



Inbouwoven
Gebruikershandleiding
Einbau-Backofen
Gebrauchsanleitung



BIM15400BP

NL / DE

285.4488.71/R.AA/6.05.2020/2-2
7757897621

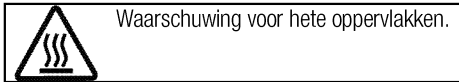
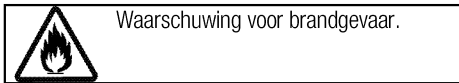
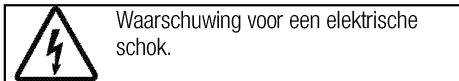
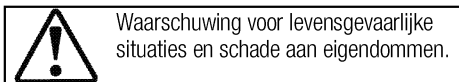
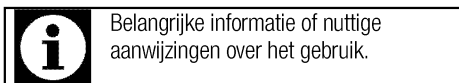
Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



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

**1 Belangrijke instructies en
waarschuwingen voor veiligheid en
milieu 4**

Algemene veiligheid 4
 Elektrische veiligheid..... 4
 Productveiligheid 5
 Bedoeld gebruik..... 8
 Kindveiligheid 8
 Het oude product afvoeren 8
 Verpakkingsmateriaal afvoeren 8

2 Algemene informatie 9

Overzicht..... 9
 Inhoud pakket..... 10
 Technische specificaties..... 11

3 Installatie 12

Voor installatie..... 12
 Installatie en verbinding..... 14
 Toekomstig transport 16

4 Voorbereidingen 17

Tips om energie te besparen 17
 Het eerste gebruik 17
 Tijdstelling 17
 Eerste reiniging van het toestel 17
 Eerste opwarming..... 17

5 Hoe de oven te bedienen 19

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen
 19
 Hoe de elektrische oven te bedienen 19
 Werkingsmodussen 20
 Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen 22
 Tabel kooktijden..... 26
 Hoe de grill bedienen..... 29
 Tabel kooktijden voor grillen..... 30

6 Onderhoud en verzorging 31

Algemene informatie 31
 Het bedieningspaneel reinigen 31
 De oven reinigen 31
 De oven deur verwijderen 32
 Binnenglas deur verwijderen 33
 De ovenlamp vervangen 34

7 Problemen oplossen 35

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands

gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.

- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische

specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is.

Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.

- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

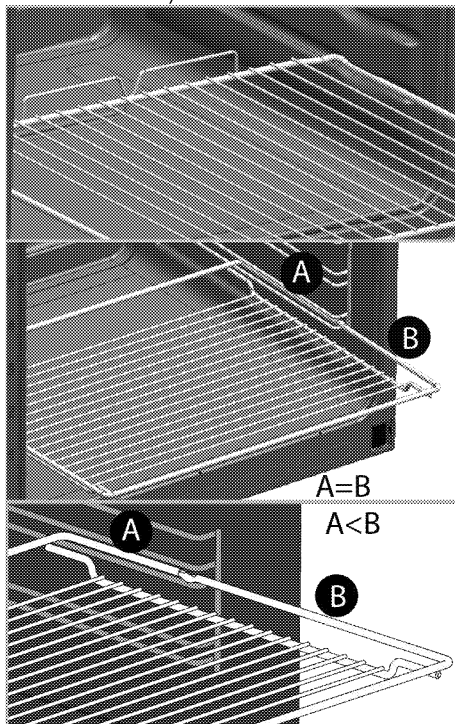
- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed

worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.

- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen,

wat tot barsten van het glas kan leiden.

- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- (De functies verschillen per productmodel.)
Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen
Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).



- Gebruik het product niet wanneer de glazen oven deur verwijderd of gebarsten is.
 - Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
 - Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de overtollige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.
 - **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het stroomsnoer van het apparaat uit het stopcontact is getrokken of dat de stroomonderbreker uitgeschakeld is, voordat u de lamp vervangt om eventuele elektrische schokken te voorkomen.
 - Voordat u de reinigingscyclus start, verwijdert u met een vochtige doek het vuil van de buiten- en binnenkant van de oven. Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Als uw product is uitgerust met pyro-proof accessoires (bestendig tegen zelfreiniging op hoge temperaturen), hoeven deze accessoires niet uit de oven te worden verwijderd. zie *Inhoud pakket, pagina 10*.
- Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Raak het product tijdens zelfreinigende stap niet aan en houd kinderen uit de buurt. Wacht minstens 30 minuten voor u de resten verwijdert.
 - Tijdens pyrolytische reiniging, kunnen de oppervlakken warmer worden dan bij standaard gebruik. Houd kinderen op een afstand.
 - Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;
- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
 - Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
 - Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- OPGELET: Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan

als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.

- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

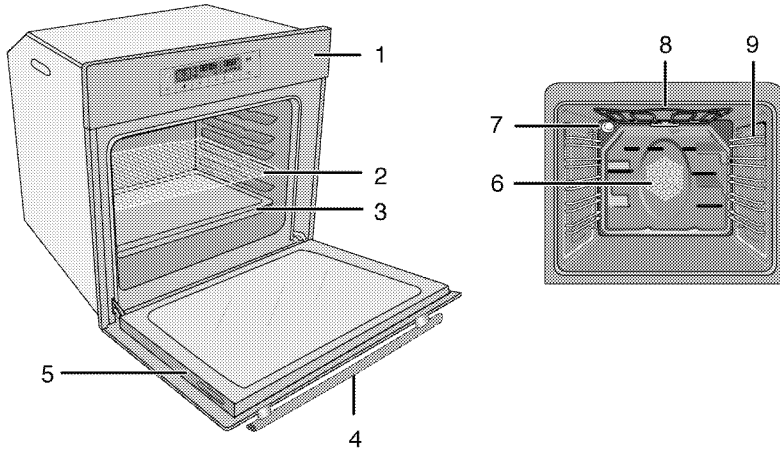
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

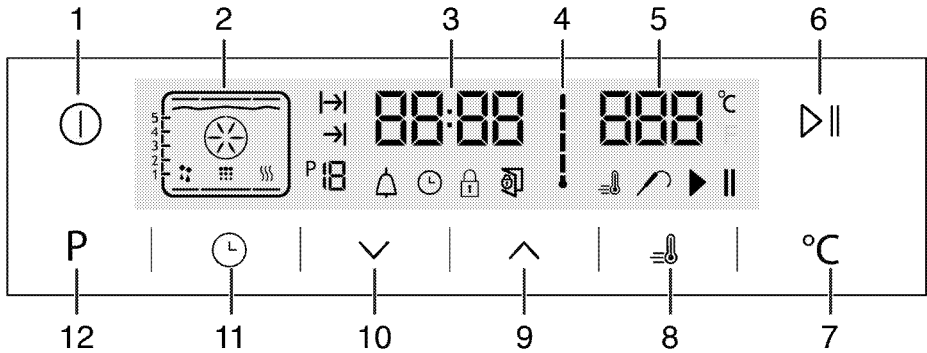
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|------------------|---|-------------------------------------|
| 1 | Bedieningspaneel | 6 | Ventilatormotor (achter staalplaat) |
| 2 | Draadrooster | 7 | Lamp |
| 3 | Plaat | 8 | Bovenste verwarmingselement |
| 4 | Handgreep | 9 | Roosterposities |
| 5 | Deur | | |



- | | | | |
|---|--------------------------------|----|--|
| 1 | AAN/UIT-toets | 7 | Toets temperatuurinstelling |
| 2 | Functiedisplay | 8 | Boostersymbool (snelle voorverwarming) |
| 3 | Huidige tijdstellingsveld | 9 | Plus-toets |
| 4 | Symbool binnentemperatuur oven | 10 | Min-toets |
| 5 | Aanduidingsveld temperatuur | 11 | Instellingsknop |
| 6 | Start/stop kooktoets | 12 | Terugtoets naar functiescherm |

Inhoud pakket

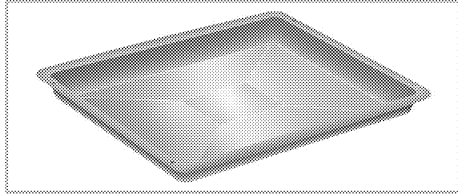


De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. **Gebruikershandleiding**

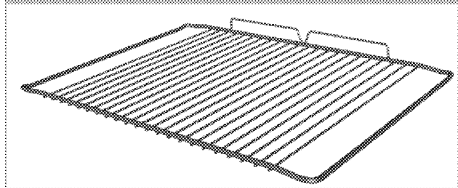
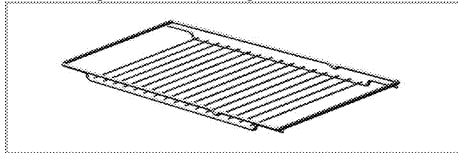
2. **Standaard bakplaat**

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote broodstukken.

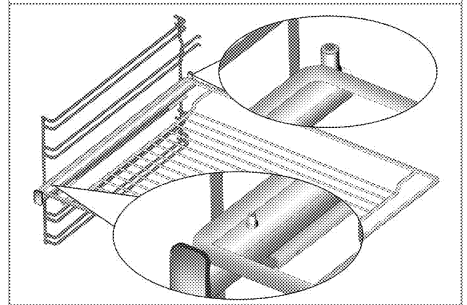
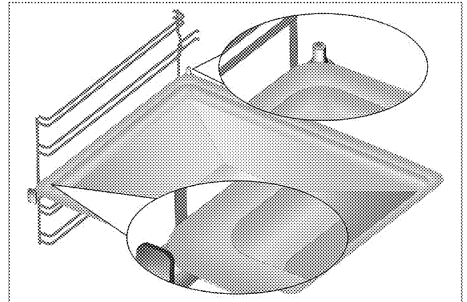


3. **Grillrooster**

Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.



4. **Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen**
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)
Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen. Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V~; 50 Hz
Totaal stroomverbruik	3.1 kW
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatieafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	**590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	Multifunctionele oven
Binnenlamp	15/25 W
Stroomverbruik grill	2.2 kW

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder- bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2- Turbosudderen, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

** Zie: *Installatie, pagina 12.*



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.

Zo ja, laat het dan niet installeren.

Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

Het toestel is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

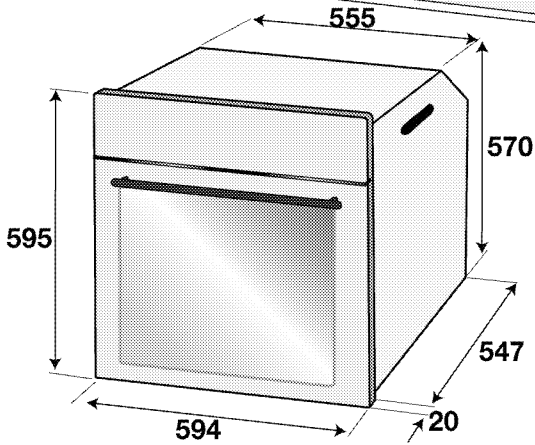
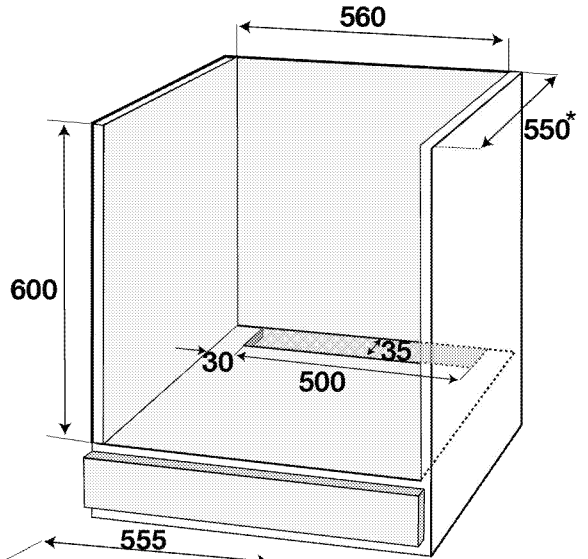
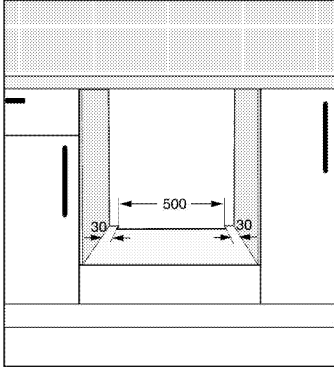
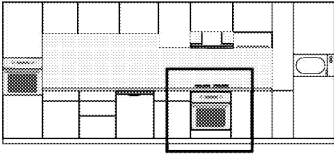
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het toestel met minstens twee personen.
- Pak de oven vast in de sleuven aan beide kanten om deze te verplaatsen.
- Verwijder alle materialen en documenten in het product voordat u deze installeert.
- Het keukenkastje dient overeenkomstig te zijn met de afmetingen die in de onderstaande afbeelding worden gegeven. In de achterkant van het keukenkastje moet een opening worden uitgezaagd met de afmetingen die worden gegeven in de onderstaande afbeelding om voor voldoende ventilatie te zorgen.



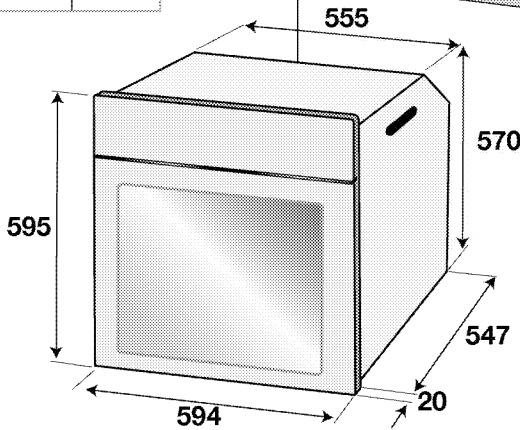
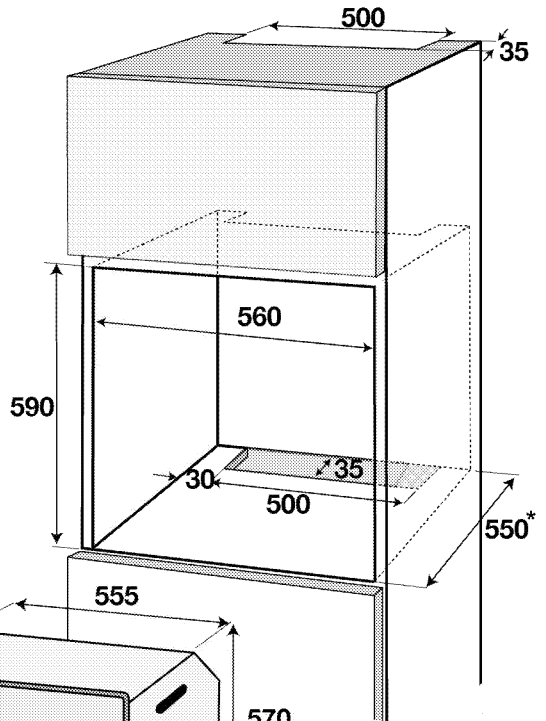
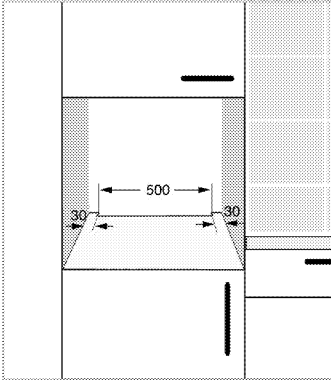
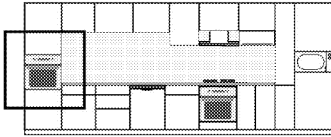
Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.



Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur- en/of handgreep.



* min.



* min.

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het

product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



GEVAAR:

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.



GEVAAR:

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.

Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde electricien worden vervangen.

Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Open de deur aan de voorzijde om het typeplaatje te zien.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".



GEVAAR:

Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.

Er is kans op elektrische schokken!

Het aansluiten van de stroomkabel

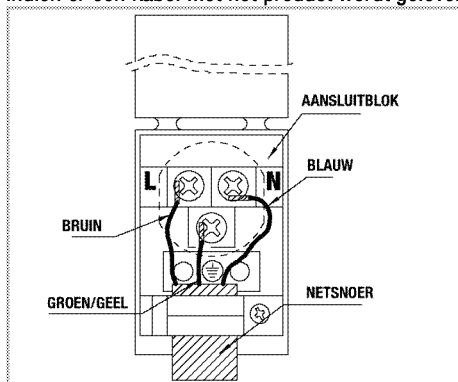


Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiter met minstens 3 mm contactdoorraat (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiter zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien er een kabel met het product wordt geleverd:



2. **Sluit voor eenfase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:

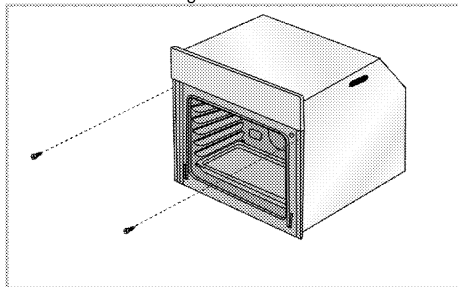
- Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
- Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E) (Aarde)

» of

- Grijze/Zwarte kabel = L (fase)
- Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E) (Aarde)

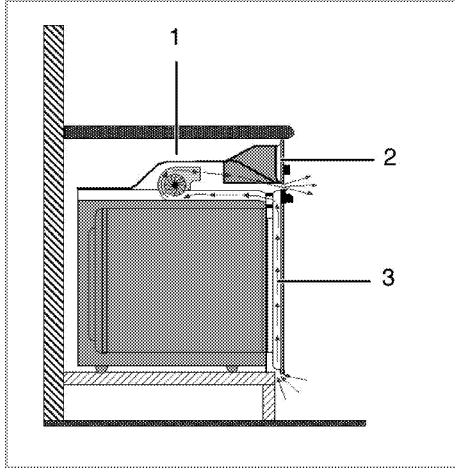
Het product installeren

1. Schuif de oven in de kast, uitlijn en bevestig deze terwijl u ervoor zorgt dat de stroomkabel niet breekt en/of vastgeklemd zit.



Bevestig uw oven met 2 schroeven zoals afgebeeld. Zorg er na de installatie voor dat de schroeven voldoende zijn aangedraaid en de oven niet beweegt. De oven kan tijdens gebruik omkiepen als bij de installatie de instructies niet zijn opgevolgd en de schroeven niet voldoende zijn aangedraaid.

Voor producten met een koelventilator (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)



- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

De ingebouwde koelventilator koelt zowel de ingebouwde kast als de voorkant van het product.



Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.

Als u heeft bereid met behulp van de oventimer wordt aan het einde van de bereidingstijd ook de koelventilator samen met alle functies uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Het product bedienen.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.



Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

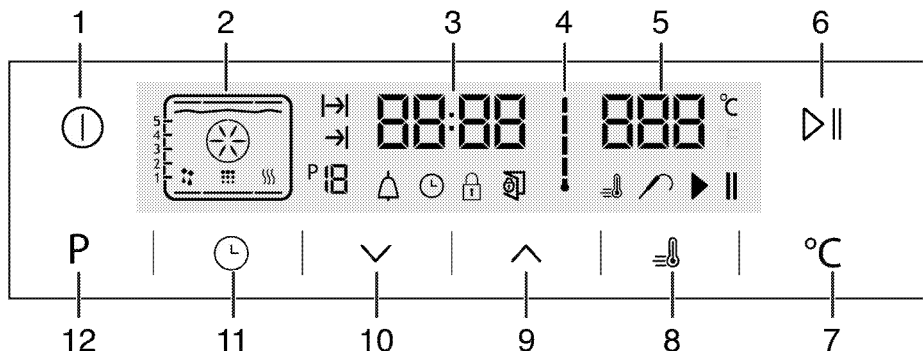
De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Als de deur niet wordt geopend, wordt de binnentemperatuur met de ECO-HETELUCHTVERWARMING geoptimaliseerd om

energie te besparen en dit kan verschillen van de display.

- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

Het eerste gebruik Tijdinstelling



- 1 AAN/UIT-toets
 - 2 Functiedisplay
 - 3 Huidige tijdinstellingsveld
 - 4 Symbool binnentemperatuur oven
 - 5 Aanduidingsveld temperatuur
 - 6 Start/stop kooktoets
 - 7 Toets temperatuurinstelling
 - 8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
 - 9 Plus-toets
 - 10 Min-toets
 - 11 Instellingsknop
 - 12 Terugtoets naar functiescherm
1. Wanneer de oven voor het eerst wordt aangezet, licht het symbool op. Raak dan de toetsen / aan om het uur in te stellen.
 2. Om uw tijdsinstelling te bevestigen, raak het symbool aan en wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.

Als de huidige tijd niet werd ingesteld, zal de tijdsindicator vooruitgaan vanaf **12:00**. Het symbool verschijnt dan op het scherm om aan te geven dat de huidige tijd niet werd ingesteld. Dit symbool verdwijnt zodra de tijd is ingesteld.

Eerste reiniging van het toestel

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt.

Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 19*.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.

6. Draai uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 19*

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 29*.
4. Laat de oven ongeveer 15 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 29*



Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.



GEVAAR:

Wees voorzichtig bij het openen van de oven deur, want er kan stoom ontsnappen. Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de oven deur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het

niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijdt.
- Schuif het draadrooster of de bakplaat met rooster in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt op het draadrooster, schuif dan de bakplaat naar het rek eronder om vet op te vangen. De bakplaat die erin dient te worden geschoven moet van het formaat zijn dat het volledige grillgebied bedekt. Deze bakplaat is mogelijk niet met het product meegeleverd. Voeg wat water toe aan de bakplaat om deze gemakkelijk te reinigen.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Hoe de elektrische oven te bedienen

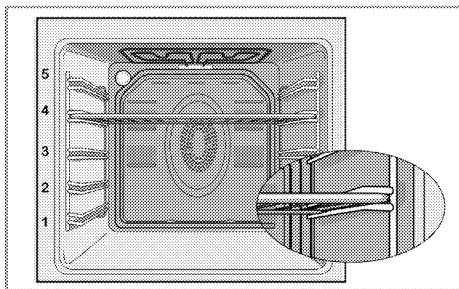
Schakel de elektrische oven uit.

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.

Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.

(De functies verschillen per productmodel.)



Werkingsmodussen

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

1. Boven- en onderverwarming



Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stooftjes in bakvormen. Met één schaal koken.

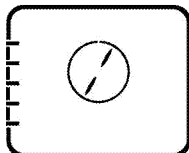
De geschikte roosterstand wordt op het scherm weergegeven.

2. Onder-/bovenverwarming met hetelucht



Hete lucht, verwarmd door de onderste en bovenste verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Kook met één schaal.

3. Hete lucht

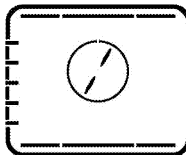


Hete lucht, verwarmd door hete lucht verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid.

Dit is geschikt voor het bereiden van maaltijden op diverse rekhoogtes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor koken met meerdere schalen.

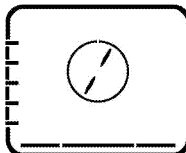
i Wanneer de deur van de oven wordt geopend, stopt de ventilatormotor om de warme lucht binnen te houden.

4. "3D" functie



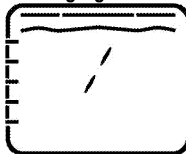
Bovenverwarming, onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Met één schaal koken.

5. Pizzafunctie



Onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. Geschikt voor het bakken van pizza's.

6. Volledige grill+Ventilator



Hete lucht, verwarmd door de volledige grill, wordt zeer snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

7. Grill

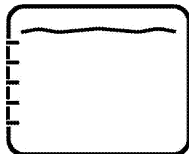


De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.

- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

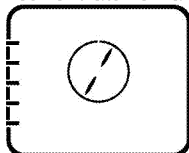
8. Grill



De kleine grill aan het ovenplafond is in werking. Geschikt voor grillen en gratingerechten.

- Plaats kleine en middelgrote porties in juiste plaatpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

9. Eco ventilatorverwarming



Om stroom te besparen, kunt u deze functie gebruiken i.p.v. de handeling die u zou uitvoeren door hete lucht te gebruiken bij 160-220°C.

Maar de baktijd wordt iets langer.

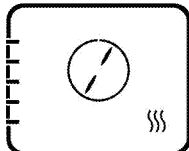
De bereidingstijden gerelateerd aan deze functie staan vermeld in de tabel "Eco ventilatorverwarming".

10. Onder



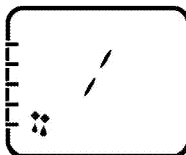
Alleen de verwarmer onder is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.

11. Warmhouden



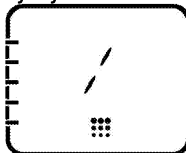
Wordt gebruikt om voedsel op een serveertemperatuur en voor een langere periode warm te houden.

12. Werking met ventilator



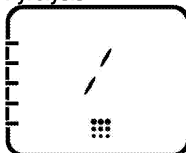
De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld.

13. Pyrolysis - economische stand



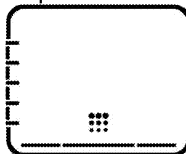
Met deze functie kan de oven zichzelf bij een hoge temperatuur reinigen. Aanbevolen voor licht bevulde ovens. Lees om deze functie te gebruiken de beschrijving in het hoofdstuk over reiniging. Zie. *pagina 32*.

14. Pyrolysis



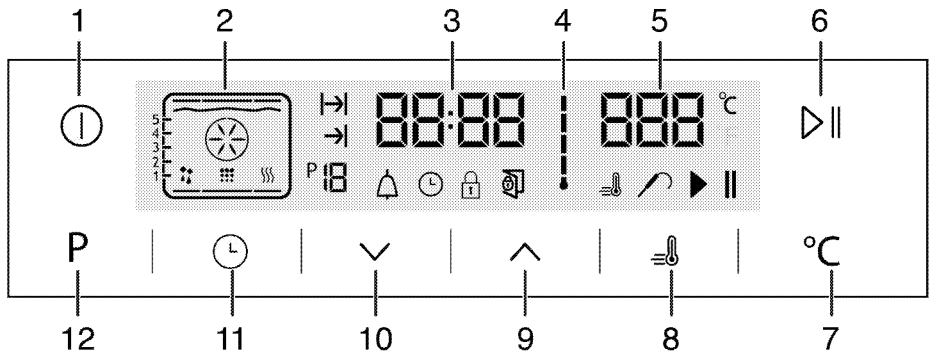
Met deze functie kan de oven zichzelf bij een hoge temperatuur reinigen. Lees om deze functie te gebruiken de beschrijving in het hoofdstuk over reiniging. Zie. *pagina 32*.

15. Eenvoudige stoomreiniging (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

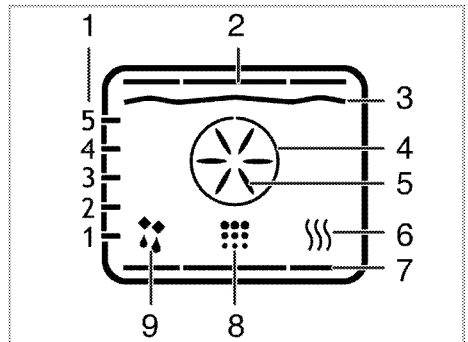


Deze functie laat vuil (indien er niet teveel tijd voorbij is gegaan) in de oven zacht worden om eenvoudig te reinigen. Raadpleeg hoofdstuk 'Reiniging - eenvoudige stoomreiniging' voor eenvoudige stoomreiniging.

Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen



- 1 AAN/UIT-toets
- 2 Functiedisplay
- 3 Huidige tijdinstellingsveld
- 4 Symbool binnentemperatuur oven
- 5 Aanduidingsveld temperatuur
- 6 Start/stop kooktoets
- 7 Toets temperatuurinstelling
- 8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
- 9 Plus-toets
- 10 Min-toets
- 11 Instellingsknop
- 12 Terugtoets naar functiescherm



- 1 Roosterposities
- 2 Bovenverwarmer
- 3 Grillverwarmer
- 4 Boost-verwarmer
- 5 Boost-ventilator
- 6 Warmhouden
- 7 Onderste verwarmer
- 8 Reinigingspositie
- 9 Stand met ventilatorwerking

- : Symbool bereidingstijd
- : Symbool einde bereidingstijd
- : Functienummer
- : Alarmsymbool
- : Kloksymbool
- : Toetsvergrendelingssymbool
- : Symbool deur openen
- : Boostersymbool (snelle voorverwarming)
- : Symbool vleesthermometer
- : Symbool bereidingspauze
- : Symbool starten bereiding

De functies verschillen per productmodel!

Tabel met de functies:

De functietabel geeft de functies weer die kunnen worden gebruikt in de oven en hun respectieve minimum- en maximumtemperaturen. De aanbevolen temperatuur wordt weergegeven wanneer de functie is geselecteerd.

Functietabel	Temperatuurgebied (°C)
Verwarming bovenaan en onderaan	40-280
Verwarming bovenaan en onderaan met hete lucht	40-280
Gerechten bereiden met hete lucht	40-280
3D-functie	40-280
Pizza-functie	40-280

Grote grill met hete lucht	40-280
Volledige grill	40-280
Lage grill	40-280
Eco-verwarming met hete lucht	160-220
Verwarming onderaan	40-220
Warm houden	40-100



De maximale (instelbare) bereidingstijd in de verschillende standen, behalve warmhouden, is om veiligheidsredenen beperkt tot 6 uur. Wanneer er een stroomonderbreking is, wordt het programma geannuleerd. U moet de oven dan opnieuw programmeren.



Wanneer u aanpassingen maakt, knippen de betreffende symbolen op de klok.



De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven volgens een functie werkt of als een semiautomatische of volautomatische programma op de oven wordt ingesteld.



Zelfs als de oven uit staat, gaat het lampje van de oven branden als u de deur opent.

Hoe de oven te bedienen

1. Raak de toets 2 seconden aan om de oven te openen.

» De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer de oven aan wordt gezet. Als het scherm in deze stand staat, kunt u de functies bereidingstijd, einde bereidingstijd en booster (snelverwarming) instellen.



De oven zet zichzelf na 20 seconden uit wanneer u hem niet via dit scherm instelt.

Handmatig gerechten bereiden door de temperatuur en de functie in te stellen

U kunt gerechten handmatig bereiden door de temperatuur en de functie in te stellen, dus zonder een bereidingstijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets aan.

» Het symbool knippert.

4. Raak de toetsen aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Plaats uw schotel in de oven.
7. Wanneer de temperatuur en de functie goed ingesteld zijn, raak dan de toets aan om het bereiden te starten. Het symbool verschijnt dan op het scherm.

» Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.

8. De oven zal zich niet automatisch uitzetten, omdat u nu handmatig gerechten bereid zonder een bereidingstijd ingesteld te hebben. Raak opnieuw de toets aan om te stoppen met bereiden.

» De oven stopt en het symbool verschijnt op het scherm.

9. Raak de toets 2 seconden aan om de oven te sluiten.

Maaltijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen

U kunt ervoor zorgen dat de oven zich automatisch uitzet door de temperatuur, de functie en de bereidingstijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets aan.

» Het symbool knippert.

4. Raak de toetsen aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Raak aan tot het symbool voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
7. Raak de toetsen aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets aan te raken.

» Zodra de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool op het scherm.

8. Plaats uw schotel in de oven.
9. Wanneer de temperatuur, de functie en de bereidingstijd goed ingesteld zijn, raak dan de toets   aan om het bereiden te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.
 - » De oven zal opwarmen tot wanneer hij de ingestelde temperatuur bereikt heeft en zal dan deze temperatuur aanhouden tot het einde van de door u ingestelde bereidingstijd.
 - » Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. De oven houdt deze temperatuur aan tot het einde van de bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.
10. Aan het einde van het bereidingsproces verschijnt "Einde" op het scherm en weerklinkt het alarmsignaal.
11. Raak een toets aan om het alarmsignaal uit te zetten.
 - » Het alarmsignaal stopt en de oven zet zichzelf automatisch uit.

Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen

U kunt ervoor zorgen dat de oven zich automatisch uitzet door de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van het bereiden op een later tijdstip in te stellen en het bereiden van uw gerecht verder handmatig te controleren zonder een bereidingsduurtijd in te stellen.

1. De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets  aanraakt om de oven te openen.
2. Selecteer de werkfunctie door de toetsen   aan te raken.
3. Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.
 - » Het symbool  knippert.
4. Raak de toetsen   aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Raak de toets  aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
6. Raak  aan tot het symbool  voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.

7. Raak de toetsen   aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets  aan te raken.
 - » Zodra de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool  op het scherm.
8. Raak  aan tot het symbool  voor het einde van de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
9. Raak de toetsen   aan op de bereidingstijd in te stellen en bevestig deze instelling door de toets  aan te raken.
 - » Zodra het einde van de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool  op het scherm.
10. Plaats uw schotel in de oven.
11. Wanneer de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd goed ingesteld zijn, raak dan de toets   aan om het bereiden te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.
 - » De timer van de oven berekent automatisch om welk uur de oven moet starten door de bereidingstijd af te trekken van het door u ingesteld einde van de bereidingstijd. De gekozen werking start wanneer het uur voor het bereiden aangekomen is en de oven tot op de ingestelde temperatuur voorverwarmd is. De oven houdt deze temperatuur aan tot het einde van de bereidingstijd. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.
12. Aan het einde van het bereidingsproces verschijnt "Einde" op het scherm en weerklinkt het alarmsignaal.
13. Raak een toets aan om het alarmsignaal uit te zetten.
 - » Het alarmsignaal stopt en de oven zet zichzelf automatisch uit.

 Als u alleen de bereidingstijd of de bereidingstijd plus het einde van de bereidingstijd wilt annuleren nadat u deze hebt ingesteld, moet u de bereidingstijd resetten.

De booster instellen (snel voorverwarmen)

Gebruik de boosterfunctie (snel voorverwarmen) om de oven sneller op de gewenste temperatuur te laten komen.



De booster kan niet in de volgende standen gekozen worden: ontdooien, eco-verwarming met hete lucht, warm houden en reinigen. Wanneer er een stroomonderbreking is, worden de boosterinstellingen gewist.

1. Raak de toets aan nadat u de temperatuur, de functie, de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd ingesteld hebt.
 - » Het symbool verschijnt continu op het scherm en de booster (snel voorverwarmen) begint te werken.
 - » Het symbool van de booster verdwijnt van het scherm zodra de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de oven werkt dan verder in de functie van vóór de booster.
2. Raak de toets opnieuw aan om de booster te stoppen.
 - » Het symbool verdwijnt van het scherm en de booster (snel voorverwarmen) stopt.

De elektrische oven uitzetten

Druk op de toets om de oven uit te zetten.

De toetsen vergrendelen

U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsen te vergrendelen.

1. Raak aan tot het symbool op het scherm verschijnt.
 - » “UIT” verschijnt dan op het scherm.
2. Druk op om de toetsen te vergrendelen.
 - » Als de toetsen vergrendeld zijn, verschijnt “Aan” op het scherm en het symbool blijft branden. Raak aan om te bevestigen.



De oventoetsen kunnen niet meer gebruikt worden zolang de toetsen vergrendeld zijn. Wanneer er een stroomonderbreking is, blijven de toetsen vergrendeld wanneer er opnieuw stroom is.

Om de toetsen te ontgrendelen,

1. raak aan tot het symbool op het scherm verschijnt.
 - » “Aan” verschijnt dan op het scherm.
2. Druk op de toets om de toetsen te ontgrendelen.
 - » “UIT” verschijnt op het scherm wanneer de toetsen ontgrendeld zijn. Raak aan om te bevestigen.



De oventoetsen kunnen niet meer gebruikt worden zolang de toetsen vergrendeld zijn. Wanneer er een stroomonderbreking is, blijven de toetsen vergrendeld wanneer er opnieuw stroom is.

De alarmklok instellen

U kunt de timer van het product gebruiken om u te waarschuwen of aan iets te herinneren, behalve voor het kookprogramma.

De alarmklok heeft geen invloed op de functies van de oven. Deze timer dient alleen om u te waarschuwen. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien. Aan het einde van de op de timer ingestelde tijd weerklinkt een alarm.

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



De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

2. Stel het alarm in met de toetsen en .
 - » Wanneer de alarmtijd ingesteld is, blijft het alarmsymbool branden en verschijnt de alarmtijd op het scherm.
3. Aan het einde van de alarmtijd knippert het symbool en weerklinkt het alarmsignaal.

Het alarm uitzetten

1. Het alarmsignaal weerklinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, druk gewoon op een willekeurige toets.
 - » Het alarmsignaal stopt dan en de huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm.

Het alarm annuleren

1. Om het alarm te annuleren, raak aan tot het symbool op het scherm verschijnt.
2. Blijf drukken op de toets tot “00:00” op het scherm verschijnt.



De alarmtijd verschijnt dan op het scherm. Als de alarmtijd en de bereidingstijd gelijktijdig worden ingesteld, verschijnt de kortste tijd op het scherm.

Het uur van de dag wijzigen

1. Raak de toets in korte intervallen aan tot het symbool op het scherm verschijnt.
2. Raak de toetsen / aan om het uur in te stellen.
3. Om uw tijdsinstelling te bevestigen, raak het symbool aan en wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.



De huidige tijdsinstellingen worden ongedaan gemaakt wanneer er een stroomonderbreking is. Het uur moet dan opnieuw worden ingesteld wanneer er terug stroom is. De huidige tijd kan niet worden gewijzigd als een ovenfunctie in gebruik is.



Het volume instellen

1. Wanneer de oven in stand-by is, raak toets  met korte tussenpozen aan tot 'VOL' op het scherm verschijnt.
2. Druk op toetsen  om een van de tonen L0, L1 of L2 in te stellen.
3. Bevestig de instelling door op toets  te drukken of wacht gedurende 4 seconden zonder een toets aan te raken om de instelling te bevestigen.

De verlichting instellen

1. Wanneer de oven in stand-by is, raak toets  met korte tussenpozen aan tot 'LP' op het scherm verschijnt.
2. Druk op toetsen  om de optie AAN of ECO in te stellen.
3. Bevestig de instelling door op toets  te drukken of wacht gedurende 4 seconden zonder een toets aan te raken om de instelling te bevestigen.
4. Wanneer u AAN kiest, zal de verlichting blijven branden wanneer de oven aan het werken is en wanneer de deur van de oven open staat terwijl de oven in stand-by staat.

5. Wanneer u ECO kiest, zal de verlichting AAN gaan en na 15 seconden terug UIT gaan wanneer de oven aan het werken is en wanneer de deur van de oven open staat terwijl de oven in stand-by staat.

Wanneer u een toets aanraakt (met uitzondering van toetsen  en  terwijl de oven aan het werken is, zal de verlichting AAN gaan en na 15 seconden terug UIT gaan.

Tabel kooktijden


































De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.

Bakken en roosteren



1ste rek van de oven is het **onderste** rek.

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	180	25 ... 30
Cakes in vorm	Eén bakplaat	Cakevorm op grillrooster**		2	180	40 ... 50
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebakspaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebakspaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		2	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster** 4-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op de gebakspaat**		1 - 4	150	35 ... 45
Koekjes	Eén bakplaat	Gebakspaat*		3	180	25 ... 30
	2 bakplaten	1-Gebakspaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	180	30 ... 40

	3 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Deeggebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 5-Standaard bakplaat*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rijk gebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	25 ... 35
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Zuurdeeg	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Eén bakplaat	Rechthoekige glazen/metalen vorm op grillrooster**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	10 ... 15
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stooftopje)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 190	70 ... 90
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
Gebraden kip (1,8-2 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
Kalkoen (5.5 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	20 ... 30
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	20 ... 30


Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.














* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.

** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.

Kooktabel voor testmaaltijden

Maaltijden in deze kooktabel worden bereid volgens
EN 60350-1 om het controle-instituten eenvoudiger te
maken het product te testen

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Sprits	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	140	20 ... 30

	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	140	20 ... 30
	2 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebakplaat*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebakplaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		2	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster** 4-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op de gebakplaat**		1 - 4	150	35 ... 45
Appeltaart	Eén bakplaat	Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster**		2	180	50 ... 60
	Eén bakplaat	Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster**		2	170	50 ... 60
	2 bakplaten	1-Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster** 4-Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op de gebakplaat**		1 - 4	170	50 ... 60

Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.

** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.

Eco ventilatorverwarming



Verander de kooktemperatuur niet nadat het koken in de modus Eco ventilatorverwarming gestart is.



Open de deur niet tijdens het koken in de stand Eco ventilatorverwarming. Als de deur niet wordt geopend, wordt de binnentemperatuur geoptimaliseerd om energie te besparen en dit kan verschillen van de display.

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	180	25 ... 35
Koekjes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	180	25 ... 35
Deeggebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	200	45 ... 55
Rijk gebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	200	35 ... 45

* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd. Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.



Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidingsstabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.

- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Hoe de grill bedienen




WAARSCHUWING


Sluit de ovendeur tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

De grill aanzetten

- De eerste werkfunctie verschijnt op het scherm wanneer u de toets  aanraakt om de oven te openen.
- Raak  aan om de gewenste grillfunctie te selecteren.
- Wanneer u de temperatuur die voor die functie wordt aanbevolen, wilt wijzigen, raak dan de toets  aan.
 - » Het symbool  knippert.
- Raak de toetsen  aan om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Raak de toets  aan om de aldus ingestelde temperatuur te bevestigen.
- Wanneer de temperatuur en de functie goed ingesteld zijn, raak dan de toets  aan om de grill te starten. Het symbool  verschijnt dan op het scherm.
 - » Uw oven begint meteen in de gekozen functie te werken. De temperatuur in de oven zal geleidelijk toenemen tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Elke schaal van het symbool van de temperatuur in de oven zal branden wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Op het scherm van de functies verschijnen nu extra actieve verwarmers en de aanbevolen positie voor de bakplaat.
- Raak opnieuw de toets  aan om de grill te stoppen.

» De grill stopt en het symbool  verschijnt op het scherm.

De grill uitzetten

1. Raak de toets  2 seconden aan om de oven te sluiten.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Aanbevolen temperatuur (°C)**	Grilltijd (ongeveer)
Vis	Grillrooster	4..5	250	20...25 min. #
Gesneden kip	Grillrooster	4..5	250	25...35 min.
Lamskoteletten	Grillrooster	4..5	250	20...25 min.
Varkensvlees roosteren	Grillrooster	4..5	250	25...30 min. #
Kalkskoteletten	Grillrooster	4..5	250	25...30 min. #
Geroosterd brood *	Grillrooster	4	250	1...3 min.

afhankelijk van dikte
 *Verwarm voor gedurende 5 minuten.
 **Als de grill temperatuur van uw product niet kan worden aangepast, zal de grill werken bij de aanbevolen temperatuur.

Maaltijden in deze kooktabel worden bereid volgens EN 60350-1 om het controle-instituten eenvoudiger te maken het product te testen

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Geroosterd brood	Grillrooster	4	250	1...3 min.
Gehaktballen (runder) - 12 in stukjes	Grillrooster	4	250	25...35 min.

Draai het voedsel na 2/3 van de totale griltijd om.
 Het wordt aanbevolen voor alle gerechten die worden gebraden circa 5 minuten voor te verwarmen.

6 Onderhoud en verzorging


Algemene informatie


De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.

 **GEVAAR:** Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!

 **GEVAAR:** Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.

 Het oppervlak kan beschadigd raken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

 Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.

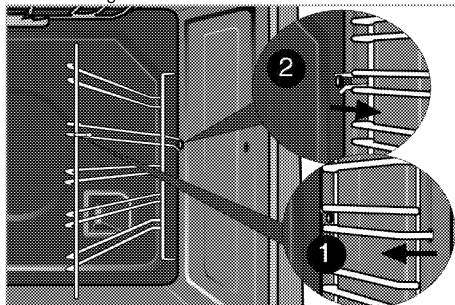
 Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen (De functies verschillen per productmodel.)

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

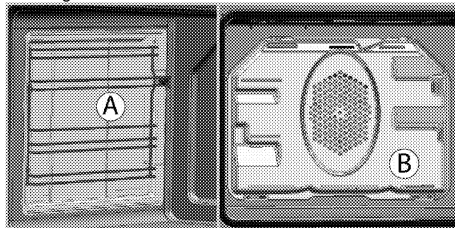
1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



Katalytische wanden

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

De binnenwanden (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk een katalytische emaille afwerking. Katalytische wanden hebben lichte matte kleur en hebben een poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Dankzij hun geperforeerde structuur absorberen katalytische oppervlakken vet en als het oppervlak eenmaal met vet is opgevuld, zal het gaan glimmen. In dit geval wordt aanbevolen de onderdelen te vervangen.



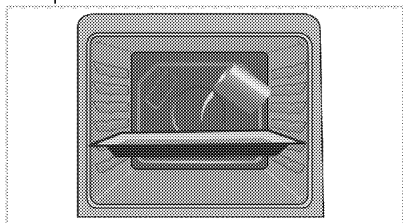
Gemakkelijke stoomreiniging

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het garandeert gemakkelijke reiniging, omdat het vuil (indien niet te lang wordt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die in de oven wordt gevormd

en het condenseren van de waterdruppels op de binnenkant van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Schenk 500 ml water in de bakplaat en zet deze op het 2e rek in de oven.



3. Selecteer de functie eenvoudige stoomreiniging. Reinigingsduur zal op het scherm verschijnen en dit kan niet worden gewijzigd. U kunt de eindtijd voor deze reinigingsfunctie instellen.
4. Open de deur en neem de binnenoppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.
5. Gebruik warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te verwijderen en een droge doek om het te drogen.

i Tijdens de handige stoomreinigingsmodus zal het water, dat in de bakplaat is geplaatst om licht aangekoekt vuil en resten in de ovenruimte te weken, verdampen en de ovenruimte en het binnenglas van de oven deur van condens voorzien. Hierdoor kan er bij het openen van de deur water vanaf druppelen. Veeg het condens af zodra de deur van de oven wordt geopend.

Pyrolytische zelfreiniging

GEVAAR:
Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Raak het product tijdens zelfreinigende stap niet aan en houd kinderen uit de buurt. Wacht minstens 30 minuten voor u de resten verwijderd.

De oven is uitgerust met pyrolytische zelfreiniging. De oven wordt verwarmd tot ongeveer 430-480 °C en bestaand vuil wordt tot as verbrand. Een sterke rookontwikkeling kan optreden. Zorg voor goede ventilatie. De ontleding door verhitting moet worden gebruikt na ongeveer ieder 10e ovengebruik.

1. Verwijder alle toebehoren uit de oven. In modellen met een zijrek: vergeet niet om de zijrekken uit te nemen.

Als uw product is uitgerust met pyro-proof accessoires (bestendig tegen zelfreiniging op hoge temperaturen), hoeven deze accessoires niet uit de oven te worden verwijderd.

2. Voordat u de reinigingscyclus start, verwijdert u met een vochtige doek het vuil van de buiten- en binnenkant van de oven.

i Reinig de dichting van de deur niet. Glasvezeldichting is zeer gevoelig en kan gemakkelijk beschadigen. In geval van een beschadiging aan de pakking van de oven deur, dient u deze door een bevoegde onderhoudsdienst te laten vervangen.

3. "Pyrolyse" Selecteer de pyrolytische functie (zelfreiniging).
4. Wij raden aan om de economische reinigingsfunctie te gebruiken wanneer de oven niet sterk bevuild is.

Indien deze functie gebruikt wordt voor zware bevuiling, zal er onvoldoende gereinigd worden. Voor dergelijke gevallen dient de pyrolytische functie toegepast te worden nadat de economische reinigings- cyclus beëindigd is.

De tijd voor zelfreiniging verschijnt op de display. Deze tijdsperiode kan niet worden aangepast. Het einde van de zelfreinigingscyclus kan worden aangepast.

5. Tijdens het zelfreinigen kan de oven deur niet geopend worden en verschijnt het

vergrendelingssymbool op het tijdscherm. Ze blijft nog een tijd gesloten nadat de pyrolysefunctie beëindigd is. Forceer de deurvergrendeling niet met de greep tot het

vergrendelsymbool verdwenen is.

6. Na de reinigingscyclus de vuilresten met azijnwater verwijderen.

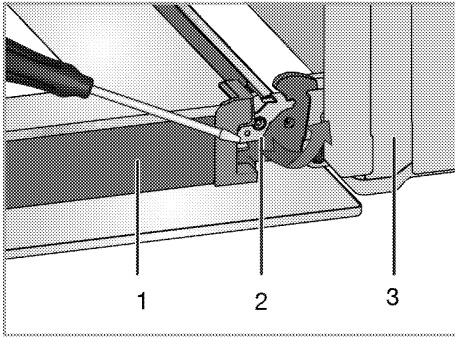
Reinig de oven deur

Gebruik, om de oven deur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.

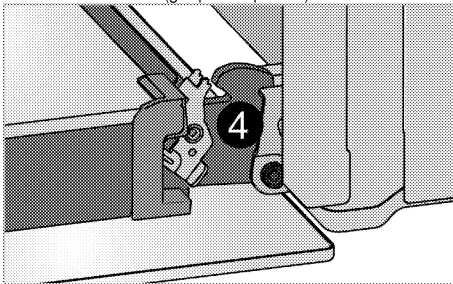
i Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrappers om de oven deur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

De oven deur verwijderen

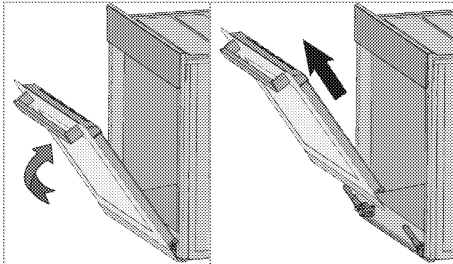
1. Open de oven deur (1).
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de oven deur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



- 1 Deur
- 2 Scharnierslot(gesloten positie)
- 3 Oven
- 4 Scharnierslot(geopende positie)



3. Maak de ovendeur half open.



4. Verwijder de ovendeur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.

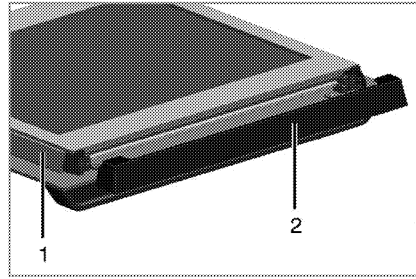
i Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

Binnenglas deur verwijderen

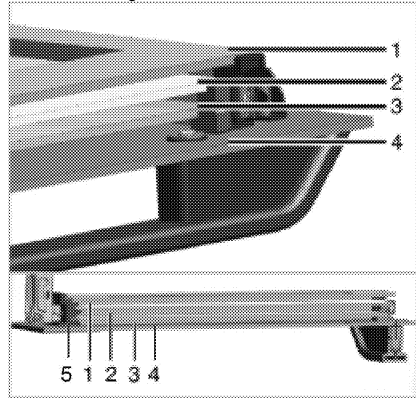
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het binnenglas van de ovendeur kan verwijderd worden om te reinigen.

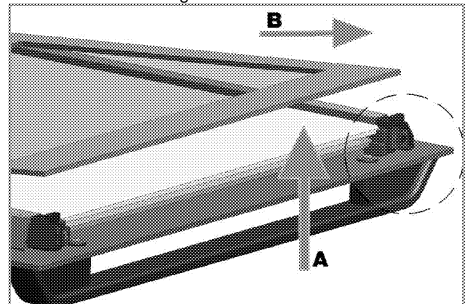
1. Open de ovendeur.



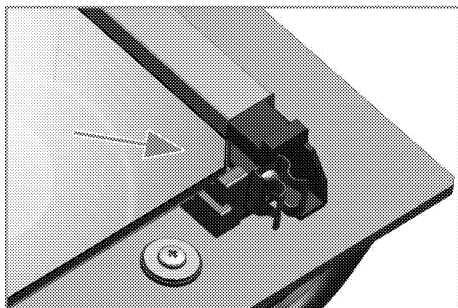
- 1 Frame
 - 2 Plastic deel
2. Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is .



- 1 Binnenste glazen paneel
 - 2 Tweede binnenglaspaneel
 - 3 Derde binnenglaspaneel
 - 4 Buitenste glaspaneel
 - 5 Plastic groef voor glaspaneel-Onder
3. Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel licht in richting A en trek het uit in richting B.



4. Herhaal deze handeling om het tweede en het derde glaspaneel te verwijderen.



De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het tweede en derde binnenglas (2, 3).

Plaats, zoals weergegeven in de afbeelding, de afgekante hoek van het glazen paneel dusdanig dat het rust op de afgekante hoek van de plastic groef. De installatievolgorde voor het tweede en derde glazen binnenpaneel is belangrijk. Het glazen paneel met de aluminium rand moet als tweede worden geïnstalleerd. Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel naar het tweede glazen paneel gedraaid is. Het is belangrijk dat de benedenhoeken van alle binnenglaspanelen in de plastic benedengroeven (5) geplaatst worden.

Duw het plastic deel naar het frame tot u een "click" hoort.



Alle glaspanelen moeten na het schoonmaken worden teruggeplaatst.

De ovenlamp vervangen



GEVAAR:

Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!



De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die temperaturen tot 300°C kan weerstaan. Zie *Technische specificaties*, pagina 11 voor gegevens. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.



De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.



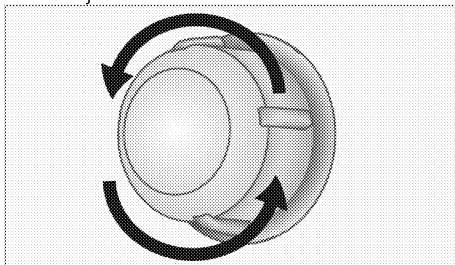
De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te laten waarnemen.



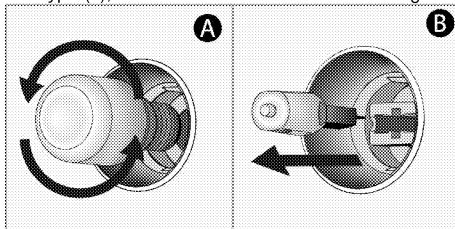
De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Als u een ovenlampje heeft van het type (A) dat u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijdert dit dan door er zoals aangegeven aan te draaien en vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.



4. Plaats het glazen deksel terug.

7 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

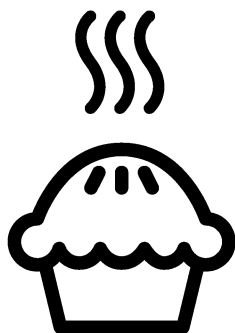


Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.



Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



DE

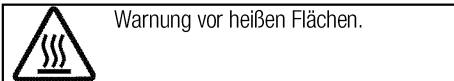
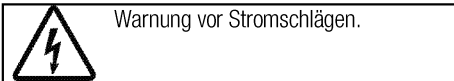
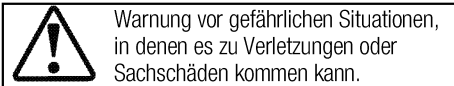
Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit.....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
Sicherheit von Kindern.....	8
Altgeräte entsorgen.....	9
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	9

2 Allgemeine Informationen 10

Geräteübersicht.....	10
Lieferumfang.....	11
Technische Daten.....	12

3 Installation 13

Vor der Installation.....	13
Einbauen und Anschließen.....	15
Transport.....	17

4 Vorbereitungen 18

Tipps zum Energiesparen.....	18
Erste Inbetriebnahme.....	18
Zeiteinstellung.....	18
Erstreinigung des Gerätes.....	18
Erstaufheizung.....	18

5 Bedienung des Backofens 20

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen.....	20
So bedienen Sie den Backofen.....	20
Betriebsarten.....	21
Das Bedienfeld.....	23
Garzeitentabelle.....	27
So bedienen Sie den Grill.....	29
Garzeitentabelle zum Grillen.....	30

6 Reinigung und Wartung 31

Allgemeine Hinweise.....	31
Bedienfeld reinigen.....	31
Backofen reinigen.....	31
Backofentür ausbauen.....	33
Türinnenscheibe ausbauen.....	33
Beleuchtung des Backofens austauschen.....	34

7 Problemlösungen 35

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder

sichtbare Beschädigungen aufweist.

- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom

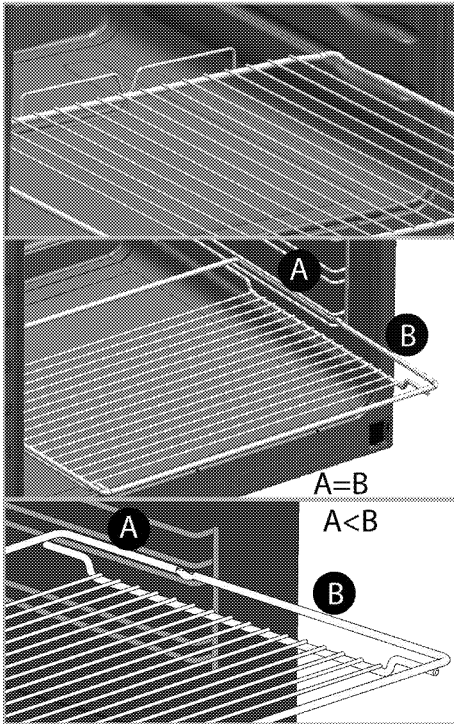
Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.

- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- (Variiert je nach Produktmodell.) Rost und Backblech richtig einsetzen
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine

Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.

- **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass das Netzkabel des Gerätes getrennt oder die Sicherung deaktiviert ist, damit kein Stromschlag möglich ist.
- Vor dem Reinigungszyklus mit einem feuchten Tuch Schmutz von den Außenflächen und vom Ofeninnenraum abwischen. Jegliches Zubehör aus dem Ofen entfernen. Falls Ihr Produkt mit pyrosicherem Zubehör (widerstandsfähig bei der Selbstreinigung bei hohen Temperaturen) ausgestattet ist, müssen Sie dieses Zubehör nicht aus dem Ofen entfernen. siehe *Lieferumfang, Seite 11*.
- Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen! Produkt während der Selbstreinigung nicht berühren und Kinder fernhalten. Mindestens 30 Minuten mit dem Entfernen von Resten warten.
- Während der Pyrolysereinigung können Oberflächen heißer

werden als beim herkömmlichen Einsatz. Kinder fernhalten.

- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- VORSICHT: Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum

Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- WARNUNG: Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät

kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner

Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

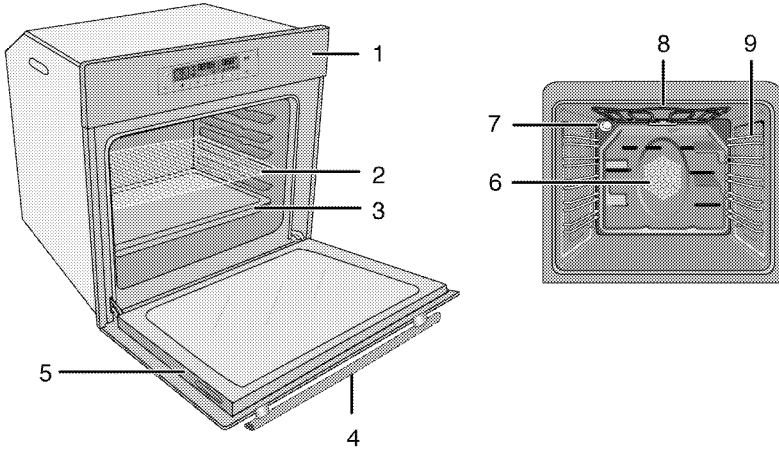
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

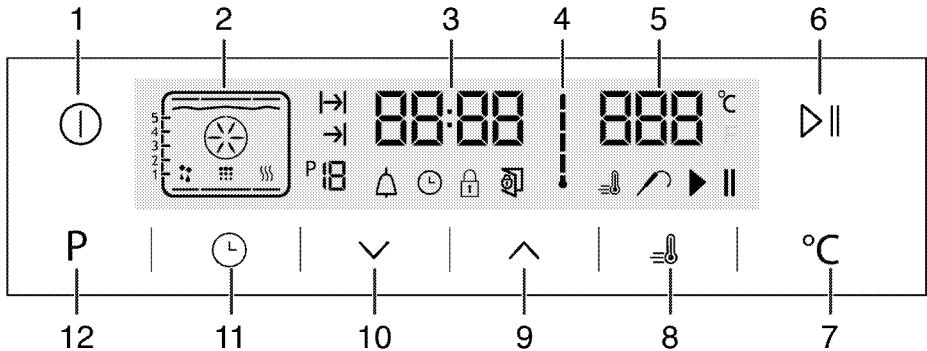
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Bedienfeld | 6 | Lüftermotor (hinter der Metallplatte) |
| 2 | Gitterrost | 7 | Beleuchtung |
| 3 | Backblech | 8 | Oberes Heizelement |
| 4 | Griff | 9 | Einschubpositionen |
| 5 | Tür | | |



- | | | | |
|---|-------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | Ein-/Austaste | 7 | Temperatureinstelltaste |
| 2 | Funktionsanzeige | 8 | Schnellheizensymbol (Schnellheizen) |
| 3 | Uhrzeitanzeige | 9 | Plus-Taste |
| 4 | Temperatursymbol | 10 | Minus-Taste |
| 5 | Temperaturanzeige | 11 | Einstelltaste |
| 6 | Start-/Stopptaste | 12 | Zurück-Taste nach Funktionsanzeige |

Lieferumfang

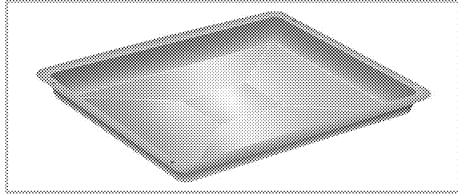


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

1. **Bedienungsanleitung**

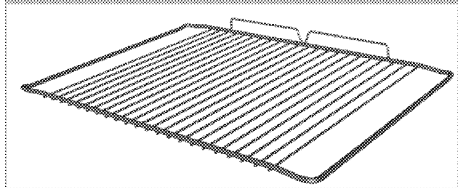
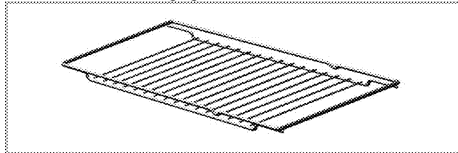
2. **Backblech**

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



3. **Rost**

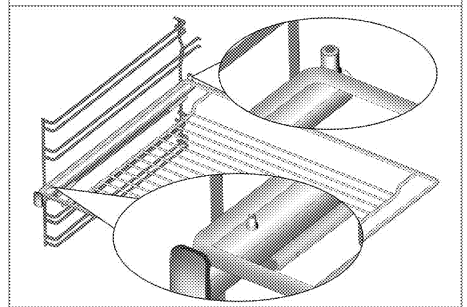
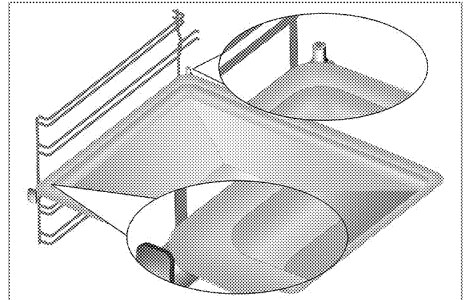
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



4. **Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben**
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V~; 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3.1 kW
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
Hauptofen	Multifunktionsofen
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.2 kW

Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß des Standards EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze



Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.



Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.



Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.



GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.



GEFAHR:

Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

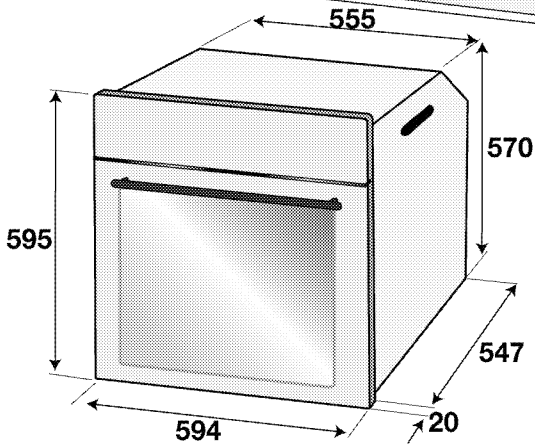
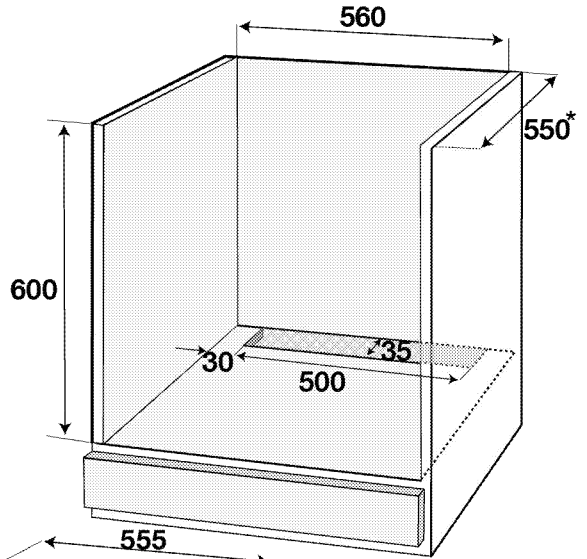
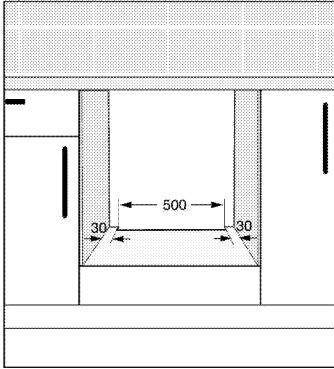
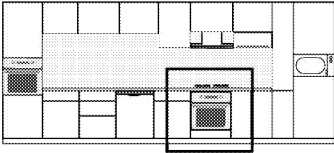
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Halten Sie den Ofen zum Transportieren an den Schlitten an beiden Seiten.
- Entfernen Sie vor Installation des Produktes alle darin befindlichen Materialien und Dokumente.
- Das Küchenmöbel muss mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen übereinstimmen. Im hinteren Bereich des Küchenmöbels muss zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung eine Öffnung mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen ausgeschnitten werden.



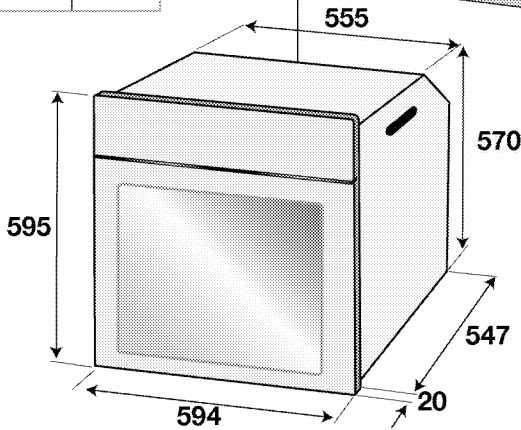
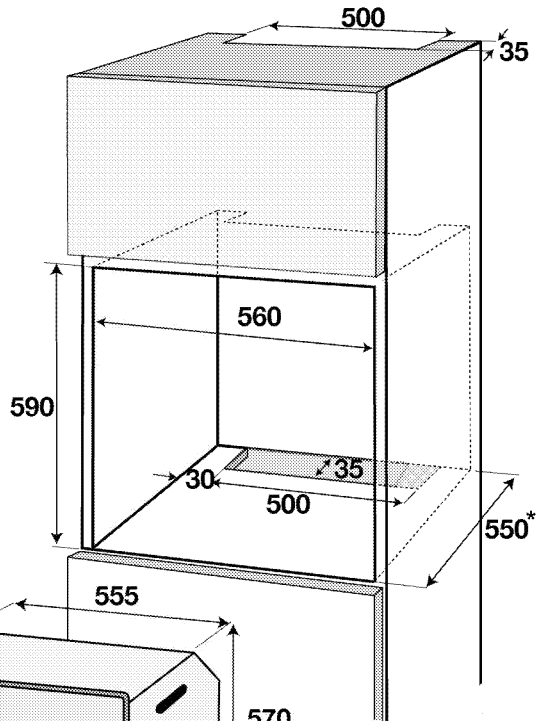
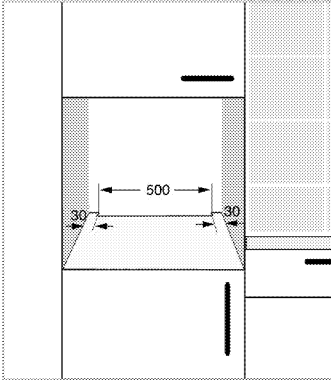
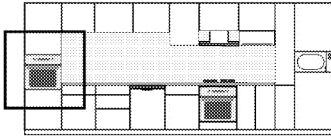
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.



Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



* Minimum



* Minimum

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungtrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit

oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür an der Unterseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

Netzkabel anschließen

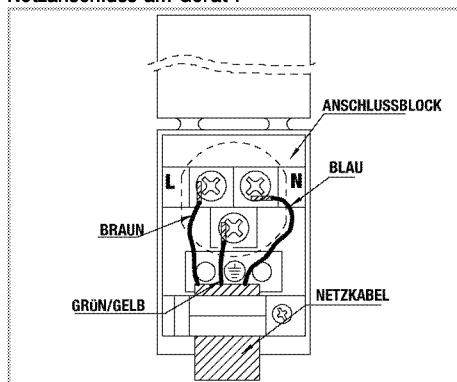


Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Gerätes zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.



1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Netzanschluss am Gerät :

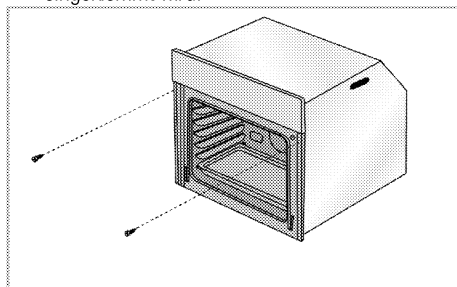


2. Bei Einphasenanschluss erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaues/graueres Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)
- » oder
- Graues/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaues/braunes Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)

Gerät installieren

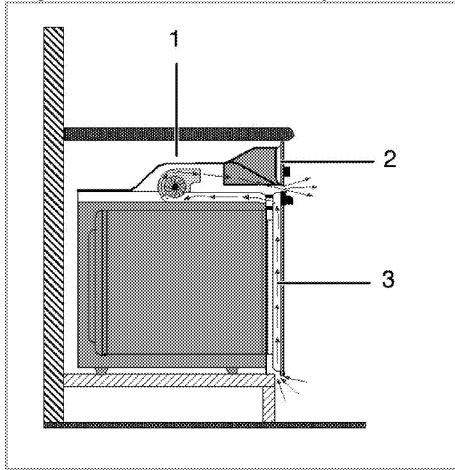
1. Schieben Sie den Backofen in die vorgesehene Nische/Küchenschrank, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben.

Stellen Sie nach der Installation sicher, dass die Schrauben ausreichend angezogen sind und der Ofen nicht bewegt werden kann. Der Ofen könnte während der Benutzung umkippen, falls er nicht entsprechend den Anweisungen installiert wurde bzw. die Schrauben nicht ausreichend festgezogen wurden.

Bei Geräten mit Lüfter (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschränk und die Vorderseite des Gerätes.



Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Backofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.

Wenn Sie Lebensmittel Timer-programmiert zubereiten, schaltet sich gemeinsam mit den restlichen Funktionen auch der Lüfter zum Ende der Garzeit ab.

Endkontrolle

1. Betrieb des Geräts.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

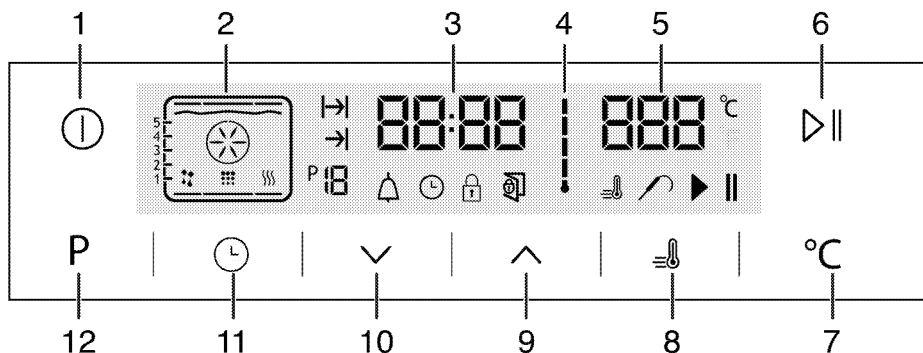
Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Wenn die Tür nicht geöffnet wird, wird die Temperatur auf einem optimalen Level zum Energiesparen bei Eco-Heißluft gehalten und kann von der angezeigten Temperatur abweichen.

- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

Erste Inbetriebnahme

Zeiteinstellung



- 1 Ein-/Aus-taste
- 2 Funktionsanzeige
- 3 Uhrzeitanzeige
- 4 Temperatursymbol
- 5 Temperaturanzeige
- 6 Start-/Stopptaste
- 7 Temperatureinstelltaste
- 8 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
- 9 Plus-Taste
- 10 Minus-Taste
- 11 Einstelltaste
- 12 Zurück-Taste nach Funktionsanzeige

1. Bei der ersten Inbetriebnahme des Ofens leuchtet das Symbol auf; stellen Sie die Uhrzeit durch Berühren der Tasten ein.
2. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie das Symbol berühren oder 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu berühren.

Wenn die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt ist, beginnt die Zeiteinstellung bei **12:00**. Das Symbol erscheint und zeigt an, dass die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt wurde. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.

Erstreinigung des Gerätes

Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise

werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen entfernt.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.

Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

Backofen-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Backofentemperatur; siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 20*".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.

6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 20*".

Grill-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß“.
4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 29*".
5. Lassen Sie den Grill etwa 15 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Grill ab; siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 29*".



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen! Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.

Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



GEFAHR:

Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.

Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Rost (mit darunter eingeschobenem Backblech) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, das Backblech beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Die Tropfschale muss so groß sein, dass sie den gesamten Grillbereich bedeckt. Diese Schale wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so erleichtern Sie sich die Reinigung.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

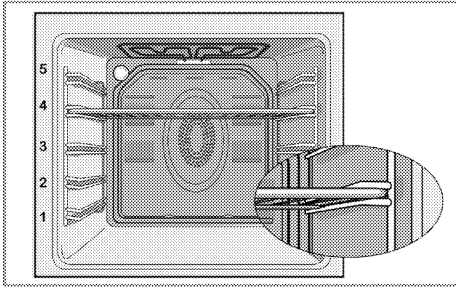
So bedienen Sie den Backofen

Backofen ausschalten

Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Einschub ein. Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.

(Variiert je nach Produktmodell.)



Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

1. Ober- und Unterhitze



Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Blech verwenden.

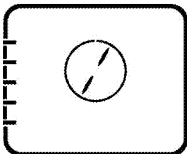
Die geeignete Einschubposition wird in der Anzeige dargestellt.

2. Umluft



Durch den Lüfter wird heiße Luft von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig und schnell im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.

3. Heißluft



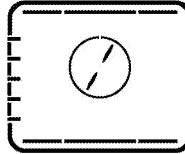
Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Umluft-gestützten Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Backofen verteilt.

Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.



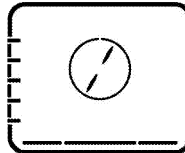
Bei geöffneter Backofentür schaltet sich der Lüfter ab, damit die heiße Luft im Inneren verbleibt.

4. „3D“-Funktion



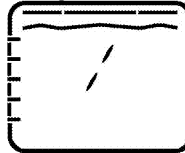
Oberhitze, Unterhitze und Heißluft sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

5. Pizza-Funktion



Unterhitze und Heißluft sind in Betrieb. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.

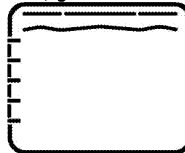
6. Grill, groß + Umluft



Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Backofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

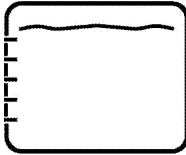
7. Grill, groß



Der große Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

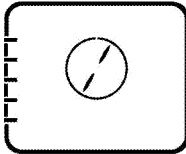
8. Grill



Der kleine Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.

- Kleine oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

9. Öko-Heißluft



Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Heißluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig.

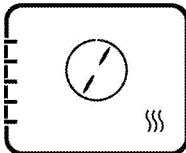
Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle „Öko-Heißluft“.

10. Unterhitze



Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten.

11. Warmhalten



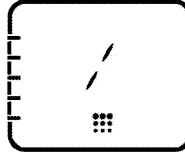
Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.

12. Auftauen



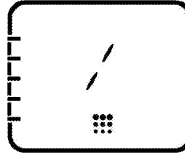
Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Lüfter (in der Rückwand) arbeitet. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

13. Pyrolyse – Energiesparmodus



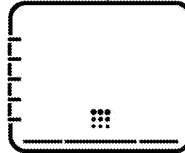
Diese Funktion dient der Selbstreinigung Ihres Backofens bei besonders hoher Temperatur. Wir empfehlen dies bei nur leicht verschmutztem Backofen. Bitte lesen Sie vor der Nutzung dieser Funktion die Hinweise im Abschnitt „Abschnitt Backofen reinigen“ ab siehe, *Seite 32*.

14. Pyrolyse



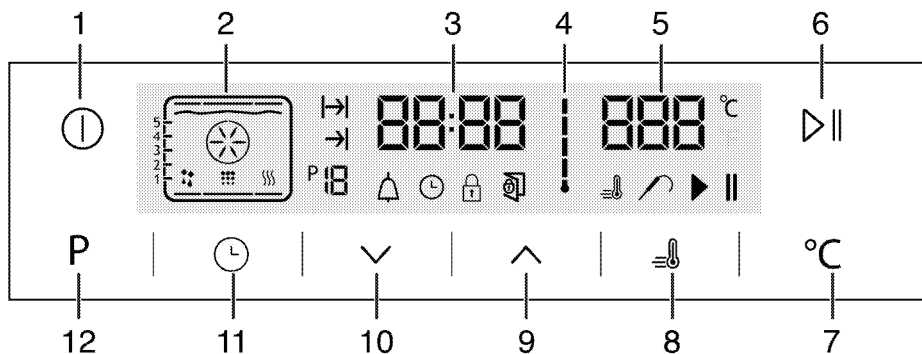
Diese Funktion dient der Selbstreinigung Ihres Backofens bei besonders hoher Temperatur. Bitte lesen Sie vor der Nutzung dieser Funktion die Hinweise im Abschnitt „Abschnitt Backofen reinigen“ ab siehe, *Seite 32*.

15. Einfache Dampfreinigung (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

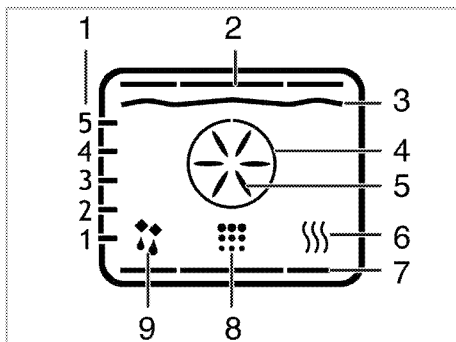


Durch diese Funktion wird Schmutz (der noch nicht zu stark eingetrocknet ist) im Ofen aufgeweicht und mühelos gereinigt. Bitte beachten Sie zur einfachen Dampfreinigung den Abschnitt „Reinigung – einfache Dampfreinigung“.

Das Bedienfeld



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Funktionsanzeige
- 3 Uhrzeitanzeige
- 4 Temperatursymbol
- 5 Temperaturanzeige
- 6 Start-/Stopptaste
- 7 Temperatureinstelltaste
- 8 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
- 9 Plus-Taste
- 10 Minus-Taste
- 11 Einstelltaste
- 12 Zurück-Taste nach Funktionsanzeige



- 1 Einschubpositionen
- 2 Oberhitze
- 3 Grillheizelement
- 4 Schnellheizelement
- 5 Schnellheizlüfter
- 6 Warmhalten
- 7 Unterhitze
- 8 Reinigungsposition
- 9 Umluftbetrieb





- : Garzeitsymbol
- : Garzeitendesymbol
- : Funktionsnummer
- : Alarmsymbol
- : Uhrsymbol
- : Tastensperre-Symbol
- : Tür-offen-Symbol
- : Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
- : Temperaturfühlersymbol
- : Garpause-Symbol
- : Garbeginn-Symbol

Funktionstabelle:


In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mit den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen. Die empfohlene Temperatur wird angezeigt, wenn die Funktion ausgewählt ist.


Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Funktionstabelle	Temperaturbereich (°C)
Ober- und Unterhitze	40-280
Ober-/Unterhitze mit Heißluft	40-280
Garen mit Heißluft	40-280
„3D“-Funktion	40-280
Pizza-Funktion	40-280
Grill, groß + Umluft	40-280
Grill, groß	40-280
Grill, klein	40-280
Öko-Heißluft	160-220
Unterhitze	40-220
Warmhalten	40-100

	Aus Sicherheitsgründen wird die maximale Garzeit bei sämtlichen Betriebsarten (mit Ausnahme von Warmhalten) auf 6 Stunden begrenzt. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.
	Bei der Ausführung von Einstellungen blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.
	Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.
	Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.









So bedienen Sie den Ofen

- Halten Sie die Taste  zum Einschalten des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.
» Die erste Betriebsart erscheint nach Einschalten des Ofens in der Anzeige. Wenn sich die Anzeige in diesem Modus befindet, können Garzeit, Garzeitende und die Schnellheizen-Funktion eingestellt werden.

	Wenn innerhalb 20 Sekunden keine Einstellungen vorgenommen werden, schaltet sich der Ofen automatisch ab.
--	---


Manuelles Garen durch Auswahl von Temperatur und Betriebsart

Sie können garen, indem Sie Temperatur und Betriebsart gemäß Ihrem Gericht auswählen, das Gerät manuell ohne Einstellung der Garzeit bedienen.

- Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Einschalten des Ofens berührt haben.
 - Wählen Sie die Betriebsart mit .
 - Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .
- » Das Symbol  blinkt.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit  ein.
 - Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
 - Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
 - Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur und Betriebsart zum Starten des Garens die Taste . Das Symbol  erscheint in der Anzeige.
- » Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Die einzelnen Stufen des

Innentempersymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.




- Der Ofen schaltet sich aufgrund manuellen Garens ohne Einstellung der Garzeit nicht automatisch aus. Sie können das Garen durch erneute Berührung der Taste  beenden.


» Der Ofen schließt das Garen ab und das Symbol  erscheint in der Anzeige.







- Halten Sie die Taste  zum Abschalten des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.


Garen mit Einstellung der Garzeit



Sie können sicherstellen, dass sich der Ofen abschaltet, indem Sie Temperatur und Betriebsart gemäß Ihrem Gericht auswählen und die Garzeit einstellen, das Gerät manuell ohne Einstellung der Garzeit bedienen.

- Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Einschalten des Ofens berührt haben.
- Wählen Sie die Betriebsart mit .
- Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .

» Das Symbol  blinkt.

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit  ein.
- Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
- Berühren Sie , bis das Symbol  für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
- Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten  ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .

» Sobald Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol  kontinuierlich in der Anzeige.

- Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
- Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur, Betriebsart und Garzeit zum Starten des Garens die Taste . Das Symbol  erscheint in der Anzeige.

» Der Ofen heizt sich bis zur festgelegten Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende.











» Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Diese Temperatur wird bis zum eingestellten Garzeitende beibehalten. Die


einzelnen Stufen des Innentempersymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.








10. Nach Abschluss des Garens erscheint „End (Ende)“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
 11. Den Alarm können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.
- » Der Alarm stoppt und der Ofen beendet den Betrieb automatisch.

Ende der Garzeit verzögern:

Sie können sicherstellen, dass der Ofen automatisch arbeitet und sich abschaltet, indem Sie Temperatur und Betriebsart gemäß Ihrem Gericht, Garzeit und Garzeitende zu einem späteren Zeitpunkt einstellen, das Gerät manuell ohne Einstellung der Garzeit bedienen.

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Einschalten des Ofens berührt haben.
 2. Wählen Sie die Betriebsart mit .
 3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .
- » Das Symbol  blinkt.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit  ein.
 5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
 6. Berühren Sie , bis das Symbol  für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
 7. Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten  ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .

» Sobald Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol  kontinuierlich in der Anzeige.

8. Berühren Sie , bis das Symbol  für das Garzeitende in der Anzeige erscheint.
 9. Stellen Sie die das Garzeitende durch Berühren der Tasten  ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .
- » Sobald Sie das Ende der Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol  kontinuierlich in der Anzeige.
10. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
 11. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur, Betriebsart, Garzeit und Garzeitende zum Starten des Garens die Taste  II. Das Symbol  erscheint in der Anzeige.

» Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum eingestellten Garzeitende beibehalten. Die einzelnen Stufen des Innentempersymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.

12. Nach Abschluss des Garens erscheint „End (Ende)“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
 13. Den Alarm können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.
- » Der Alarm stoppt und der Ofen beendet den Betrieb automatisch.







Falls Sie nur Garzeit oder Garzeit plus Garzeitende wieder abbrechen möchten, müssen Sie die Garzeit zurücksetzen.

Schnellheizen verwenden


Mit der Schnellheizen-Funktion bringen Sie den Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur; sehr praktisch beim Vorheizen.



Bei den Betriebsarten Auftauen, Öko-Umluft, Warmhalten und Reinigen kann die Schnellheizen-Funktion nicht ausgewählt werden. Bei einem Stromausfall wird die Schnellheizen-Funktion wieder aufgehoben.



1. Berühren Sie nach Einstellung von Temperatur, Betriebsart, Garzeit und Garzeitende die Taste .
- » Das Symbol  erscheint kontinuierlich und die Schnellheizen-Einstellung ist aktiviert.
- » Das Schnellheizen-Symbol erlischt, sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Ofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt wurde.
2. Berühren Sie die Taste  zum Abbrechen der Schnellheizen-Funktion noch einmal.
- » Das Symbol  verschwindet und die Schnellheizen-Einstellung ist deaktiviert.




Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit der Taste  aus.





Tastensperre einschalten

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.

- » „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.
 2. Drücken Sie zum Aktivieren der Tastensperre .
 » Sobald die Tastensperre aktiviert ist, erscheint „On (Ein)“ in der Anzeige und das -Symbol leuchtet weiter. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .

Deaktivieren Sie die Tastensperre durch Berühren von

- Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.
- » „On (Ein)“ erscheint in der Anzeige.
 2. Deaktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die Taste  drücken.
 » „OFF (Aus)“ erscheint, sobald die Tastensperre deaktiviert ist. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .





Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientasten ohne Funktion. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin eingeschaltet.

Alarmfunktion einstellen

Sie können die Alarmfunktion des Gerätes auch als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an etwas erinnern lassen möchten.

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit gibt der Timer einen Alarm aus.

- Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.



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

- Stellen Sie die Alarmzeit mit  ein.
 » Das -Symbol leuchtet weiter und die Alarmzeit erscheint in der Anzeige, sobald die Alarmzeit eingestellt ist.
- Am Ende der Alarmzeit beginnt das -Symbol zu blinken und der Signalton wird ausgegeben.

Alarm abschalten

- Der Signalton erklingt 2 Minuten lang. Drücken Sie zum Beenden des Signaltons einfach eine beliebige Taste.
 » Der Signalton verstummt und die aktuelle Zeit wird angezeigt.

Alarm abbrechen






- Zum Abbrechen des Alarms berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.

- Halten Sie die Taste  gedrückt, bis „00:00“ angezeigt wird.



Die Alarmzeit wird angezeigt. Falls Alarm- und Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeiteinstellung angezeigt.





Uhrzeit ändern

- Berühren Sie in kurzen Intervallen , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.
- Berühren Sie zum Einstellen der Uhrzeit  .
- Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie das Symbol  berühren oder 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu berühren.









Bei einem Stromausfall werden die aktuellen Zeiteinstellungen abgebrochen. Eine Neueinstellung ist erforderlich. Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn der Ofen nicht arbeitet.

Lautstärke anpassen

- Wenn sich der Ofen im Bereitschaftsmodus befindet, berühren Sie in kurzen Intervallen , bis das „VOL“ in der Anzeige erscheint.
- Wählen Sie mit den Tasten  /  einen der Töne L0, L1 oder L2.
- Zur Bestätigung der Einstellung drücken Sie die Taste  oder warten 4 Sekunden, ohne eine Taste zu berühren.

Sparsame Lampeneinstellung anpassen

- Wenn sich der Ofen im Bereitschaftsmodus befindet, berühren Sie in kurzen Intervallen , bis das „LP“ in der Anzeige erscheint.
- Drücken Sie zur Auswahl der Option Ein oder Energiesparen die Tasten  / .
- Zur Bestätigung der Einstellung drücken Sie die Taste  oder warten 4 Sekunden, ohne eine Taste zu berühren.
- Bei Einstellung auf Ein: Wenn die Ofentür im Bereitschaftsmodus oder im Betrieb geöffnet wird, leuchtet die Lampe kontinuierlich.
- Bei Einstellung auf Energiesparen: Wenn die Ofentür im Bereitschaftsmodus oder im Betrieb geöffnet wird, leuchtet die Lampe auf und schaltet sich nach 15 Sekunden ab.

Wenn während der Bedienung eine beliebige Taste (mit Ausnahme der Tasten  und ) gedrückt wird, leuchtet die Lampe auf und schaltet sich nach 15 Sekunden wieder ab.

Garzeitentabelle



Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

Backen und Braten



Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca. - Angabe in Min.)
Kuchen, Backblech	Ein Blech	Backblech*		3	180	25 ... 30
Kuchen, Form	Ein Blech	Kuchenform auf Rost**		2	180	40 ... 50
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Backblech*		3	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	150	35 ... 50
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		2	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	150	35 ... 45
Kekse	Ein Blech	Gebäckblech*		3	180	25 ... 30
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	180	30 ... 40
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*		2	200	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 5-Backblech*		1 - 5	200	45 ... 55
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen	Ein Blech	Backblech*		2	200	25 ... 35
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	200	35 ... 45
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Sauerteig	Ein Blech	Backblech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ein Blech	Rechteckige Glas-/Metalform auf Rost**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ein Blech	Backblech*		2	200 ... 220	15 ... 20




	Ein Blech	Backblech*		3	200	10 ... 15
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max, dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max, dann 190	70 ... 90
	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max, dann 190	60 ... 80
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
Pute (5.5 kg)	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.
* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.
** Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

Zubereitungstabelle für Testgerichte

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle werden entsprechend EN 60350-1 zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das Gerät leichter testen können

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Butterkekse	Ein Blech	Backblech*		3	140	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*		3	140	20 ... 30
	Zwei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech*		1 - 3	140	20 ... 30
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Backblech*		3	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	150	35 ... 50
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		2	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	150	35 ... 45

Apfelkuchen	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	180	50 ... 60
	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	170	50 ... 60
	Zwei Bleche	1-Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost** 4-Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	170	50 ... 60

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

** Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

Öko-Heißluft



Verändern Sie die Temperatureinstellung nach Beginn des Garens nicht mehr, wenn Sie Öko-Heißluft nutzen.



Öffnen Sie nicht die Tür während des Betriebes mit Öko-Heißluft. Wenn die Tür nicht geöffnet wird, wird die Temperatur auf einem optimalen Level zum Energiesparen bei Öko-Heißluft gehalten und kann von der angezeigten Temperatur abweichen.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*	3	160	25 ... 35
Kekse	Ein Blech	Backblech*	3	180	25 ... 35
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*	3	200	45 ... 55
Teilchen	Ein Blech	Backblech*	3	200	35 ... 45

* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit.
- Werden Kuchen zu feucht, reduzieren Sie die Flüssigkeiten oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Sofern die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.
- Wenn der Kuchen außen gut gelingt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backblechs hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf,

dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.



Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsart- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verloren wird.
- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.









So bedienen Sie den Grill



WARNUNG

Backofentür beim Grillen geschlossen halten. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Grill einschalten

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Einschalten des Ofens berührt haben.
 2. Wählen Sie die gewünschte Grillfunktion mit den Tasten .
 3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .
- » Das Symbol  blinkt.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit  ein.
 5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
 6. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur und Betriebsart zum Starten des Grillens die Taste . Das Symbol  erscheint in der Anzeige.

» Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht.

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

Speise	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Empfohlene Temperatur (°C)**	Grilldauer (ca.)
Fisch	Rost	4..5	250	20...25 Min. #
Hühnerklein	Rost	4..5	250	25...35 Min.
Lammkoteletts	Rost	4..5	250	20...25 Min.
Rinderbraten	Rost	4..5	250	25...30 Min. #
Kalbskoteletts	Rost	4..5	250	25...30 Min. #
Toastbrot *	Rost	4	250	1...3 min.

je nach Dicke

*5 Minuten vorheizen

**Wenn die Grilltemperatur Ihres Produkts nicht eingestellt werden kann, arbeitet der Grill mit der empfohlenen Temperatur.


Gerichte in dieser Zubereitungstabelle werden entsprechend EN 60350-1 zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das Gerät leichter testen können


Speise	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca. - Angabe in Min.)
Toast	Rost	4	250	1...3 Minute
Frikadellen (Rindfleisch) - 12 Stücke	Rost	4	250	25...35 Minute

Wenden Sie die Speise nach 2/3 der gesamten Grillzeit.

Wir empfehlen, das Gerät bei allen Lebensmitteln 5 Minuten lang vorheizen zu lassen.

In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.

7. Sie können das Grillen durch erneute Berührung der Taste  beenden.

» Der Ofen schließt das Grillen ab und das Symbol  erscheint in der Anzeige.

Grill ausschalten

1. Halten Sie die Taste  zum Abschalten des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.





Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.


6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

	GEFAHR: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!
	GEFAHR: Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!


- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

	Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.
---	---

	Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.
--	--

Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

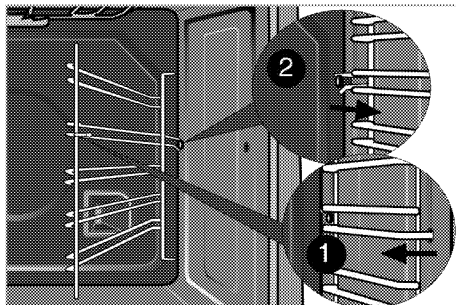
	Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!
--	---

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand (Variiert je nach Produktmodell.)

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

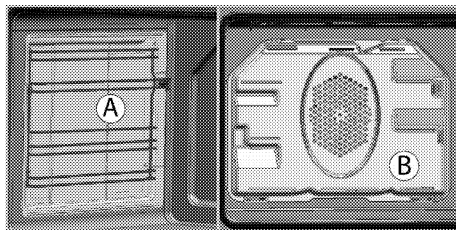
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



Katalytische Seitenwände

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Innenwände (A) und/oder Rückwand (B) des Gerätes können mit katalytischem Emaille beschichtet sein. Katalytische Wände erkennen Sie an der matten Farbe und porösen Oberfläche. Die katalytischen Ofenwände sollten nicht gereinigt werden. Dank ihrer porösen Struktur absorbieren katalytische Oberflächen Fett. Sobald diese Flächen mit Fett gefüllt sind, beginnen sie zu glänzen. Dann sollten sie ersetzt werden.

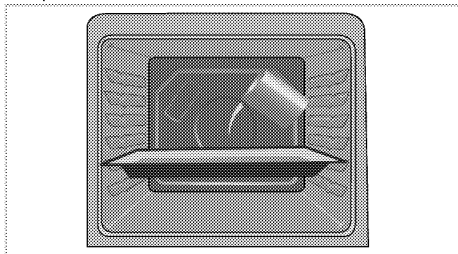


SimpleSteam Reinigung

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

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

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



3. Wählen Sie die Funktion zur einfachen Dampfreinigung. Die Reinigungsdauer wird im Display angezeigt und kann nicht geändert werden. Sie können die Endzeit dieser Reinigungsfunktion einstellen.
4. Öffnen Sie die Tür, wischen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
5. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

i Während des Dampfreinigungsmodus verdampft Wasser, das zum Aufweichen von Verschmutzungen und Verkrustungen im Garraum auf das Blech gegeben wurde. Dadurch entsteht eine beabsichtigte Kondensation im Garraum und am Innenglas der Ofentür und kann Wasser heruntertropfen, wenn Sie die Ofentür öffnen. Wischen Sie den Ofen nach Öffnen der Tür gründlich trocken.

Pyrolytische Selbstreinigung

GEFAHR:
 Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
 Berühren Sie das Gerät während der Selbstreinigung nicht, halten Sie Kinder fern. Warten Sie mindestens 30 Minuten ab, bevor Sie Rückstände entfernen.

Der Backofen ist mit einer pyrolytischen Selbstreinigung ausgestattet. Der Backofen wird auf ca. 430-480 °C aufgeheizt und vorhandene Verunreinigungen zu Asche verbrannt. Es kann zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Die Pyrolyse sollten Sie nach etwa jeder 10. Backofennutzung verwenden.

1. Sämtliches Zubehör aus dem Garraum entfernen. Bei Modellen mit seitlichen Halterungen vergessen Sie nicht, diese Halterungen herauszunehmen. Falls Ihr Produkt mit pyrosicherem Zubehör (widerstandsfähig bei der Selbstreinigung bei hohen Temperaturen) ausgestattet ist, müssen Sie dieses Zubehör nicht aus dem Ofen entfernen.

2. Entfernen Sie Verschmutzungen der Außen- und Innenflächen vor der Reinigung mit einem feuchten Tuch.


i Verzichten Sie auf das Reinigen der Türdichtung. Die Glasfaser-Dichtung ist empfindlich und kann leicht beschädigt werden. Lassen Sie beschädigte Türdichtungen vom autorisierten Kundendienst austauschen.

3. „Pyrolyse“ **eco** Wählen Sie die Pyrolysefunktion (Selbstreinigung).
4. **eco** Bei nur leichten Verschmutzungen empfehlen wir die ökonomische Reinigungsfunktion.

Bei extremen Verschmutzungen ist etwas mehr Reinigungsaufwand erforderlich. In solchen Fällen sollte die Pyrolysefunktion **eco** nach Abschluss der ökonomischen Reinigung **eco** angewandt werden. In der Anzeige erscheint die Dauer der Selbstreinigung. Die Dauer ist festgelegt und kann nicht verändert werden.

Das Ende der Selbstreinigung kann eingestellt werden.

5. Während der Selbstreinigung kann die Backofentür nicht geöffnet werden; das

Sperrsymbol  erscheint in der Zeitanzeige. Nach Abschluss der Pyrolysefunktion bleibt die Tür noch eine Weile gesperrt. Versuchen Sie nicht, die Tür mit Gewalt zu öffnen, solange das

Sperrsymbol  leuchtet.

6. Nach der Reinigung entfernen Sie Rückstände mit etwas Essigwasser.

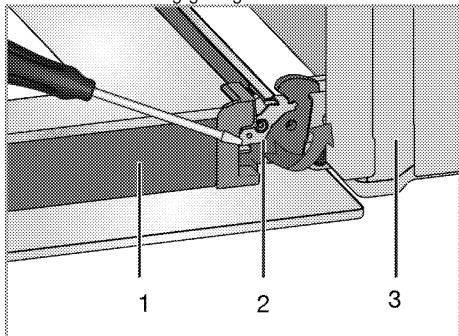
Backofentür reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

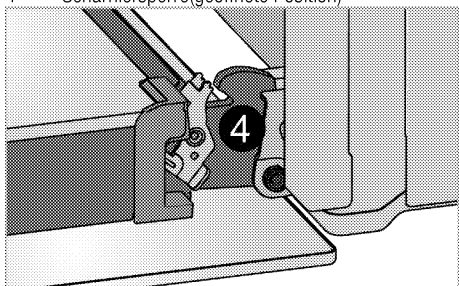
i Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

Backofentür ausbauen

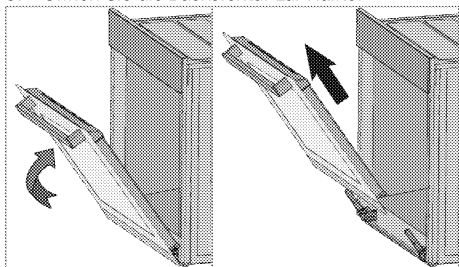
1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



- 1 Tür
- 2 Scharniersperre (geschlossene Position)
- 3 Ofen
- 4 Scharniersperre (geöffnete Position)



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.



4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

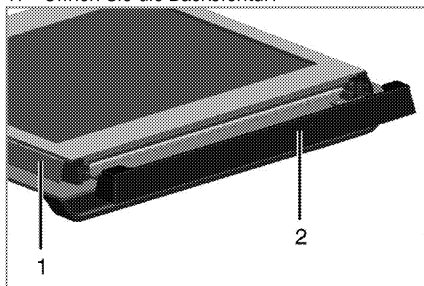
i Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen

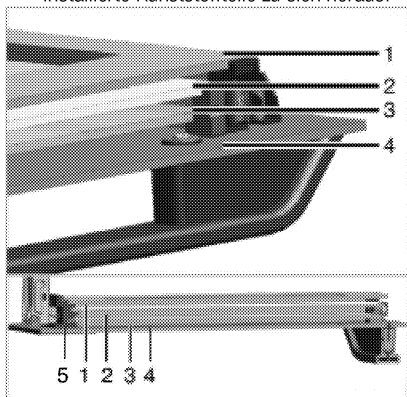
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

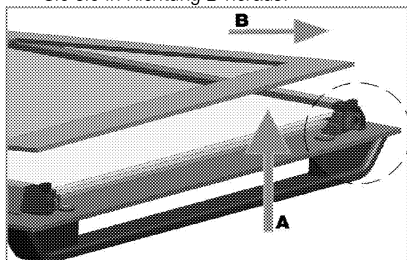
1. Öffnen Sie die Backofentür.



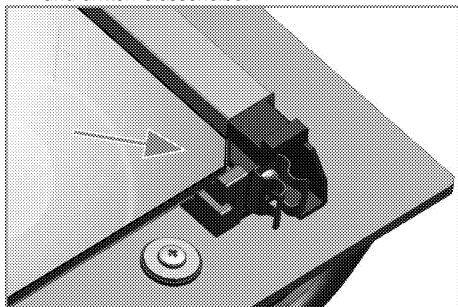
- 1 Rahmen
 - 2 Kunststoffteil
2. Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



- 1 Innerste Scheibe
 - 2 Zweite innere Glasscheibe
 - 3 Dritte innere Glasscheibe
 - 4 Äußere Glasscheibe
 - 5 Scheibenkunststoffschlitz, unten
3. Heben Sie die innerste Scheibe wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung A an, ziehen Sie sie in Richtung B heraus.



4. Wiederholen Sie diesen Vorgang mit der zweiten und dritten Glasscheibe.



Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die zweite und dritte Scheibe (2, 3) wieder anzubringen.

Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt. Die Reihenfolge bei der Installation der zweiten und dritten Innenglasscheibe ist wichtig. Die Glasscheibe mit Aluminiumzierleiste sollte als zweites installiert werden.

Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der zweiten Scheibe zeigt.

Es ist wichtig, die unteren Kanten aller Scheiben in den unteren Kunststoffschlitz (5) einzusetzen.

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



Alle Scheiben müssen nach der Reinigung wieder eingesetzt werden.

Beleuchtung des Backofens auswechseln



GEFAHR:

Bevor Sie die Beleuchtung des Backofens auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten droht Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!



Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "Technische Daten, Seite 12". Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.



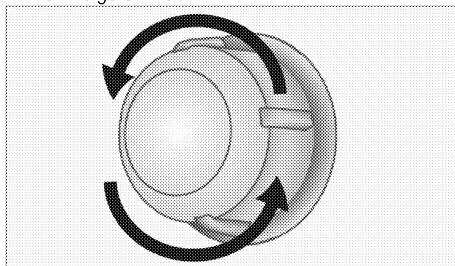
Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.



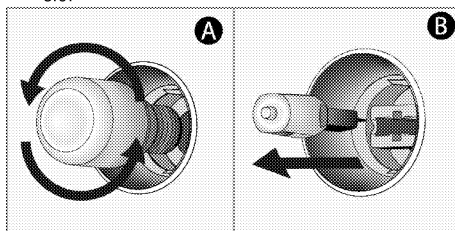
Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.



3. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.



4. Glasabdeckung wieder anbringen.

7 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

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

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Backofen heizt nicht.

- Passende Garfunktion und/oder Temperatur nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie den Ofen auf die richtige Garfunktion und/oder Temperatur ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*



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

