei Backöfen mit Dampffunktion) | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 72 - Er 80 | Hardwarebezogene Fehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 81 - Er 85 | Ofensicherheitsfehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 86 - Er 88 | Internetverbindungsfehler (in Öfen mit Homewhiz-Funktion) | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 89 - Er 92 | Mikrowellenfehler (in Öfen mit Mikrowellenfunktion) | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 93 - Er 99 | Karten- und Zeitgeberfehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |

Welkom!

Beste klant,

Hartelijk dan voor uw keuze van het Beko product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. De garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-
KING**

Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhoudsopgave

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1 Veiligheidsinstructies | 46 |
| 1.1 Beoogd gebruik | 46 |
| 1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren | 47 |
| 1.3 Elektrische veiligheid | 47 |
| 1.4 Veiligheid tijdens het transport | 49 |
| 1.5 Veiligheid tijdens de installatie | 49 |
| 1.6 Veiligheid tijdens gebruik | 49 |
| 1.7 Temperatuur waarschuwingen | 50 |
| 1.8 Het gebruik van de accessoires | 51 |
| 1.9 Veiligheid tijdens de bereiding | 51 |
| 1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging | 52 |
| 1.11 Hoge temperatuur zelfreiniging (pyrolyse) | 52 |
| 2 Milieurichtlijnen | 53 |
| 2.1 Afvalrichtlijn | 53 |
| 2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur | 53 |
| 2.2 Informatie over de verpakking | 53 |
| 2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing | 53 |
| 3 Uw product | 54 |
| 3.1 Inleiding van het product | 54 |
| 3.2 Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product | 55 |
| 3.2.1 Bedieningspaneel | 55 |
| 3.2.2 Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron | 55 |
| 3.3 Bedieningsfuncties van de oven | 56 |
| 3.4 Productaccessoires | 56 |
| 3.5 Het gebruik van de accessoires van het product | 57 |
| 3.6 Technische specificaties | 61 |
| 4 Eerste gebruik | 62 |
| 4.1 Eerst timer instelling | 62 |
| 4.2 Eerste reiniging | 62 |
| 5 Het gebruik van de oven | 63 |
| 5.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven | 63 |
| 5.2 Bediening van het oven bedieningspaneel | 63 |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 5.3 Instellingen | 65 |
| 6 Algemene informatie bij het bakken | 67 |
| 6.1 Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven | 67 |
| 6.1.1 Gebak en oven etenswaren | 68 |
| 6.1.2 Vlees, vis en gevogelte | 71 |
| 6.1.3 Grill | 72 |
| 6.1.4 Ondiep of zonder olie frituren | 73 |
| 6.1.5 Test etenswaren | 74 |
| 7 Onderhoud en reiniging | 75 |
| 7.1 Algemene reinigingsinformatie | 75 |
| 7.2 Accessoires reinigen | 77 |
| 7.3 Het bedieningspaneel reinigen | 77 |
| 7.4 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone) | 77 |
| 7.5 Hoge temperatuur zelfreiniging | 77 |
| 7.6 De deur van de oven reinigen | 79 |
| 7.7 De interne glasplaat verwijderen van de oven deur | 80 |
| 7.8 De ovenlamp reinigen | 81 |
| 8 Probleemoplossing | 82 |



1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
- U mag geen enkel onderdeel van het product repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.



1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.
- De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.
- Dit product mag niet worden gebruikt voor verwarming, het opwarmen van borden of om handdoeken of kleding op te hangen aan het handvat om deze te laten drogen.



1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zij onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er niet op zitten. Dit kan de oven doen kantelen of de scharnieren beschadigen.
- Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijderd.



1.3 Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeer-

de elektriciën. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.

- De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van de kookplaat). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
 - Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
 - Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
 - Als uw product geen netsnoer heeft mag u enkel het netsnoer gebruiken dat wordt beschreven in het hoofdstuk "Technische specificaties".
 - Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer.
- Het netsnoer mag niet worden gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Het achterste oppervlak van de oven wordt heet tijdens het gebruik. Het netsnoer mag niet in contact komen met de achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.
 - Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. Zo niet zal de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als resultaat van een kortsluiting.
 - Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
 - Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
 - **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrische net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.

Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:

- Voer de stekker van het product niet in een stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is, vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).
- Raak de stekker nooit aan met natte handen! U mag nooit trekken aan de stekker bij de kabel. U moet altijd aan de stekker zelf trekken.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.

1.4 Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Plaats geen andere items op het product en draag het product rechtop.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape.

Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.

- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is opgetreden tijdens het transport.

1.5 Veiligheid tijdens de installatie

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Om oververhitting te voorkomen, mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve deuren.

1.6 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stop-

contact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.

- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product en de geautoriseerde dienst bellen.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Het handvat van de magnetron mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen bij het handvat.
- De scharnieren van de deur van het product verschuiven tijdens het openen en sluiten van de deur en kunnen geblok-

keerd raken. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.



1.7 **Temperatuur waarschuwingen**

- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke onderdelen van het product wordt warm tijdens de gebruik. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
- Aangezien stoom kan vrijkomen, moet u de magnetrondeur voorzichtig openen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.
- Het toestel warmt op tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen de hete onderdelen, de binnenzijde van de magnetron en de verwarmingselementen niet aan te raken.

- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u etenswaren in de warme magnetron plaatst, of wanneer u etenswaren verwijdert uit de magnetron, etc.

1.8 Het gebruik van de accessoires

- Het draadrooster en de schotel moeten correct op het rooster worden geplaatst. Raadpleeg het hoofdstuk “**Het gebruik van de accessoires**” voor meer gedetailleerde informatie
- Accessoires kunnen het glas van de deur beschadigen wanneer de deur wordt gesloten. Duw de accessoires altijd tot het einde van de kookzone.

1.9 Veiligheid tijdens de bereiding

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.
- Afval van etenswaren, olie, etc. in de kookzone kunnen in brand schieten. Verwijder ruw vul voor de bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor of na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen potten opwarmen in de magnetron. De druk die kan opbouwen in het blik/de pot kan deze doen barsten.
- Plaats het bakpapier in een schotel of een magnetron accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde magnetron. Verwijder alle overtollige stukken bakpapier die over het accessoire of de container hangen om het risico van contact met de oven te voorkomen. Gebruik nooit bakpapier bij een hogere magnetrontemperatuur dan de maximale gebruikte temperatuur zoals gespecificeerd op het bakpapier dat u gebruikt. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de magnetron.
- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan het bodemoppervlak van de oven beschadigen.

- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenwareen die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenwareen te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenwareen kunnen in brand schieten.

1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de het glas vooraan van de oven / (indien aanwezig) glas van de bovenste deur te reinigen. Dit materiaal kan

krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.

- Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.

1.11 Hoge temperatuur zelfreiniging (pyrolyse)

- Tijdens de zelfreiniging worden de oppervlakken heter dan tijdens het normale gebruik. Houd kinderen uit de buurt.
- Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Raak het product niet aan tijdens de zelfreiniging en houd kinderen uit de buurt van het product. Wacht ten minste 30 minuten voor u de eetresten verwijdert.
- Tijdens de zelfreiniging wordt rook vrijgelaten door de verbranding van eetresten. Uw keuken moet goed worden geventileerd tijdens de reiniging.
- Voor u de oven begint te reinigen, moet u de externe oppervlakken en de etenwareen in de oven reinigen met een doek en zeepsop. Verwijder alle accessoires en kookgereedschap uit de oven. Als uw product voorzien is van een pyro-be-

stendig accessoire (betand tegen hoge temperatuur zelfreïning) hoeft u deze accessoires niet te verwijderen uit de oven.

- Als uw oven is voorzien van een afzuigkap mag u deze niet inschakelen tijdens de pyrolyse.

2 Milieuriichtlijnen

2.1 Afvalrichtlijn

2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u

het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuetgeving.

Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

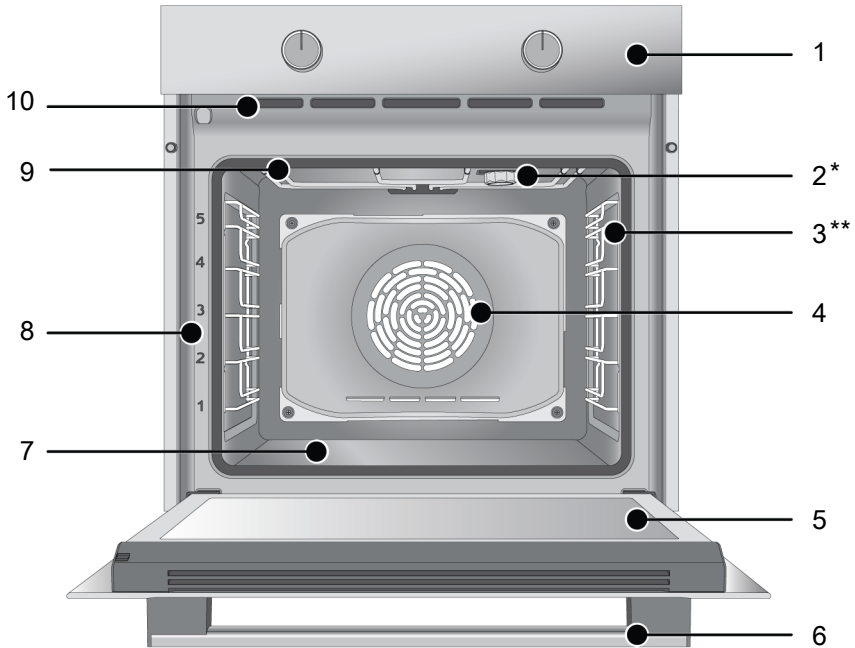
De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik donkere of email containers in de oven die de warmte beter overdragen.
- U moet de oven altijd voorverwarmen als die wordt aangegeven in het recept of de handleiding. U mag de ovendeur niet te vaak openen tijdens de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de Bakken uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen door restwarmte te gebruiken.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee kooktoestellen op het rooster te plaatsen. Bovendien, als u uw maaltijden na elkaar bereidt, zal dit energie besparen omdat de oven zijn warmte niet verliest.
- Open de deur van de magnetron niet tijdens het bakken in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen

in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Deze temperatuur kan verschillen van de waarde die wordt weergegeven op het scherm.

3 Uw product

3.1 Inleiding van het product



1 Bedieningspaneel

3 Draadroosters

5 Deur

7 Onderste verwarmingselement (onder de stalen plaat)

9 Bovenste verwarmingselement

2 Lamp

4 Ventilatormotor (achter de stalen plaat)

6 Handvat

8 Legplank posities

10 Ventilatieopeningen

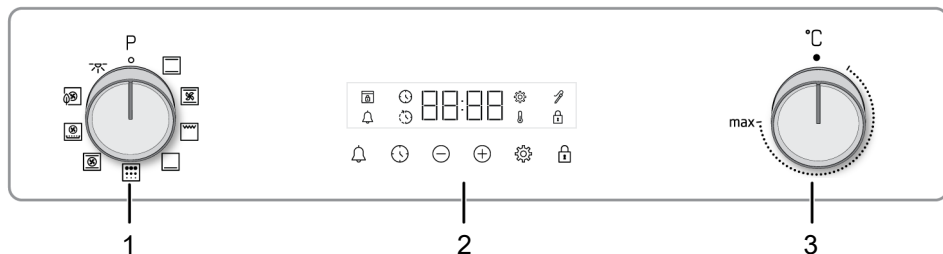
* Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een lamp, of het type en de locatie van de lamp kunnen verschillen van de afbeelding.

** Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een draadrooster. In de afbeelding wordt een product met draadrooster weergegeven als voorbeeld.

3.2 Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

3.2.1 Bedieningspaneel



1 Functie selectieknop

2 Timer

3 Temperatuur selectieknop

Als u uw product bedient met een knop of knoppen is het in bepaalde modellen mogelijk dat deze knop(pen) naar buiten komen wanneer ze worden ingedrukt. Als u instellingen wilt uitvoeren met deze knoppen, moet u eerst de relevante knop indrukken en de knop uittrekken. Nadat u de instelling hebt uitgevoerd, drukt u de knop opnieuw in.

3.2.2 Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop kunt u de bedieningsfuncties van de oven selecteren. Draai links / rechts vanuit gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

Temperatuur knop

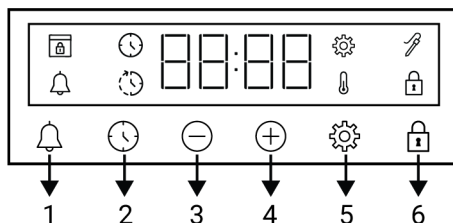
Met de temperatuurknop kun je de temperatuur selecteren waarop je wilt koken. Draai met de klok mee vanuit de gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

Indicator binnentemperatuur oven

Op het timerdisplay zie je de binnentemperatuur van de oven. De oven warmt op totdat hij de ingestelde temperatuur heeft bereikt en handhaaft deze temperatuur en de 3-regelige verwarmingsanimatie knippert uiterst rechts. Wanneer de oventempera-

tuur de ingestelde waarde bereikt, stopt deze animatie en verschijnt het symbool "C" constant naast de ingestelde temperatuurwaarde.

Timer



- 1 Alarmtoets
- 2 Tijdinstelling toets
- 3 Verlagen toets
- 4 Verhogen toets
- 5 Instellingen toets
- 6 Toetsvergrendeling toets

Weergavesymbolen










- 🕒 : Baktijd symbool
- 🕒 : Bakken eindtijd symbool *
- 🔔 : Alarmsymbool
- 🔧 : Vleesthermometer symbool *
- 🔒 : Toetsvergrendeling symbool
- 🌡️ : Temperatuursymbool
- ⚙️ : Instellingen symbool
- 🔒 : Deurvergrendeling symbool *

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

3.3 Bedieningsfuncties van de oven

In de functietabel, de bedieningsfuncties die u kunt gebruiken in uw oven en de hoogste en laagste temperaturen die kunnen

worden ingesteld voor deze functies worden weergegeven. De volgorde van de operationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

| Functie-symbool | Functiebeschrijving | Temperatuurbereik (°C) | Beschrijving en gebruik |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ovenlamp | - | Er is een verwarmingselement dat niet werkt in de oven. Enkel de ovenlamp licht op. |
|  | Bovenste en onderste verwarmingselement | 40-280 | De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes, gebak en stoofpotjes in bakvormen. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel. |
|  | Onderste verwarmingselement | 40-220 | Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die bovenaan moeten bruinen. |
|  | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 40-280 | De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel. |
|  | Ventilator verwarming / Airfry | 40-280 | De hete lucht die wordt opgewarmd door de ventilator verwarming wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt voor bereidingen op meerdere platen op verschillende niveaus. Dankzij de snelle verspreiding van de lucht door deze functie kunt u ondiep of zonder olie frituren. Raadpleeg het hoofdstuk "Airfry" voor meer informatie. |
|  | Eco ventilator verwarming | 160-220 | Om energie te besparen, kunt u deze functie gebruiken in plaats van "Ventilator verwarming" in het bereik van 160-220°C. Maar; kooktijd zal iets langer zijn. |
|  | "3D" functie | 40-280 | Het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Elke zijde van het product worden gelijkmatig en snel bereid. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel. |
|  | Volledige grill | 40-280 | De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen. |
|  | Pyrolyse | - | Deze functie wordt gebruikt voor de zelfreiniging van de oven aan een hoge temperatuur. Lees de specificaties in het hoofdstuk onderhoud en reiniging voor deze functie. |

3.4 Productaccessoires

Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de be-

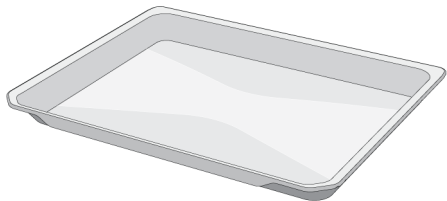
schrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar zijn in uw product.



De schotels in uw apparaat kunnen vervormd raken door het effect van de verhitting. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.

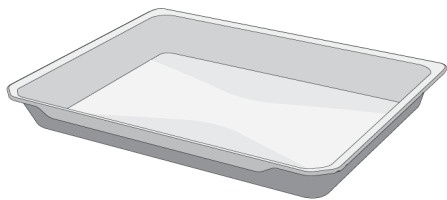
Standaard plaat

Dit wordt gebruikt voor gebak, ingevroren etenswaren en om grote stukken te braden.



Diepe schaal:

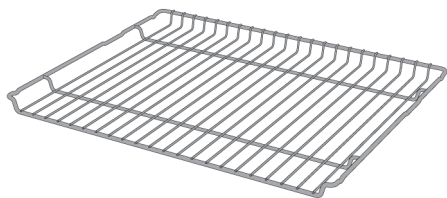
Dit wordt gebruikt voor gebak, om grote stukken te branden, sappige etenswaren of om olie en vet op te vangen tijdens het grillen.



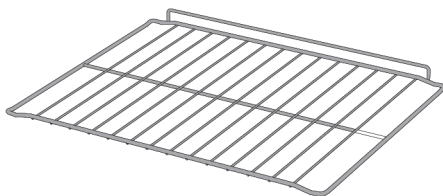
Draadrooster

Dit wordt gebruikt om te braden of om de etenswaren die u wilt bakken, braden en stoven op de gewenste plaat te plaatsen.

Op modellen met draadplanken :

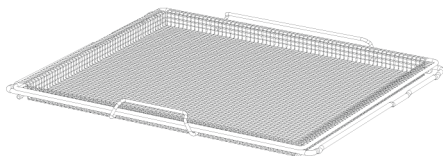


Op modellen zonder draadplanken :



Frituurgrill (Airfry)

Gebruikt voor ondiep of zonder olie frituren van goederen.

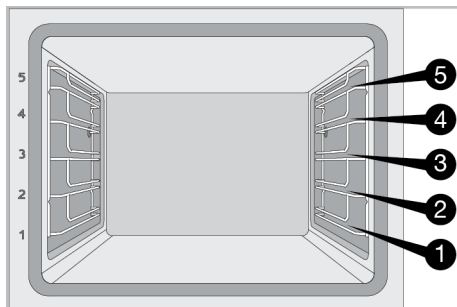


3.5 Het gebruik van de accessoires van het product

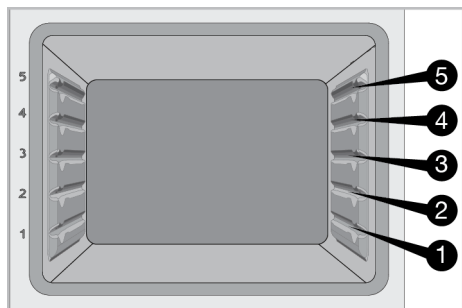
Kookplaten

Er zijn 5 niveaus voor de platen in de bereidingszone. U kunt de volgorde van de platen zien op basis van de cijfers vooraan op het frame van de oven.

Op modellen met draadplanken :



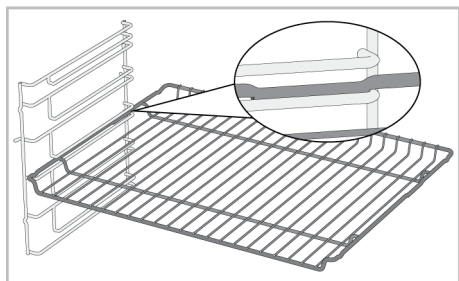
Op modellen zonder draadplanken :



Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

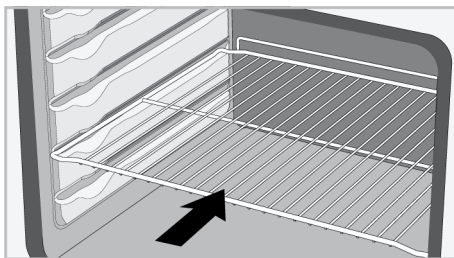
Op modellen met draadplanken :

Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de rooster zijplaten. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet het draadrooster worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag dit punt niet overschrijden en in contact komen met de achterwand van de oven.



Op modellen zonder draadplanken :

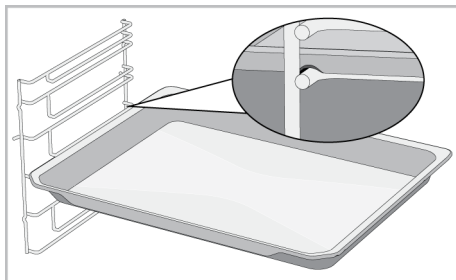
Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de zijplaten. Het draadrooster heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten.



De schotel op de kookplaten plaatsen

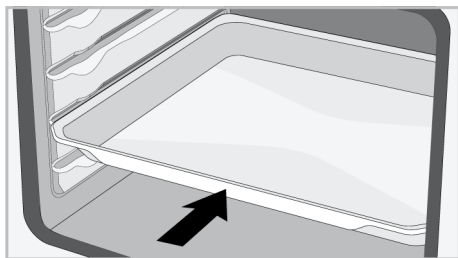
Op modellen met draadplanken :

Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag dit punt niet overschrijden en in contact komen met de achterwand van de oven.



Op modellen zonder draadplanken :

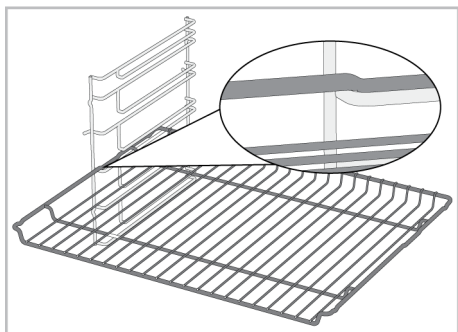
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. De schotel heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



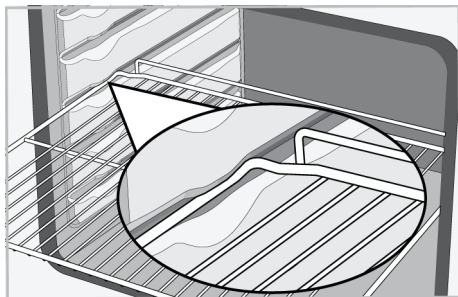
De stopfunctie van het draadrooster

Er is een stopfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit het draadrooster zou schieten. Met deze functie kunt u uw etenswaren gemakkelijk en veilig verwijderen. Wanneer u het draadrooster verwijdert, kunt u het naar voor trekken tot aan het stoppunt. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.

Op modellen met draadplanken :



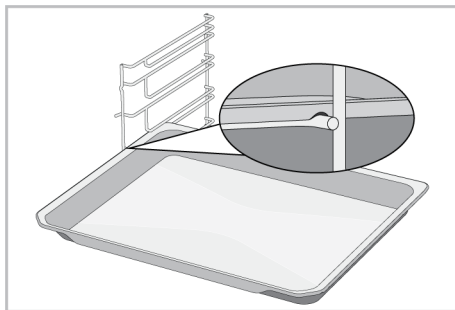
Op modellen zonder draadplanken :



Schaal stopfunctie - Op modellen met draadplanken

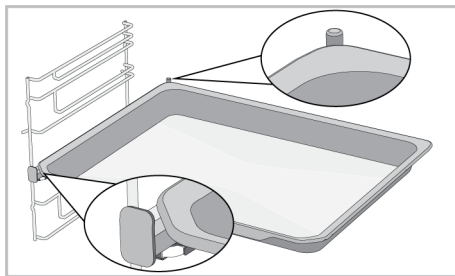
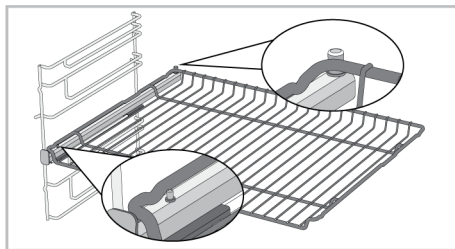
Er is ook een stopfunctie om te voorkomen dat de schaal uit het draadrooster zou schieten. Wanneer u de schaal verwijdert, moet u deze los maken van de vergrende-

ling achteraan en naar u toe trekken tot vooraan. U moet het over dit stoppunt trekken om het volledig te verwijderen.



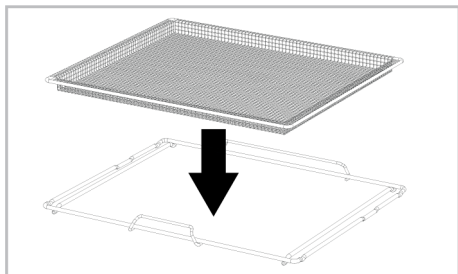
De correcte plaatsing van het draadrooster en schaal op de telescopische rails - Op modellen met draadplanken en telescopische modellen

Dankzij de telescopische rails kunnen de schotels of het draadrooster gemakkelijk worden aangebracht en verwijderd. Als men schotels en draadroosters gebruikt met de telescopische rails dient men ervoor te zorgen dat de pinnen, vooraan en achteraan op de telescopische tegen de randen van het rooster en de schotel rusten (weergegeven in de afbeelding).

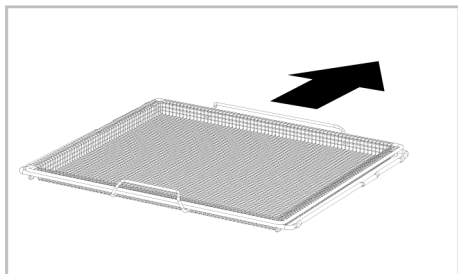


Het gebruik van de frituurgrill (Airfry)

De frituurgrill bestaat uit twee onderdelen, een draadmand en een rooster waarop het mandje wordt geplaatst. Het draadmandje wordt in het rooster geschoven. Nadat u het achterste deel hebt aangebracht, plaatst u het draadmandje in de handgrepen van het rooster door de voorzijde licht uit te rekken. Verwijder het mandje door de handgreep vooraan licht uit te rekken.



Plaats de frituurgrill in de oven zodat de korte handgreep naar voor is gericht.



3.6 Technische specificaties

| Algemene specificaties | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte)(mm) | 595 /594 /567 |
| Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte)(mm) | 590 - 600 /560 /min. 550 |
| Spanning/Frequentie | 220-240 V ~; 50 Hz |
| Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Totaal stroomverbruik (kW) | 2,7 |
| Oventype | Multifunctionele oven |

Basis: Informatie over het energielabel van huishoudelijke elektrische ovens wordt vermeld in overeenstemming met de EN 60350-1 / IEC 60350-1 norm. De waarden worden bepaald in Bovenste en onderste verwarmingselement of (indien aanwezig) Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement functies met de standaard belasting.

De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming , 2-Ventilator verwarming , 3-Ventilator ondersteund laag rooster , 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.







De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

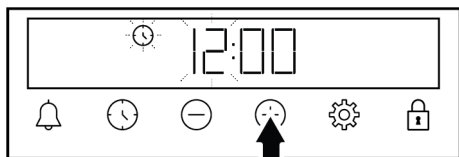
4 Eerste gebruik


Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

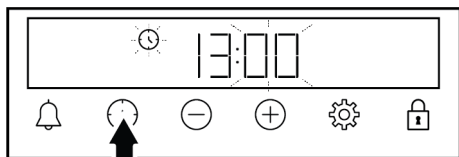
4.1 Eerst timer instelling



 Stel het tijdstip van de dag altijd in voor u uw oven in gebruik neemt. Als u dit niet instelt, kunt u in sommige modellen geen bereidingen uitvoeren.

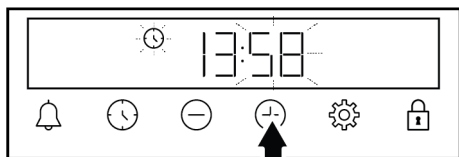
1. Wanneer de oven de eerste maal wordt ingeschakeld, knipperen het uurveld "12:00" en  symbool op het scherm.
2. Stel het tijdstip van de dag in met de  /  toetsen.




3. Raak de  of  toets aan om het minutenveld in te stellen.




4. Raak de  /  toetsen aan om de minuten in te stellen.



5. Bevestig de instelling door de  toets aan te raken.

⇒ Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het  symbool verdwijnt van het scherm.

 Als het eerste tijdstip niet wordt ingesteld, blijven de "12:00" en  symbolen knipperen en zal uw oven niet starten. Om uw oven te kunnen inschakelen, moet u het tijdstip van de dag bevestigen door het tijdstip van de dag in te stellen of de  toets aan te raken wanneer deze "12:00" weergeeft. U kunt het tijdstip van de dag later wijzigen zoals beschreven in het hoofdstuk "Instellingen".

 In het geval van een stroomuitval worden het tijdstip van de dag geannuleerd. Het moet opnieuw worden ingesteld.

4.2 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires die zijn meegeleverd met het product uit de oven.
3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.
4. Wanneer u het product bedient, moet u de hoogste temperatuur en de functie selecteren zodat alle branders van uw product worden ingeschakeld. Raadpleeg "Bedieningsfuncties van de oven [► 56]" In het volgende hoofdstuk vindt u meer informatie over de bediening van de oven.
5. Wacht tot de oven is afgekoeld.
6. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

Voor u de accessoires in gebruik neemt:

Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdert met wasmiddel en een zachte spons.

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

5 Het gebruik van de oven

5.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven

Koelventilator (Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.)

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt warme lucht over de ovendeur. U mag deze ventilatieopeningen nooit afdekken. Zo niet kan de oven oververhitten. De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de bereidingstijd. De looptijd van de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruikt. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

Oven verlichting

De ovenlamp schakelt in wanneer de oven wordt ingeschakeld. Bij sommige modellen schakelt de lamp in tijdens de bereiding, terwijl in andere modellen de lamp uitschakelt na een bepaalde periode.

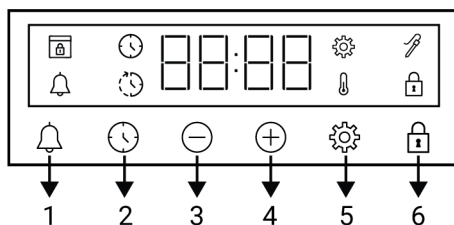
In bepaalde bereidingsfuncties schakelt de lamp nooit aan om energie te besparen. Als u wilt dat de lamp ononderbroken blijft branden, moet u de "Ovenlamp" bedieningsfunctie selecteren met de functieselectieknop.

5.2 Bediening van het oven bedieningspaneel

Algemene waarschuwingen voor het oven bedieningspaneel

- De maximale tijdsduur die kan worden ingesteld voor het einde van de bereiding is 5 uur en 59 minuten. In het geval van een stroomuitval moet het programma worden geannuleerd. U zult de oven opnieuw moeten programmeren.
- Wanneer u aanpassingen uitvoert, knippen de relevante symbolen op het scherm. U moet even wachten tot de instelling is opgeslagen.
- Als een instelling is uitgevoerd voor de bereiding kan het tijdstip niet worden aangepast.
- Als de bereidingstijd is ingesteld bij de start van het bakken, wordt de resterende tijd weergegeven op het het scherm.
- In gevallen waar de bereidingstijd of de eindtijd is ingesteld, kunt u automatisch annuleren door de ⌚ toets langdurig aan te raken.

Timer



- 1 Alarmtoets
- 2 Tijdinstelling toets
- 3 Verlagen toets
- 4 Verhogen toets
- 5 Instellingen toets
- 6 Toetsvergrendeling toets

Weergavesymbolen

- 🕒 : Baktijd symbool
- 🕒 : Bakken eindtijd symbool *
- 🔔 : Alarmsymbool
- 🍖 : Vleesthermometer symbool *
- 🔒 : Toetsvergrendeling symbool
- 🌡️ : Temperatuursymbool
- ⚙️ : Instellingen symbool
- 🔒 : Deurvergrendeling symbool *

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

De oven inschakelen

Wanneer u een functie selecteert die u wilt gebruiken voor uw bereiding met de functie selectieschakelaar en een bepaalde temperatuur instelt met de temperatuurknop begint de oven te werken.

De oven uitschakelen

U kunt de oven uitschakelen door de functie selectieknop en de temperatuurknop in de uitpositie (omhoog) te draaien.

Handmatige bereidingen om de temperatuur en functie van de oven te selecteren

U kunt de instelling van uw bereiding handmatig uitvoeren (naar wens) zonder de bereidingstijd in te stellen door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht.



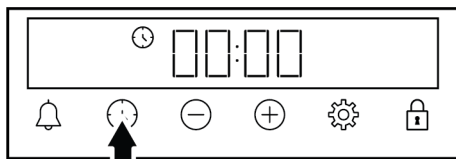
1. Selecteer de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functieselectieknop.
2. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop.
⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en 🌡️ verschijnt op het scherm. De ingestelde temperatuurwaarde en 3 lijn animaties verschijnen

op het scherm. Daarna wordt de tijdsduur die is verstreken sinds de start van de bereiding weergegeven in volgorde. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt verdwijnt het 🌡️ symbool en wordt een hoorbaar alarm weergegeven. De 3-lijn animatie op het scherm stopt en het C-symbool verschijnt ononderbroken naast de temperatuurwaarde. De magnetron schakelt niet automatisch uit aangezien de handmatige bereiding wordt uitgevoerd zonder de bereidingstijd in te stellen. U kunt de bereiding zelf regelen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding kunt u de oven uitschakelen door de functie selectieknop en de temperatuurknop in de uitpositie (omhoog) te draaien.

Koken door de bereidingstijd in te stellen:

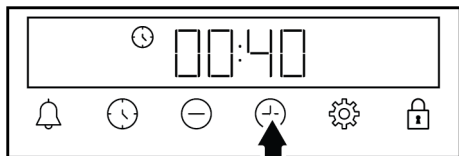
U kunt de oven automatisch laten uitschakelen aan het einde van een bepaalde tijd door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht en door de bereidingstijd in te stellen op de timer.

1. Selecteer de bedieningsfunctie voor de bereiding.
2. Raak de toets 🕒 aan tot het 🕒 symbool verschijnt op het scherm voor de bereidingstijd.



i Om de bereidingstijd snel in te stellen, kunt u de + toets aanraken om de bereidingstijd in te stellen op 30 minuten nadat u de bereidingsfunctie en temperatuur hebt ingesteld en kunt u de +/− toetsen gebruiken om de tijdsduur te wijzigen.

3. Stel de baktijd in met de +/− toetsen.



De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten en met met 15 minuten na 5 minuten.

- Plaats uw etenswaren in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurknop.

⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De ingestelde bereidingstijd begint af te tellen en verschijnt op het scherm. De aftelling van de bereidingstijd, de ingestelde temperatuurwaarde en de 3-lijn animatie worden achtereenvolgens weergegeven. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt verdwijnt het symbool en wordt een hoorbaar alarm weergegeven. De 3-lijn animatie op het scherm stopt en het C-symbool verschijnt ononderbroken naast de temperatuurwaarde.

- Aan het einde van de bereiding verschijnt "End" op het scherm, het symbool begint te knipperen en de timer geeft een geluidssignaal weer.
- De melding weerklinkt gedurende 2 minuten. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen. De melding stopt en het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.



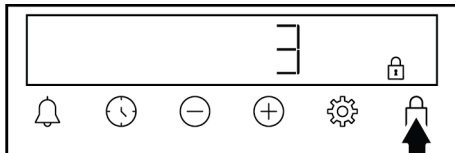
Als er een toets wordt ingedrukt op het einde van de hoorbare waarschuwing begint de oven opnieuw te werken. Om te voorkomen dat de oven opnieuw zou inschakelen aan het einde van de waarschuwing kunt u de oven uitschakelen door de temperatuur- en functiekноп op de "0" (Uit) positie te draaien

5.3 Instellingen

De toetsvergrendeling inschakelen

Dankzij de toetsvergrendeling kunt u de timer beschermen tegen storingen.

- Raak de toets aan tot het symbool verschijnt op het scherm.



⇒ Het symbool wordt weergegeven op het scherm en de 3-2-1 aftelling wordt gestart. De toetsvergrendeling wordt ingeschakeld aan het einde van de aftelling. Als een toets wordt aangeraakt wanneer de toetsvergrendeling is ingesteld, geeft de timer een hoorbaar signaal weer en het symbool knippert.



Als u toets loslaat voor het einde van de aftelling schakelt de toetsvergrendeling niet in.



De timer-toetsen kunnen niet worden gebruikt wanneer de toetsvergrendeling is ingeschakeld. De toetsvergrendeling wordt geannuleerd in het geval van een stroomuitval.


De toetsvergrendeling uitschakelen



- Raak de toets aan tot het symbool verdwijnt van het scherm.
- ⇒ Het symbool verdwijnt van het scherm en de toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld.

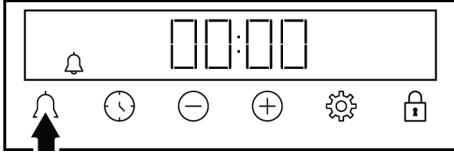
Het alarm instellen

U kunt de timer van het product ook gebruiken voor elke andere waarschuwing of herinnering dan de bereiding. De alarmklok heeft geen effect op de bedieningsfuncties van de oven. Hij wordt gebruikt om waarschuwingen weer te geven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken wanneer u de oven wilt inschakelen op een specifiek

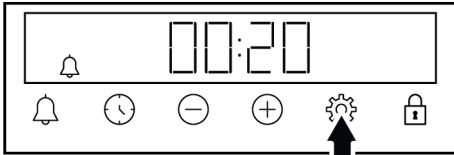
tijdstip. Zodra het tijdstip dat u hebt ingesteld is verstreken, geeft de timer een hoorbaar alarm weer.


 De maximale alarmtijd die u kunt instellen is 23 uur en 59 minuten.


1. Raak de  toets aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.



2. Stel de alarmtijd in met de \oplus/\ominus toetsen.



⇒ Nadat u de alarmtijd hebt ingesteld, blijft het  symbool opge-licht en begint de alarmtijd af te tellen op het scherm. Als de alarm- en bereidingstijd op hetzelfde moment zijn ingesteld, wordt de kortere tijd weergegeven op het weergegeven.




3. Aan het einde van de alarmtijd begint het  symbool te knipperen en weerklinkt een hoorbare waarschuwing.

Het alarm uitschakelen



1. Aan het einde van de alarmperiode weerklinkt het alarm gedurende twee minuten. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.

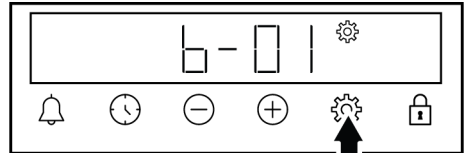
⇒ De melding stopt en het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

Als u het alarm wilt annuleren;

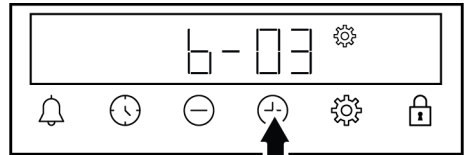
1. Raak  aan tot het  symbool verschijnt op het scherm om de alarmtijd opnieuw in te stellen. Raak de \ominus toets aan tot het "00:00" symbool verschijnt op het scherm.
2. U kunt het alarm ook annuleren door de  toets langdurig in te drukken.


Het volume aanpassen

1. Raak de toets  aan tot een van de waarden **b-01-b-02-b-03** en het  symbool verschijnen op het scherm.





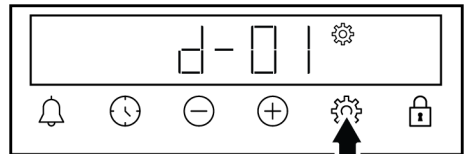
2. Stel het gewenste niveau in met de \oplus/\ominus toetsen. (**b-01, b-02, b-03**)



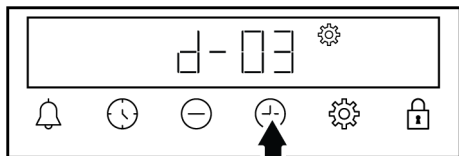
⇒ Raak de  toets in om te bevestigen of wacht zonder een toets aan te raken. Het ingestelde volume wordt actief na een tijdje.


De helderheid van het scherm instellen

1. Raak de toets  aan tot een van de waarden **b-01-b-02-b-03** en het  symbool verschijnen op het scherm.







2. Stel de gewenste helderheid in met de \oplus/\ominus toetsen. (**d-01-d-02-d-03**)

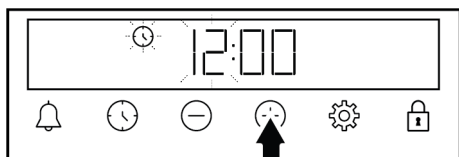


- ⇒ Raak de  toets in om te bevestigen of wacht zonder een toets aan te raken. De ingestelde helderheid wordt actief na een tijdje.

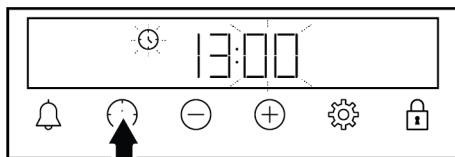
Het tijdstip van de dag wijzigen



Op uw oven tijdstip van de dag wijzigen dat u eerder hebt ingesteld.

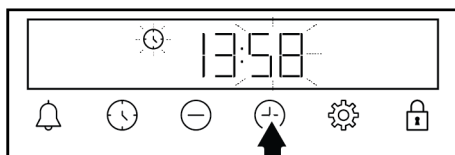
1. Raak de  toets aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.
2. Stel het tijdstip van de dag in met de  /  toetsen.



3. Raak de  of  toets aan om het minuutveld in te stellen.



4. Raak de  /  toetsen aan om de minuten in te stellen.



5. Bevestig de instelling door de  toets aan te raken.

⇒ Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het symbool verdwijnt van het scherm.

6 Algemene informatie bij het bakken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

Plus, dit hoofdstuk beschrijft een aantal van de etenswaren die zijn getest en de optimale instellingen voor deze etenswaren. De geschikte instellingen van de oven en accessoires voor deze etenswaren worden hier ook aangegeven.

6.1 Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Intense stoom gegenereerd tijdens het bakken kan condenswaterdruppels vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het

meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.

- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.
- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidings-tabellen.
- Als u de geleverde accessoires gebruikt, biedt dit de beste garantie voor een optimale bereiding. U moet de waarschuwin-

gen en informatie van de fabrikant altijd naleven voor het externe keukengerei dat u zult gebruiken.

- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bakken beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik.
- Voor een goede bakprestatie moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

6.1.1 Gebak en oven etenswaren

Algemene informatie

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei.
- Als de bereidingstabel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.
- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de etenswaren kan variëren naargelang de hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.
- Metalen, keramische en glazen vormen verlengen de bereidingstijd en de bodemoppervlakken van gebak bruinen niet gelijkmatig.
- Als u bakpapier gebruikt, kan men een lichte bruining vaststellen op het bodemoppervlak van de etenswaren. In dit geval moet u uw bereidingstijd verlengen met ca. 10 minuten.

- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.
- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.

Tips om cakes te bereiden.

- Als de cake te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten.
- Als de cake te vochtig is, moet u een kleine hoeveelheid vloeistof gebruiken of de temperatuur verminderen met 10°C.
- Als de top van de cake verbrand is moet u hem op de onderste plaat plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.
- Als de binnenzijde van de cake gaar is, maar de buitenkant is plakkerig moet u minder vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

Tips voor gebak

- Als het gebak te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten. Maak de deegbladen nat met een saus van melk, olie, eieren en yoghurt mengsel.
- Als het gebak langzaam wordt gebakken, moet u ervoor zorgen dat de dikte van het gebak dat u hebt bereid niet overstroomt over de lade.
- Als het gebak bruin is bovenaan maar de bodem is niet gaar moet u ervoor zorgen dat de hoeveelheid saus die u gebruikt voor het gebak niet te veel onderaan in het gebak zit. Voor een gelijkmatig bruienen moet u proberen de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deegbladen en het gebak.
- Bak uw gebak in de gepaste positie en temperatuur volgens de aanbevelingen van de bereidingstabel. Als de bodem

nog steeds onvoldoende bruin is, moet u het op de onderste plaat plaatsen bij de volgende bereiding.

Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

Suggesties om te bakken met één enkele schaal

| Etenswaren | Te gebruiken accessoire | Bedieningsfunctie | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|-------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------|
| Cake op de schaal | Standaard plaat * | Bovenste en onderste verwarmingselement | 3 | 180 | 30 - 40 |
| Cake in de vorm | Cakevorm op draadrooster ** | Ventilator verwarming | 2 | 180 | 30 - 40 |
| Kleine cakes | Standaard plaat * | Bovenste en onderste verwarmingselement | 3 | 160 | 25 - 35 |
| Kleine cakes | Standaard plaat * | Ventilator verwarming | Op modellen met draadplanken : 3 Op modellen zonder draadplanken : 2 | 150 | 25 - 35 |
| Biscuitgebak | Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster ** | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2 | 150 | 30 - 40 |
| Biscuitgebak | Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster ** | Ventilator verwarming | 2 | 155 | 30 - 40 |
| Koekje | Gebak plaat * | Bovenste en onderste verwarmingselement | 3 | 170 | 25 - 35 |
| Koekje | Gebak plaat * | Ventilator verwarming | 3 | 170 | 20 - 30 |
| Gebak | Standaard plaat * | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 2 | 180 | 35 - 45 |
| Gebak | Standaard plaat * | Ventilator verwarming | 2 | 180 | 30 - 40 |
| Broodje | Standaard plaat * | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2 | 200 | 20 - 30 |
| Broodje | Standaard plaat * | Ventilator verwarming | 3 | 180 | 20 - 30 |
| Volledig brood | Standaard plaat * | Bovenste en onderste verwarmingselement | 3 | 200 | 30 - 40 |
| Volledig brood | Standaard plaat * | Ventilator verwarming | 3 | 200 | 30 - 40 |
| Lasagne | Glazen / metalen rechthoekige container op draadrooster ** | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2 of 3 | 200 | 30 - 40 |

| Etenswaren | Te gebruiken accessoire | Bedieningsfunctie | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------|------------------|----------------------------|
| Appeltaart | Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster ** | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2 | 180 | 50 - 65 |
| Appeltaart | Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster ** | Ventilator verwarming | 3 | 170 | 50 - 65 |
| Pizza | Standaard plaat * | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2 | 200 - 220 | 10 - 20 |

Suggesties om te koken met twee schalen

| Etenswaren | Te gebruiken accessoire | Bedieningsfunctie | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|--------------|----------------------------------------|-----------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kleine cakes | 2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat * | Ventilator verwarming | 2 - 4 | Op modellen met draadplanken :150 Op modellen zonder draadplanken :140 | Op modellen met draadplanken : 25 - 40 Op modellen zonder draadplanken : 30 - 45 |
| Koekje | 2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat * | Ventilator verwarming | 2 - 4 | 170 | 25 - 35 |
| Gebak | 1-Standaard plaat * 4-Gebak plaat * | Ventilator verwarming | 1 - 4 | 180 | 35 - 45 |
| Broodje | 2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat * | Ventilator verwarming | 2 - 4 | 180 | 20 - 30 |

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Bereidingstabel met bedieningsfunctie "Eco ventilator verwarming"

- U mag de temperatuurinstelling niet wijzigen na de start van de bereiding in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie.
- Open de ovendeur niet tijdens een bereiding in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt

geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen en deze temperatuur kan verschillen van de waarde die wordt weergegeven op het scherm.

- U mag niet voorverwarmen in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie.

| Etenswaren | Te gebruiken accessoires | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|--------------|--------------------------|------------------|------------------|----------------------------|
| Kleine cakes | Standaard plaat * | 3 | 160 | 25 - 35 |
| Koekje | Standaard plaat * | 3 | 180 | 25 - 35 |
| Gebak | Standaard plaat * | 3 | 200 | 45 - 55 |
| Broodje | Standaard plaat * | 3 | 200 | 35 - 45 |

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

6.1.2 Vlees, vis en gevogelte

De belangrijke punten bij het grillen

- Kruiden met citroensap en peper voor u een volledige kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duurt 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.

- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet op een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

| Etenswaren | Te gebruiken accessoires | Bedieningsfunctie | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg) | Standaard plaat * | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 3 | 15 min. 250/max, na 180 ... 190 | 60 - 80 |
| Lamsschenkel (1,5-2 kg) | Standaard plaat * | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 3 | 170 | 85 - 110 |
| Gebakken kip (1,8-2 kg) | Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank. | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 2 | 15 min. 250/max, na 190 | 60 - 80 |
| Gebakken kip (1,8-2 kg) | Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank. | "3D" functie | 2 | 15 min. 250/max, na 190 | 60 - 80 |
| Kalkoen (5,5 kg) | Standaard plaat * | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 1 | 25 min. 250/max, na 180 ... 190 | 150 - 210 |

| Etenswaren | Te gebruiken accessoire | Bedieningsfunctie | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Kalkoen (5,5 kg) | Standaard plaat * | "3D" functie | 1 | 25 min. 250/max, na 180 ... 190 | 150 - 210 |
| Vis | Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank. | Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement | 3 | 200 | 20 - 30 |
| Vis | Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank. | "3D" functie | 3 | 200 | 20 - 30 |

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

6.1.3 Grill

Rood vlees, vis en gevogelte worden snel bruin tijdens het braden. Ze krijgen een mooi korstje en drogen niet uit. Filets van vlees, spiesjes, worsten en sappige groenten (tomaten, uiten, etc.) zijn zeer goed geschikt voor het grillen.

Algemene waarschuwingen

- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.
- **Sluit de oven tijdens het grillen. Grill nooit met de ovendeur open. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.
- Afhankelijk van de dikte van de stukken die u wilt grillen, kan de bereidingstijd vermeld in de tabel variëren.
- Schuif het rooster of de grill plaat op het gewenste niveau van de oven. Als u etenswaren bereidt op het rooster, moet u de ovenlade onderaan plaatsen in de oven om olie op te vangen. De oven-schaal die u wilt verschuiven, moet voldoende groot zijn om de volledige grillzone te bedekken. Deze schaal is mogelijk niet meegeleverd met het product. Plaats een beetje water op de ovenlade voor een gemakkelijke reiniging.

Grill tabel

| Etenswaren | Te gebruiken accessoire | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|-----------------------------------------|-------------------------|------------------|------------------|----------------------------|
| Vis | Draadrooster | 4 - 5 | 250/max | 20 - 25 |
| Stukjes kip | Draadrooster | 4 - 5 | 250/max | 25 - 35 |
| Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid | Draadrooster | 4 | 250/max | 20 - 30 |
| Lamskotelet | Draadrooster | 4 - 5 | 250/max | 20 - 25 |
| Steak - (vleesblokjes) | Draadrooster | 4 - 5 | 250/max | 25 - 30 |

| Etenswaren | Te gebruiken accessoire | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|------------------|-------------------------|------------------|------------------|----------------------------|
| Kalfskotelet | Draadrooster | 4 - 5 | 250/max | 25 - 30 |
| Groentengratin | Draadrooster | 4 - 5 | 220 | 20 - 30 |
| Geroosterd brood | Draadrooster | 4 | 250/max | 1 - 3 |

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

6.1.4 Ondiep of zonder olie frituren

In de "Airfry"-functie kunt u ondiep frituren of frituren zonder olie met hete lucht in de oven.

Algemene waarschuwingen

- Raadpleeg de aanbevolen baktabel voor de "Airfry"-functie.

- Gebruik de frituurgrill (Airfry) die wordt geleverd met het product voor deze functie.
- Voor een goed frituurresultaat moet u de etenswaren op de frituurmand plaatsen zodat ze niet overlappen.
- **Plaats een ovenschaal op de onderste planks om de olie op te vangen tijdens het frituren.**

Frituurtabel voor de "Airfry"-functie

| Etenswaren | Bedieningsfunctie | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) | Aanbevolen hoeveelheid |
|---------------------------------------------|-------------------|------------------|-----------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Thuisgemaakte aardappelen* | Airfry | 3 | 210 | 20 - 40 | 200-1000 g |
| Diepgevroren aardappelen** | Airfry | 3 | 220 | 15 - 35 | 200-1400 g |
| Kippenpoot/vleugel | Airfry | 3 | 220 | 20 - 40 | 500-1500 g |
| Kipfilet | Airfry | 3 | 220 | 30 - 40 | 200-700 g |
| Volledige kip | Airfry | 3 | 15 minuten 250/ max daarna 190 | 60 - 80 | 1800-2000 g |
| Diepgevroren nugget** | Airfry | 3 | 220 | 15 - 25 | 400-1000 g |
| Gehaktbal | Airfry | 3 | 220 | 20 - 30 | 20-25 stuks |
| Volledige vis | Airfry | 3 | 220 | 15 - 25 | 2-5 stuks |
| Diepgevroren knapperige vis** (fish sticks) | Airfry | 3 | 220 | 15 - 25 | 500-1500 g |
| Diepgevroren gebak** | Airfry | 3 | 220 | 25 - 35 | 200-800 g (10-40 stuks) |
| Diepvriespizza** | Airfry | 3 | 220 | 10 - 20 | 2-4 stuks |
| Worst | Airfry | 3 | 220 | 15 - 25 | 10-20 stuks |
| Gemengde groenten | Airfry | 3 | 220 | 20 - 25 | 400-1000 g |
| Muffin | Airfry | 3 | 220 | 25 - 35 | 20-25 stuks |
| Gevulde peper | Airfry | 3 | 220 | 25 - 35 | 20-25 stuks |

* Houd de aardappelen in water gedurende 30 minuten, drogen en ¼ tot 1 eetlepel olie toevoegen.

** Voorverwarmen

6.1.5 Test etenswaren

- Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming met de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controleinstanties.

Bereidingstabel voor testmaaltijden

Suggesties om te bakken met één enkele schaal

| Etenswaren | Te gebruiken accessoire | Bedieningsfunctie | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------|
| Shortbread (zoet koekje) | Standaard plaat * | Bovenste en onderste verwarmingselement | 3 | 140 | 20 - 30 |
| Shortbread (zoet koekje) | Standaard plaat * | Ventilator verwarming | Op modellen met draadplanken :3 Op modellen zonder draadplanken :2 | 140 | 15 .. 25 |
| Kleine cakes | Standaard plaat * | Bovenste en onderste verwarmingselement | 3 | 160 | 25 - 35 |
| Kleine cakes | Standaard plaat * | Ventilator verwarming | Op modellen met draadplanken : 3 Op modellen zonder draadplanken : 2 | 150 | 25 - 35 |
| Biscuitgebak | Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster ** | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2 | 150 | 30 - 40 |
| Biscuitgebak | Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster ** | Ventilator verwarming | 2 | 155 | 30 - 40 |
| Appeltaart | Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster ** | Bovenste en onderste verwarmingselement | 2 | 180 | 50 - 65 |
| Appeltaart | Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster ** | Ventilator verwarming | 3 | 170 | 50 - 65 |

Suggesties om te koken met twee schalen

| Etenswaren | Te gebruiken accessoire | Bedieningsfunctie | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|--------------------------|----------------------------------------|-----------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kleine cakes | 2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat * | Ventilator verwarming | 2 - 4 | Op modellen met draadplanken :150 Op modellen zonder draadplanken :140 | Op modellen met draadplanken : 25 - 40 Op modellen zonder draadplanken : 30 - 45 |
| Shortbread (zoet koekje) | 2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat * | Ventilator verwarming | 2 - 4 | 140 | 15 - 25 |

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

| Etenswaren | Te gebruiken accessoire | Legplank positie | Temperatuur (°C) | Baktijd (min) (benadering) |
|-----------------------------------------|-------------------------|------------------|------------------|----------------------------|
| Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid | Draadrooster | 4 | 250/max | 20 - 30 |
| Geroosterd brood | Draadrooster | 4 | 250/max | 1 - 3 |

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.
Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

7 Onderhoud en reiniging

7.1 Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).
- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.

- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

Email oppervlakken

- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk en een niet-krassend schuursponsje. Gebruik geen externe ovenreiniger.
- De oven moet afkoelen voor de kookzone wordt gereinigd. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel toets brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.

Katalytische oppervlakken

- De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model.

- De katalytische wanden hebben een licht mat en poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven hoeven niet te worden gereinigd.
- Katalytische oppervlakken absorberen olie dankzij de poreuze structuur en beginnen te blinken wanneer het oppervlak is verzadigd met olie. In dit geval is het aanbevolen de onderdelen te vervangen.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.

- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

7.2 Accessoires reinigen

Plaats het product niet in een vaatwasmachine tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

Frituurgrill (Airfry) reiniging

U kunt de mand van de frituurgrill wassen in de vaatwasmachine. Het is aanbevolen het mandje intensief te wassen in de onderste mand van de vaatwasmachine. Het rooster waar het mandje wordt ingevoerd is niet geschikt voor de vaatwasmachine. Reinig het rooster met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.

7.3 Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

7.4 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak in uw oven.

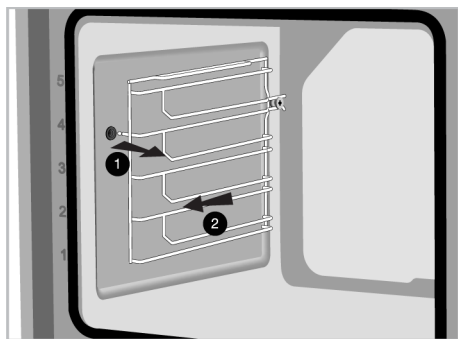
De binnenwanden van de oven reinigen

De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model. Als er een katalytische wand is, verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Katalytische wanden" voor meer informatie.

Als uw product een model is met draadroosters moet u deze draadroosters verwijderen voor u de zijwanden begint te reinigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak van de zijwand.

De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:

1. Verwijder de voorzijde van het draadrooster door het op de zijwand te trekken in de tegenovergestelde richting.
2. Trek het draadrooster naar u toe en verwijder het volledig.



3. Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting.

7.5 Hoge temperatuur zelfreiniging

De oven is uitgerust met een pyrolytische functie. De oven warmt op tot een temperatuur van ca. 420-480 °C en brandt tot het

bestaande vuil as wordt. Er kan een sterke rookvorming optreden. Zorg voor een goede ventilatie. De reiniging aan hoge temperatuur moet worden uitgevoerd na ongeveer elke 10 toepassingen van de oven.

Algemene waarschuwingen



Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Raak het product niet aan tijdens de zelfreiniging en houd kinderen uit de buurt van het product. Wacht ten minste 30 minuten voor u de eetresten verwijderd.

- Voor u de pyrolytische functie gebruikt, moet u alle accessoires, de telescopische lade en de zijladen (indien toepasbaar) verwijderen. Als er niet worden verwijderd, zullen de accessoires en zijdelingse roosters worden beschadigd.
- Als uw product voorzien is van een pyrobestendig accessoire (betand tegen hoge temperatuur zelfreiniging) hoeft u deze accessoires niet te verwijderen uit de oven. Of uw accessoires pyrobestendig zijn wordt gespecificeerd in de accessoires sectie. Indien het niet is gespecificeerd, zijn uw accessoires niet bestand tegen hoge temperaturen. Ze moeten uit de oven worden verwijderd voor de zelfreiniging start om schade te voorkomen.
- U mag de deurafdichting niet reinigen. De glasvezel afdichting is zeer delicaat en kan gemakkelijk worden beschadigd. Als de deurafdichting is beschadigd, moet u ze vervangen met een nieuwe van een geautoriseerde dienst.

De pyrolytische functie starten:


1. Verwijder alle accessoires uit de oven. In de modellen met legplanken met draad mag u niet vergeten deze legplanken te verwijderen.
2. Voor u de oven begint te reinigen, moet u de externe oppervlakken en de etenswaren in de oven reinigen met een doek en zeepsop.

3. Selecteer de "pyrolyse" (Pyrolyse) functie.

⇒ "P2:00" knippert op het scherm. Als uw apparaat is uitgerust met Eco pyrolytische functie verschijnt eerst het "Pro" bericht op het scherm gedurende 2 seconden en daarna begint het P2:00 bericht te knipperen.



Als de "Pro" en daarna de "ECO" berichten niet verschijnen op het scherm betekent dit dat uw apparaat niet is uitgerust met de Eco pyrolytische functie.



4. Stel te temperatuurknop in op de hoogste "max" (maximum) temperatuur.
5. Wanneer de pyrolysefunctie start, licht "P2:00" op en begint de aftelling. De tijdsduur van de pyrolyse (2 uur) verschijnt op het scherm. Deze tijd kan niet worden gewijzigd.
6. Wanneer de oven een bepaalde temperatuur bereikt na de start van de zelfreiniging verschijnt het vergendelingssymbool  op het timer-scherm en kan de ovendeur niet worden geopend. U mag het handvat niet forceren om de deur te ontgrendelen voor het einde van de reinigingsprocedure en tot het vergendelingssymbool verdwijnt van het scherm.
7. Aan het einde van de reinigingsprocedure verschijnt "End" op het scherm.
8. Nadat "End" op het scherm verschijnt, draait u aan de functie- en temperatuurknoppen op 0 (uitschakelen) om de procedure te stoppen.
9. Wanneer het  symbool verdwijnt van het scherm moet u de vuilresten verwijderen met azijnwater.
10. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.



Nadat de pyrolysefunctie is beëindigd, wordt de deurvergrendeling ingeschakeld tot de oven afkoelt tot de geschikte temperatuur. Als u tijdens deze periode iets wilt bereiden, verschijnt de letter "H" en kunt u geen bereidingen uitvoeren.

Zelfreinigende functie met een hoge temperatuur – Eco-pyrolyse (Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.)

- ✓ Als uw oven niet erg vuil is, raden wij aan de "Pyrolyse - economie modus" functie te gebruiken. De "Pyrolyse - economie modus" functie duurt minder lang dan de "Pyrolyse" functie. Als de oven erg vuil is, is de "Pyrolyse - economie modus" mogelijk niet toereikend. In dit geval kunt u de "Pyrolyse" functie gebruiken.
- 1. Verwijder alle accessoires uit de oven. In de modellen met legplanken met draad mag u niet vergeten deze legplanken te verwijderen.
- 2. Voor u de oven begint te reinigen, moet u de externe oppervlakken en de etenswaren in de oven reinigen met een doek en zeepsop.
- 3. Selecteer de "pyrolyse" (Pyrolyse) functie.
 - ⇒ Het "P2:00" en "Pro" bericht wordt gedurende ca. 2 seconden weergegeven en daarna begint het P2:00 bericht te knipperen.
- 4. Raak de ⊕ of ⊖ toets aan.
 - ⇒ Het "ECO" bericht wordt weergegeven op het scherm gedurende ca. 2 seconden en daarna begint het P1:30 bericht te knipperen.
- 5. Stel de temperatuurknop in op de hoogste "max" (maximum) temperatuur.

- 6. Wanneer de pyrolysefunctie start, licht P1:30 op en begint de aftelling. De tijdsduur van de pyrolyse (1,5 uur) verschijnt op het scherm. Deze tijd kan niet worden gewijzigd.
- 7. Wanneer de oven een bepaalde temperatuur bereikt na de start van de zelfreiniging verschijnt het vergendelingssymbool  op het timer-scherm en kan de ovendeur niet worden geopend. U mag het handvat niet forceren om de deur te ontgrendelen voor het einde van de reinigingsprocedure en tot het vergendelingssymbool verdwijnt van het scherm.
- 8. Aan het einde van de reinigingsprocedure verschijnt "End" op het scherm.
- 9. Nadat "End" op het scherm verschijnt, draait u aan de functie- en temperatuurknoppen op 0 (uitschakelen) om de procedure te stoppen.
- 10. Wanneer het  symbool verdwijnt van het scherm moet u de vuilresten verwijderen met azijnwater.
- 11. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.



Nadat de pyrolysefunctie is beëindigd, wordt de deurvergrendeling ingeschakeld tot de oven afkoelt tot de geschikte temperatuur. Als u tijdens deze periode iets wilt bereiden, verschijnt de letter "H" en kunt u geen bereidingen uitvoeren.

7.6 De deur van de oven reinigen

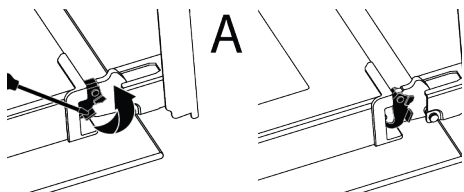
U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken "De ovendeur verwijderen" en "Het interne glas van de deur verwijderen". Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek. Eventuele kalkaanslag die kan optreden op het glas van de oven moet worden gereinigd met azijn en afgespoeld.



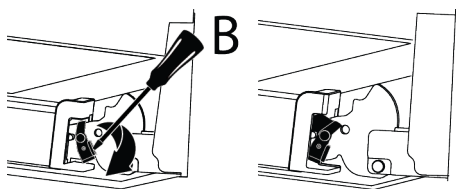
Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

De deur van de oven verwijderen

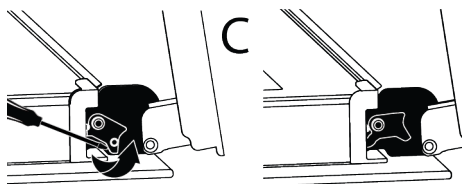
1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.
3. De soorten scharnieren variëren van het type (A), (B), (C) naargelang het model van het product. De volgende afbeeldingen tonen aan hoe elke type scharnier kan worden geopend.
4. (A) type scharnier is beschikbaar in normale deurtypes.



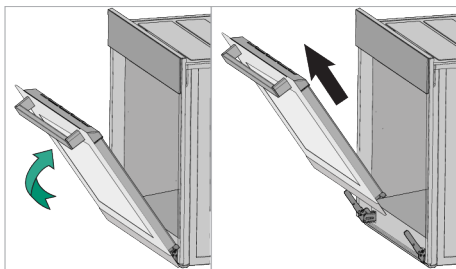
5. (B) type scharnier is beschikbaar in zachte sluiting deurtypes.



6. (C) type scharnier is beschikbaar in zachte opening/sluiting deurtypes.



7. Laat de ovendeur half open staan.



8. Trek de verwijderde deur omhoog om ze vrij te maken van de scharnieren links en rechts en verwijder de deur uit de oven.

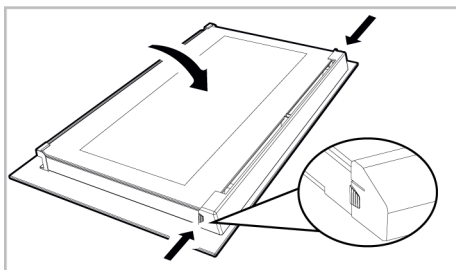


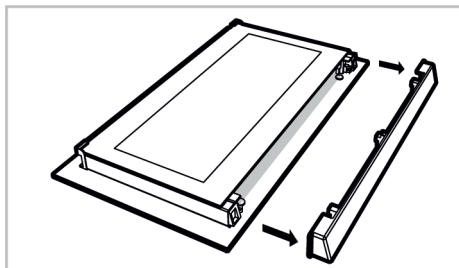
Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

7.7 De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

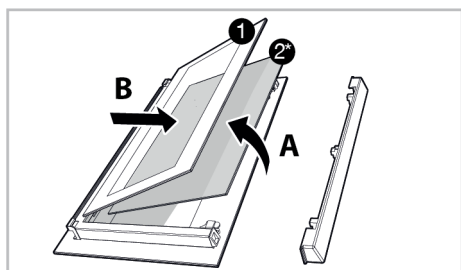
De interne glasplaat van de deur vooraan kan worden verwijderd voor reiniging.

1. Open de ovendeur.
2. Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.





3. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de binnenste glasplaat (1) voorzichtig optillen naar 'A' en daarna moet u ze verwijderen door ze naar 'B' te trekken.



- 1 Binnenste glasplaat 2* interne glasplaat (Is mogelijk niet beschikbaar voor uw product)

4. Als uw product een interne glasplaat (2) heeft, moet u dezelfde procedure herhalen om deze te verwijderen (2).
5. De eerste stap van de hergroepering van de deur is de interne glasplaat (2) opnieuw te monteren. Plaats de afgeschuinde rand van de glasplaat tegen de afgeschuinde rand van de plastic sleuf. (Als uw product een interne glasplaat heeft). De interne glasplaat (2) moet worden bevestigd aan de plastic sleuf die het dichtst bij de binnenste glasplaat (1) zit.
6. Bij de montage van de binnenste glasplaat (1) moet u ervoor zorgen dat de bedrukte zijde van de glasplaat op de interne glasplaat zit. Het is van essentieel belang dat de onderste hoeken van de interne glasplaat (1) naast de onderste plastic sleuven komen te zitten.

7. Duw het plastic onderdeel naar het frame tot u een klikkend geluid hoort.

7.8 De ovenlamp reinigen

Als de glazen deur van de ovenlamp in de kookzone vuil is, kunt u ze reinigen met wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en drogen met een droge doek. Als de ovenlamp defect is, kunt u ze vervangen via de onderstaande procedure.

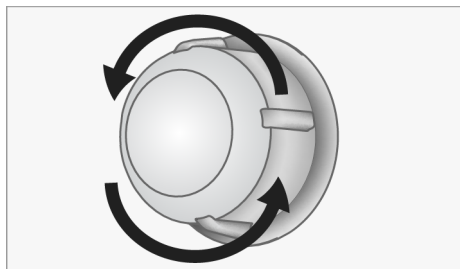
De ovenlamp vervangen

Algemene waarschuwingen

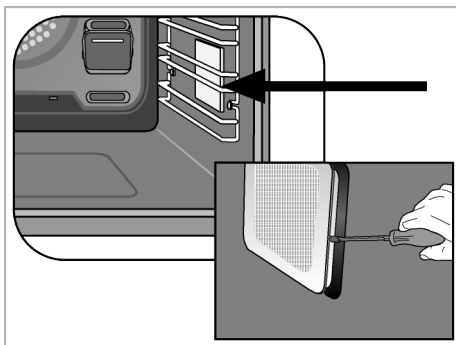
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen en wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Deze oven wordt aangedreven door een gloeilamp van minder dan 40 W, minder dan 60 mm hoog, een diameter van minder dan 30 mm, of een halogeenlamp met G9 sleuven met minder dan 60 W vermogen. De lampen zijn geschikt voor een werking bij temperaturen van meer dan 300 °C. De ovenlampen zijn beschikbaar bij de geautoriseerde diensten of gelicentieerde technici. Dit product bevat een G-energieklasse lamp.
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

Als uw oven een ronde lamp heeft,

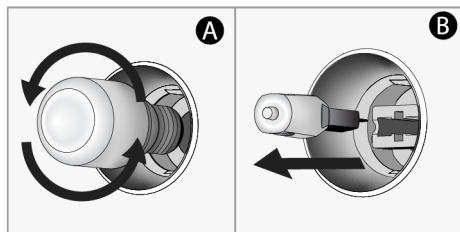
1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder het glazen deksel door het linksom te draaien.



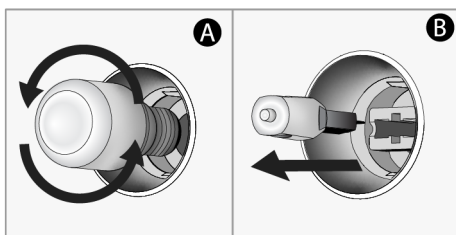
3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



3. Til het beschermende glazen deksel van de lamp omhoog met een schroeven-draaier. Verwijder eerst de schroef, als er een schroef op de vierkante lamp in uw product zit.
4. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.
Als uw oven een vierkante lamp heeft,
1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
 2. Verwijder de roosters in overeenstemming met de beschrijving.



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

8 Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Er ontsnapt stoom uit de oven tijdens de werking.

- Het is normaal dat er damp ontsnapt tijdens de bereiding. >>> Dit is geen fout.

Er verschijnen waterdruppels tijdens de bereiding

- De stoom die vrijkomt tijdens de bereiding condenseert wanneer deze in contact komt met koude oppervlakken buiten het product en kan waterdruppels vormen. >>> Dit is geen fout.

Er weerklinken metaalgeluiden tijdens de opwarming en afkoeling van het product.

- Metalen onderdelen kunnen uitbreiden en geluiden maken wanneer ze opwarmen. >>> Dit is geen fout.

Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.

Het ovenlampje is niet ingeschakeld.

- Het ovenlampje is mogelijk defect. >>> Vervang het ovenlampje.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

Foutcodes/redenen en mogelijke oplossingen

| Foutcodes | Fout redenen | Mogelijke oplossingen |
|---------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Er 5 | Communicatiefout vleessonde | Neem contact op met de bevoegde dienst om opnieuw te kunnen koken met de vleesthermometer. Verwijder de vleesthermometer en zet de functiekeuze knop op uit (0) om normaal te kunnen koken zonder de vleesthermometer in de oven. U kunt dan verder koken zonder de vleesthermometer. |
| Er 1 - Er 7 | Communicatie fouten | Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen. |
| Er 8 - Er 27 | Sensorfouten | Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen. |
| Er 28 - Er 31 | Vlees sonde fouten | Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen. |

De oven warmt niet op.

- De oven is mogelijk niet ingesteld op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> Stel de oven in op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur.
- De deur van de magnetron is mogelijk open. >>> Zorg ervoor dat de ovendeur correct is gesloten. Als de ovendeur langer dan 5 minuten open blijft, wordt de tijdstelling voor de bereiding geannuleerd en werken de verwarmingselementen niet.
- Voor modellen met een timer is de timer niet ingesteld. >>> Stel de tijd in.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- De deur van de magnetron is mogelijk open. >>> Zorg ervoor dat de ovendeur correct is gesloten. Als de ovendeur langer dan 5 minuten open blijft, wordt de tijdstelling voor de bereiding geannuleerd, werken de verwarmingselementen niet en schakelt de lamp niet in.

(Voor modellen met timer) Het timer-scherm knippert of het timersymbool is open gelaten.

- Er is een stroomstoring opgetreden. >>> Stel de tijd in / Draai aan de functieknoppen van het product en schakel het opnieuw op de gewenste positie.

| Foutcodes | Fout redenen | Mogelijke oplossingen |
|---------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Er 32 - Er 41 | Fouten bij het opwarmen van de oven | Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen. |
| Er 42 - Er 58 | Fouten in ovencomponenten | Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen. |
| Er 59 - Er 64 | Ovendeksel fouten | Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen. |
| Er 65 - Er 71 | Fouten met betrekking tot de stoom (in ovens met stoomfunctie) | Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen. |
| Er 72 - Er 80 | Hardwaregerelateerde fouten | Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen. |
| Er 81 - Er 85 | Beveiligingsfouten oven | Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen. |
| Er 86 - Er 88 | Internetverbindingfouten (in ovens met Homewhiz-functie) | Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen. |
| Er 89 - Er 92 | Magnetronfouten (in ovens met magnetronfunctie) | Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen. |
| Er 93 - Er 99 | Kaart- en timerfouten | Raadpleeg een geautoriseerde service om de fout te verhelpen. |

