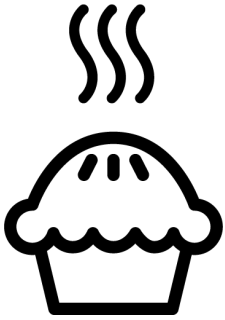
EN
DE

Built-in Oven

User Manual

Einbau-Backofen

Bedienungsanleitung



BBIS17400BSE

385441637_1/ EN/ DE/ R.AB/ 31.05.24 12:49
7724086741

RECYCELTES UND RECYCELBARES PAPIER

RECYCLED & RECYCLABLE PAPER

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

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

EN

Table of Contents

1 Safety Instructions..... 4

1.1 Intended Use..... 4
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety 4
1.3 Electrical Safety..... 5
1.4 Transportation Safety 7
1.5 Installation Safety..... 7
1.6 Safety of Use 8
1.7 Temperature Warnings 9
1.8 Accessory Use..... 9
1.9 Cooking Safety 9
1.10 Steam System 10
1.11 Maintenance and Cleaning Safety 11

2 Environmental Instructions..... 11

2.1 Waste Directive..... 11
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product 11
2.2 Package Information..... 12
2.3 Recommendations for Energy Saving..... 12

3 Your product 13

3.1 Product Introduction 13
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage..... 13
3.2.1 Control Panel..... 14
3.2.2 Introduction of the oven control panel 14
3.3 Oven operating functions..... 15
3.4 Product Accessories 16
3.5 Use of Product Accessories 17
3.6 Technical Specifications..... 19

4 First Use..... 20

4.1 First Timer Setting..... 20
4.2 Initial Cleaning 20

5 Using the Oven..... 21

5.1 General Information on Using the Oven 21
5.2 Operation of the Oven Control Unit 21
5.3 Steam Assisted Cooking..... 26
5.4 Settings 29

6 General Information About Baking..... 33

6.1 General Warnings About Baking in the Oven..... 33
6.1.1 Pastries and oven food..... 33
6.1.2 Meat, Fish and Poultry 36
6.1.3 Grill 37
6.1.4 Steam assisted cooking 38
6.1.5 Test foods..... 39

7 Maintenance and Cleaning..... 40

7.1 General Cleaning Information 40
7.2 Cleaning Accessories..... 41
7.3 Cleaning the Control Panel..... 42
7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area) 42
7.5 Steam Cleaning..... 42
7.6 Cleaning the Oven Door..... 43
7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door..... 44
7.8 Cleaning the Oven Lamp 44

8 Troubleshooting 45

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- This appliance is intended for use up to a maximum height of 2500 meters above sea level.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are

supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:

1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

⚠ 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to

which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk

of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- The product must not be transported when there is water in the it. Make sure that there is no water in the product before transport.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.

- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

1.8 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

1.9 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using a grilling rack for frying, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

⚠ 1.10 Steam System

- In steam assisted cooking, opening of the door may cause steam to escape, creating a risk of burns. Be careful when opening the door.
- If moisture remains in the oven after steam assisted cooking, it may cause corrosion. Let the

oven dry after cooking. Do not store wet food items in the oven for a long time.
- When removing the food after steam assisted cooking, hot liquid may flow from the accessories, be careful.
- While doing steam assisted cooking, it is recommended to add as much water as the amount in the cooking table.
- Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.
- Do not use accessories that may corrode from steam while cooking.
- Be careful not to spill water on the oven surface or unwanted surfaces when removing or placing the water tank.

1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- After each steam assisted cooking, the remaining water in the water tank should be drained and the water tank should be cleaned. The use of water left in the chamber in the next cooking creates problems in terms of hygiene.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local

administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

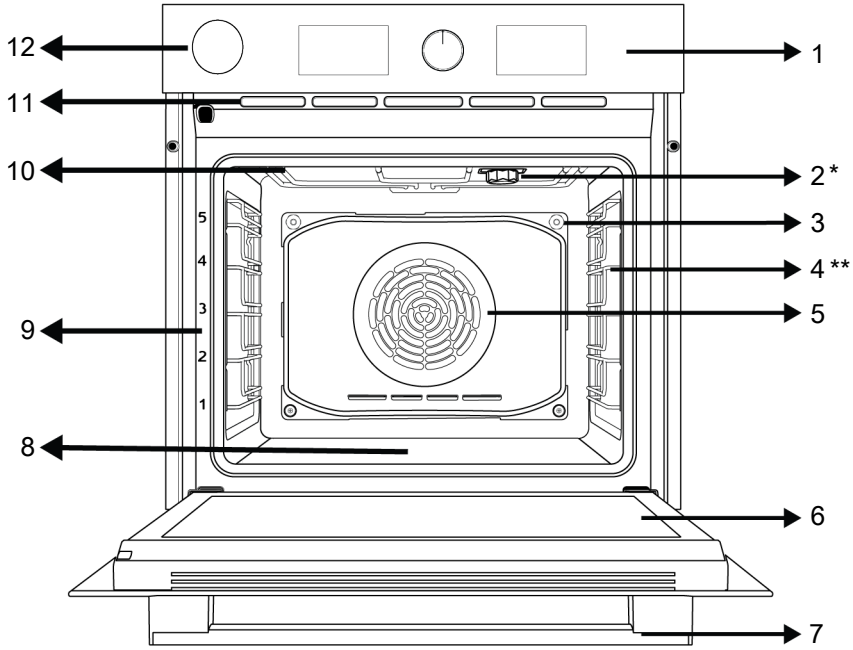
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Do not open the oven door when baking in the "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

3 Your product

3.1 Product Introduction



1 Control panel
2 Lamp
3 Steam exit hole
4 Wire shelves
5 Fan motor (behind the steel plate)
6 Door
7 Handle
8 Lower heater (under the steel plate)
9 Shelf positions
10 Upper heater
11 Ventilation holes
12 Water tank

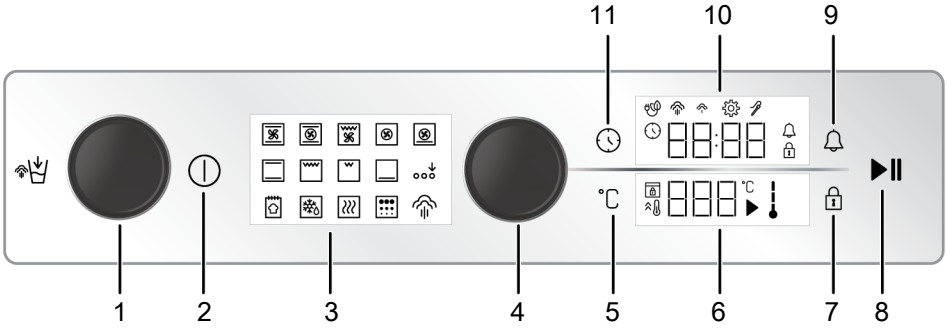
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.2.1 Control Panel



1 Water tank
2 On/off key
3 Function display
4 Oven control knob
5 Temperature setting key
6 Temperature indicator area
7 Key lock key
8 Baking start/stop key
9 Alarm key
10 Timer/duration indicator area
11 Time and settings key

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

3.2.2 Introduction of the oven control panel

Oven control knob

You may check the settings on the timer/clock indicator and temperature indicator areas with the oven control knob. You may transit through these settings by turning this oven control knob to right and left and apply them by pushing the knob.

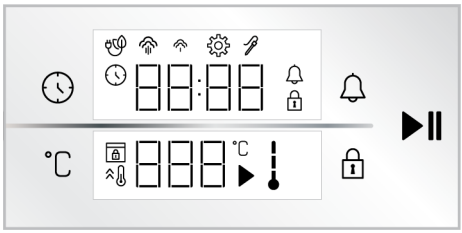
Oven inner temperature indicator

You can understand the oven inner temperature from the inner temperature symbol on the display. When the cooking starts, the symbol is seen on the display and when the oven inner temperature reaches the set temperature, each level of the symbol illuminates.

Function display

Working functions of your oven are located at the function display on your oven. Each function is activated by touching it. All functions located on the display are schematic, they may not be present in your appliance. Functions of your product are described in the section titled “Oven operating functions”.

Indicator areas:



Keys :

: Time and settings key

: Temperature setting key

: Key lock key

: Alarm key

: Baking start/stop key

Timer/duration indicator area :

: Baking time/time of day symbol

: Alarm symbol

: Settings symbol

: Key lock symbol

: Symbol of baking with eco fan

: Low level steam symbol *

: High level steam symbol *

: Meat probe symbol *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Temperature indicator area :

: Baking symbol

: Temperature symbol

: In-oven temperature symbol

: Quick heating (booster) symbol

: Door lock symbol *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Fan assisted bottom/ top heating	40-280	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	Eco fan heating	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using “Fan Heating” in the range of 160-220°C. But; cooking time will be slightly longer. The use of this function is explained at the section titled “Operation of oven control unit”.
	Pizza function	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	40-280	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Low grill	40-280	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.

	Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted full grill	40-280	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Keep warm	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.
	Bread function	-	It is used to bake bread. Incoming set temparature and time may not be changed.
	Extra function activation	-	It is used to activate operation functions which do not show up at the start on the function display.
	Steam function	-	Used for steam assisted cooking. It activates the operating functions doing steam assisted cooking.
	Steam cleaning	80	This position is used to soften the dirt formed in the oven immediately after you finish cooking your food. Look at the specifications in the maintenance and cleaning section for this function.

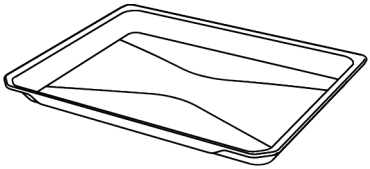
3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

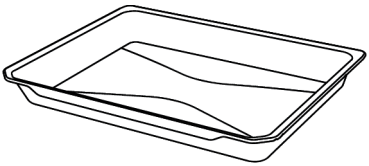
Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



Deep tray

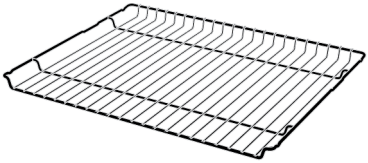
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



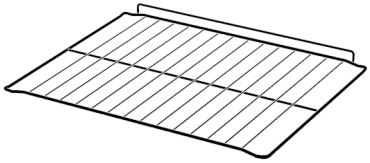
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

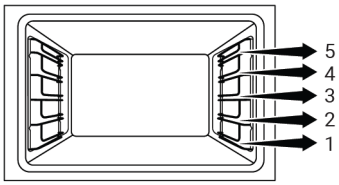


3.5 Use of Product Accessories

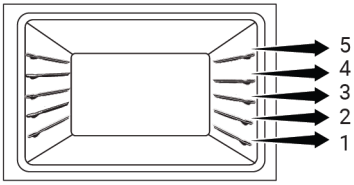
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



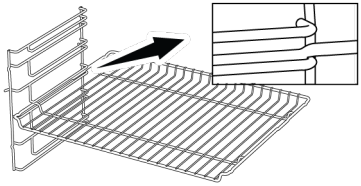
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

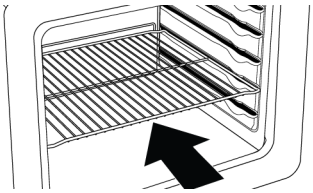
On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

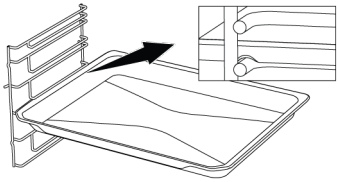
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

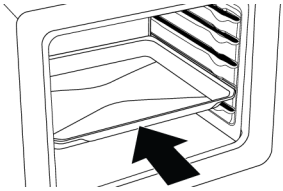
On models with wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.

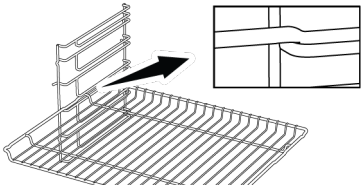


Stopping function of the wire grill

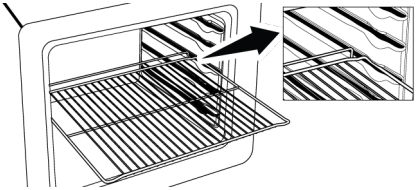
There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire

grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

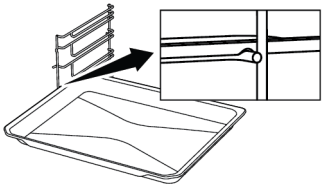


On models without wire shelves :



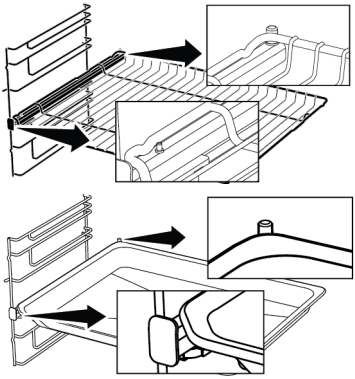
Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Total power consumption (kW)	3,4
Oven type	Multifunction oven

Basics: Information on the energy label of home type electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. The values are determined in Top and bottom heating or (if present) Fan assisted bottom/top heating functions with the standard load.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

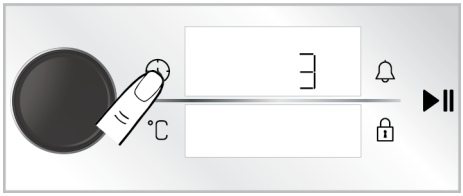
4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

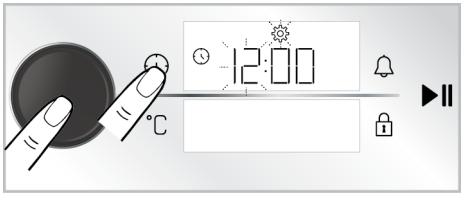
4.1 First Timer Setting

Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

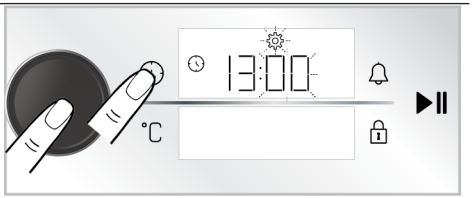
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏲ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
   ⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



2. Activate the timer field by pushing the oven control knob once or touching the ⏲ key once.
   ⇨ The timer field and the ⚙ symbol flash on the timer/duration display.



3. Set the time of day by turning the oven control knob to right/left and activate the minute field by pushing the oven control knob once or touching the ⏲ key once.
   ⇨ The minutes field and the ⚙ symbol flash on the timer/duration display.



4. Set the minute by turning the oven control knob to right/left. Approve the setting by pushing the oven control knob once or touching the ⏲ key once.
   ⇨ The time of day is set and the ⚙ symbol illuminates continuously.

If the first timer setting is not performed, the time of day starts from the time set at the production process. You can change the time of day setting later as described in the **"Settings"** section.

In the event of a long power outage, the time of day setting is cancelled. It should be set again.

4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions [▶ 15]". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 Using the Oven

5.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

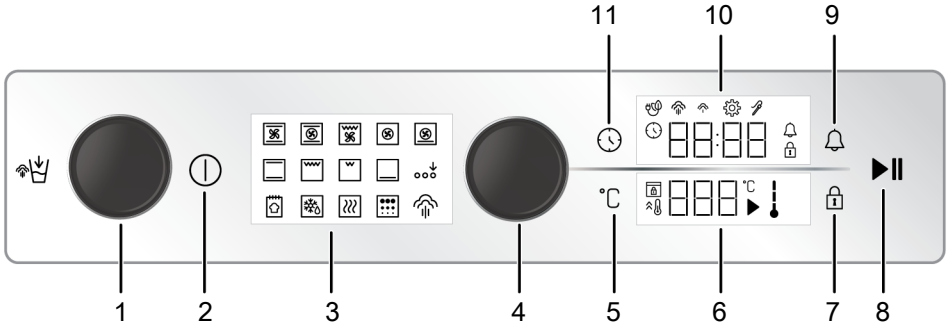
Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

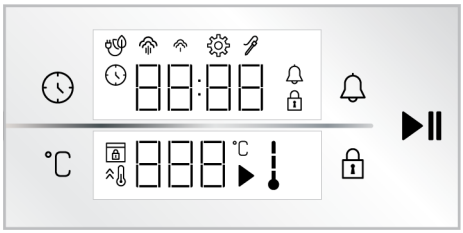
5.2 Operation of the Oven Control Unit

General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5:59 hours. In keeping warm function, this time is 23:59 hours. In case of a power outage, the preset baking and baking duration are cancelled.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. It is necessary to save the settings made, either by touching the relevant key in the description or by waiting for a short time.
- If baking time is set when baking starts, the remaining time is shown on the display.
- If the quick preheating setting is active on the control unit the symbol appears on the display when you start baking and the oven reaches the temperature you set for baking quickly. For quick preheating setting, see the **"Settings"** section.



1 Water tank
2 On/off key
3 Function display
4 Oven control knob
5 Temperature setting key
6 Temperature indicator area
7 Key lock key
8 Baking start/stop key
9 Alarm key
10 Timer/duration indicator area
11 Time and settings key



Keys :

: Time and settings key

: Temperature setting key

: Key lock key

: Alarm key

: Baking start/stop key

Timer/duration indicator area :

: Baking time/time of day symbol

: Alarm symbol

: Settings symbol

: Key lock symbol

: Symbol of baking with eco fan

: Low level steam symbol *

: High level steam symbol *

: Meat probe symbol *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Temperature indicator area :

: Baking symbol

: Temperature symbol

: In-oven temperature symbol

: Quick heating (booster) symbol

: Door lock symbol *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Turning on the oven

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.

⇨ After the oven is turned on, the first operating function is shown on the display. The operating function, temperature, baking time and alarm can be adjusted when the display is in this status.

If no setting is made on this display, the oven turns off in approximately 5 minutes and the time of day is shown on the display.

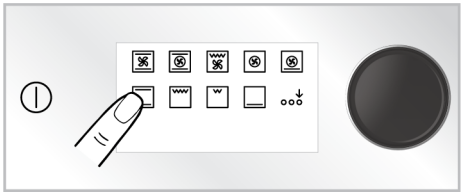
Turning off the oven

Turn off the oven by touching the ⏻ key. The time of day is shown on the display.

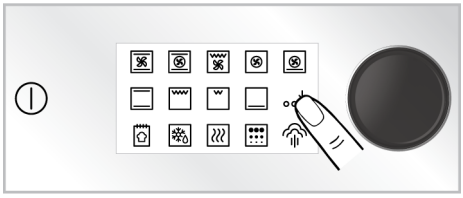
Manual baking by selecting temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the baking time by selecting the temperature and operating function specific to your food. As an example, the “Top and bottom heating” function and 180 °C settings are shown in the pictures.

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.

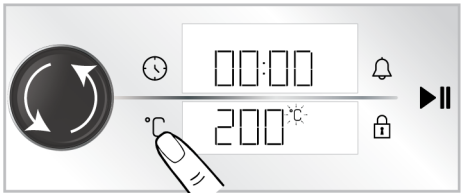


3. If the function you want to activate is not among the operating functions that appear first on the function display, you can activate the operating functions in the lower row by touching "Extra function activation”



4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, push the oven control knob once or touch the ℃ key and turn the oven control knob to the right/left.

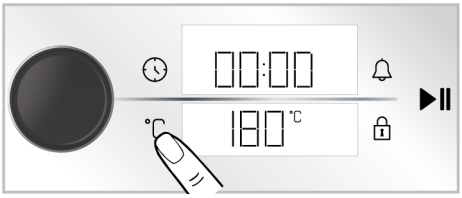
   ⇨ The ℃ symbol flashes on the temperature display.



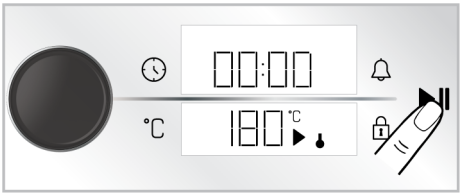
> If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

5. Confirm the set temperature by touching the ℃ key.

   ⇨ The ℃ symbol lights up continuously on the temperature display.



6. After setting up operating function and the temperature touch the ▶‖ key to start baking.

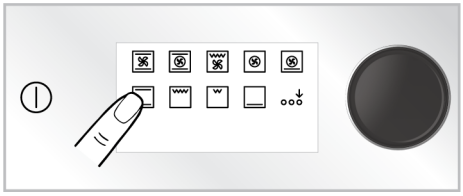


   ⇨ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. On the temperature display, the ⍿ and ▶ symbols are shown. Baking time starts counting up on the display. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ⍿ symbol will light up. The oven does not switch off automatically since manual baking is done without setting the baking time. You have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the ▶‖ key to end the baking or touch the ⏻ key to turn off the oven completely.

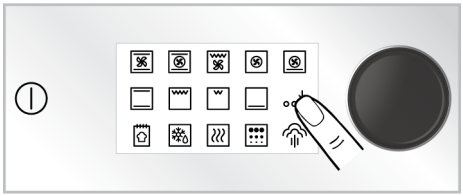
Baking by setting the baking time;

You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the baking time on the timer. As an example, the “Top and bottom heating" function, 180 °C and 45 minutes baking time settings are shown in the pictures.

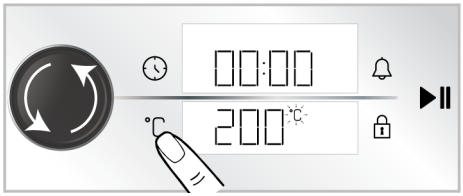
1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.



3. If the function you want to activate is not among the operating functions that appear first on the function display, you can activate the operating functions in the lower row by touching "Extra function activation”

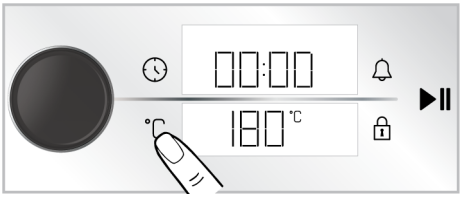


4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, push the oven control knob once or touch the ℃ key and turn the oven control knob to the right/left.
   ⇨ The ℃ symbol flashes on the temperature display.

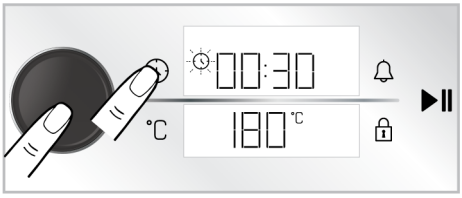


If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

5. Confirm the set temperature by touching the ℃ key.
   ⇨ The ℃ symbol lights up continuously on the temperature display.

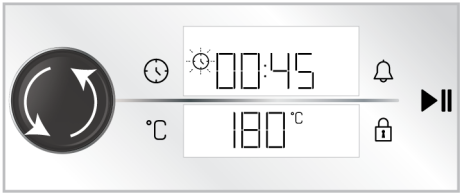


6. Push the oven control knob once or touch the ⏲ key once for the baking time.
   ⇨ The set 30 minutes value appears on the timer/duration display and the ⏲ symbol flashes.



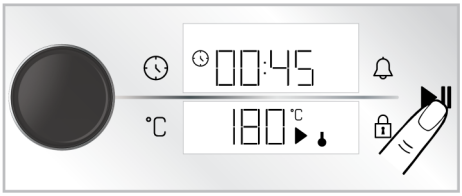
To adjust the baking time quickly, you can activate the baking time as 30 minutes by pushing the oven control knob or touching the ⏲ key after the operating function and temperature are set, and you can change the time by turning the oven control knob to the right/left.

7. Adjust the baking time by turning the oven control knob to the right/left. Confirm the setting by touching the ⏲ key.



The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

8. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ▶‖ key to start baking.



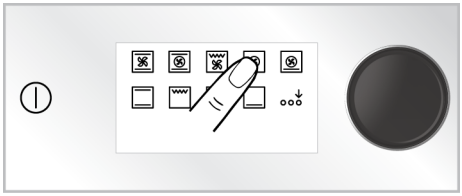
⇨ Your oven starts operating immediately at the selected operating function and temperature and the baking time countdown appears on the display. On the temperature display, the ⍿ and ▶ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ⍿ symbol will light up. When the adjusted baking time is completed, **"End"** text appears on the temperature display, the timer gives an audible warning and baking stops.

9. The warning sounds for one minute. If you touch the ▶‖ key while the audible warning is given and the **"End"** text is displayed on the temperature display, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the ⏻ key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

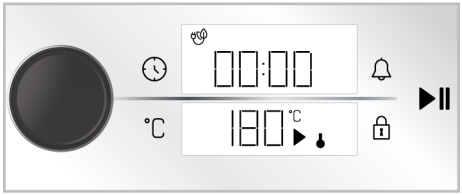
Eco fan heating

In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But; baking time will be slightly longer.

1. Turn the oven on by touching the ⏻ key.
2. Touch and hold the "Fan Heating" operation function on the function display for 3 seconds.



⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the symbol appears on the timer/duration display and the "Eco fan heating" function is activated.



3. You can change the set temperature and set the baking time as described in the previous sections. Then you can start baking.

⇨ In "Eco fan heating" mode, the lamp lights up shorter than the other baking function due to energy saving while baking.

Bread function

Your oven has a "Bread function" defined specifically for bread making. The temperature and time settings of the function are unchangeable.

Ingredients

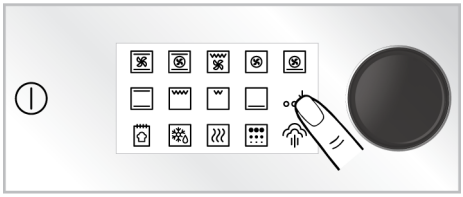
- 500 g flour
- 15 g sugar
- 10 g instant yeast
- 10 g sunflower seed oil
- 8 g salt
- 300 ml water (35°C)

For the top of the dough

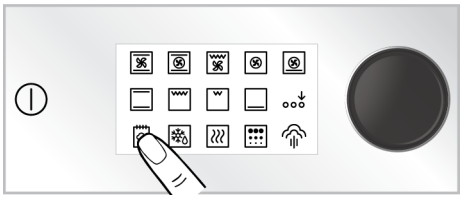
- 2 teaspoon sunflower oil

Preparation

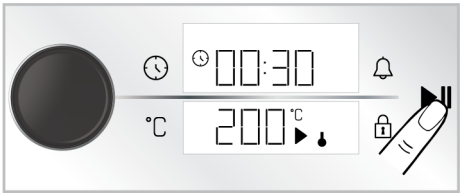
1. Sift the flour into a deep container. Add sugar to the flour and mix it homogeneously.
2. Make a well in the middle of the flour, add the yeast, salt and sunflower oil. Warm water is poured gradually, starting from the sides of the container.
3. Knead the dough by hand or in a dough kneading machine for about 10-15 minutes.
4. Turn the dough, which has been kneaded, a few times by hand and put it in a container. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover with cling film so that it contacts the dough.
5. After covering your dough with cling film, cover it with a thick cloth and leave it to ferment at room temperature.
6. Take your dough, which has been fermented for 60 minutes, on the counter and fold it 4-5 times to remove the air inside. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover with cling film so that it contacts the dough. Let the dough rise for another 30 minutes at room temperature.
7. Place the oven tray on the 3rd shelf of your oven.
8. Turn the oven on by touching the ⏻ key.
9. Activate the lower row operating functions by touching the “Extra function activation” on the function display.



10. Touch “Bread function” on the function display.



11. Start baking by touching the ▶‖ key.



12. At the end of the baking time, an audible warning is given for one minute. If the ⏻ key is touched, the oven will turn off. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

5.3 Steam Assisted Cooking

Your oven has a steam assisted cooking feature. Better baking results are achieved with steam assist Steam assist ensures that the surface of pastry foods are brighter, their crust is more crunchy and they are more voluminous. Also, steam assist reduces the moisture loss of the foods such as meat and allows them to be cooked more juicy on the inside and more delicious.

There are 2 different levels of steam support: low steam and high steam. During baking, steam is given into the oven at certain intervals. In general, low steam level is recommended for baking pastry foods such as cake, pastry, bread while the high steam level is recommended for baking meat-type foods (such as large pieces of meat, whole chicken). This feature may depend on the food you cook. Refer to the baking table for this purpose.

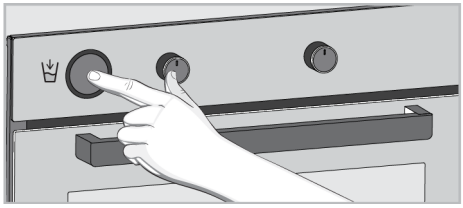
General Warnings

- Steam assisted cooking can only be done at temperatures above 120 °C.

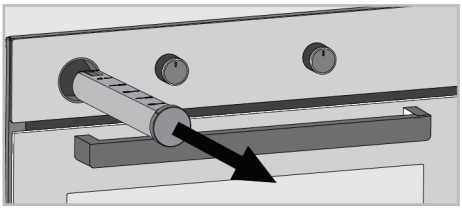
- Water tank capacity is 250 ml. Do not put more than 250 ml of water in the water tank during baking.
- Condensation formed on the oven door after steam assisted cooking may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.
- Stay away when opening the oven door, as steam and heat may escape during and after steam assisted cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- If water remains inside the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled-down. Otherwise, residual water may lead to calcification.
- If your product has a meat probe, make sure that the meat probe cover is closed before steam assisted cooking. Otherwise, there may be steam leakage from the meat probe socket.

For steam assisted cooking:

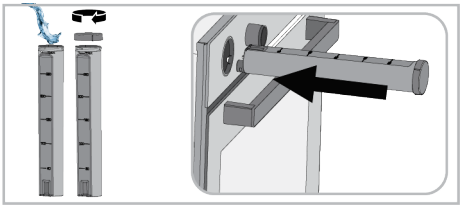
1. Start your baking after checking the steam assisted cooking table and setting the function, temperature and time according to the food you want to cook. You can determine the amount of water to be added, temperature, baking function and time for baking that are not in the table.
2. Push the water tank on your oven's control panel.



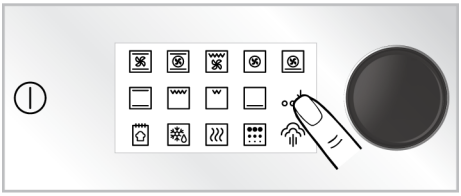
3. Remove the water reservoir from its slot.



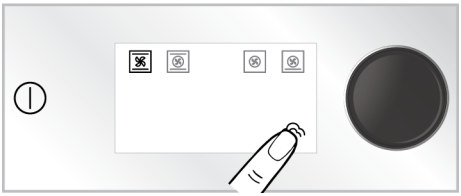
4. Open the lid of the water reservoir and fill in the amount specified in the baking table.



5. Close the lid and place the water tank in its place.
6. Place your food in the oven at the recommended rack position.
7. Turn the oven on by touching the ⏻ key.
8. Activate the lower row operating functions by touching the "Extra function activation" on the function display.

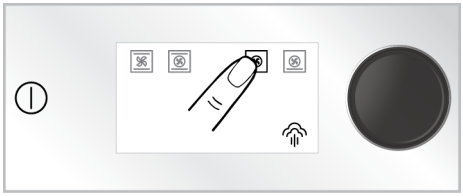


9. Touch "Steam function" on the function display.

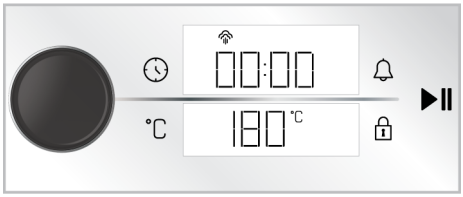


⇨ The baking functions with which you can do steam assisted cooking are shown on the display. The active working function lights up brighter.

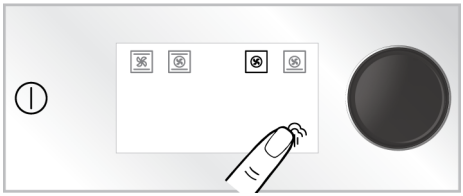
10. Touch the operation function you want to cook with steam assisted cooking.



⇨ The pre-defined temperature and symbol (high-level steam) specifically for the selected function appears on the display.

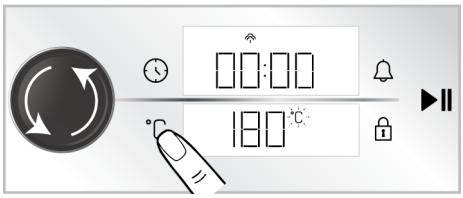


11. You can switch the steam level to low depending on the type of food. Touch Steam function to switch.



12. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, push the oven control knob once or touch the °C key and turn the oven control knob to the right/left.

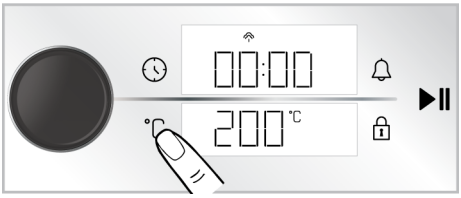
⇨ The °C symbol flashes on the temperature display.



If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not between the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

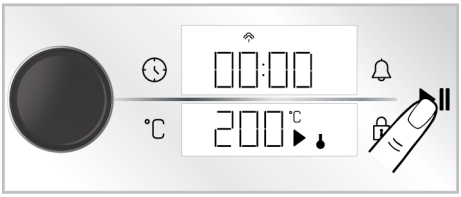
13. Confirm the set temperature by touching the °C key.

⇨ The °C symbol lights up continuously on the temperature display.



14. You can set your baking time or cook manually by controlling the baking yourself. To set the baking time, see **"Baking by setting the baking time"** section.

15. After setting up operating function and the temperature touch the ▶II key to start baking.



⇨ **If the baking time is not set:** Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. On the temperature display, the ⎸ and ▶ symbols are shown. Baking time starts counting up on the display. As the temperature inside the oven reaches the set temperature, each stage of the oven temperature ⎸ symbol will light up. The oven does not switch off automatically since manual baking is done without setting the baking time. You

have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the ▶‖ key to end the baking or touch the ⏻ key to turn off the oven completely.

⇨ **If the baking time is not set:** Your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the baking time countdown appears on the display. On the temperature display, the ▮ and ▶ symbols are shown. As the temperature inside the oven reaches the set temperature, each stage of the oven temperature ▮ symbol will light up. When the baking time is completed, **"End"** text appears on the temperature display, the timer gives an audible warning and baking stops. The warning sounds for one minute. If you touch the ▶‖ key while the audible warning is given and the **"End"** text is displayed on the temperature display, the oven continues operating indefinitely. Turn off the oven by touching the ⏻ key. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

While steam assisted cooking:

- If there is enough water in the water tank, the oven continues steam assisted baking until the water runs out in the tank.
- If the water in the water tank runs out or if there is not enough water added the symbol or symbol will start to flash on the display and after a while it will give an audible warning. In the meantime, the oven continues to cook without steam.
- If you want to cancel the audible warning and continue baking without steam, touch the key. The audible warning stops and the oven continues to cook without steam.
- To continue steam assisted baking, remove the water tank, fill it with enough water and place it in its place. The oven starts to provide steam support to itself by drawing water from the tank.
- During steam assisted cooking, the pump operating sound from the oven is normal, especially when the remaining water in the water tank is low.

After steam assisted cooking:

- Some time after the steam assisted cooking is completed, the oven draws the remaining water from the generator back into the tank. In the meantime, the pump operating sound from the oven is normal.
- When the residual water is drawn in, drain the remaining water in the water tank for hygiene reasons.
- Due to health risks, empty the water tank and add fresh water before you start each steam assisted baking.

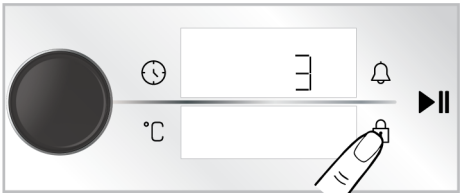
5.4 Settings

The 3-2-1 countdown is shown on the display in the menus or settings that should be activated by pressing for a long period. When the count down expires, the relevant menu or setting is activated.

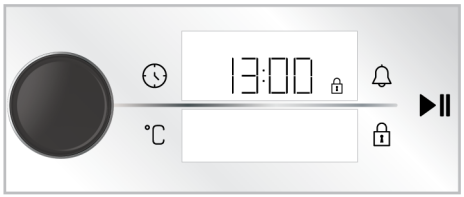
Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the interference of the control unit.

1. Touch the 🔒 key until the 🔒 symbol appears on the timer/duration display.



⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the 🔒 symbol appears on the timer/duration display and the key lock is activated. After the key lock is set, if any key is touched or the oven control knob is pushed, the timer sounds an audible signal and the 🔒 symbol flashes.



While the key lock is activated, the keys of the control unit cannot be used. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock

1. Touch the 🔒 key until the 🔒 symbol appears on the timer/duration display.

⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the 🔒 symbol disappears on the timer/duration display and the key lock is deactivated.

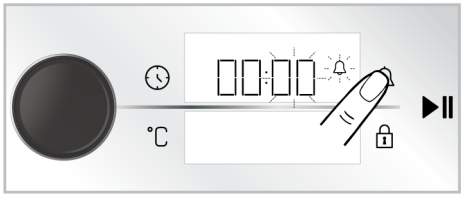
Setting the alarm

You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

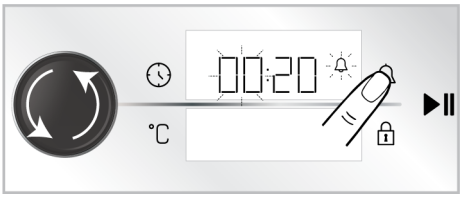
The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

1. Touch the 🔔 key once to set the alarm period.

⇨ The minute field and 🔔 symbol start to flash on the timer/duration display.



2. First set the minutes by turning the oven control knob to the right/left and activate the timer field by touching the 🔔 key once.
3. Adjust the time by turning the oven control knob to the right/left. Touch the 🔔 key again to confirm the setting.



⇨ On the timer/duration display, the 🔔 symbol lights up continuously and the alarm time starts to count down on the display.

4. After the alarm time is completed, the 🔔 symbol starts flashing and gives you an audible warning.

If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the timer/duration display.

Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for one minute. Touch any key to stop the audible warning.

⇨ The audible warning is stopped.

If you want to cancel the alarm;

1. Touch the 🔔 key once to reset the alarm period.

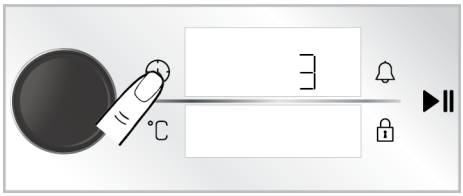
⇨ The 🔔 symbol starts to flash on the timer/duration display.

2. Turn the oven control knob to the right/left until the alarm time reaches **"00:00"**.

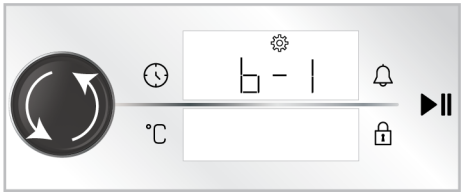
Setting the volume

You may set the volume of your control unit. Your oven should be turned off to perform this setting.

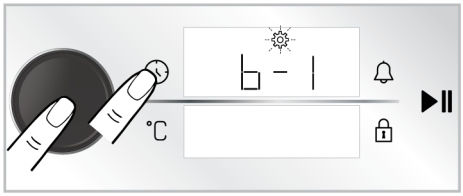
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏲ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
   ⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



2. Turn the oven control knob to the right/left until **“b-1”** or **“b-2”** appears on the timer/duration display.



3. Activate the tone setting by touching the ⏲ key again or pushing the oven control knob once.
   ⇨ The ⚙ symbol flashes on the timer/duration display.

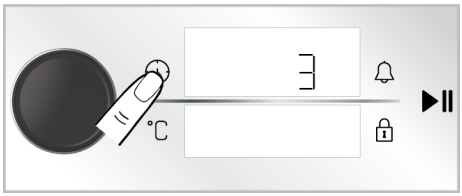


4. Adjust the desired tone by turning the oven control knob to the right/left.
5. Confirm the set tone by touching the ⏲ key again or pushing the oven control knob once.

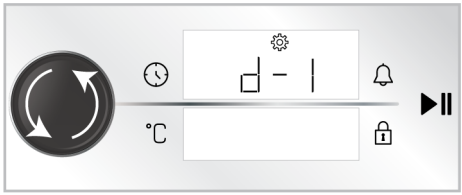
Setting the display brightness

You may set the brightness of the control unit display. Your oven should be turned off to perform this setting.

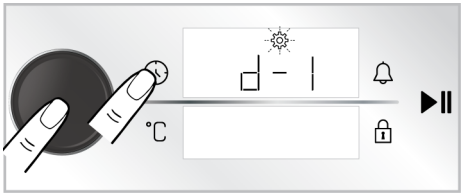
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏲ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
   ⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



2. Turn the oven control knob to the right/left until **“d-1”**, **“d-2”** or **“d-3”** appears on the timer/duration display.



3. Activate the brightness setting by touching the ⏲ key again or pushing the oven control knob once.
   ⇨ The ⚙ symbol flashes on the timer/duration display.



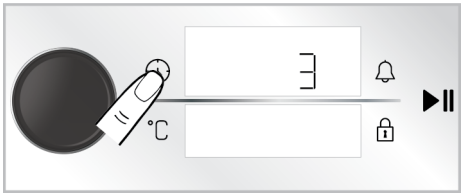
4. Adjust the desired brightness by turning the oven control knob to the right/left.
5. Confirm the brightness by touching the ⏲ key again or pushing the oven control knob once.

Setting the quick preheating (Booster) function

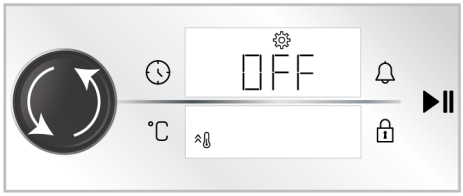
You may operate the baking on your product automatically with quick preheating function. For this purpose, you should

activate the quick preheat setting. Your oven should be turned off to perform this setting.

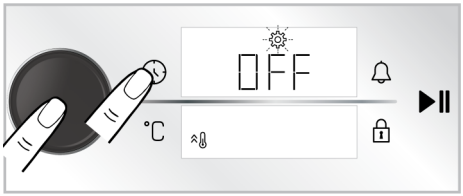
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏲ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
   ⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



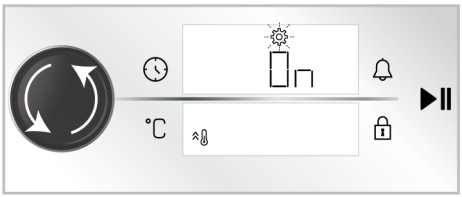
2. Turn the oven control knob to the right/left until the ♨ symbol and **"OFF"** appear on the display.



3. Activate the quick preheat (Booster) setting by touching the ⏲ key or pushing the oven control knob once.
   ⇨ The ⚙ symbol flashes on the timer/duration display.



4. Turn the **"OFF"** setting on the display to **"ON"** by turning the oven control knob to the right/left.



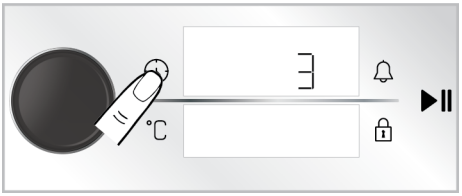
5. Confirm the preheating (booster) setting by touching the ⏲ key again or pushing the oven control knob once.

> You may turn off the quick preheat setting with the same procedure. By turning the setting **"OFF"** you may cancel the quick preheat setting.

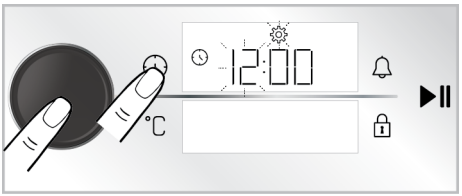
Changing the time of day

To change the time of day that you have previously set,

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏲ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
   ⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

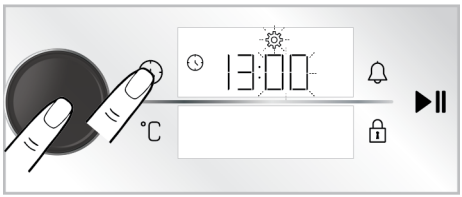


2. Activate the timer field by pushing the oven control knob once or touching the ⏲ key once.
   ⇨ The timer field and the ⚙ symbol flash on the timer/duration display.



3. Set the time of day by turning the oven control knob to right/left and activate the minute field by pushing the oven control knob once or touching the ⏲ key once.

   ⇨ The minutes field and the ⚙ symbol flash on the timer/duration display.



4. Set the minute by turning the oven control knob to right/left. Approve the setting by pushing the oven control knob once or touching the ⏲ key once.

   ⇨ The time of day is set and the ⚙ symbol illuminates continuously.

6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.
Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

6.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.

- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 … 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	2	180	30 … 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 … 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	3	150	25 … 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 … 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	150	35 … 45
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 … 40

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 … 30
Pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 … 40
Pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	180	35 … 45
Bun	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 … 35
Bun	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 … 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 … 45
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 … 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 … 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 … 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 … 65
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	3	280	5 … 9
Pizza	Standard tray *	Pizza function	2	280	5 … 10

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 … 35
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 … 35
Pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	40 … 50
Bun	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 … 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Cooking table with operating function "Eco fan heating"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".
- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Do not preheat in the "Eco fan heating" operating function.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	3	160	25 … 35
Cookie	Standard tray *	3	180	25 … 35
Pastry	Standard tray *	3	200	45 … 55
Bun	Standard tray *	3	200	35 … 45

* These accessories may not be included with your product.

6.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 … 190	60 … 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	170	85 … 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 … 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 … 220	60 … 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 … 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 … 190	150 … 210

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 … 190	150 … 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 … 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 … 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

6.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 … 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 … 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 … 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 … 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 … 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 … 30

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 … 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 … 4
Skip pre-heating after 5 minutes in grill position. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

6.1.4 Steam assisted cooking

General Information

- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual. See "Oven operating functions" [▶ 15] section for steam assisted cooking functions.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating. The durations specified at the time of water supply indicate the time elapsed after preheating.
- The cooking table contains cooking recommendations tested by the manufacturer. You can set the amount of water, temperature, steam assisted cooking function and time for food which are not in the table.
- Do the steam assisted cooking with one tray.

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Shelf position	Operating function	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Steam level	Water intake time (mins.)**	Baking time (min) (approx.)	Approx. food weight (g)
Whole bread	Standard tray *	2	Fan Heating	180	200		before preheating	30 … 40	820
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	2	Fan assisted bottom/top heating	25 mins. 250/max, after 190	250		25	60 … 70	2000
Rib steak (single piece)	Standard tray *	3	"3D" function	180	250		15	40 … 55	1000
Lamb shanks with vegetables	Standard tray *	3	"3D" function	170	250+250***		after preheating (immediately)	80 … 100	2000
Yeasted bun	Standard tray *	3	Fan Heating	180	150		before preheating	20 … 30	1200
Cheesecake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill ****	3	Fan Heating	120	200		30	60 … 70	1450
Chicken drumstick	Standard tray *	3	"3D" function	200	150		after preheating (immediately)	20 … 30	800

Food	Accessory to be used	Shelf position	Operating function	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Steam level	Water intake time (mins.)**	Baking time (min) (approx.)	Approx. food weight (g)
Baked potato	Standard tray *	3	"3D" function	190	100		25	45 … 55	500
Hamburger bread	Standard tray *	3	Fan Heating	180	200		before preheating	20 … 30	800
Salmon with vegetables	Standard tray *	3	"3D" function	200	100		after preheating (immediately)	15 … 25	500

* These accessories may not be included with your product.

** Indicates the time elapsed after preheating.

*** Add another 250 ml of water halfway through the cooking time.

**** These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

6.1.5 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Cooking table for test meals

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 … 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 … 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	3	150	25 … 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 … 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	150	35 … 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 … 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 … 65

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 … 35
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 … 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 … 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 … 3
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

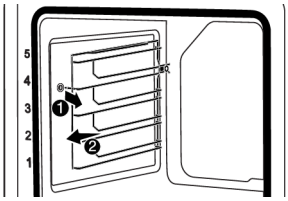
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the “Catalytic surfaces” section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

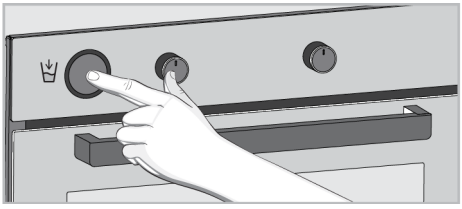
7.5 Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

General warnings

- Steam cleaning function’s time, temperature and steam setting cannot be changed.
- If the water runs out within the first 5 minutes after the steam cleaning function is started, if the water tank is removed during cleaning or the door is opened, the cleaning function will be cancelled.
- If the oven interior temperature is above 120 °C steam cleaning function does not start.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Push the water reservoir on the control panel of your oven and remove the reservoir from its slot. Fill the reservoir with 200 ml of water.

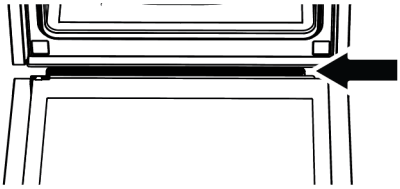


3. Place the water reservoir in its slot.
4. Turn the oven on by touching the ⏻ key.

5. Activate the lower row operating functions by touching the “Extra function activation” on the function display.
6. Touch on “Steam cleaning” on the bottom row on the function display.
7. Start cleaning by touching the ▶II key.
   ⇨ Cleaning starts and the steam cleaning time appears on the display. This time is unchangeable.
8. At the end of the time **“00:00”** appears on the display.
9. Open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth.
10. For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

> In the steam cleaning function, it is expected that the water on the floor of the oven evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

11. **(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)** After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



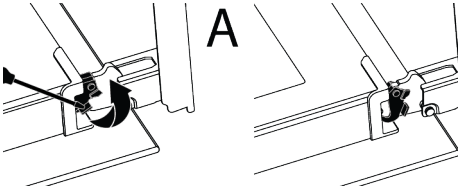
7.6 Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door”** and **"Removing the inner glasses of the door"**. After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

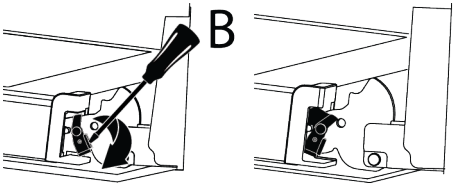
> Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

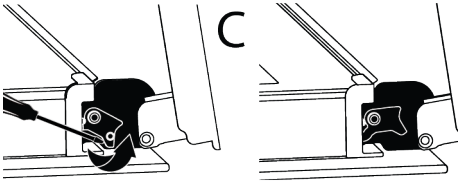
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



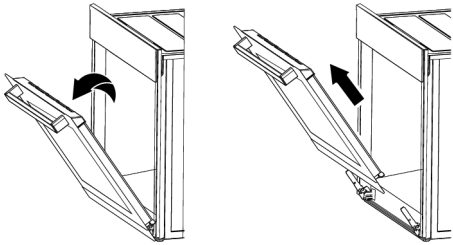
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



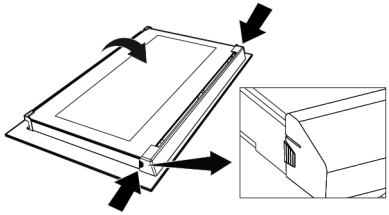
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

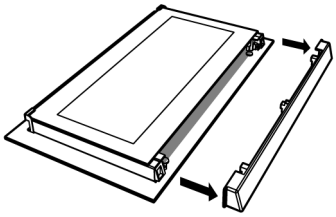
> To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

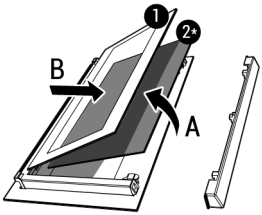
Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.
2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.





3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards **"A"** and then, remove it by pulling towards **"B"**.



1 Innermost glass
2* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

7.8 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

General Warnings

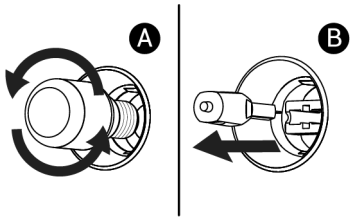
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



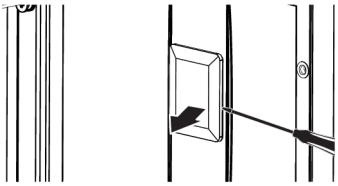
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



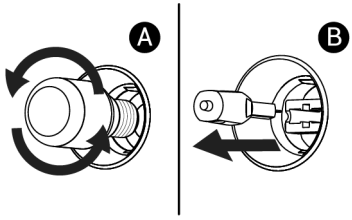
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.
- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled and heaters do not work.

(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

After cooking starts ▶ symbol flashes on the display and there is an audible warning.

- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is completely closed. Contact the authorized service if the fault continues.

Wilkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Beko Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

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

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise 50

1.1 Verwendungszweck 50
1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere 51
1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten 52
1.4 Sicherheit beim Transport 54
1.5 Sicherheitshinweise zur Installation 54
1.6 Sicher bedienen 55
1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen 56
1.8 Verwendung von Zubehör 56
1.9 Sicherheit beim Kochen 56
1.10 Dampfsystem 58
1.11 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen 59

2 Hinweise zum Umweltschutz 59

2.1 Abfallrichtlinie 59
2.1.1 Informationen zur Entsorgung .. 59
2.2 Paketinformationen 59
2.3 Tipps zum Energiesparen 60

3 Ihr neues Gerät 61

3.1 Produkteinführung 61
3.2 Bedienfeld und Bedienung 61
3.2.1 Bedienfeld 62
3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds 62
3.3 Ofenfunktionen 63
3.4 Produktzubehör 64
3.5 Verwendung von Produktzubehör 65
3.6 Technische Spezifikationen 67

4 Erste Verwendung 68

4.1 Erste Timer-Einstellung 68
4.2 Erstreinigung 68

5 Benutzung des Backofens 69

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens 69
5.2 Handhabung der Bedienblende 69
5.3 Dampfunterstütztes Garen 75
5.4 Einstellungen 78

6 Allgemeine Hinweise zum Backen 82

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen 82
6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte 83
6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel 85
6.1.3 Grillen 86
6.1.4 Dampfunterstütztes Garen 87
6.1.5 Testspeisen 89

7 Wartung und Reinigung 90

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise ... 90
7.2 Reinigung des Zubehörs 91
7.3 Bedienfeld reinigen 92
7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich) 92
7.5 Dampfreinigung 92
7.6 Reinigung der Ofentür 93
7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür 94
7.8 Reinigen der Backofenlampe 95

8 Fehlerbehebung 96

1 Sicherheitshinweise

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

1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung bis zu einer maximalen Höhe von 2500 Metern über dem Meeresspiegel vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.
- Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.

- Dieses Produkt sollte nicht zum Erhitzen von Tellern oder zum Trocknen von Handtüchern oder Kleidung am Griff verwendet werden.

1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere

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

1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.

1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
- Die Rückseite des Backofens wird heiß, wenn er in Betrieb ist. Die Netzkabel dürfen die

Rückseite des Geräts nicht berühren. Andernfalls könnte es beschädigt werden.

- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
- Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
- Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
- Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- **WARNUNG:**Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicherweise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten

kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.

1.4 Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Verwenden Sie die Tür und/ oder den Griff nicht zum Transport oder zur Bewegung des Produkts.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Tragen Sie das Gerät senkrecht.
- Das Produkt darf nicht transportiert werden, wenn sich Wasser darin befindet. Vergewissern Sie sich vor dem Transport, dass sich kein Wasser im Produkt befindet.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.

1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.
- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.

- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte die Installation des Produkts nicht hinter dekorativen Abdeckungen erfolgen.
- In Fällen, in denen sich hinter dem für das Produkt vorgesehenen Installationsbereich ein Gasschlauch/eine Gasleitung oder eine Wasserleitung aus Kunststoff befindet, ist unbedingt darauf zu achten, dass das Produkt nicht mit diesen Versorgungsleitungen in Berührung kommt. Andernfalls kann der Schlauch/die Leitung gequetscht werden.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.

1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- Benutzen Sie das Produkt nicht wenn die Vordertürglasscheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist. Andernfalls besteht die Gefahr von Verletzungen und Umweltschäden.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.

- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.

1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- Halten Sie Abstand, wenn Sie die Backofentür während oder am Ende des Garvorgangs öffnen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt.
- Während des Betriebs ist das Produkt heiß. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht zu berühren.
- Tragen Sie bei der Handhabung des Produkts stets hitzebeständige Ofenhandschuhe.

1.8 Verwendung von Zubehör

- Achten Sie darauf, Grill und Bleche richtig auf den Rost zu stellen. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt **„Zubehör verwenden“**.
- Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie das Zubehör vollständig in den Garraum geschoben haben, da es sonst gegen das Türglas stoßen und dieses beschädigen kann.

1.9 Sicherheit beim Kochen

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursa-

chen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.
- Im Kochbereich befindliche Lebensmittelrückstände, wie z. B. Öl, können sich entzünden. Reinigen Sie diese Rückstände vor dem Kochen.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
- Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den Ofenboden, bedecken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.

Beachten Sie bei der Verwendung von fettigem Pergamentpapier oder ähnlichen Materialien die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen.
- Um zu vermeiden, dass Sie die Heizelemente des Backofens berühren und den Heißluftstrom behindern, entfernen Sie überschüssige Teile des Pergamentpapiers, die an Zubehör oder Behältern hängen. Verwenden Sie kein Pergamentpapier bei Backofentemperaturen, die höher sind als die vom Hersteller angegebene maximale Verwendungstemperatur. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
- Legen Sie es während des Vorheizens nicht auf das Zubehör.
- Immer mit einem Teller oder einem ähnlichen Gegenstand andrücken, um zu verhindern, dass das Material durch die Luftzirkulation im Ofen herumfliegt.
- Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche im Inneren des Tabletts.
- Nach jedem Gebrauch sollte das Tablett gereinigt und das darin verwendete Pergamentpapier oder ähnliche Materialien ersetzt werden. Andernfalls können Flüssigkeiten, die auf

das Tablett tropfen, eine Rauchentwicklung verursachen oder sogar Flammen entzünden.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftstrom. Pergamentpapier kann mit den Heizelementen in Berührung kommen und sich entzünden.
- Wenn ein Grillrost zum Braten verwendet wird, sollte ein Tablett auf den unteren Rost gestellt werden. Andernfalls können das Speiseöl und andere Bestandteile, die auf den Ofenboden tropfen, starken Rauch erzeugen und zu Flammen führen.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Legen Sie das Grillgut nicht zu weit hinten auf den Grill. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.

1.10 Dampfsystem

- Beim Dampfgaren kann beim Öffnen der Tür Dampf austreten und es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig.
- Wenn nach dem Dampfgaren Feuchtigkeit im Ofen verbleibt, ist dies wie eine kleine Einladung zum Rosten. Lassen Sie den Ofen nach dem Kochen gründlich trocknen. Bewahren Sie keine feuchten Speisen längere Zeit im Ofen auf.
- Wenn Sie die Speisen nach dem Dampfgaren aus dem Ofen holen, kann heiße Flüssigkeit vom Kochgeschirr ablaufen. Gehen Sie also entsprechend vorsichtig vor, tragen Sie am besten Handschuhe.
- Beim Garen mit Dampf wird empfohlen, so viel Wasser hinzuzufügen, wie in der Tabelle angegeben ist.
- Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie keine brennbaren, alkoholischen oder festen partikelförmigen Lösungen anstelle von Wasser.
- Verzichten Sie auf Zubehör, das beim Dampfgaren zum Rosten neigt.

- Achten Sie darauf, dass beim Entnehmen und Einsetzen des Wassertanks kein Wasser an Stellen läuft, an denen es nichts zu suchen hat.

1.11 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

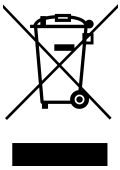
- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Vordertürglasscheibe des Ofens keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.
- Nach dem Dampfgaren sollte das restliche Wasser aus dem Wassertank gelassen, der Tank gereinigt werden. Falls Wasser im Garraum zurückbleibt, steht die Hygiene auf dem Spiel: Bakterien lieben Feuchtigkeit.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

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



Dieses Produkt wurde Teilen und Materialien von hoher Qualität gefertigt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind. Entsorgen Sie das Abfallprodukt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll und anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer Recyclingsammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Diese Sammelstellen können Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltung erfragen. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Einhaltung der RoHS-Richtlinie:

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

2.2 Paketinformationen

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

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

2.3 Tipps zum Energiesparen

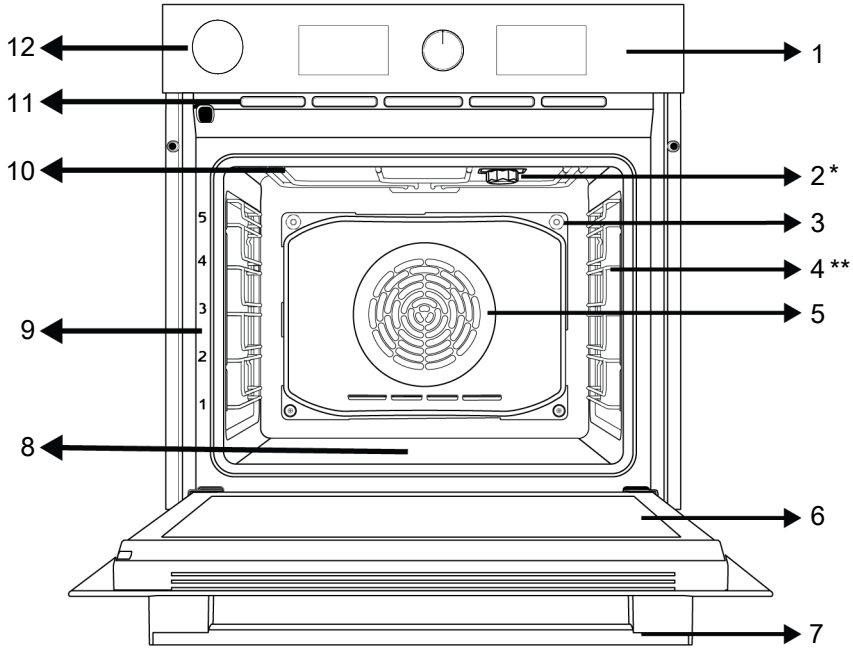
Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

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

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Wenn im Rezept oder der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Schalten Sie das Produkt bei längeren Backzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende des Backvorgangs aus. Durch die Nutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Strom einsparen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Sie können zwei Töpfe gleichzeitig auf den Rost stellen. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Öko-Heißluft“ -Funktion verwenden. Wenn Sie die Tür geschlossen halten, wird die Innentemperatur beim Einsatz der „Öko-Heißluft“-Funktion in einem optimal zum Energiesparen geeigneten Bereich gehalten. Diese Temperatur kann etwas von der Displayanzeige abweichen.

3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung



1 Bedienfeld
2 Lampe
3 Dampfaustrittsöffnung
4 Seitengitter
5 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)
6 Innenglas
7 Griff
8 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)
9 Einschubebenen
10 Obere Heizung
11 Belüftungsöffnungen
12 Wasserbehälter

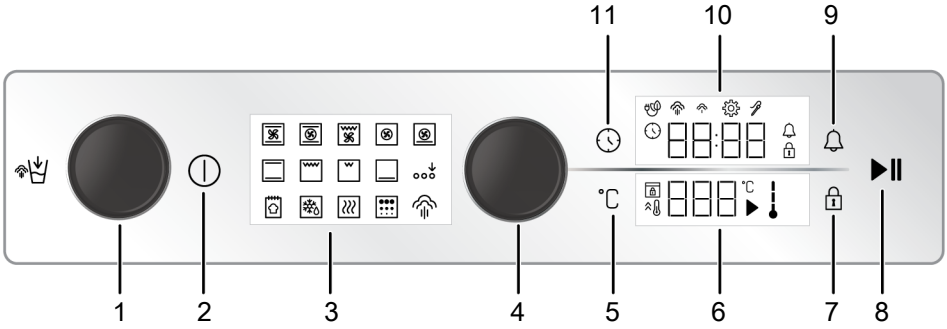
* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe weichen von der Abbildung ab.

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

3.2 Bedienfeld und Bedienung

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

3.2.1 Bedienfeld



1 Wasserbehälter
2 Ein/Aus-Taste
3 Funktionsanzeige
4 Steuerungsknopf
5 Taste zur Temperatureinstellung
6 Temperaturanzeigebereich
7 Taste für Tastensperre
8 Taste Backen Start/Stopp
9 Alarm-Taste
10 Timer/Daueranzeigebereich
11 Taste Zeit und Einstellungen

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

3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds

Steuerungsknopf

Sie können die Einstellungen auf der Timer-/Uhr-Anzeige und der Temperaturanzeige mit dem Bedienknopf des Backofens überprüfen. Sie können durch diese Einstellungen gehen, indem Sie den Drehknopf nach rechts und links drehen und sie durch Drücken des Knopfes übernehmen.

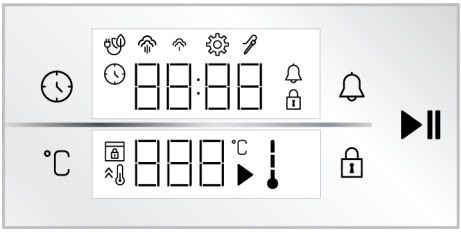
Innentemperaturanzeige des Backofens

Die Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Innentemperatur-Symbols auf dem Display ablesen. Wenn der Garvorgang beginnt, ist das Symbol auf dem Display zu sehen, und wenn die Innentemperatur des Backofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols auf.

Funktionsanzeige

Die Betriebsfunktionen Ihres Backofens befinden sich auf dem Funktionsdisplay Ihres Backofens. Jede Funktion wird durch Berühren aktiviert. Alle Funktionen, die auf dem Display angezeigt werden, sind schematisch dargestellt und können in Ihrem Gerät nicht vorhanden sein. Die Funktionen Ihres Produkts werden im Abschnitt „Betriebsfunktionen des Backofens“ beschrieben.

Anzeigebereiche:



Tasten :

: Taste Zeit und Einstellungen

: Taste zur Temperatureinstellung

: Taste für Tastensperre

: Alarm-Taste

: Taste Backen Start/Stopp

Timer/Daueranzeigebereich :

: Symbol Backzeit/Uhrzeit

: Alarm-Symbol

: Symbol für Einstellungen

: Tastensperre-Symbol

: Symbol des Backens mit Eco-Lüfter

: Symbol für niedrigen Dampfstand *

: Symbol für hohen Dampfstand *

: Symbol für Bratenthermometer *

* variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

Temperaturanzeigebereich :

: Symbol für Backen

: Temperatur-Symbol

: Symbol für die Ofeninnentemperatur

: Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)

: Tastensperre-Symbol *

* variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

3.3 Ofenfunktionen

Die Funktionstabelle zeigt Ihnen die unterschiedlichen Funktionen Ihres Ofens, zusätzlich Minimal- und Maximaltemperatur zur jeweiligen Funktion. Die Reihenfolge der hier gezeigten Funktionen muss nicht zwingend mit der Reihenfolge an Ihrem Gerät übereinstimmen.

Funktionssymbol	Ofenfunktion	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Die Dauer des Auftauens hängt vom aufzutauenden Lebensmittel ab.
	Ober-/Unterhitze	40-280	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Aufläufe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze	40-220	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen.
	Umluft	40-280	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Heißluft	40-280	Die Hitze des Umluftheizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Er ist für das Garen auf mehreren Ebenen geeignet.
	Öko-Heißluft	160-220	Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Heißluft“ im Bereich von 160-220°C verwenden. Aber; die Garzeit wird etwas länger sein. Die Verwendung dieser Funktion wird im Abschnitt „Handhabung der Bedienblende“ erläutert.
	Pizza-Funktion	40-280	Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.
	„3D“-Funktion	40-280	Die Funktionen Oberhitze, Unterhitze und Heizgebläse sind in Betrieb. Das Gargut wird von beiden Seiten gleichmäßig und schnell gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.

	Grill	40-280	Das kleine Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen kleiner Mengen.
	Goßflächengrill	40-280	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	Umluftgrill	40-280	Die Hitze des großen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen größerer Portionen.
	Warmhalten	40-100	Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.
	Brotfunktion	-	Es wird zum Backen von Brot verwendet. Die eingestellte Temperatur und Uhrzeit kann nicht geändert werden.
	Aktivierung der Zusatzfunktion	-	Dient zur Aktivierung von Betriebsfunktionen, die zu Beginn nicht in der Funktionsanzeige erscheinen.
	Dampffunktion	-	Es wird zum dampfunterstützten Garen verwendet. Sie aktiviert die Betriebsfunktionen beim Garen mit Dampf.
	Dampfreinigung	80	Diese Funktion nutzen Sie zum Aufweichen von Verschmutzungen gleich nach der Zubereitung. Sehen Sie sich die Spezifikationen im Abschnitt Wartung und Reinigung zu dieser Funktion.

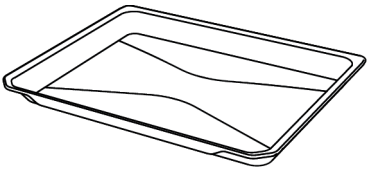
3.4 Produktzubehör

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

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

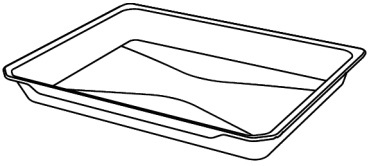
Standard-Tablett

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



Tiefes Tablett

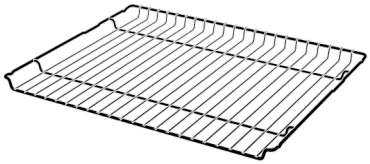
Für Gebäck, zum Braten oder Backen großer Stücke, für sehr saftige Lebensmittel sowie zum Fettauffangen beim Grillen.



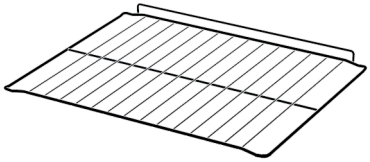
Grillrost

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Bei Modellen mit Seitengittern :



Bei Modellen ohne Seitengitter :

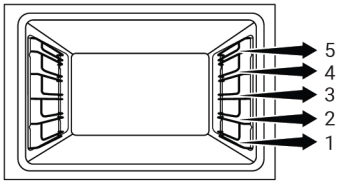


3.5 Verwendung von Produktzubehör

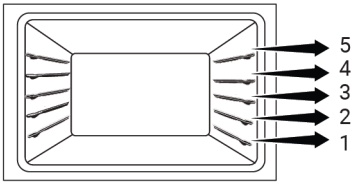
Einschubebenen

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

Bei Modellen mit Seitengittern :



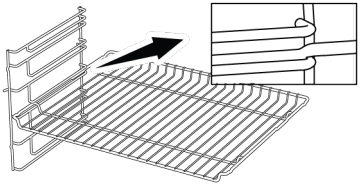
Bei Modellen ohne Seitengitter :



Grillrost in den Einschubebenen platzieren

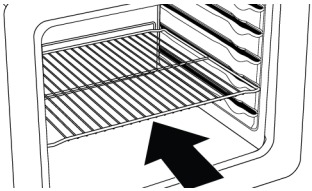
Bei Modellen mit Seitengittern :

Es ist wichtig, dem Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Dabei muss sich der offene Abschnitt vorne befinden. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Grillrost auf die Haltepunke an den Seitengittern gesetzt werden. Er darf nicht vor oder hinter den Haltepunkten sitzen und die Rückwand des Ofens berühren.



Bei Modellen ohne Seitengitter :

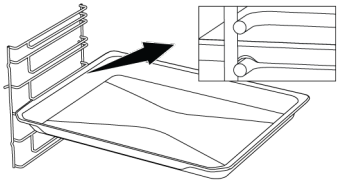
Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Der Grillrost muss immer mit der offenen Seite nach vorne eingeschoben werden.



Backblech in den Einschubebenen platzieren

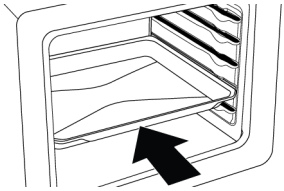
Bei Modellen mit Seitengittern :

Es ist wichtig, Backbleche richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Beim Platzieren des Backblechs in der gewünschten Einschubebene muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen. Um ein besseres Garen zu gewährleisten, muss das Blech auf die Haltepunkte des Seitengitters aufgesetzt werden. Es darf nicht vor oder hinter den Haltepunkten platziert werden und darf nicht die Rückwand des Ofens berühren.



Bei Modellen ohne Seitengitter :

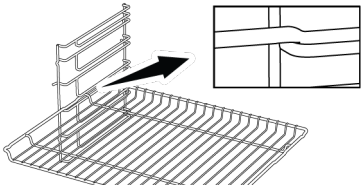
Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Der Grillrost muss immer mit der offenen Seite nach vorne eingeschoben werden.



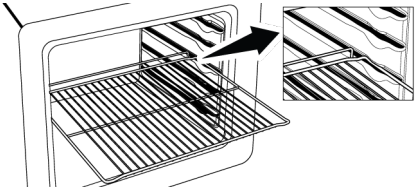
Stopperfunktion des Grillrosts

Damit der Grillrost nicht nach vorne kippt, gibt es eine Stopperfunktion, um Ihr Essen einfach und sicher entnehmen zu können. Wenn Sie den Grillrost vorsichtig herausziehen, ist dies nur bis zum Anschlagspunkt der Stopperfunktion möglich. Um den Grillrost ganz herauszunehmen, müssen Sie ihn erst aus der hinteren Arretierung lösen und anschließend herausnehmen.

Bei Modellen mit Seitengittern :

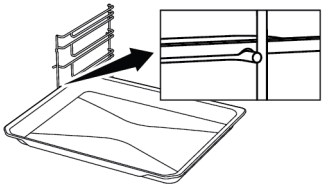


Bei Modellen ohne Seitengitter :



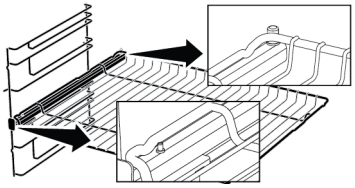
Stopperfunktion für Backbleche - Bei Modellen mit Seitengittern

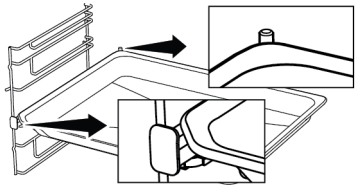
Damit das Backblech nicht nach vorne kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Lösen Sie das Backblech beim Herausnehmen zuerst aus der hinteren Arretierung und ziehen Sie es anschließend nach vorne.



Richtige Platzierung des Grillrosts und der Backbleche auf den Teleskopschienen - Bei Modellen mit Drahtfachböden und Teleskopmodellen

Dank der Teleskopauszüge lassen sich Bleche oder der Grillrost einfach einsetzen und herausnehmen. Beim Einsetzen ist darauf zu achten, dass die Stifte and Vorder- und Rückseite der Teleskopauszüge in den Aussparungen an den Blechen und Grillrosten sitzen (siehe Abbildung).





3.6 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	595 /594 /567
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Spannung / Frequenz	220-240 V ~; 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	Min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	3,4
Ofentyp	Multifunktionsofen

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

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft , 2-Heißluft , 3-Grill + Umluft , 4-Ober-/Unterhitze.

Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.

Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.

Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

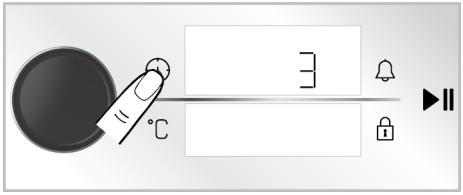
4 Erste Verwendung

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

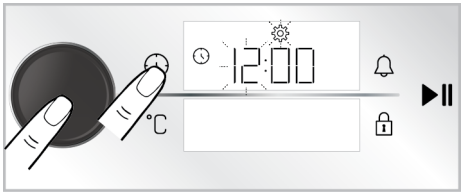
4.1 Erste Timer-Einstellung

> Stellen Sie immer die Uhrzeit ein, bevor Sie Ihren Ofen benutzen. Wenn Sie sie nicht einstellen, können Sie bei einigen Ofen-Modellen nicht kochen.

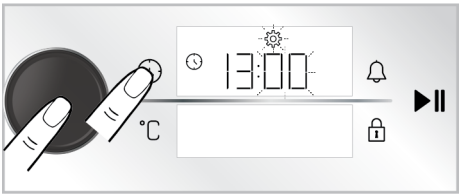
1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste ⏲ etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungsmenü zu aktivieren.
   ⇨ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungsmenü aktiviert.



2. Aktivieren Sie das Timerfeld, indem Sie einmal auf den Steuerungsknopf des Backofens drücken oder einmal die Taste ⏲ berühren.
   ⇨ Das Timerfeld und das Symbol ⚙ blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



3. Stellen Sie die Stunden ein, indem Sie den Steuerungsknopf des Backofens nach rechts/links drehen und aktivieren Sie das Minutenfeld, indem Sie den Bedienknopf des Backofens einmal drücken oder die Taste ⏲ einmal antippen.
   ⇨ Das Minutenfeld und das Symbol ⚙ blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



4. Stellen Sie die Minuten ein, indem Sie den Steuerungsknopf nach rechts/links drehen. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie einmal auf den Steuerungsknopf des Backofens drücken oder einmal die Taste ⏲ berühren.
   ⇨ Die Uhrzeit ist eingestellt und das Symbol ⚙ leuchtet dauerhaft.

> Wird die erste Timer-Einstellung nicht vorgenommen, beginnt die Uhrzeit mit der bei der Produktion eingestellten Zeit. Sie können die Einstellung der Uhrzeit später ändern, wie im Abschnitt **„Einstellungen“** beschrieben.

> Im Falle eines längeren Stromausfalls wird die Einstellung der Uhrzeit aufgehoben. Sie sollte erneut eingestellt werden.

4.2 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.

4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen [▶ 63]“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

Reinigen Sie die Zubehörteile (im Garraum geliefert) mit Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm.

HINWEIS: Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS: Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um diese zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Benutzung des Backofens

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

Kühlgebläse (variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten)

Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf von selbst ein, kühlt dabei das Gerät und die Möbel in unmittelbarer Nähe. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald seine Arbeit erledigt ist. Über der Tür strömt heiße Luft aus dem Ofen. Decken Sie diese Belüftungsöffnungen mit nichts ab. Andernfalls kann sich der Ofen überhitzen. Das Kühlgebläse läuft, während der Ofen arbeitet, kann nach dem Abschalten noch etwa 20 – 30 Minuten lang nachlaufen. Wenn Sie den Ofen mit Timer programmieren, schaltet sich das Kühlgebläse zum Ablauf der Backzeit zusammen mit allen anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

Ofenbeleuchtung

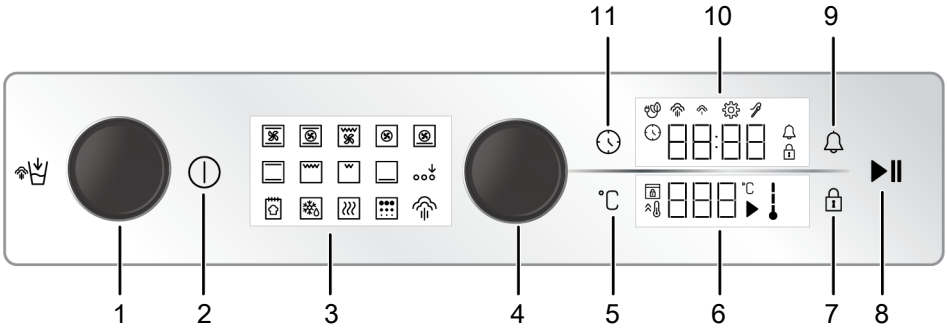
Die Ofenbeleuchtung schaltet sich an, sobald der Ofen mit dem Backen anfängt. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuchtung während des gesamten Backens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab.

5.2 Handhabung der Bedienblende

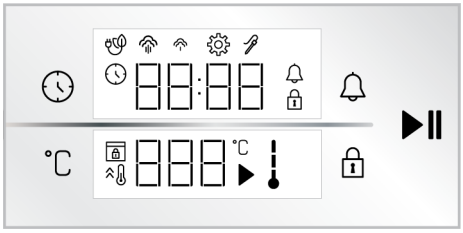
Allgemeine Warnhinweise für die Bedienblende des Ofens

- Die maximale Zeit, die für den Backvorgang eingestellt werden kann, beträgt 5:59 Stunden. In der Warmhaltefunktion beträgt diese Zeit 23:59 Stunden. Bei einem Stromausfall werden die voreingestellte Backzeit und Backdauer aufgehoben.
- Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es ist notwendig, die vorgenommenen Einstellungen zu speichern, entweder durch Berühren der entsprechenden Taste in der Beschreibung oder durch kurzes Warten.
- Wenn die Backzeit bei Backbeginn eingestellt ist, wird die verbleibende Zeit auf dem Display angezeigt.
- Wenn die Einstellung für schnelles Vorheizen an dem Steuergerät aktiviert ist, erscheint das Symbol auf dem Display, wenn Sie mit dem Backen beginnen. Wenn der Ofen die gewünschte Tempera-

tur erreicht hat, erlischt das Symbol. Für die Einstellung der Schnellvorwärmung siehe den Abschnitt **„Einstellungen“**.



1 Wasserbehälter
2 Ein/Aus-Taste
3 Funktionsanzeige
4 Steuerungsknopf
5 Taste zur Temperatureinstellung
6 Temperaturanzeigebereich
7 Taste für Tastensperre
8 Taste Backen Start/Stopp
9 Alarm-Taste
10 Timer/Daueranzeigebereich
11 Taste Zeit und Einstellungen



Tasten :

: Taste Zeit und Einstellungen

: Taste zur Temperatureinstellung

: Taste für Tastensperre

: Alarm-Taste

: Taste Backen Start/Stopp

Timer/Daueranzeigebereich :

: Symbol Backzeit/Uhrzeit

: Alarm-Symbol

: Symbol für Einstellungen

: Tastensperre-Symbol

: Symbol des Backens mit Eco-Lüfter

: Symbol für niedrigen Dampfstand *

: Symbol für hohen Dampfstand *

: Symbol für Bratenthermometer *

* variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

Temperaturanzeigebereich :

: Symbol für Backen

: Temperatur-Symbol

: Symbol für die Ofeninnentemperatur

: Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)

: Tastensperre-Symbol *

* variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

Einschalten des Ofens

1. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ⏻ ein.

⇨ Nach dem Einschalten des Ofens wird die erste Betriebsfunktion auf dem Display angezeigt. Wenn sich das Display in diesem Zustand befindet, können die Betriebsfunktion, die Temperatur, die Backzeit und der Alarm eingestellt werden.

Wenn auf diesem Display keine Einstellung vorgenommen wird, schaltet sich der Backofen in ca. 5 Minuten ab und die Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.

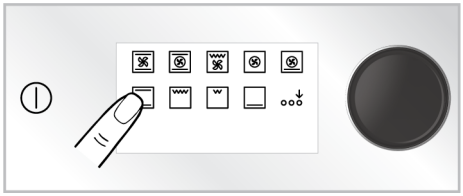
Ausschalten des Ofens

Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ⏻ aus. Die Tageszeit wird auf dem Display angezeigt.

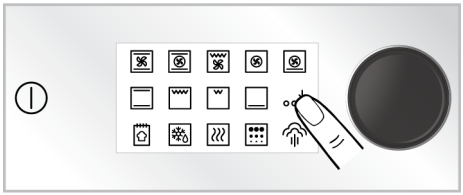
Manuelles Garen mit Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

Sie können eine manuelle Auswahl der Betriebsfunktion und der Temperatur vornehmen, die Sie für das jeweilige Gericht wünschen, ohne eine bestimmte Garzeit einzustellen. Als Beispiel sind in den Bildern die „Ober-/Unterhitze"-Funktion und 180 °C-Einstellungen dargestellt.

1. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ⏻ ein.
2. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige die Funktion an, die Sie aktivieren möchten.

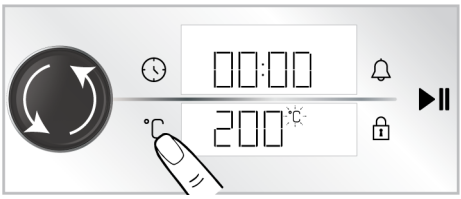


3. Wenn die Funktion, die Sie aktivieren möchten, nicht zu den Betriebsfunktionen gehört, die zuerst in der Funktionsanzeige erscheinen, können Sie die Betriebsfunktionen in der unteren Zeile aktivieren, indem Sie "Aktivierung der Zusatzfunktion" berühren.



4. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Um diese Temperatur zu ändern, drücken Sie einmal auf den Steuerungsknopf des Backofens oder berühren Sie die Taste °C und drehen Sie den Steuerungsknopf des Backofens nach rechts/links.

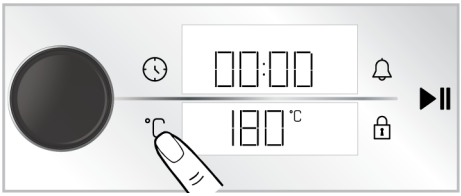
   ⇨ Auf der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.



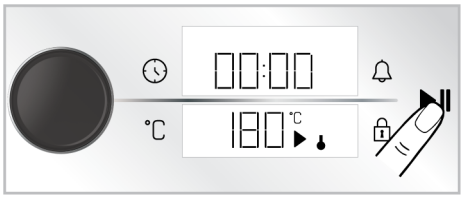
Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die voreingestellte Temperatur der Betriebsfunktion geändert haben, wird die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Liegt die gewählte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion, wird die höchste Temperatur für diese Betriebsfunktion angezeigt.

5. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste °C.

   ⇨ Das Symbol °C leuchtet kontinuierlich auf der Temperaturanzeige.



6. Nach dem Einstellen der Betriebsfunktion und der Temperatur berühren Sie die Taste ▶II, um den Garvorgang zu starten.

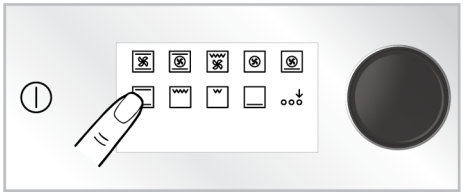


⇨ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole und ▶ angezeigt. Die Garzeit beginnt auf dem Display hochzuzählen. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols auf. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gebacken wird, ohne die Garzeit einzustellen. Sie müssen das Garen kontrollieren und selbst ausschalten. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste ▶|| um den Garvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste ⏻ um den Ofen vollständig auszuschalten.

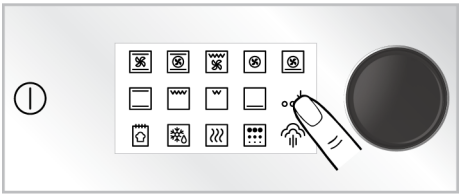
Garen mit Einstellung der Garzeit;

Sie können eine automatische Abschaltung des Ofens einstellen, indem Sie zuerst die gewünschte Temperatur und Betriebsfunktion wählen und anschließend die gewünschte Garzeit einstellen. Dazu gehen Sie wie folgt vor. Die Abbildungen zeigen als Beispiel die Einstellungen für die Funktion „Ober-/Unterhitze“, 180 °C und 45 Minuten Garzeit.

1. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ⏻ ein.
2. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige die Funktion an, die Sie aktivieren möchten.

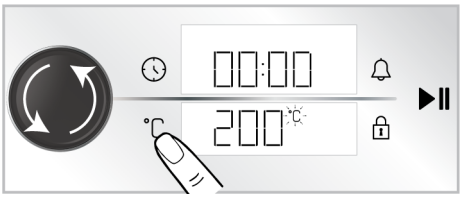


3. Wenn die Funktion, die Sie aktivieren möchten, nicht zu den Betriebsfunktionen gehört, die zuerst in der Funktionsanzeige erscheinen, können Sie die Betriebsfunktionen in der unteren Zeile aktivieren, indem Sie "Aktivierung der Zusatzfunktion“ berühren.



4. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Um diese Temperatur zu ändern, drücken Sie einmal auf den Steuerungsknopf des Backofens oder berühren Sie die Taste °C und drehen Sie den Steuerungsknopf des Backofens nach rechts/links.

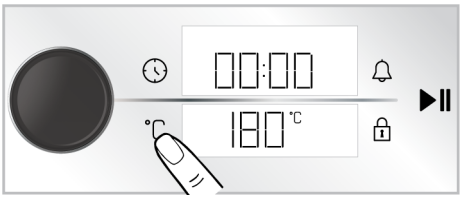
   ⇨ Auf der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.



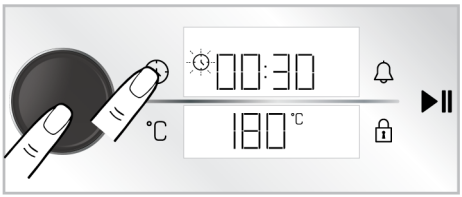
Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die voreingestellte Temperatur der Betriebsfunktion geändert haben, wird die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Liegt die gewählte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion, wird die höchste Temperatur für diese Betriebsfunktion angezeigt.

5. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste °C.

   ⇨ Das Symbol °C leuchtet kontinuierlich auf der Temperaturanzeige.

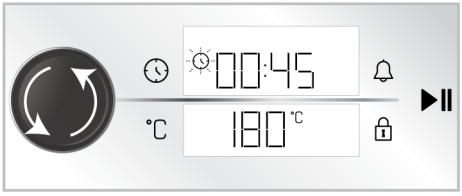


6. Drücken Sie einmal den Steuerungsknopf oder berühren Sie einmal die Taste ⏲, um die Garzeit einzustellen.
   ⇨ Der eingestellte Wert von 30 Minuten erscheint auf der Timer-/Daueranzeige und das Symbol ⏲ blinkt.



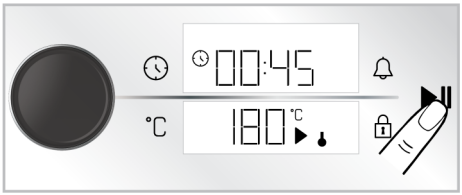
> Um die Garzeit schnell einzustellen, können Sie die Garzeit als 30 Minuten aktivieren, indem Sie den Steuerungsknopf drücken oder die Taste ⏲ berühren, nachdem die Betriebsfunktion und die Temperatur eingestellt wurden, und Sie können die Zeit durch Drehen des Steuerungsknopf nach rechts/links ändern.

7. Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Steuerungsknopf nach rechts/links drehen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste ⏲.



> Die Garzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute und nach 15 Minuten um 5 Minuten.

8. Nachdem Sie die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Garzeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste ⏯, um den Backvorgang zu starten.



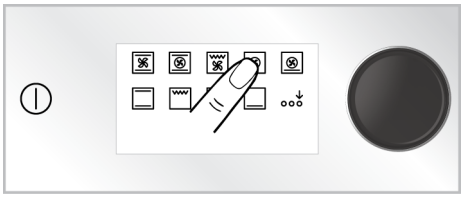
   ⇨ Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Betriebsfunktion und Temperatur zu arbeiten und der Countdown der Garzeit erscheint auf dem Display. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole ▮ und ▶ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ▮ auf. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, erscheint auf der Temperaturanzeige der Text **„Ende“**, der Timer gibt ein akustisches Warnsignal aus und der Garvorgang wird beendet.

9. Die Warnung ertönt eine Minute lang. Wenn Sie die Taste ⏯ berühren, während die akustische Warnung ertönt und der Text **„Ende“** auf dem Temperaturdisplay angezeigt wird, läuft der Ofen auf unbestimmte Zeit weiter. Der Backofen wird ausgeschaltet, wenn die Taste ⏻ berührt wird. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

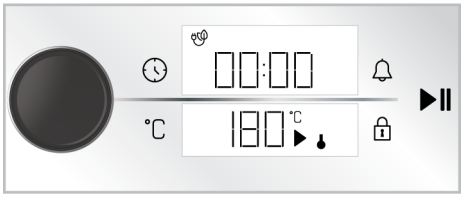
Öko-Heißluft

Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Heißluft“ im Bereich von 160-220°C verwenden. Mit dieser Funktion wird die Garzeit etwas länger sein.

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ⏻ berühren.
2. Berühren und halten Sie die Betriebsfunktion „Heißluft“ in der Funktionsanzeige für 3 Sekunden.



⇨ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, erscheint das Symbol auf der Timer-/Daueranzeige und die Funktion “Öko-Heißluft” ist aktiviert.



3. Sie können die eingestellte Temperatur und die eingestellte Garzeit wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben ändern. Dann können Sie das Garen starten.

⇨ Im Modus “Öko-Heißluft” leuchtet die Lampe kürzer als bei den anderen Ofenfunktionen, um beim Garen Energie zu sparen.

Brotfunktion

Ihr Gerät verfügt über die „Brotfunktion“, um Brot zu backen. Die Temperatur- und Zeiteinstellungen der Funktion sind nicht veränderbar.

Zutaten

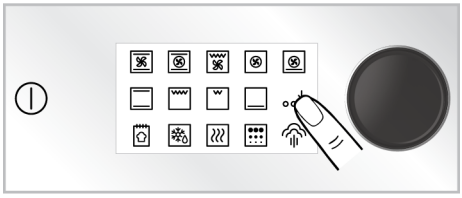
- 500 g Mehl
- 15 g Zucker
- 10 g Instanthefe
- 10 g Sonnenblumenöl
- 8 g Salz
- 300 ml Wasser (35°C)

Für die Oberseite des Teigs

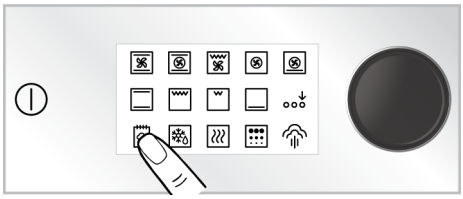
- 2 Teelöffel Sonnenblumenöl

Vorbereitung

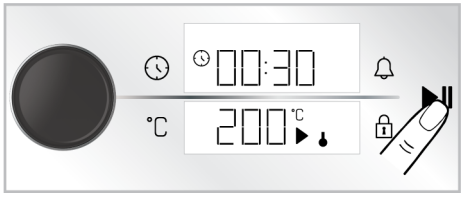
1. Sieben Sie Mehl in einen tiefen Behälter. Fügen Sie Zucker zum Mehl hinzu und vermischen Sie es sorgfältig.
2. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung machen, die Hefe, das Salz und das Sonnenblumenöl hineingeben. Das warme Wasser wird nach und nach von den Seiten des Behälters aus hineingegossen.
3. Kneten Sie den Teig von Hand oder in einem Teigkneter ca. 10-15 Minuten.
4. Den gekneteten Teig einige Male mit der Hand wenden und in ein Gefäß geben. Tragen Sie 1 Teelöffel Sonnenblumenöl auf den Teig und decken Sie ihn mit Frischhaltefolie ab.
5. Nachdem Sie den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt haben, decken Sie ihn mit einem dicken Tuch ab und lassen ihn bei Zimmertemperatur gären.
6. Nach 60 Minuten geben Sie den Teig auf die Arbeitsplatte und falten Sie ihn 4-5 Mal, um alle Lufteinschlüsse zu entfernen. Bestreichen Sie den Teig mit 1 Teelöffel Sonnenblumenöl und decken Sie ihn mit Frischhaltefolie ab.
7. Legen Sie den Teig auf ein Backblech und schieben Sie dieses in die 3. Einschubebene des Ofens.
8. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ⏻ berühren.
9. Aktivieren Sie die Betriebsfunktionen der unteren Reihe, indem Sie auf dem Funktionsdisplay auf “Aktivierung der Zusatzfunktion” tippen.



10. Berühren Sie „Brotfunktion“ auf der Funktionsanzeige.



11. Starten Sie das Backen, indem Sie die Taste ▶II berühren.



12. Am Ende der Backzeit ertönt für eine Minute ein Warnton. Wenn die Taste ⏻ berührt wird, schaltet sich der Ofen aus. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

5.3 Dampfunterstütztes Garen

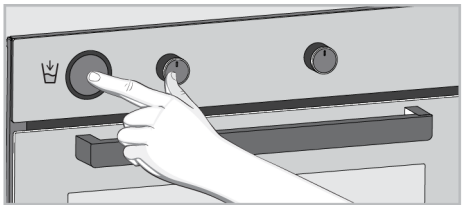
Ihr Backofen verfügt über eine dampfunterstützte Kochfunktion. Bessere Backergebnisse werden mit der Dampfunterstützung erzielt Die Dampfunterstützung sorgt dafür, dass die Oberfläche von Backwaren heller, ihre Kruste knuspriger und sie voluminöser werden. Außerdem verringert die Dampfunterstützung den Feuchtigkeitsverlust von Lebensmitteln wie Fleisch und sorgt dafür, dass sie innen saftiger und schmackhafter gegart werden.
Es gibt 2 verschiedene Stufen der Dampfunterstützung: Niedrigdampf und Hochdampf. Während des Backens wird in bestimmten Abständen Dampf in den Backofen gegeben. Im Allgemeinen wird eine niedrige Dampfstufe für das Backen von Backwaren wie Kuchen, Gebäck und Brot empfohlen, während die hohe Dampfstufe für das Backen von fleischähnlichen Speisen (z.B. große Fleischstücke, ganze Hähnchen) empfohlen wird. Diese Funktion kann von dem Essen abhängen, das Sie backen Beziehen Sie sich zu diesem Zweck auf den Backtisch.

Allgemeine Warnungen

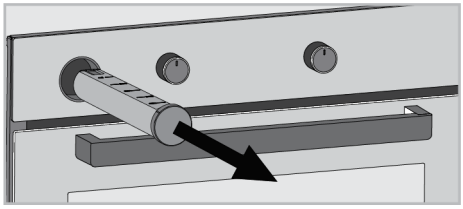
- Dampfunterstütztes Backen kann nur bei Temperaturen über 120 °C durchgeführt werden.
- Die Kapazität des Wassertanks beträgt 250 ml Füllen Sie während des Backens nicht mehr als 250 ml Wasser in den Wassertank.
- Nach dem dampfunterstützten Garen kann sich an der Ofentür Kondenswasser bilden, das beim Öffnen der Ofentür herumtropfen kann. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald Sie die Ofentür öffnen.
- Halten Sie sich beim Öffnen der Ofentür fern, da während und nach dem dampfunterstützten Garen Dampf und Wärme entweichen können. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt.
- Wenn nach jedem dampfunterstützten Garen Wasser im Backofen verbleibt, trocknen Sie das restliche Wasser nach dem Abkühlen des Backofens mit einem trockenen Tuch. Andernfalls kann Restwasser zur Verkalkung führen.
- Wenn Ihr Produkt über einen Fleischthermometer verfügt, stellen Sie vor dem Dampfgaren sicher, dass die Abdeckung des Fleischthermometers geschlossen ist. Andernfalls kann es zu Dampfaustritt aus der Fleischthermometer-Buchse kommen.

Für dampfunterstütztes Garen:

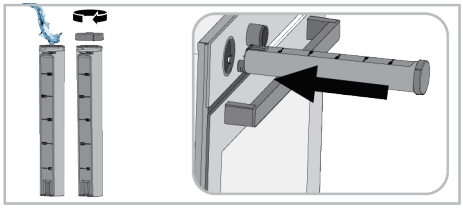
1. Beginnen Sie mit dem Backen, nachdem Sie in der Tabelle für das Garen mit Dampf die Funktion, die Temperatur und die Zeit je nach dem zu garenden Gericht eingestellt haben. Sie können die Menge des hinzuzufügenden Wassers, die Temperatur, die Backfunktion und die Zeit für das Backen bestimmen, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind.
2. Drücken Sie den Wassertank auf dem Bedienfeld Ihres Backofens.



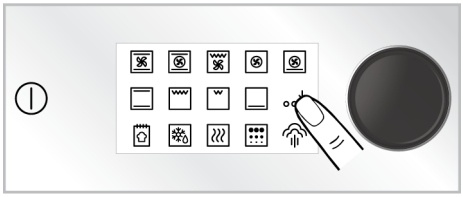
3. Nehmen Sie den Wassertank aus seinem Einschub.



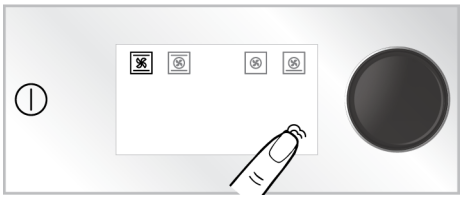
4. Öffnen Sie den Deckel des Wasserbehälters und füllen Sie die in der Backtabelle angegebene Menge ein.



5. Schließen Sie den Deckel und setzen Sie den Wassertank an seinen Platz.
6. Schieben Sie die Speisen auf der empfohlenen Einschubebene in den Backofen.
7. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ⏻ berühren.
8. Aktivieren Sie die Betriebsfunktionen der unteren Reihe, indem Sie auf dem Funktionsdisplay auf “Aktivierung der Zusatzfunktion” tippen.

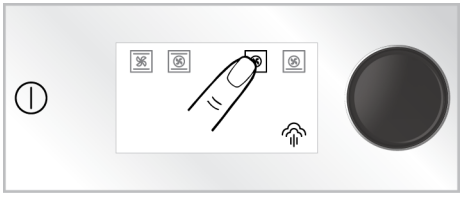


9. Berühren Sie „Dampffunktion“ auf der Funktionsanzeige.

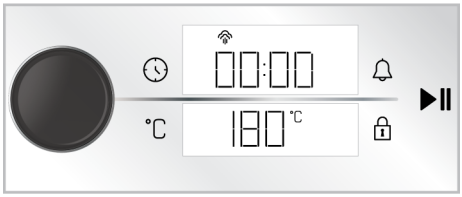


⇨ Die Backfunktionen, mit denen Sie dampfunterstützt Garen können, werden auf dem Display angezeigt. Die aktive Betriebsfunktion leuchtet heller.

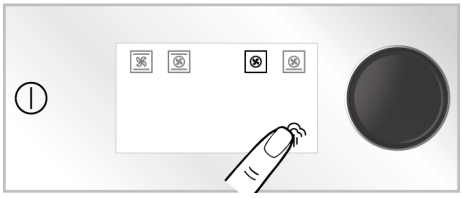
10. Tippen Sie auf die Betriebsfunktion, die Sie mit Dampfgaren kochen möchten.



⇨ Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur und das Symbol (hoher Dampf) für die gewählte Funktion.



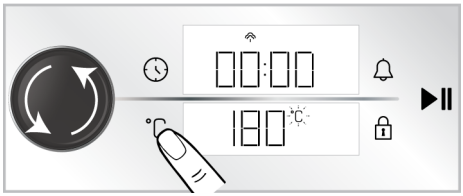
11. Sie können die Dampfstufe je nach Art der Speise auf niedrig umschalten. Berühren Sie zum Umschalten Dampffunktion .



12. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Um diese Temperatur zu ändern, drücken Sie einmal auf den Bedienknopf des Backofens

oder berühren Sie die Taste ℃ und drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links.

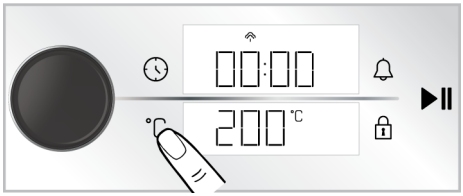
⇨ Auf der Temperaturanzeige blinkt das Symbol ℃.



Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die voreingestellte Temperatur der Betriebsfunktion geändert haben, wird die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Liegt die gewählte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion, wird die höchste Temperatur für diese Betriebsfunktion angezeigt.

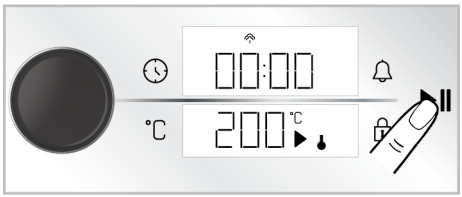
13. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste ℃.

⇨ Das Symbol ℃ leuchtet kontinuierlich auf der Temperaturanzeige.



14. Sie können die Backzeit einstellen oder den Backvorgang manuell steuern. Informationen zum Einstellen der Backzeit finden Sie im Abschnitt **„Backen durch Einstellen der Backzeit“** .

15. Nach dem Einstellen der Betriebsfunktion und der Temperatur berühren Sie die Taste ▶||, um den Backvorgang zu starten.



⇨ **Wenn die Backzeit nicht eingestellt ist:** Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole ⍿ und ▶ angezeigt. Die Backzeit beginnt auf dem Display hochzuzählen. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Ofentemperatursymbols ⍿ auf. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gebacken wird, ohne die Backzeit einzustellen. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst ausschalten. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste ▶|| um den Backvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste ⏻ um den Ofen vollständig auszuschalten.

⇨ **Wenn die Backzeit nicht eingestellt ist:** Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu laufen und der Countdown der Backzeit erscheint auf dem Display. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole ⍿ und ▶ angezeigt. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Ofentemperatursymbols ⍿ auf. Wenn die Backzeit abgelaufen ist, erscheint auf der Temperaturanzeige der Text **„Ende“**, der Timer gibt ein akustisches Warnsignal aus und der Backvorgang wird beendet. Die Warnung ertönt eine Minute lang. Wenn Sie die Taste ▶|| berühren, während die akustische Warnung ertönt und der Text **„Ende“** auf dem Temperaturdisplay angezeigt wird, läuft der Ofen auf unbestimmte Zeit weiter. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ⏻

aus. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

Während dampfunterstütztes Garen:

- Befindet sich genügend Wasser im Wassertank, setzt der Backofen das dampfunterstützte Backen fort, bis das Wasser im Tank ausgeht.
- Wenn das Wasser im Wassertank ausgeht oder wenn nicht genügend Wasser hinzugefügt wurde, beginnt das Symbol oder Symbol auf dem Display zu blinken und gibt nach einer Weile eine akustische Warnung aus. In der Zwischenzeit gart der Backofen ohne Dampf weiter.
- Wenn Sie die akustische Warnung abbrechen und ohne Dampf weiterbacken möchten, berühren Sie die Taste . Die akustische Warnung stoppt und der Backofen gart ohne Dampf weiter.
- Um das dampfunterstützte Backen fortzusetzen, entfernen Sie den Wassertank, füllen Sie ihn mit ausreichend Wasser und setzen Sie ihn in den Platz ein. Der Backofen beginnt, sich selbst mit Dampf zu versorgen, indem er Wasser aus dem Tank zieht.
- Während des dampfunterstützten Garens ist das Betriebsgeräusch der Pumpe im Backofen normal, vor allem, wenn der Wasserstand im Wassertank niedrig ist.

Nach dem dampfunterstützten Garen:

- Einige Zeit nach Beendigung des dampfunterstützten Garens saugt der Backofen das restliche Wasser aus dem Generator zurück in den Tank. In der Zwischenzeit ist das Betriebsgeräusch der Pumpe im Backofen normal.
- Wenn das Restwasser angesaugt wird, lassen Sie das restliche Wasser aus hygienischen Gründen in den Wassertank ab.
- Entleeren Sie aus gesundheitlichen Gründen den Wassertank und fügen Sie frisches Wasser hinzu, bevor Sie mit dem dampfunterstützten Backen beginnen.

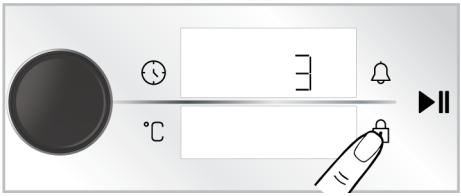
5.4 Einstellungen

Der 3-2-1-Countdown wird auf dem Display in den Menüs oder Einstellungen angezeigt, die durch langes Drücken aktiviert werden sollen. Nachdem der Countdown abgelaufen ist, wird das entsprechende Menü oder die entsprechende Einstellung aktiviert.

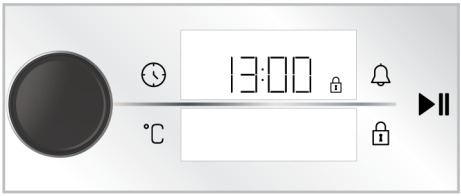
Aktivieren der Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Bedienfeld vor versehentlichen oder unbeabsichtigten Änderungen schützen.

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol auf dem Timer-/Dauerbildschirm erscheint.



⇨ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Das Symbol erscheint auf dem Timer-/Dauerbildschirm und die Tastensperre ist aktiviert. Nach der Einstellung der Tastensperre ertönt beim Berühren einer beliebigen Taste oder beim Drücken des Bedienknopfes des Backofens ein akustisches Signal und das Symbol blinkt.



Während die Tastensperre aktiviert ist, können die Tasten der Bedieneinheit nicht verwendet werden. Die Tastensperre wird bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.

Deaktivieren der Tastensperren

1. Berühren Sie die Taste, bis das Symbol auf dem Timer-/Dauerbildschirm erscheint.

   ⇨ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Das Symbol verschwindet auf der Timer-/Daueranzeige und die Tastensperre ist deaktiviert.

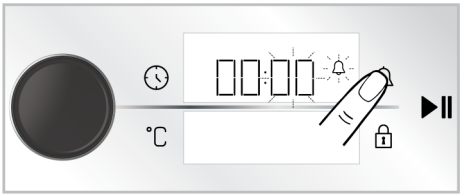
Einstellung des Alarms

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

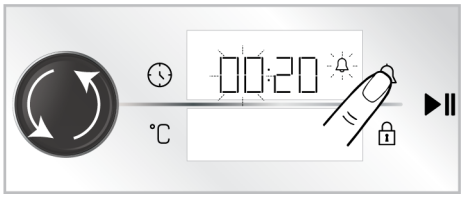
Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.

1. Berühren Sie einmal die Taste um die Alarmzeit einzustellen.

   ⇨ Das Minutenfeld und das Symbol blinken in der Timer-/Daueranzeige.



2. Stellen Sie zunächst die Minuten ein, indem Sie den Steuerungsknopf des Backofens nach rechts/links drehen, und aktivieren Sie das Timerfeld durch einmaliges Berühren der Taste.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Steuerungsknopf des Backofens nach rechts/links drehen. Berühren Sie erneut die Taste, um die Einstellung zu bestätigen.



   ⇨ Auf der Timer-/Daueranzeige leuchtet das Symbol kontinuierlich auf und die Alarmzeit beginnt auf dem Display herunterzuzählen.

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

Wenn die Alarmzeit und die Garzeit zur gleichen Zeit eingestellt werden, wird die kürzere Zeit auf der Timer/Daueranzeige angezeigt.

Ausschalten des Alarms

1. Am Ende der Alarmzeit ertönt der Warnton für eine Minute. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.

   ⇨ Die akustische Warnung wird gestoppt.

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

1. Berühren Sie einmal die Tasten um die Alarmzeit zurückzusetzen.

   ⇨ Das Symbol beginnt auf der Timer- / Daueranzeige zu blinken.

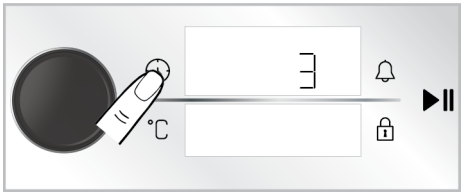
2. Drehen Sie den Steuerungsknopf des Backofens nach rechts/links, bis die Alarmzeit **„00:00“** erreicht.

Lautstärke einstellen

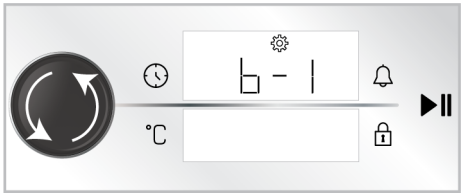
Sie können die Lautstärke der Signaltöne einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungsmenü zu aktivieren.

⇨ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungsmenü aktiviert.

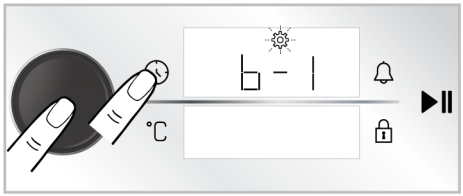


2. Drehen Sie den Steuerungsknopf des Backofens nach rechts/links, bis **„b-1“** oder **„b-2“** auf der Timer-/Daueranzeige erscheint.



3. Aktivieren Sie die Toneinstellung durch erneutes Berühren der Taste oder durch einmaliges Drücken des Steuerungsknopfs.

⇨ Das Symbol blinkt in der Timer-/Daueranzeige.



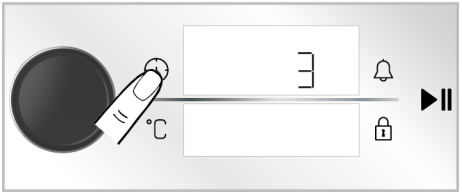
4. Stellen Sie die gewünschte Lautstärke ein, indem Sie den Steuerungsknopf nach rechts/links drehen.
5. Bestätigen Sie den eingestellten Ton durch erneutes Berühren der Taste oder durch einmaliges Drücken des Steuerungsknopfs des Backofens.

Einstellung der Displayhelligkeit

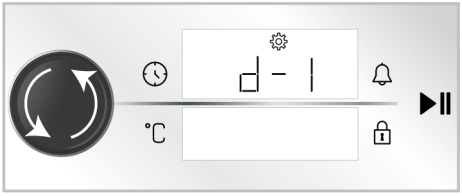
Sie können die Helligkeit des Displays einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungsmenü zu aktivieren.

⇨ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungsmenü aktiviert.

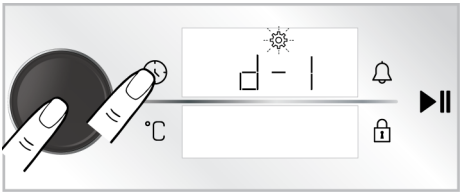


2. Drehen Sie den Steuerungsknopf nach rechts/links, bis **„d-1“**, **„d-2“** oder **“d-3”**auf der Timer- / Daueranzeige erscheint.



3. Aktivieren Sie die Helligkeitseinstellung durch erneutes Berühren der Taste oder durch einmaliges Drücken des Steuerungsknopfs.

⇨ Das Symbol blinkt in der Timer-/Daueranzeige.



4. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit ein, indem Sie den Steuerungsknopf nach rechts/links drehen.

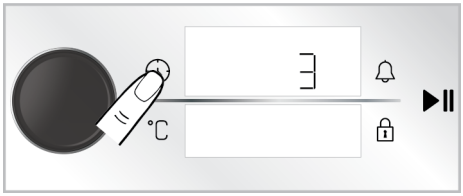
5. Bestätigen Sie die Helligkeit durch erneutes Berühren der Taste ⏲ oder durch einmaliges Drücken des Steuerungsknopfs.

Einstellung der Schnellvorheizfunktion (Booster)

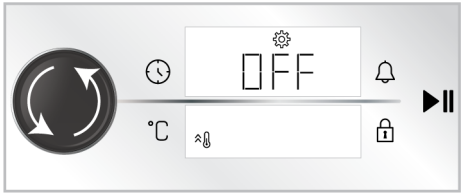
Sie können das Garen auf Ihrem Gerät automatisch mit der Schnellvorheizfunktion betreiben. Dazu sollten Sie die Einstellung Schnelles Vorheizen aktivieren. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste ⏲ etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungsmenü zu aktivieren.

   ⇨ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungsmenü aktiviert.

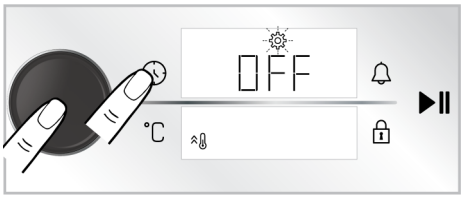


2. Drehen Sie den Steuerungsknopf nach rechts/links, bis das Symbol ♨ und **„AUS“** auf dem Display erscheint.

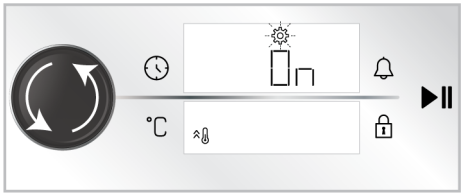


3. Aktivieren Sie das schnelle Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste ⏲ berühren oder einmal auf den Steuerungsknopf des Ofens drücken.

   ⇨ Das Symbol ⚙ blinkt in der Timer-/Daueranzeige.



4. Schalten Sie die Einstellung **„AUS“** auf dem Display auf **„EIN“**, indem Sie den Steuerungsknopf nach rechts/links drehen.



5. Bestätigen Sie die Einstellung des Vorheizens (Booster), indem Sie die Taste ⏲ erneut berühren oder den Steuerungsknopf des Backofens einmal betätigen.

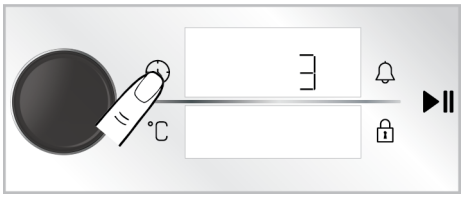
> Sie können die Einstellung für das schnelle Vorheizen auf die gleiche Weise deaktivieren. Durch Drehen der Einstellung **„AUS“** können Sie das schnelle Vorheizen abbrechen.

Ändern der Uhrzeit

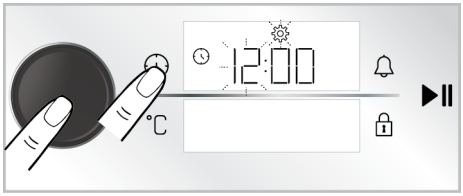
So ändern Sie die Uhrzeit, die Sie zuvor eingestellt haben,

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste ⏲ etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungsmenü zu aktivieren.

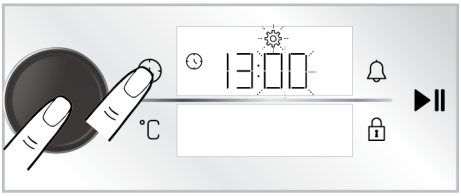
   ⇨ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird das Einstellungsmenü aktiviert.



2. Aktivieren Sie das Stundenfeld, indem Sie einmal auf den Steuerungsknopf des Backofens drücken oder einmal die Taste ⏲ berühren.
   ⇨ Das Stundenfeld und das Symbol ⚙ blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



3. Stellen Sie die Stunden ein, indem Sie den Steuerungsknopf des Backofens nach rechts/links drehen und aktivieren Sie das Minutenfeld, indem Sie den Steuerungsknopf des Backofens einmal drücken oder die Taste ⏲ einmal antippen.
   ⇨ Das Minutenfeld und das Symbol ⚙ blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



4. Stellen Sie die Minute ein, indem Sie den Steuerungsknopf nach rechts/links drehen. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie einmal auf den Steuerungsknopf des Backofens drücken oder einmal die Taste ⏲ berühren.
   ⇨ Die Uhrzeit ist eingestellt und das Symbol ⚙ leuchtet dauerhaft.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.
Es werden die gängigsten Lebensmittel und die dafür geeigneten Einstellungen aufgeführt. Zusätzlich geben wir auch an, welches Ofen-Zubehör sich am besten dafür eignet.

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

- Beim Öffnen der Ofentür während und nach dem Backen kann heißer Dampf entweichen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Backen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.

- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Überstehendes Backpapier kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Backwerks beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.

6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wir empfehlen dunkles, antihaftbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Grillrost verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Grillrosts, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Garzeit und die Unterseite von Backwaren wird nicht gleichmäßig braun.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, kann sich auf der Unterseite der Speisen eine leichte Bräunung zeigen. In diesem Fall müssen Sie die Garzeit möglicherweise anpassen.
- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder reduzieren Sie die Temperatur etwas und backen den Kuchen weiter.
- Um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist, können Sie einen Holzspieß in den Kuchen stecken. Wenn der Holzspieß mit flüssigem Teig herauskommt, backen Sie den Kuchen weiter, bis kein flüssiger Teig mehr am Holzspieß kleben bleibt.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus. Zusätzlich können Sie den Kuchen beim Weiterbacken auch mit Alufolie abdecken.
- Wenn der Kuchen innen gut durchgebacken, aber außen klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Backzeit verlängern.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur etwas und backen etwas kürzer.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.
- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zube-

reitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

Kochtisch für Gebäck und Backofen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kuchen auf dem Tablett	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	180	30 … 45
Torte in der Form	Kuchenform auf Grillrost **	Heißluft	2	180	30 … 40
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 … 35
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Heißluft	3	150	25 … 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	150	30 … 40
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Heißluft	2	150	35 … 45
Kekse	Gebäck-Blech *	Ober-/Unterhitze	3	170	25 … 40
Kekse	Gebäck-Blech *	Heißluft	3	170	20 … 30
Gebäck	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	2	200	30 … 40
Gebäck	Standard-Bleche *	Umluft	2	180	35 … 45
Brötchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	2	200	20 … 35
Brötchen	Standard-Bleche *	Heißluft	3	180	20 … 30
Ganzes Brot	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	200	30 … 45
Ganzes Brot	Standard-Bleche *	Heißluft	3	200	30 … 40
Lasagne	Rechteckiger Behälter aus Glas/ Metall auf Grillrost. **	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 … 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	180	50 … 70
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Heißluft	3	170	50 … 65
Pizza	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	280	5 … 9
Pizza	Standard-Bleche *	Pizza-Funktion	2	280	5 … 10

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Vorschläge für das Backen mit zwei Backblechen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	150	25 … 35
Kekse	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	170	25 … 35
Gebäck	1-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	1 - 4	180	40 … 50
Brötchen	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	180	20 … 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Zubereitungstabelle mit der Funktion "Öko-Heißluft"

- Ändern Sie die Temperatureinstellung nicht mehr, nachdem Sie den Garvorgang in der Betriebsfunktion "Öko-Heißluft" gestartet haben.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die "Öko-Heißluft" Funktion verwenden. Wenn sich die Tür nicht öffnet, wird die Innentemperatur optimiert, um Energie zu sparen, und diese Temperatur kann von der auf dem Bildschirm angezeigten Temperatur abweichen.
- In der Betriebsfunktion "Öko-Heißluft" darf nicht vorgeheizt werden.

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	3	160	25 … 35
Kekse	Standard-Bleche *	3	180	25 … 35
Gebäck	Standard-Bleche *	3	200	45 … 55
Brötchen	Standard-Bleche *	3	200	35 … 45

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

6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen ganzer Hähnchen, Puten und großer Fleischstücke erhöht die Garleistung.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.
- Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie das Fleisch noch etwa 10 Minuten im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Der Fisch sollte auf der mittleren oder niedrigen Ebene in einer hitzebeständigen Platte gegart werden.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte aus der nachfolgenden Tabelle mit einem einzigen Blech.

Tabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Bleche *	Umluft	3	15 Min. 250/max, nach 180 … 190	60 … 80
Lammhaxe (1,5-2 kg)	Standard-Bleche *	Umluft	3	170	85 … 110
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	Umluft	2	15 Min. 250/max, nach 190	60 … 80
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	Heißluft	2	200 … 220	60 … 80
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	„3D“-Funktion	2	15 Min. 250/max, nach 190	60 … 80
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Bleche *	Umluft	1	25 Min. 250/max, nach 180 … 190	150 … 210
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Bleche *	„3D“-Funktion	1	25 Min. 250/max, nach 180 … 190	150 … 210
Fisch	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	Umluft	3	200	20 … 30
Fisch	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	„3D“-Funktion	3	200	20 … 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

6.1.3 Grillen

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

Allgemeine Warnungen

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

- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit geöffneter Ofentür. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!**

Wichtiges zum Grillen

- Bereiten Sie die Speisen so vor, dass Dicke und Gewicht möglichst ähnlich sind.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost oder den Rost mit Blech darunter, verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig, ohne dabei den Rost zu überladen.
- Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten können anhand der Menge und Dicke des Grillgutes etwas variieren.
- Schieben Sie den Rost oder den Rost mit Blech darunter in den passenden Einschub. Wenn Sie den Rost benutzen, schieben Sie das Backblech zum Auffangen von Fett und anderen Flüssigkeiten in den unteren Einschub. Das Backblech, das Sie einschieben, sollte so groß sein, dass es die gesamte Grillfläche abdeckt. Dieses Fach ist möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Geben Sie ein wenig Wasser in das Blech, damit es sich später leichter reinigen lässt.

Grilltabelle

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fisch	Grillrost	4 - 5	250	20 … 25
Hähnchen-Stücke	Grillrost	4 - 5	250	25 … 35
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost	4	250	20 … 30
Lammkotelett	Grillrost	4 - 5	250	20 … 25
Steak - (Fleischwürfel)	Grillrost	4 - 5	250	25 … 30
Kalbskotelett	Grillrost	4 - 5	250	25 … 30
Gemüsegratin	Grillrost	4 - 5	220	20 … 30
Toastbrot	Grillrost	4	250	1 … 3
Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen. Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.				

6.1.4 Dampfunterstütztes Garen

Allgemeine Hinweise

- Dampfunterstütztes Garen kann nur mit den in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktionen für das dampfunterstützte Garen durchgeführt werden. Siehe Abschnitt „Betriebsfunktionen des Backofens“ [▶ 63] für die Funktionen des Dampfgarens.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten. Die bei der Wasserzufuhr angegebene Zeitdauer gibt die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.
- Die Gartabelle enthält vom Hersteller geprüfte Garempfehlungen. Sie können Wassermenge, Temperatur, Dampfunterstütztes Garen und Zeit für Speisen einstellen, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind.
- Führen Sie das dampfunterstützte Garen mit einem Einschub durch.

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Ofenfunktion	Temperatur (°C)	Menge des zu verwendenden Wassers (ml)	Dampf-Level	Wasseraufnahmezeit (Min.)**	Backzeit (Min.) (ca.)	Ungefähres Lebensmittelgewicht (g)
Ganzes Brot	Standard-Bleche *	2	Heißluft	180	200		vor dem Vorheizen	30 … 40	820
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	2	Umluft	25 Min. 250/max, nach 190	250		25	60 … 70	2000
Rippensteak (einzelnes Stück)	Standard-Bleche *	3	„3D“-Funktion	180	250		15	40 … 55	1000
Lammhaxen mit Gemüse	Standard-Bleche *	3	„3D“-Funktion	170	250+250***		nach dem Vorheizen (umgehend)	80 … 100	2000
Hefebrötchen	Standard-Bleche *	3	Heißluft	180	150		vor dem Vorheizen	20 … 30	1200
Käsekuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost ****	3	Heißluft	120	200		30	60 … 70	1450
Hühnchenkeule	Standard-Bleche *	3	„3D“-Funktion	200	150		nach dem Vorheizen (umgehend)	20 … 30	800
gebackene Kartoffeln	Standard-Bleche *	3	„3D“-Funktion	190	100		25	45 … 55	500
Hamburger Brot	Standard-Bleche *	3	Heißluft	180	200		vor dem Vorheizen	20 … 30	800
Lachs mit Gemüse	Standard-Bleche *	3	„3D“-Funktion	200	100		nach dem Vorheizen (umgehend)	15 … 25	500

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

** Zeigt die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.

*** Fügen Sie nach der Hälfte der Backzeit weitere 250 ml Wasser hinzu.

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

6.1.5 Testspeisen

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

Tabelle für Testen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	140	20 … 30
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Bleche *	Heißluft	Bei Modellen mit Seitengittern :3 Bei Modellen ohne Seitengitter :2	140	15 .. 25
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 … 35
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Heißluft	3	150	25 … 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	150	30 … 40
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Heißluft	2	150	35 … 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	180	50 … 70
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Heißluft	3	170	50 … 65

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Vorschläge für das Backen mit zwei Backblechen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	150	25 … 35
Mürbegebäck (süßer Keks)	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	140	15 … 25

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost	4	250	20 … 30
Toastbrot	Grillrost	4	250	1 … 3
Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.				
Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.				

7 Wartung und Reinigung

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsgeräte.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

Edelstahlteile

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

- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

Oberflächen

- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.
- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlenen Ofen- und Grillreiniger und einen nicht kratzenden Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.

Katalytische Oberflächen

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

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

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

7.2 Reinigung des Zubehörs

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

7.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, umdas Bedienfeld zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfregler keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

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

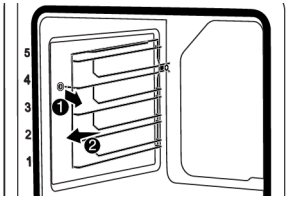
Reinigung der Seitenwände des Ofens

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

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

Zum Entfernen der Seitengitter:

1. Lösen Sie die Vorderseite des Seitengitters, indem Sie es an der von der Seitenwand entgegengesetzt abziehen
2. Ziehen Sie das Seitengitter nach vorne, um es vollständig zu entfernen.



3. Um die Seitengitter wieder anzubringen, müssen die Schritte, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, in umgekehrter Reihenfolge wiederholt werden.

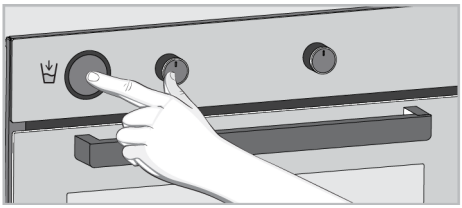
7.5 Dampfreinigung

Auf diese Weise lässt sich der (nicht lange verbleibende) Schmutz, der durch den Dampf im Inneren des Backofens und durch die an den Innenflächen des Backofens kondensierten Wassertröpfchen aufgeweicht wird, leicht reinigen.

Allgemeine Warnungen

- Zeit, Temperatur und Dampfeinstellung der Dampfreinigungsfunktion können nicht geändert werden.
- Wenn das Wasser innerhalb der ersten 5 Minuten nach dem Start der Dampfreinigungsfunktion ausgeht, wenn der Wassertank während der Reinigung entfernt oder der Deckel geöffnet wird, wird die Reinigungsfunktion abgebrochen.
- Wenn die Innentemperatur des Ofens über 120 °C liegt, startet die Dampfreinigungsfunktion nicht.

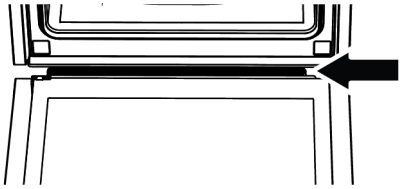
1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Drücken Sie auf den Wasserbehälter auf dem Bedienfeld Ihres Backofens und nehmen Sie den Behälter aus seinem Schlitz. Füllen Sie den Behälter mit 200 ml Wasser.



3. Setzen Sie den Wasserbehälter in seinen Schlitz.
4. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ⏻ berühren.
5. Aktivieren Sie die Betriebsfunktionen der unteren Reihe, indem Sie auf dem Funktionsdisplay auf “Aktivierung der Zusatzfunktion” tippen.
6. Tippen Sie auf “Dampfreinigung” in der unteren Zeile der Funktionsanzeige.
7. Starten Sie die Reinigung, indem Sie die Taste ▶‖ berühren.
   ⇨ Die Reinigung beginnt und die Dampfreinigungszeit wird auf dem Display angezeigt. Diese Zeit ist nicht veränderbar.
8. Am Ende der Zeit erscheint **„00:00“** im Display.
9. Öffnen Sie die Tür und wischen Sie das Innere des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
10. Bei hartnäckiger Verschmutzung reinigen Sie das Produkt mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen es mit einem trockenen Tuch ab.

ⓘ Bei der Dampfreinigung wird erwartet, dass das Wasser auf dem Boden des Backofens verdampft und auf der Innenseite des Backofens und der Backofentür kondensiert, um den leichten Schmutz in Ihrem Backofen aufzuweichen. Das an der Backofentür gebildete Kondenswasser kann beim Öffnen der Backofentür heruntertropfen. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald Sie die Ofentür öffnen.

11. **(variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten)** Nach der Kondenswasserbildung im Inneren des Backofens kann es zu einer Pfütze oder Feuchtigkeit in der Beckenrinne unter dem Backofen kommen. Wischen Sie diese Beckenrinne nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.



7.6 Reinigung der Ofentür

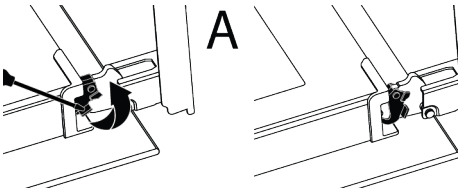
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Tür und der Scheiben wird in den Abschnitten **"Entfernen der Ofentür"** und **"Entfernen der Innenscheiben der Tür"** erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Bei Kalkrückständen, die sich auf dem Ofenglas bilden können, wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es ab.

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

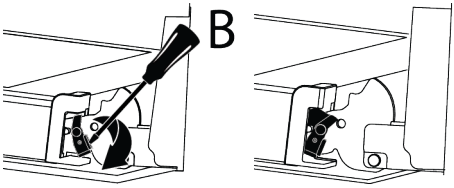
Entfernen der Ofentür

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

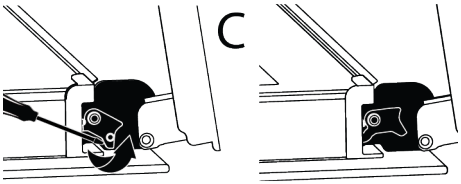
4. Der Scharniertyp (A) ist für normale Türtypen verfügbar.



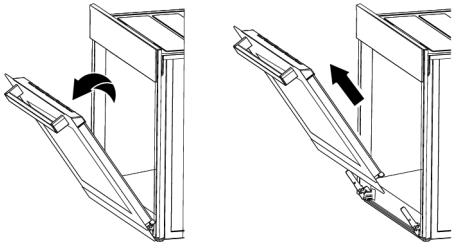
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.



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



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



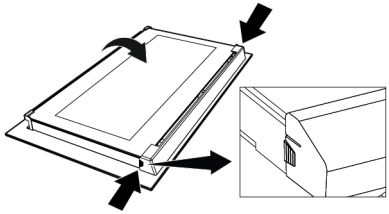
8. Ziehen Sie die entriegelte Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier zu lösen und zu entfernen.

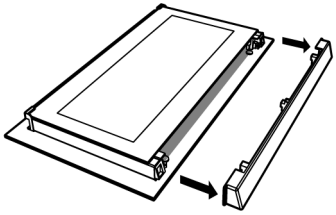
Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Schritte, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, in umgekehrter Reihenfolge wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse wieder geschlossen werden.

7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

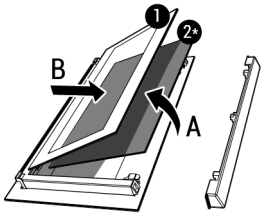
Das Innenglas der Vordertür des Produkts kann zur Reinigung entfernt werden.

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





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



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

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

7.8 Reinigen der Backofenlampe

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

Ofenbeleuchtung austauschen

Allgemeine Warnungen

- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Gerät ausschalten und warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm und einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder einer Halogenlampe mit G9-Fassung mit weniger als 60 W Leistung betrieben. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Diensten oder lizenzierten Technikern erhältlich. Dieses Produkt enthält eine Lampe der Energieklasse G.
- Die Lage der Beleuchtung muss nicht zwingend mit der Lage in der Abbildung übereinstimmen.
- Das in Ihrem Gerät verwendete Leuchtmittel eignet sich nicht zur regulären Zimmerbeleuchtung. Der Zweck dieser Lampe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens geschieht.
- Die mit Ihrem Gerät verwendeten Leuchtmittel müssen hohe Temperaturen über 50 °C aushalten können.

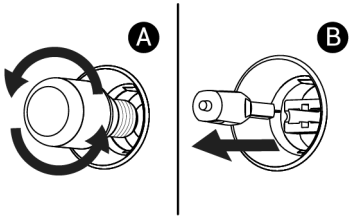
Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

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



3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein.

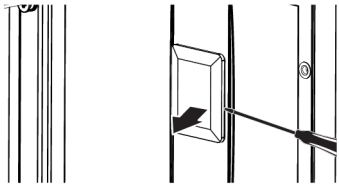
Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



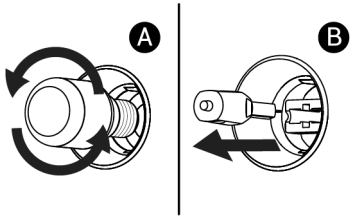
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

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



3. Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an. Entfernen Sie zuerst die Schraube, wenn in Ihrem Produkt eine Schraube an der quadratischen Lampe vorhanden ist.
4. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



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

8 Fehlerbehebung

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

Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

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

Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

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

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

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

Das Produkt funktioniert nicht.

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

über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

Ofenlicht ist nicht an.

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

Der Backofen heizt nicht auf.

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

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

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

Nach Beginn des Garvorgangs blinkt das Symbol ▶ auf dem Display und es ertönt ein akustisches Signal.

- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür komplett geschlossen ist. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, wenn der Fehler weiterhin besteht.