EN
DE

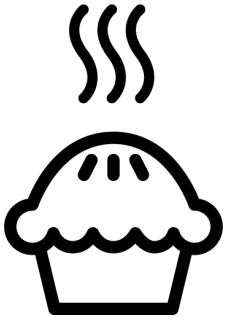
beko

Built-in Oven

User Manual

Einbau-Backofen

Bedienungsanleitung



BBVM13400XDS

385441429_1/ EN/ DE/ R.AG/ 27/12/23 19:51
7768287623

CE EAC

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..... 8
1.8 Accessory Use..... 9
1.9 Cooking Safety..... 9
1.10 Maintenance and Cleaning Safety..... 10

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..... 11
2.3 Recommendations for Energy Saving..... 11

3 Your product..... 12

3.1 Product Introduction..... 12
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage..... 12
3.2.1 Control Panel..... 13
3.3 Oven operating functions..... 13
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..... 22

5.1 General Information on Using the Oven..... 22
5.2 Operation of the Oven Control Unit..... 22
5.3 Settings..... 28

6 General Information About Baking..... 30

6.1 General Warnings About Baking in the Oven..... 30
6.1.1 Pastries and oven food..... 31
6.1.2 Meat, Fish and Poultry..... 34
6.1.3 Grill..... 35
6.1.4 Test foods..... 36

7 Maintenance and Cleaning..... 38

7.1 General Cleaning Information..... 38
7.2 Cleaning Accessories..... 39
7.3 Cleaning the Control Panel..... 39
7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)..... 40
7.5 Easy Steam Cleaning..... 40
7.6 Cleaning the Oven Door..... 41
7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door..... 41
7.8 Cleaning the Oven Lamp..... 42

8 Troubleshooting..... 43

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.
- **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.
- 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 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.

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.

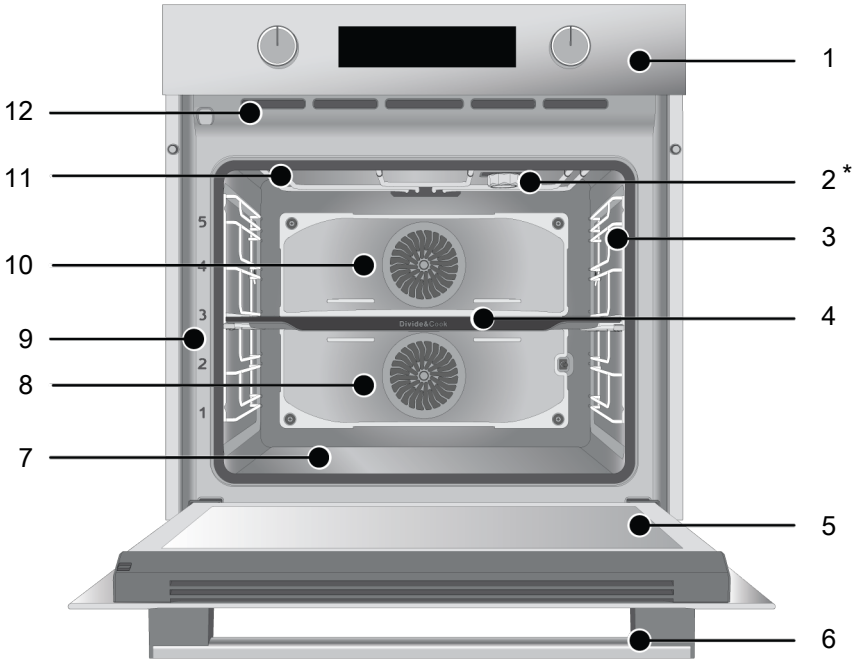
2.3 Recommendations for Energy Saving

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



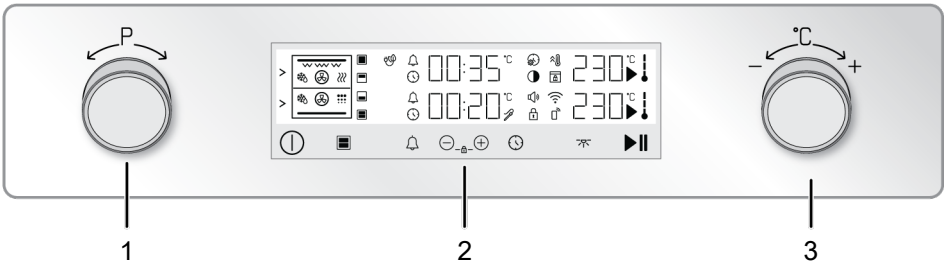
1 Control panel
2 Lamp
3 Wire shelves
4 Cross-partition sheet
5 Door
6 Handle
7 Lower heater (under the steel plate)
8 Lower fan motor (behind the sheet)
9 Shelf positions
10 Upper fan motor (behind the sheet)
11 Upper heater
12 Ventilation holes

* 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.

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 Function selection knob
2 Control unit
3 Temperature knob

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.

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. To select, first touch the ⏻ key and turn on the oven. Then, rotate the function selection knob to the right/left.

Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. To select, first touch the ⏻ key and turn on the oven. Then, rotate the temperature knob to the right/left.

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.

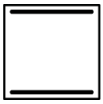
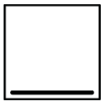
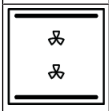
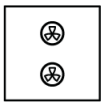
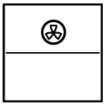
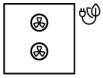
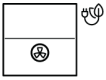
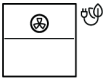
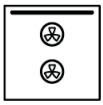
3.3 Oven operating functions

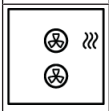
On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

If the cross-partition sheet is placed in the product, the maximum temperatures of 280 °C decrease to 250 °C.

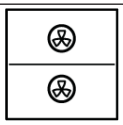
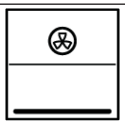
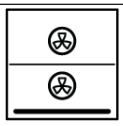
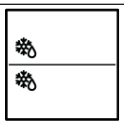
Lower-Upper and Single Large section

Function symbol			Function description	Temperature range (°C)	Description and use
Single large section	Lower Section	Upper section			
			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 of your food at different shelf levels.
			Eco fan heating	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using “Turbo cooking” in the range of 160-220°C. But; baking time will be slightly longer. When this function is selected, “ECO” is seen on the screen for 2 seconds. After 2 seconds, suggested temperature value is shown.
		-	Pizza function	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	-		Top + Fan heating	40-280	Upper heater and fan heater on the back wall operate. Hot air is better distributed via the fan compared to just via upper heater.
	-	-	"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.
	-	-	Easy steam cleaning	-	It varies depending on the product model. It may not be available on your product. This function allows the dirt inside the oven (which has not been staying for a long time) to be softened and easily cleaned. See the cleaning section for easy steam cleaning.

Upper-Lower section interworking function combinations

Function symbol	Function description		Function symbol	Function description		Function symbol	Function description
	Fan Heating + Fan Heating			Fan Heating + Bottom heating			Full grill + Fan Heating
	Fan Heating + Pizza function			Low grill + Fan Heating			Operating with fan + Operating with fan

Upper-Lower section interoperability temperature setting intervals

Temperature of one section is impacted by the temperature setting of the other section in the double section cooking processes. For this reason, there are restrictions according to the temperatures adjusted for the sections. The temperature intervals that you can set for other section are given in the following tables based on the temperature you have set for one section.

Temperature set for upper section (°C)	Temperature that can be set for lower section		Temperature set for lower section (°C)	Temperature that can be set for upper section	
	Minimum (°C)	Maximum (°C)		Minimum (°C)	Maximum (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Oven cooking sections

You can cook in 4 different ways in different sections using the cross-partition sheet in your oven or by exiting the product.

Upper Section



You can only cook in the upper section. Suitable for grilling and small size cooking. When the upper section is active, the screen displays the function of the top section, temperature indicator, and time/duration indicator screens. This section is active only if there is a > symbol next to the upper section function screen.

Lower Section



You can only cook in the lower section. Suitable for medium size cooking. When the lower section is active, the screen displays the function of the lower section, temperature indicator, and time/duration indicator screens. This section is active only if there is a > symbol next to the lower section function screen.

Lower-Upper Section



You can cook in the upper and lower compartments at the same time. It is suitable for cooking two different foods. When the upper and lower sections are active, the function, temperature indicator and time/duration indicator screens specific to these sections appear separately on the screen. If both sections have > symbols next to their function screens, both sections are active.

Single Large Section



You can cook in the single large section. Suitable for large size and multiple cooking. When the single large compartment is active, the function screen for both sections is customized to a single section. The temperature indicator and time/duration indicator screens for the lower compartment appear.

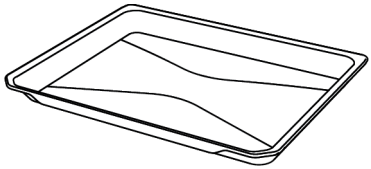
3.4 Product Accessories

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.

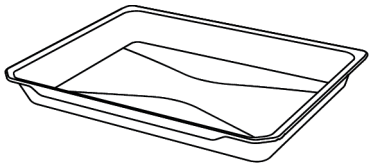
Standard tray

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



Deep tray

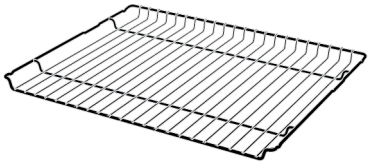
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



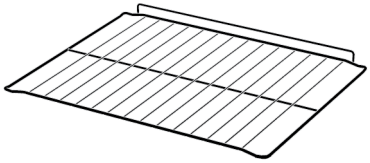
Wire grill

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

On models with wire shelves :

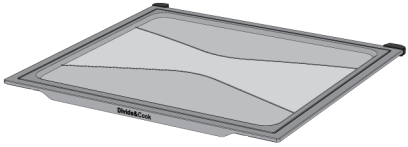


On models without wire shelves :



Cross-partition sheet

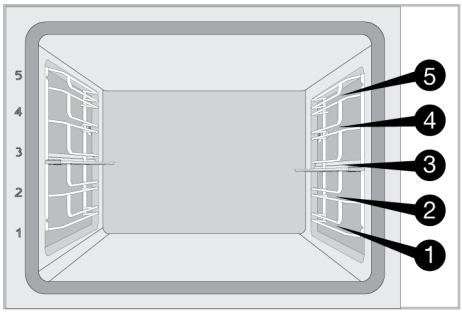
It is used to divide the cooking section into two separate sections.



3.5 Use of Product Accessories

Cooking shelves

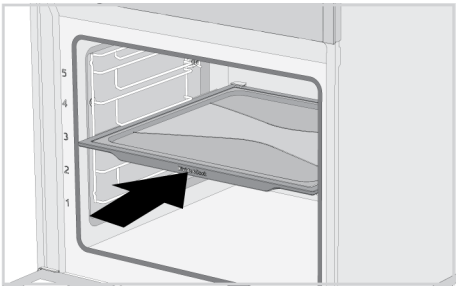
There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.



Placement of the cross-partition sheet

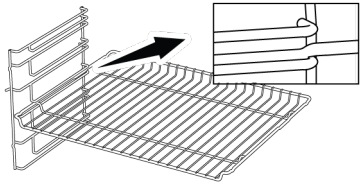
In order to cook only in the upper, lower or together in the lower and upper sections in your oven, place the cross-partition sheet as shown in the following figure on the 3. rack position.

Before placing the cross-partition sheet 3, seat it on the end of the rack evenly and then place it into the oven firmly. If you place it at an angled position, cross-partition sheet shall be damaged.



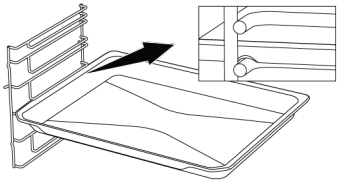
Placing the wire grill on the cooking shelves

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.



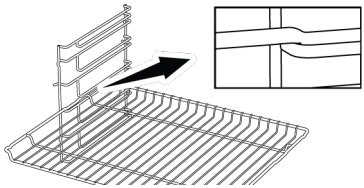
Placing the tray on the cooking shelves

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.



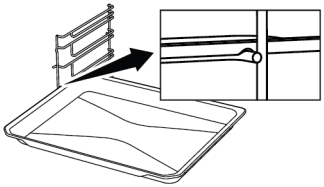
Stopping function of the wire grill

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.



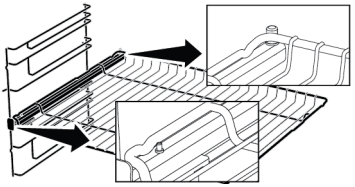
Tray stopping function

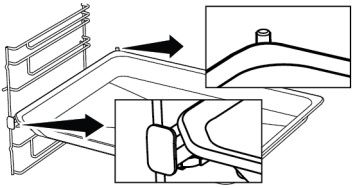
There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



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)	2,8
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.

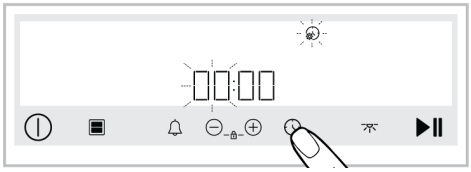
4 First Use

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

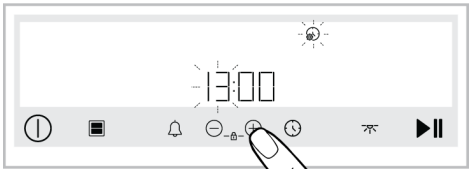
4.1 First Timer Setting

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

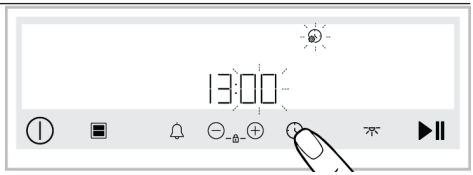
1. When oven is started for the first time the time of day set on the oven is shown on the display.
2. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the ⏲ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
   ⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. After the countdown is over, the settings menu is activated.
3. Touch the ⚙/⊕ keys until the ⊖symbol appears on the display.
4. Touch the ⏲ key to activate the timer field.
   ⇨ The timer field and the ⚙ symbol flash on the display.



5. Set the time of day by touching the ⊕/⊖ keys and activate the minutes field by touching the ⏲ key again.



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



6. Touch the ⊕/⊖ keys to set the minute. Confirm the setting by touching the ⏲ key.



   ⇨ 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 12:00. 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.

Leave the cross-partition sheet in the oven.

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”. 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.

In some baking functions the lamp never turns on to save energy.

If the product door is opened while the oven is operating or in the closed position, the oven lighting turns on automatically.

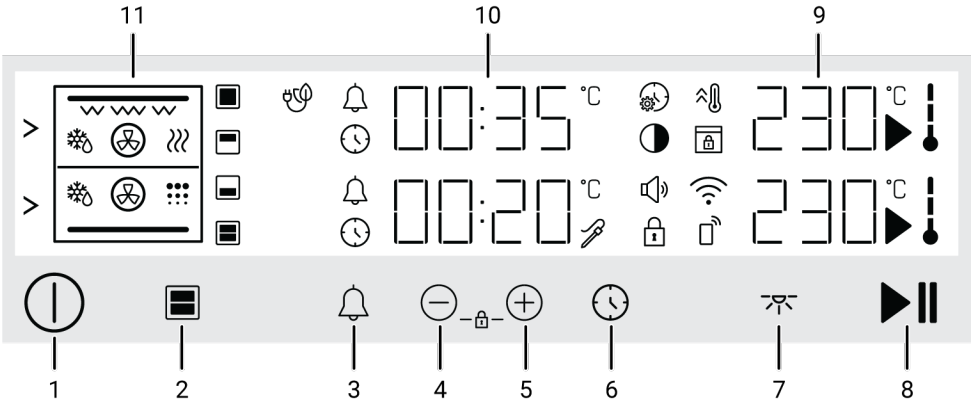
If there is key on the control panel: In cases where the oven lamp is automatically switched on or off, you can turn the lamp on and off at any time by touching the key.

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 pre-set 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.

Control unit



Keys :

1 : On/off key
2 : Cooking section selection key
3 : Alarm key
4 : Decrease and advance key
5 : Increase and advance key
6 : Time and settings key
7 : Lamp key
8 : Baking start/stop key

Indicator areas :

9 : Temperature indicator area
10 : Timer/duration indicator area
11 : Function display

Display symbols :

: Baking time symbol
: Alarm symbol
: Baking symbol
: In-oven temperature symbol
: Quick heating (booster) symbol
: Settings symbol
: Key lock symbol
: Volume level symbol
: Brightness symbol
: Defrosting symbol
: Keep warm symbol
: Symbol of baking with eco fan
: Single large cooking section symbol
: Lower cooking section symbol
: Upper cooking section symbol
: Double cooking section symbol
: Remove control symbol
: Wifi symbol *
: Self-cleaning symbol *
: Door lock symbol *
: Meat probe symbol *

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

Turning on the oven

Turn on the oven by touching the ⏻ key. If the cross-partition sheet is not installed after the oven is opened, the first operating function of the single large section appears on the screen. If the crosspartition sheet is inserted, the first working function for the lower section is displayed. The operating function, temperature and baking time can be adjusted when the display is in this status.

If no setting is made on this display, the oven turns off in approximately 3 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.

Cooking in one large section, only in the lower section or only in the upper section

✓ The following steps describe cooking in the single large section, only the lower section or simply cooking in the upper section, mutually.

To cook in one large section, remove the cross-partition sheet from the product.

1. To cook in one large section, remove the cross-partition sheet from the product. If you only want to cook in the lower or only upper section, install the intermediate compartment sheet.
2. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
   ⇨ If the cross-partition sheet is not installed after the oven is opened, the first operating function of the single large section appears on the screen. If the crosspartition sheet is inserted, the first working function for the lower section is displayed.

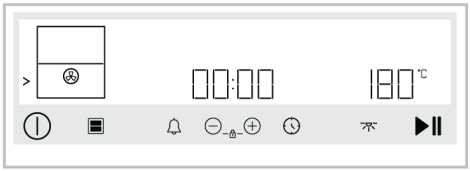


Illustration 1: If the cross-partition sheet is inserted:

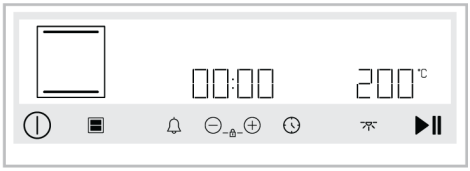
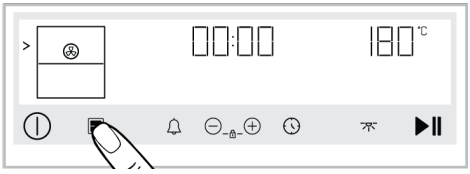
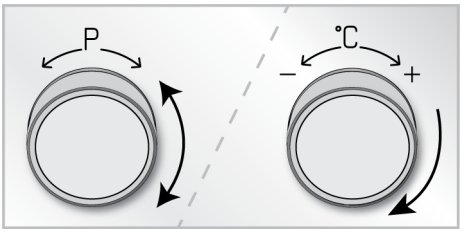


Illustration 2: If the cross-partition sheet is not inserted:

3. When the cross-partition sheet is inserted, the lower section cooking area screen is activated. Just tap ▣ key to select the upper section.
   ⇨ The > symbol appears next to the function screen belonging to the upper section.



4. When the cooking section you want to cook is active, select the function you want to cook with the function selection button.
5. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Set the temperature you want to cook with the temperature knob if you would like to change this temperature.



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.

6. **If you want to cook without setting the cooking time,** tap ▶‖ key to start cooking.

If the cooking is started without adjusting the cooking time, the oven does not automatically turn itself off at the end of cooking. The user must end the cooking.

⇨ Your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the time passed appears on the display. On the display, the ▶ and ⸽ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ⸽ symbol

will light up. The time passed after cooking is started appears on the Duration/hour screen.

7. **If you want to cook by setting the cooking time** tap ⏲ key once.
   ⇨ The ⏲ symbol appears on the display.

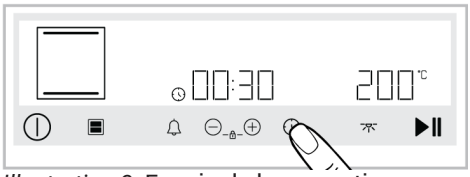


Illustration 3: For single large section:

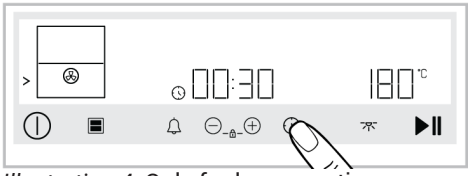


Illustration 4: Only for lower section:

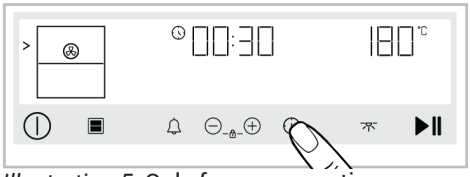


Illustration 5: Only for upper section:

> To quickly set the baking time, you can touch the ⊕ key to set the baking time to 30 minutes after setting the operating function and temperature then use ⊕/⊖ keys to change the time.

8. Set the cooking time with the ⊕/⊖ keys.

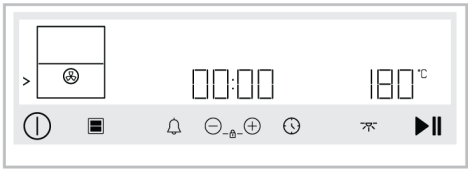
> The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

9. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ▶‖ key to start baking.
   ⇨ Your oven will start operating immediately at the selected operating function and temperature. The baking time set on the display counts down. On the display, the ▶ and ⁞ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ⁞ symbol will light up.
10. **If you cooked without setting the cooking time,** the oven does not turn off automatically. 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.
11. **If you cooked by setting the cooking time,** after the set cooking time is completed, **"End"** text appears on the screen, an audible warning is heard and cooking stops.
    ⇨ The warning sounds for two minutes. While the audible warning is given and **"End"** text appears on the display, if you touch ▶‖ key, 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.

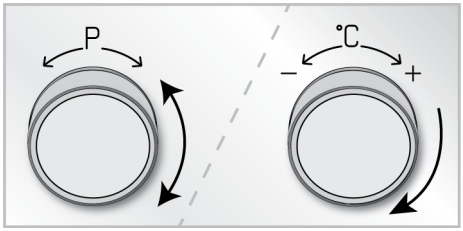
Cooking together in the lower section and upper section

✓ The following steps describe how to cook different dishes together in the lower section and upper section. Before cooking starts, determine the upper and lower section functions that are suitable for your meals. See **"Oven operating functions"** for combinations of upper-lower section functions.

1. Insert the cross-partition sheet and place your meals on the corresponding shelves of the oven sections where you will cook.
2. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
   ⇨ After the oven is turned on, the first operating function of lower section is displayed on the screen.



3. In the lower section, adjust the desired working function and temperature with the function and temperature selection buttons.



⇨ The > symbol appears next to the function screen belonging to the upper section.

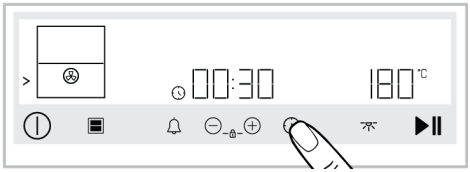
4. If you want to cook without setting the cooking time, tap ▶‖ key to start cooking.

If the cooking is started without adjusting the cooking time, the oven does not automatically turn itself off at the end of cooking. The user must end the cooking.

⇨ The lower section of your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the time passed appears on the screen. On the display, the ▶ and ⁞ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ⁞ symbol will light up. The time passed after cooking is started appears on the Duration/hour screen.

5. **If you want to cook by setting the cooking time** tap ⏲ key once.

⇨ The ⏲ symbol appears on the time/duration screen of the lower section.



To quickly set the baking time, you can touch the ⊕ key to set the baking time to 30 minutes after setting the operating function and temperature then use ⊕/⊖ keys to change the time.

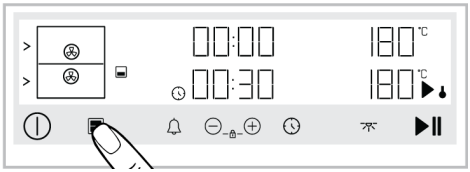
6. Set the cooking time with the ⊕/⊖ keys.

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

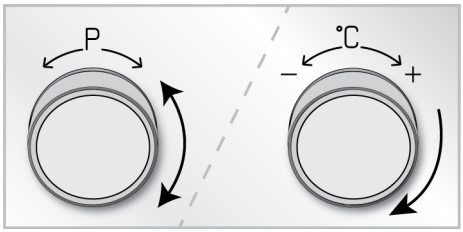
7. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ▶‖ key to start baking.

⇨ The lower section of your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The baking time set on the display counts down. On the display, the ▶ and ⁞ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ⁞ symbol will light up.

8. Tap ▤ key to activate the upper section.



9. In the upper section, adjust the desired working function and temperature with the function and temperature selection buttons.



⇨ The > symbol appears next to the function screen belonging to the upper section.

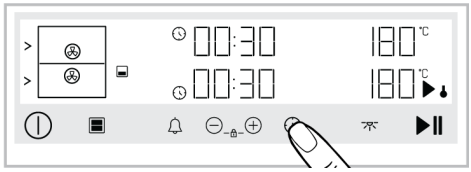
10. **If you want to cook without setting the cooking time,** tap ▶‖ key to start cooking.

> If the cooking is started without adjusting the cooking time, the oven does not automatically turn itself off at the end of cooking. The user must end the cooking.

⇨ The upper section of your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the time passed appears on the screen. On the display, the ▶ and ❙ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ❙ symbol will light up. The time passed after cooking is started appears on the Duration/hour screen.

11. **If you want to cook by setting the cooking time** tap ⏲ key once.

⇨ The ⏲ symbol appears on the time/duration screen of the upper section.



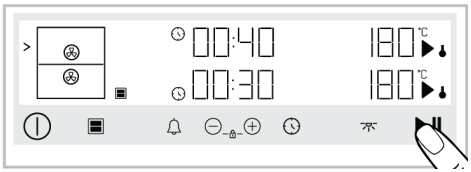
> To quickly set the baking time, you can touch the ⊕ key to set the baking time to 30 minutes after setting the operating function and temperature then use ⊕/⊖ keys to change the time.

12. Set the cooking time with the ⊕/⊖ keys.

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

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

⇨ The upper section of your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The baking time set on the display counts down. On the display, the ▶ and ❙ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ❙ symbol will light up.



14. **If you have cooked without setting the cooking time,** the oven will not automatically turn off for both of the sections. You have to control baking and turn it off yourself. End cooking by tapping the ▶‖ key, while the section, where your cooking has been completed, is active. When the cooking of the other section is finished, first activate the other section with the ▣ key and tap the ▶‖ key to end the cooking. If you want to close both sections, tap the ⏻ key to turn off the oven completely.

15. **If you cooked by setting the cooking time, "End"** text appears on the temperature indicator screen of the section where the cooking time has been completed, the audible warning is heard and that section stops cooking. The other section continues to work until the cooking time is over. When the cooking time is completed in the other section, **"End"** text appears on the temperature indicator screen of that section, an audible warning is heard and that section stops cooking.

⇨ Within each section, the warning sounds for two minutes at the end of the alarm period. While the audible warning is given and **"End"** text appears on the display, if you touch ▶II key, 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.

5.3 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 countdown 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 ⊕/⊖ keys simultaneously until the 🔒 symbol appears on the display.



⇨ The 🔒 symbol appears on the display and the key lock is activated. When any key is touched after the key lock is set, an audible signal is heard 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 ⊕/⊖ keys simultaneously until the 🔒 symbol disappears from the display.

» The 🔒 symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

Setting the alarm

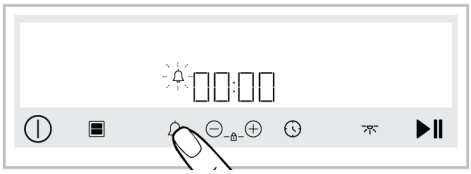
You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than baking.

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.

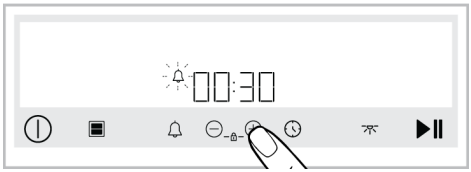
> The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

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

⇨ The 🔔 symbol starts to flash on the display.



2. Set the alarm time with the ⊕/⊖ keys. Touch the 🔔 key again to confirm the setting.



⇨ The 🔔 symbol illuminates continuously and the alarm time starts to count down on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.

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

Turning off the alarm

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

⇨ The audible warning is stopped.

If you want to cancel the alarm;

1. Touch the 🔔 key to reset the alarm period. Touch the ⊖ key until the **"00:00"** symbol appears on the display.
2. You can also cancel the alarm by pressing the 🔔 key for a long time.

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 (when the time of day is shown on the display), touch the 🕓 key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the ⊕/⊖ keys until the 🔊 appears on the display.
3. Activate the volume setting by touching the 🕓 key again. **(b-1, b-2)**
4. Set the desired tone with the ⊕/⊖ keys.

⇨ Selected volume setting is confirmed immediately. Touch the 🕓 key to return to the settings menu.

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 (when the time of day is shown on the display), touch the 🕓 key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the ⊕/⊖ keys until the ◑ appears on the display.
3. Activate the brightness setting by touching the 🕓 key again.
4. Set the desired brightness with the ⊕/⊖ keys. **(d-1, d-2, d-3)**

⇨ Selected brightness setting is confirmed immediately. Touch the 🕓 key to return to the settings menu.

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 preheating setting. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the 🕓 key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the ⊕/⊖ keys until the 🌡 symbol appears on the display.
3. Activate the quick preheating setting (booster) by touching the 🕓 key again.
4. With the ⊕/⊖ keys turn the**"OFF"** setting to **"ON"** on the display.

⇨ Selected quick preheating setting is confirmed immediately. Touch the key to return to the settings menu.

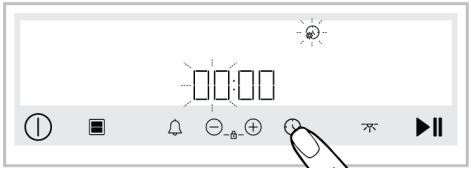
You may turn off the quick preheating setting with the same procedure. By turning the setting **"OFF"** you may cancel the automatic quick preheating setting.

Changing the time of day

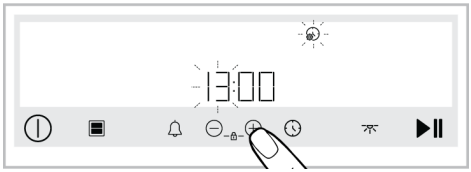
To change the time of day that you have previously set,

1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the ⏲ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the ⊕/⊖ keys until the ⏲ symbol appears on the display.
3. Touch the ⏲ key to activate the timer field.

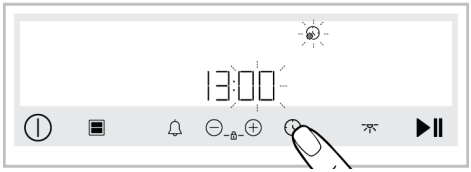
   ⇨ The timer field and the ⏲ symbol flash on the display.



4. Set the time of day by touching the ⊕/⊖ keys and activate the minutes field by touching the ⏲ key again.



   ⇨ The minutes field and the ⏲ symbol flash on the display.



5. Touch the ⊕/⊖ keys to set the minute. Confirm the setting by touching the ⏲ key.

   ⇨ Adjusted time of the day is confirmed immediately. Touch the ⏲ key to return to the settings menu.

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 pa-

pers 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

- 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 in single large section

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 … 40
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	3	190	40 … 50
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 … 35
	Standard tray *	Fan Heating	2	160	35 … 45
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	3	160	30 … 40
	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	160	35 … 45
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 … 35
	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	30 … 40
Pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 … 40
Bun	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	25 … 35
	Standard tray *	Fan Heating	3	180	30 … 40
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	35 … 45
	Standard tray *	Fan Heating	3	200	35 … 45
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 … 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 … 75
	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	60 … 80
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	3	250 … 280	8 … 15
	Standard tray *	Pizza function	3	250 … 280	6 … 12

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	1 - Standard tray * 4 - Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	160	35 … 45
Cookie	2 - Standard tray * 4 - Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	30 … 40
Bun	2 - Standard tray * 4 - Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	30 … 40

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 for pastries and oven foods in upper section

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	4	190	45 … 55
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	4	160	40 … 50
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	4	170	30 … 40
Bun	Standard tray *	Fan Heating	4	180	35 … 45

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 for pastries and oven foods in lower section

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	1	190	45 … 55
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	1	160	40 … 50
Pizza	Standard tray *	Pizza function	2	250 … 280	10 … 15

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.

“Eco fan heating” operating function

- 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 in-

ternal 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.

Cooking table for “Eco fan heating” operating function in single large section

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	2	160	35 ... 50
Cookie	Standard tray *	3	200	30 ... 40
Bun	Standard tray *	2	200	35 ... 50
* These accessories may not be included with your product.				

Cooking table for “Eco fan heating” operating function in upper large section

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	4	180	35 ... 50
Cookie	Standard tray *	4	200	45 ... 55
Bun	Standard tray *	4	220	35 ... 50
* 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 in a single large section

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 210	65 ... 85
	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 210	65 ... 85

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
	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
	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.					

Cooking table for meat, fish and poultry in upper section

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fried chicken (1,8-2 kg)	Standard tray *	Fan Heating	4	15 mins. 250/ max, after 210	80 ... 105
Fish	Standard tray *	Fan Heating	4	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.					

Cooking table for meat, fish and poultry in lower section

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fried chicken (1,8-2 kg)	Standard tray *	Fan Heating	1	15 mins. 250/ max, after 210	70 ... 95
Fish	Standard tray *	Fan Heating	1	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 will quickly turn brown when grilled, hold a beautiful crust and do 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.
- **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 are going to slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be included with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table for single large section

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
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	2 ... 4
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

Grill table for upper section

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	2 ... 4
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

6.1.4 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 dishes single large section

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
	Standard tray *	Fan Heating	3	140	15 ... 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
	Standard tray *	Fan Heating	2	160	35 ... 45

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	3	160	30 … 40
	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	160	35 … 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 … 75
	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	60 … 80

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.)
Shortbread (sweet cookie)	2 - Standard tray * 4 - Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 … 25
Small cakes	1 - Standard tray * 4 - Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	160	35 … 45

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 table for single large section

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	2 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

The table of cooking together in the lower-upper sections

Cooking section	Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Upper	Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	2	150	35 … 50
Lower	Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	2	150	35 … 50
Upper	Whole chicken	Standard tray *	Fan Heating	4	15 mins. 250/ max, after 190	80 ... 100

Cooking section	Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Lower	Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	1	180	45 ... 55
Upper	Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	4	180	45 ... 55
Lower	Fish	Standard tray *	Fan Heating	1	200	20 ... 30
Upper	Fish	Standard tray *	Fan Heating	4	200	20 ... 30
Lower	Bun	Standard tray *	Fan Heating	1	180	35 ... 50
Upper	Bun	Standard tray *	Fan Heating	4	180	30 ... 45
Lower	Pizza	Standard tray *	Pizza	2	250	10 ... 17

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.

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

- 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.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [▶ 40]".)
- 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.
- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.

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.

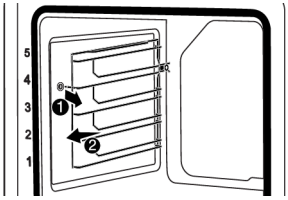
Cleaning the side walls of the oven

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.

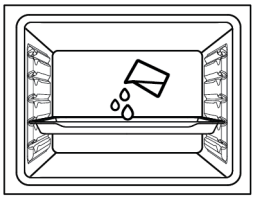


3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

7.5 Easy 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.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.



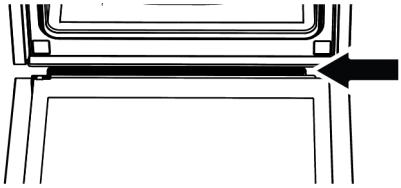
3. Select the easy steam cleaning function. The cleaning time appears on the display and this duration cannot be changed.

Open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth.

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 easy steam cleaning function, it is expected that the added water 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.

(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.



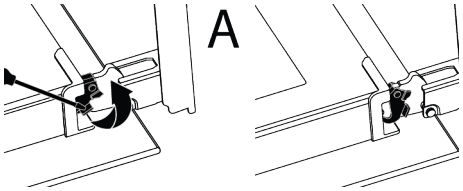
7.6 Cleaning the Oven Door

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.

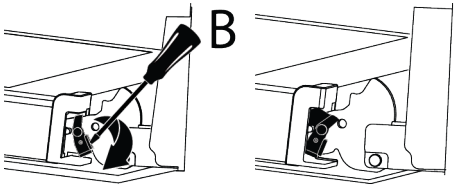
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

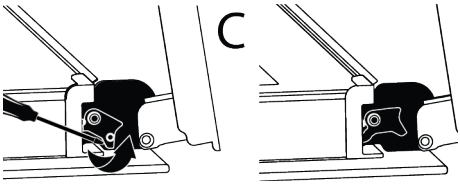
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available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



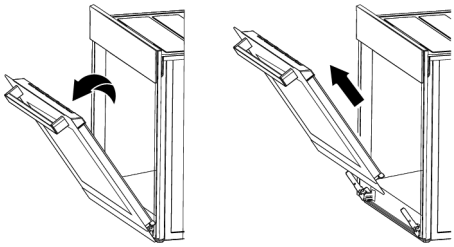
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



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



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



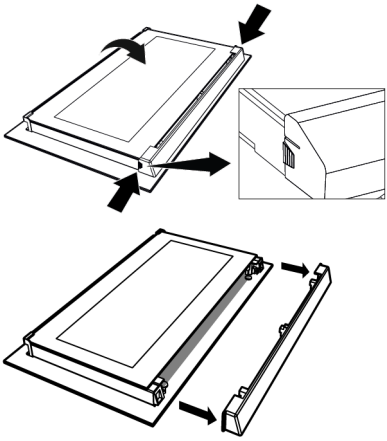
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

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.

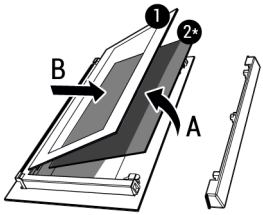
7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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

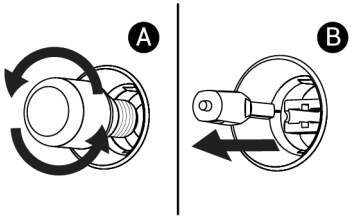
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with 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.



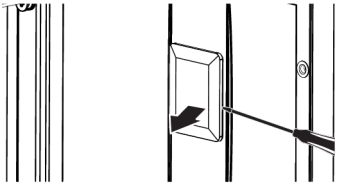
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



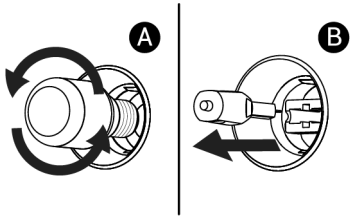
4. Refit the glass cover.

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.
- 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 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.

(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.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10- 100001-05» indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56

The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

Wilkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,
Vielen Dank, dass Sie sich für das Beko Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie 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 48

1.1 Verwendungszweck..... 48
1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere 49
1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten 50
1.4 Sicherheit beim Transport..... 52
1.5 Sicherheitshinweise zur Installation..... 52
1.6 Sicher bedienen 53
1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen 54
1.8 Verwendung von Zubehör 54
1.9 Sicherheit beim Kochen 54
1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen..... 56

2 Hinweise zum Umweltschutz 56

2.1 Abfallrichtlinie..... 56
2.1.1 Informationen zur Entsorgung . 56
2.2 Paketinformationen..... 57
2.3 Tipps zum Energiesparen..... 58

3 Ihr neues Gerät 59

3.1 Produkteinführung..... 59
3.2 Bedienfeld und Bedienung 59
3.2.1 Bedienfeld..... 60
3.3 Ofenfunktionen 60
3.4 Produktzubehör 63
3.5 Verwendung von Produktzubehör 64
3.6 Technische Spezifikationen..... 66

4 Erste Verwendung 67

4.1 Erste Timer-Einstellung..... 67
4.2 Erstreinigung..... 67

5 Benutzung des Backofens..... 68

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens 68
5.2 Bedienung der Backofensteuergerätes 68
5.3 Einstellungen 75

6 Allgemeine Hinweise zum Backen..... 77

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen..... 77
6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte..... 78
6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel..... 81
6.1.3 Grillen..... 83
6.1.4 Testspeisen..... 84

7 Wartung und Reinigung 86

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise.. 86
7.2 Reinigung des Zubehörs 88
7.3 Bedienfeld reinigen..... 88
7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)..... 88
7.5 Einfache Dampfreinigung 88
7.6 Reinigung der Ofentür 89
7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür 90
7.8 Reinigen der Backofenlampe..... 91

8 Fehlerbehebung..... 92

1 Sicherheitshinweise

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

1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.
- Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.
- Dieses Produkt sollte nicht zum 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 einen gebrochenen, losen oder aus der Steckdose herausgezogenen Stecker. 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 aus-

treten 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.
- 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 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 Handtuchtrock-

ner. 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 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 verursachen, 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 Rau-

chentwicklung verursachen oder sogar Flammen entzünden.
- Beim Öffnen des Produktdeckels 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 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.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammel-

stelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.
Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.
Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.
Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt - und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.
Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.
Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

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

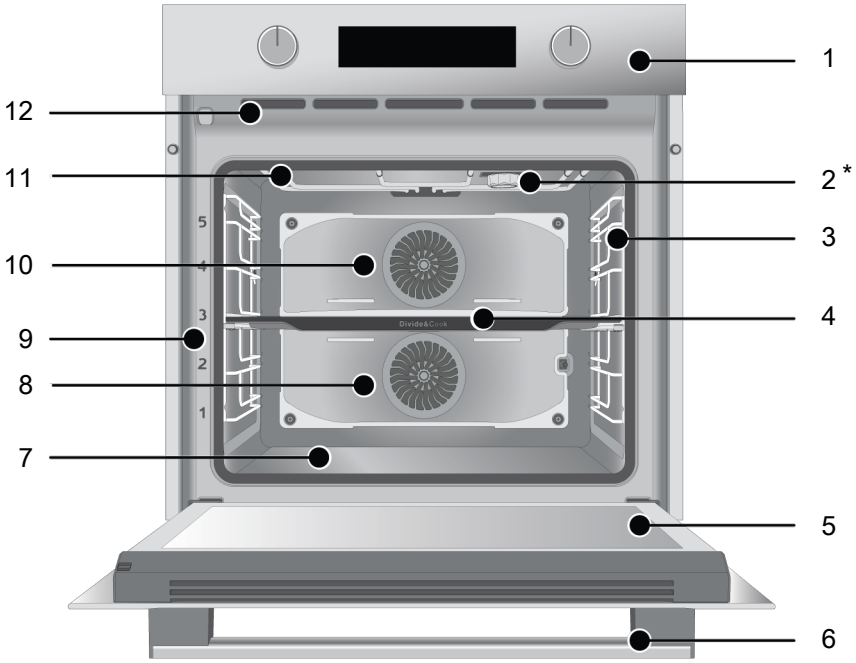
Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

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



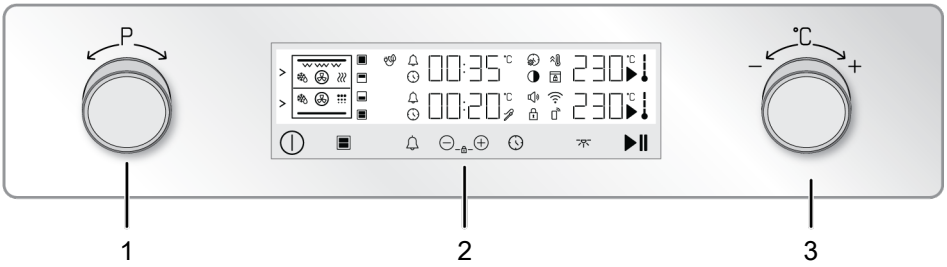
1 Bedienfeld
2 Lampe
3 Drahtregale
4 Trennblech
5 Durch
6 Handhabung
7 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)
8 Unterer Lüftermotor (hinter der Stahlplatte)
9 Regal-Positionen
10 Oberer Lüftermotor (hinter der Stahlplatte)
11 Obere Heizung
12 Belüftungsöffnungen

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

3.2 Bedienfeld und Bedienung

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

3.2.1 Bedienfeld



1 Funktionsauswahl-Knopf
2 Steuergerät
3 Temperaturauswahl-Knopf

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

Funktionsauswahl-Knopf

Mit dem Funktionswahlknopf können Sie die Betriebsfunktionen des Schranks auswählen. Zur Auswahl berühren Sie zunächst die Taste ⏻ und schalten den Ofen ein. Drehen Sie dann den Funktionsauswahlknopf nach rechts/links.

Temperatur knopf

Mit dem Temperaturknopf können Sie die Temperatur wählen, die Sie kochen möchten. Zur Auswahl berühren Sie zunächst die Taste ⏻ und schalten den Ofen ein. Drehen Sie dann den Temperaturknopf nach rechts/links.

Innentemperaturanzeige des Backofens

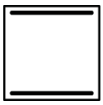
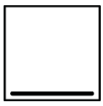
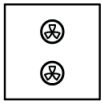
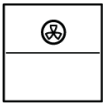
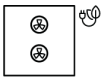
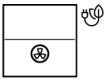
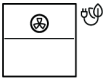
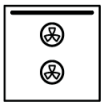
Die Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Innentemperatur-Symbols auf dem Display ablesen. Wenn der Garvorgang beginnt, ist das Symbol auf dem Display zu sehen, und wenn die Innentemperatur des Backofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols auf.

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.

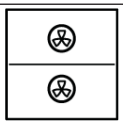
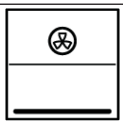
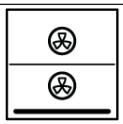
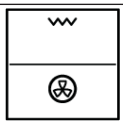
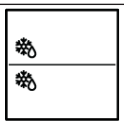
ⓘ Wird das Trennblech in das Produkt eingelegt, sinken die Maximaltemperaturen von 280 °C auf 250 °C.

Untere obere und einzelne große Sektion

Funktionssymbol			Funktionsbeschreibung	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
Einzelner großer Bereich	Unterer Bereich	Oberer Bereich			
			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. Das Auftauen eines ganzen Fleischstücks dauert länger als bei Lebensmitteln mit Körnern.
	–	–	Ober-/Unterhitze	40-280	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/ Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Eintöpfe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
		–	Unterhitze	40-220	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen.
	–	–	Umluft	40-280	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
			Heißluft	40-280	Die Hitze des Umluftheizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Empfehlenswert fürs Garen mit mehreren Blechen in unterschiedlichen Einschüben zugleich.
			Öko-Heißluft	160-220	Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Turbogaren“ im Bereich von 160-220°C verwenden. Die Backzeit wird jedoch etwas länger ausfallen. Wenn diese Funktion ausgewählt ist, wird „ECO“ 2 Sekunden lang auf dem Bildschirm angezeigt. Nach 2 Sekunden wird die vorgeschlagene Temperatur angezeigt.
		–	Pizza-Funktion	40-280	Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.
	–		Oberhitze + Gebläse	40-280	Oberes Heizelement und Heizlüfter (an der Rückwand) läuft. Die Warmluft wird besser über den Lüfter verteilt als nur über die obere Heizung.
	–	–	„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.
	–	–	Einfache Dampfreinigung	-	Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar. Diese Funktion ermöglicht es, den Schmutz im Inneren des Backofens (der noch relativ Frisch ist) aufzuweichen und leicht zu reinigen. Schauen Sie sich dazu „Einfache Dampfreinigung“ im Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ an.

Kombinationen der Funktionszusammenschlüsse zwischen Ober- und Unterhitze

Funktionssymbol	Funktionsbeschreibung	Funktionssymbol	Funktionsbeschreibung	Funktionssymbol	Funktionsbeschreibung
	Heißluft - Heißluft		Heißluft - Unterhitze		Goßflächengrill - Heißluft
	Heißluft - Pizza-Funktion		Grill - Heißluft		Auftauen - Auftauen

Interoperabilitäts-Temperatureinstellintervalle für den oberen und unteren Abschnitt

Beim Kochen in zwei Abschnitten wird die Temperatur des einen Abschnitts durch die Temperatureinstellung des anderen Abschnitts beeinflusst. Aus diesem Grund gibt es Einschränkungen in Bezug auf die für die Abschnitte eingestellten Temperaturen. Die Temperaturintervalle, die Sie für andere Abschnitte einstellen können, sind in den folgenden Tabellen auf der Grundlage der Temperatur angegeben, die Sie für einen Abschnitt eingestellt haben.

Temperatur für oberen Bereich eingestellt	Temperatur, die für den unteren Bereich eingestellt werden kann		Temperatur für unteren Bereich eingestellt	Temperatur, die für den oberen Bereich eingestellt werden kann	
	Minimum (°C)	Maximal (°C)		Minimum (°C)	Maximal (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160

Temperatur für oberen Bereich eingestellt	Temperatur, die für den unteren Bereich eingestellt werden kann		Temperatur für unteren Bereich eingestellt	Temperatur, die für den oberen Bereich eingestellt werden kann	
	Minimum (°C)	Maximal (°C)		Minimum (°C)	Maximal (°C)
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Garbereiche für den Backofen

Sie können auf 4 verschiedene Arten in verschiedenen Bereichen garen, indem Sie das Stegblech im Backofen verwenden oder es entfernen.

Oberer Bereich



Sie können nur im oberen Bereich kochen. Geeignet zum Grillen und Kochen in kleinen Mengen. Wenn der obere Bereich aktiv ist, werden auf dem Bildschirm die Funktionen des oberen Bereichs, die Temperaturanzeige und die Zeit-/Daueranzeige, angezeigt. Dieser Bereich ist nur aktiv, wenn sich > neben dem Funktionsbildschirm des oberen Abschnitts ein Symbol befindet.

Unterer Bereich



Sie können nur im unteren Bereich kochen. Geeignet für das Kochen mittlerer Mengen. Wenn der untere Bereich aktiv ist, werden auf dem Bildschirm die Funktionen des unteren Bereichs, die Temperaturanzeige und die Zeit-/Daueranzeige, angezeigt. Dieser Bereich ist nur aktiv, wenn sich > neben dem Funktionsbildschirm des unteren Abschnitts ein Symbol befindet.

Unterer oberer Bereich



Sie können in den oberen und unteren Fächern gleichzeitig kochen. Es eignet sich zum Garen zweier verschiedener Lebensmittel. Wenn der obere und der untere Bereich aktiv sind, werden die für diese Abschnitte spezifischen Bildschirme für Funktion, Temperaturanzeige und Zeit-/Daueranzeige separat auf dem Bildschirm angezeigt. Wenn beide Bereiche neben den Funktionsbildschirmen Symbole > haben, sind beide Bereiche aktiv.

Einzelner großer Bereich



Sie können in dem einzelnen großen Bereich garen. Geeignet für das Kochen großer und mehrerer Mengen gleichzeitig. Wenn das einzelne große Fach aktiv ist, wird der Funktionsbildschirm für beide Abschnitte auf einen einzelnen Bereich angepasst. Die Bildschirme für die Temperaturanzeige und die Zeit-/Daueranzeige für das untere Fach werden angezeigt.

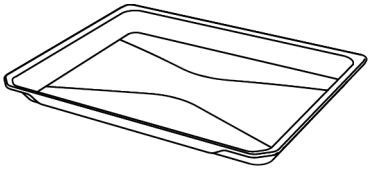
3.4 Produktzubehör

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

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

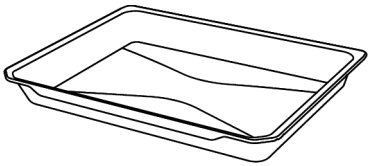
Standard-Tablett

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



Tiefes Tablett

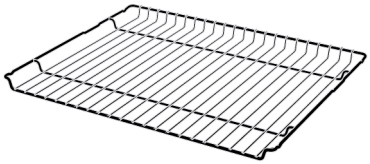
Für Gebäck, zum Braten oder Backen großer Stücke, für sehr saftige Lebensmittel sowie zum Fettauffangen beim Grillen.



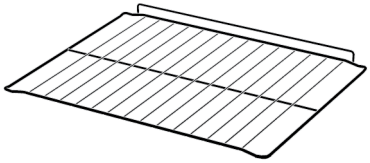
Draht-Grill

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Bei Modellen mit Drahtfachböden :

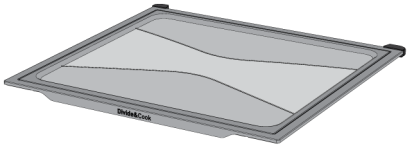


Bei Modellen ohne Drahtregale :



Trennblech

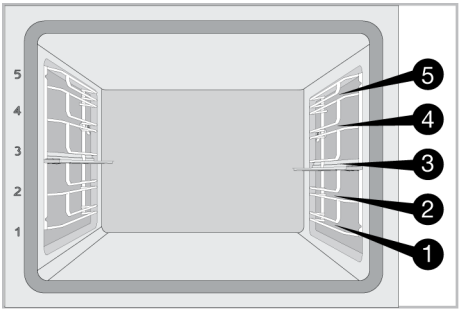
Diese wird verwendet, um den Kochbereich in zwei separate Bereiche zu unterteilen.



3.5 Verwendung von Produktzubehör

Kochregale

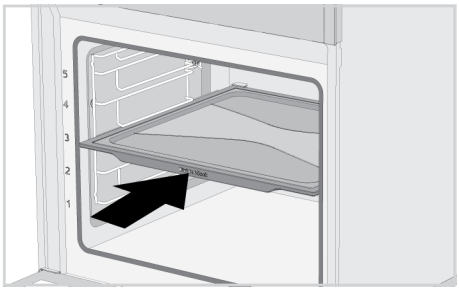
Im Kochbereich gibt es 5 Regalbebenen. Die Reihenfolge der Regale können Sie auch den Nummern am vorderen Rahmen des Backofens entnehmen.



Platzierung des Stegblechs

Um nur im oberen, unteren oder zusammen im unteren und oberen Bereich des Backofens zu garen, platzieren Sie die Stegblech auf der 3. Einschubleiste, wie in der folgenden Abbildung dargestellt..

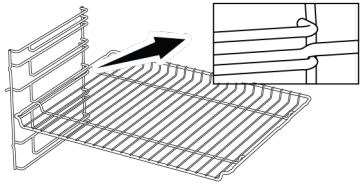
Setzen Sie das Stegblech 3 vor dem Einschieben gleichmäßig auf das Ende des Rostes und schieben Sie es dann fest in den Ofen. Wenn Sie es schräg aufstellen, wird das Stegblech beschädigt.



Drahtgrill auf die Garroste stellen

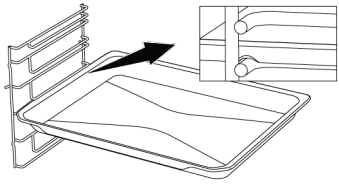
Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt vorne befinden. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Drahtrost am Anschlag des Gitterrostes befestigt werden.

Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



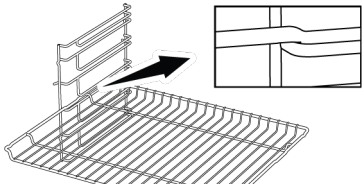
Tablett auf die Garroste stellen

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



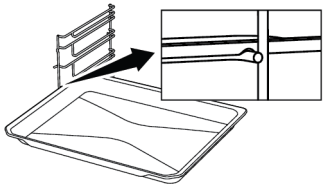
Stopperfunktion des Drahtgrills

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



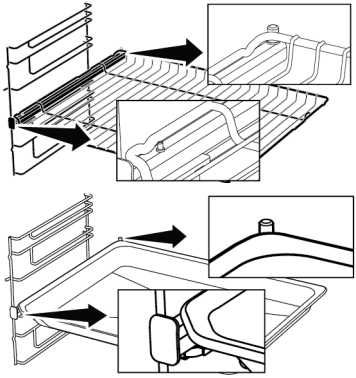
Funktion zum Anhalten des Tabletts

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



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

Dank Teleskopschienen lassen sich Tabletts oder der Drahtgrill einfach montieren und demontieren. Bei der Verwendung von Blechen und Drahtgrills mit der Teleskopschiene ist darauf zu achten, dass die Stifte an Vorder- und Rückseite der Teleskopschienen an den Kanten des Grills und des Tabletts anliegen (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)	2,8
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.

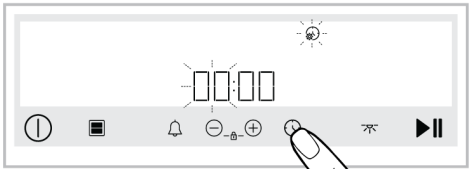
4 Erste Verwendung

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

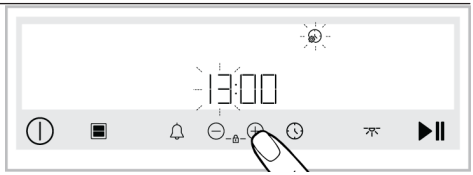
4.1 Erste Timer-Einstellung

Stellen Sie immer die Tageszeit ein, bevor Sie Ihren Ofen benutzen. Wenn Sie ihn nicht einstellen, können Sie in einigen Ofen-Modellen nicht kochen.

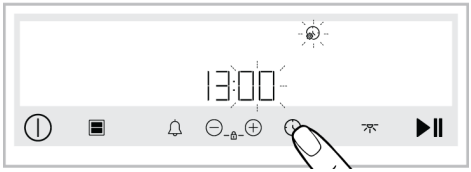
1. Beim ersten Einschalten des Backofens wird die am Backofen eingestellte Tageszeit auf dem Display angezeigt.
2. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste ⏲ etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungsmenü zu aktivieren.
   ⇨ Auf dem Display wird ein Countdown von 3- 2- 1 angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns ist das Einstellungsmenü aktiviert.
3. Berühren Sie die Tasten ⚙/⊕, bis das Symbol ⊖ auf dem Bildschirm erscheint.
4. Berühren Sie die Taste ⏲ um das Timerfeld zu aktivieren.
   ⇨ Das Timerfeld und das Symbol ⚙ blinken auf dem Bildschirm.



5. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren der Tasten ⊕/⊖ ein und aktivieren Sie das Minutenfeld durch erneutes Berühren der Taste ⏲ .



⇨ Das Minutenfeld und das Symbol ⚙ blinken auf dem Bildschirm.



6. Berühren Sie die Tasten ⊕/⊖, um die Minuten einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste ⏲ .



⇨ Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol ⚙ leuchtet dauerhaft.

Wird die erste Timer-Einstellung nicht vorgenommen, beginnt die Tageszeit mit 12:00. Sie können die Einstellung der Tageszeit später ändern, wie im Abschnitt **„Einstellungen“** beschrieben.

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

4.2 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.

Diese wird verwendet, um den Kochbereich in zwei separate Bereiche zu unterteilen.

3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen abgebrannt und somit beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen“ 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 bei zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Benutzung des Backofens

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

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

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

Ofenbeleuchtung

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

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

Beim Öffnen der Ofentür schaltet sich die Beleuchtung automatisch ein.

Wenn auf dem Bedienfeld die Taste vorhanden ist. In den Fällen, in denen die Backofenlampe automatisch ein- oder ausgeschaltet wird, können Sie die Lampe jederzeit durch Berühren der Taste ein- und ausschalten.

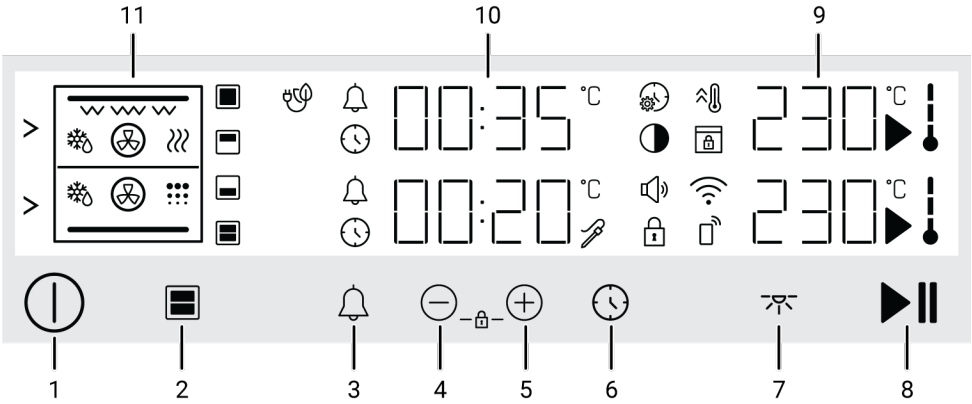
5.2 Bedienung der Backofensteuergerätes

Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens

- Die maximale Zeit, die für den Backvorgang eingestellt werden kann, beträgt 5:59 Stunden. In der Warnhaltefunktion beträgt diese Zeit 23:59 Stunden. Bei ei-

nem 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 und der Ofen die Temperatur erreicht, die Sie für schnelles Backen eingestellt haben. Für die Einstellung der Schnellvorwärmung siehe den Abschnitt **„Einstellungen“**.

Steuergerät



Tasten :

1 : Ein/Aus-Taste
2 : Auswahltaste für Kochbereich
3 : Alarm-Taste
4 : Taste für Verringerung und Vorrücken
5 : Taste für Steigerung und Vorrücken
6 : Taste Zeit und Einstellungen
7 : Lampen-Taste
8 : Taste Backen Start/Stopp

Anzeigebereiche :

9 : Temperaturanzeigebereich
10 : Timer/Daueranzeigebereich
11 : Funktionsanzeige

Anzeige-Symbole :

: Backzeit-Symbol
: Alarm-Symbol
: Symbol für Backen
: Symbol für die Ofeninnentemperatur
: Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)
: Symbol für Einstellungen
: Schlüssel Schloss-Symbol
: Volumenstand-Symbol
: Helligkeits-Symbol
: Auftau-Symbol
: Warmhaltesymbol
: Symbol des Backens mit Eco-Lüfter
: Einzelnes großes Symbol für den Kochbereich
: Symbol für unteren Kochbereich
: Symbol für oberen Kochbereich
: Symbol für doppelten Kochbereich
: Kontrollsymbol entfernen
: WLAN-Symbol *
: Selbstreinigungssymbol *
: Türschloss-Symbol *
: Symbol der Fleischsonde *

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

Einschalten des Ofens

Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ⏻ ein.

Das Stegblech nach dem Öffnen des Backofens nicht eingesetzt wird, erscheint die erste Betriebsfunktion des einzelnen großen Bereichs auf dem Bildschirm. Wird das Stegblech eingesetzt, wird die erste Arbeitsfunktion für den unteren Bereich angezeigt. Wenn sich das Display in diesem Zustand befindet, können die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Backzeit eingestellt werden.

> Wenn auf diesem Display keine Einstellung vorgenommen wird, schaltet sich der Backofen in ca. 3 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.

Kochen in einem großen Bereich, nur im unteren oder nur im oberen Bereich

✓ Die folgenden Schritte beschreiben das Garen im einzigen großen Teil, nur im unteren Teil oder nur im oberen Teil, jeweils für sich.

> Um in einem einzigen großen Bereich zu kochen, entfernen Sie das Stegblech aus dem Produkt.

1. Um in einem einzigen großen Bereich zu kochen, entfernen Sie das Stegblech aus dem Produkt. Wenn Sie nur im unteren oder nur im oberen Bereich kochen möchten, bringen Sie das Zwischenfachblech an.
2. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ⏻ ein.
   ⇨ Das Stegblech nach dem Öffnen des Backofens nicht eingesetzt wird, erscheint die erste Betriebsfunktion des einzelnen großen Bereichs auf dem Bildschirm. Wird das Stegblech eingesetzt, wird die erste Arbeitsfunktion für den unteren Bereich angezeigt.

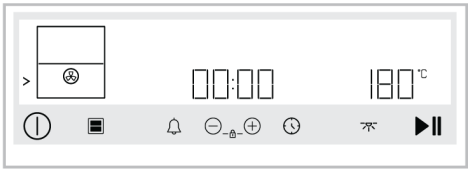


Illustration 1: Wenn das Stegblech eingelegt ist:

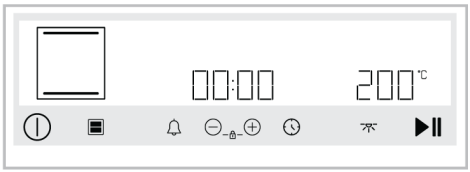
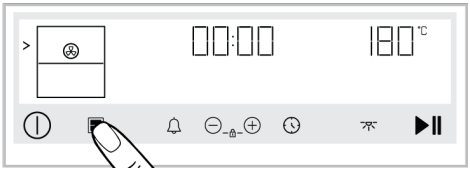
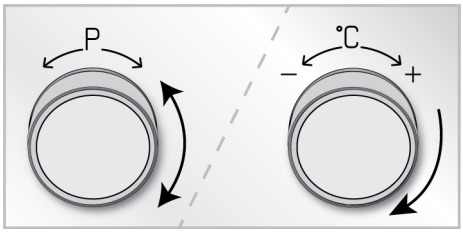


Illustration 2: Wenn das Stegblech nicht eingelegt ist:

3. Wenn das Stegblech eingelegt ist, wird der Bildschirm für den unteren Kochbereich aktiviert. Tippen Sie einfach auf ▣ die Taste, um den oberen Bereich auszuwählen.
   ⇨ > Symbol erscheint neben dem Funktionsbildschirm, der zum oberen Bereich gehört.



4. Wenn der Garbereich, in dem Sie garen möchten, aktiv ist, wählen Sie mit der Funktionstaste die gewünschte Funktion aus.
5. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturregler ein, wenn Sie diese Temperatur ändern möchten.



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.

6. Wenn Sie **ohne Einstellen der Garzeit** kochen möchten, tippen auf die ▶‖Taste, um mit dem Garen zu beginnen.

Wenn der Garvorgang gestartet wird, ohne die Garzeit einzustellen, schaltet sich der Backofen nach dem Garvorgang nicht automatisch aus. Der Benutzer muss den Garvorgang beenden.

⇨ Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu laufen und die abgelaufene Zeit erscheint auf dem Display. Auf dem Display werden die Symbole ▶ und ¦ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ¦ auf. Die nach dem Garvorgang vergangene Zeit wird auf dem Dauer/Stunde-Bildschirm angezeigt.

7. Wenn Sie die **Garzeit einstellen möchten** tippen Sie einmal auf die ⏲ Taste.

⇨ Auf der Anzeige erscheint das Symbol ⏲.

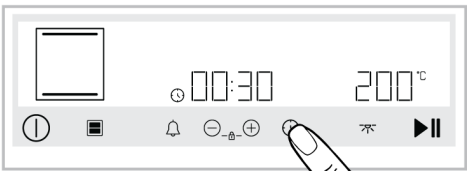


Illustration 3: Für einzelne große Bereiche:

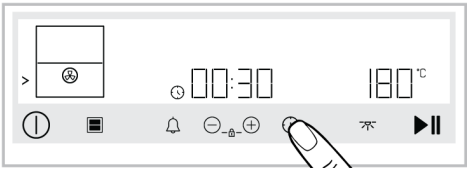


Illustration 4: Nur für den unteren Bereich:

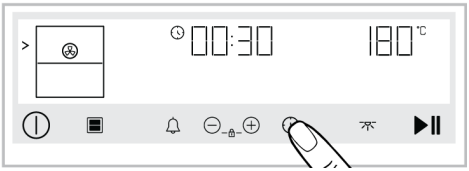


Illustration 5: Nur für den oberen Bereich:

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

8. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten ⊕ /⊖ ein.

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

9. Nachdem Sie die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Backzeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste ▶‖ um den Backvorgang zu starten.

⇨ Ihr Backofen startet sofort mit der gewählten Betriebsfunktion und Temperatur. Die auf dem Display eingestellte Backzeit wird heruntergezählt. Auf dem Display werden die Symbole ▶ und ¦ angezeigt. Wenn die Innentemperatur

des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ⁞ auf.

10. **Wenn Sie ohne Einstellung der Garzeit gekocht haben**, schaltet sich der Backofen nicht automatisch aus. 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.

11. **Wenn Sie mit der Einstellung der Garzeit gekocht haben**, erscheint nach Ablauf der eingestellten Garzeit der Text **„Ende“** auf dem Bildschirm, ein akustisches Signal ertönt und der Garvorgang wird beendet.

⇨ Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Während das akustische Warnsignal ertönt und der Text **"Ende"** auf dem Display erscheint, kann der Ofen durch Berühren der Taste ▶‖ auf unbestimmte Zeit weiterlaufen. Der Backofen wird ausgeschaltet, wenn die Taste ⏻ berührt wird. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

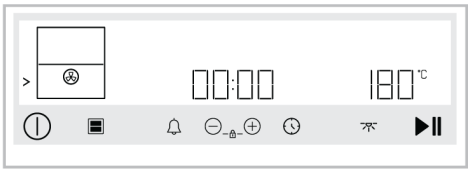
Im unteren und oberen Bereich zusammen kochen

✓ In den folgenden Schritten wird beschrieben, wie man verschiedene Gerichte im unteren und oberen Bereich gemeinsam zubereitet. Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, bestimmen Sie die Funktionen des oberen und unteren Bereichs, die für Ihre Mahlzeiten geeignet sind. Im Abschnitt „**Betriebsfunktionen des Backofens**“ finden Sie Kombinationen von Funktionen im oberen und unteren Bereich.

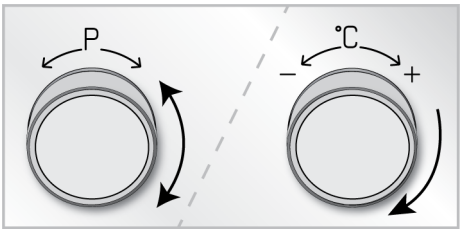
1. Legen Sie das Stegblech ein, und legen Sie Ihre Mahlzeiten auf die entsprechenden Einschubleisten der Backofenbereiche, in denen Sie kochen möchten.

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

⇨ dem Einschalten des Backofens wird die erste Funktionsfunktion des unteren Bereichs auf dem Bildschirm angezeigt.



3. Stellen Sie mit den Funktions- und Temperaturwahltasten die gewünschte Funktion und Temperatur im unteren Bereich ein.



⇨ > Symbol erscheint neben dem Funktionsbildschirm, der zum oberen Bereich gehört.

4. Wenn Sie ohne Einstellen der Garzeit kochen möchten, tippen auf die ▶‖Taste, um mit dem Garen zu beginnen.

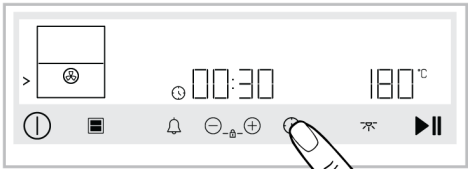
> ⓘ Wenn der Garvorgang gestartet wird, ohne die Garzeit einzustellen, schaltet sich der Backofen nach dem Garvorgang nicht automatisch aus. Der Benutzer muss den Garvorgang beenden.

⇨ Der untere Teil Ihres Backofens beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu arbeiten, und die vergangene Zeit wird auf dem Bildschirm angezeigt. Auf dem Display werden die Symbole ▶ und ⁞ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des

Symbols ┆ auf. Die nach dem Garvorgang vergangene Zeit wird auf dem Dauer/Stunde-Bildschirm angezeigt.

5. Wenn Sie die **Garzeit einstellen möchten** tippen Sie einmal auf die ⏲ Taste.

   ⇨ ⏲ Symbol erscheint auf dem Zeit/Dauer-Bildschirm im unteren Bereich.



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

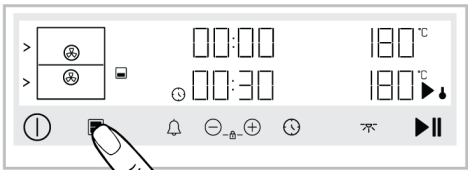
6. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten ⊕ /⊖ ein.

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

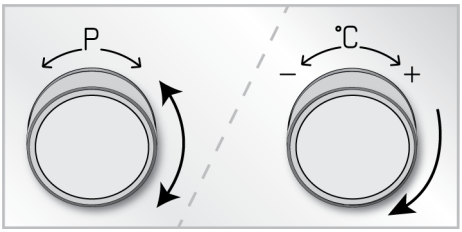
7. Nachdem Sie die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Backzeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste ▶II, um den Backvorgang zu starten.

   ⇨ Der untere Teil Ihres Backofens beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu arbeiten. Die auf dem Display eingestellte Backzeit wird heruntergezählt. Auf dem Display werden die Symbole ▶ und ┆ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ┆ auf.

8. Drücken Sie die ▣ Taste, um den oberen Bereich zu aktivieren.



9. Stellen Sie im oberen Bereich die gewünschte Arbeitsfunktion und Temperatur mit den Funktions- und Temperaturwahltasten ein.



   ⇨ > Symbol erscheint neben dem Funktionsbildschirm, der zum oberen Bereich gehört.

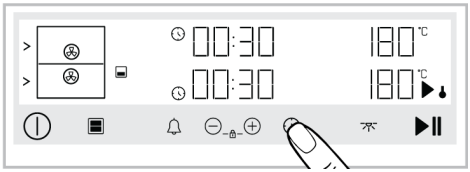
10. Wenn Sie **ohne Einstellen der Garzeit** kochen möchten, tippen auf die ▶II Taste, um mit dem Garen zu beginnen.

Wenn der Garvorgang gestartet wird, ohne die Garzeit einzustellen, schaltet sich der Backofen nach dem Garvorgang nicht automatisch aus. Der Benutzer muss den Garvorgang beenden.

   ⇨ Der obere Teil Ihres Backofens beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu arbeiten und die vergangene Zeit wird auf dem Bildschirm angezeigt. Auf dem Display werden die Symbole ▶ und ┆ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ┆ auf. Die nach dem Garvorgang vergangene Zeit wird auf dem Dauer/Stunde-Bildschirm angezeigt.

11. Wenn Sie die **Garzeit einstellen möchten** tippen Sie einmal auf die ⏲ Taste.

    ⇨ ⏲ Symbol erscheint auf dem Zeit/Dauer-Bildschirm im oberen Bereich.



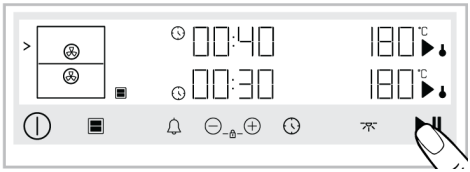
Um die Backzeit schnell einzustellen, können Sie die Taste ⊕ berühren, um die Backzeit auf 30 Minuten einzustellen, nachdem Sie die Betriebsfunktion und die Temperatur eingestellt haben, und dann die Tasten ⊕/⊖ verwenden, um die Zeit zu ändern.

12. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten ⊕ /⊖ ein.

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

13. Nachdem Sie die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Backzeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste ▶‖ um den Backvorgang zu starten.

    ⇨ Das obere Teil des Backofens beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur. zu arbeiten. Die auf dem Display eingestellte Backzeit wird heruntergezählt. Auf dem Display werden die Symbole ▶ und ⁞ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ⁞ auf.



14. **Wenn Sie ohne Einstellung der Garzeit gekocht haben**, schaltet sich der Backofen für beide Bereiche nicht automatisch aus. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst ausschalten. Beenden Sie den Garvorgang, indem Sie auf die Taste ▶‖ tippen, während der Bereich, in dem Ihr Garvorgang abgeschlossen ist, aktiv ist. Wenn das Garen im anderen Bereich abgeschlossen ist, aktivieren Sie zuerst den anderen Bereich mit der taste ▣ und tippen auf die ▶‖ Taste, um das Garen zu beenden. Wenn Sie beide Bereiche schließen möchten, tippen Sie auf die ⏻ Taste, um den Backofen vollständig auszuschalten.

15. **Wenn Sie mit Einstellen der Garzeit gekocht haben,** wird auf dem Temperaturanzeigebildschirm des Abschnitts, in dem die Garzeit abgeschlossen wurde, der Text **„Ende“** angezeigt, ein akustisches Warnsignal ertönt und dieser Bereich hört auf zu garen. Der andere Bereich arbeitet weiter, bis die Garzeit vorbei ist. Wenn die Garzeit im anderen Bereich abgeschlossen ist, wird auf dem Temperaturanzeige dieses Abschnitts der text **„Ende“** angezeigt, ein akustisches Warnsignal ertönt und das Fach hört auf zu garen.

    ⇨ In jedem Bereich ertönt die Warnung am Ende der Alarmperiode zwei Minuten lang. Während das akustische Warnsignal ertönt und der Text **"Ende"** auf dem Display erscheint, kann der Ofen durch Berühren der Taste ▶‖ auf unbestimmte Zeit weiterlaufen. Der Backofen wird ausgeschaltet, wenn die Taste ⏻ berührt wird. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

5.3 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 Steuergerät vor Störungen schützen.

1. Berühren Sie die Tasten ⊕/⊖ gleichzeitig, bis das Symbol 🔒 auf dem Bildschirm erscheint.



⇨ Das Symbol 🔒 erscheint auf der Anzeige und die Tastensperre ist aktiviert. Wenn bei eingestellter Tastensperre eine beliebige Taste berührt wird, ertönt 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 Tasten sperre

1. Berühren Sie die Tasten ⊕/⊖ gleichzeitig, bis das Symbol 🔒 vom Bildschirm verschwindet.

» Das Symbol 🔒 verschwindet von der Anzeige und die Tastensperre ist deaktiviert.

Einstellung des Alarms

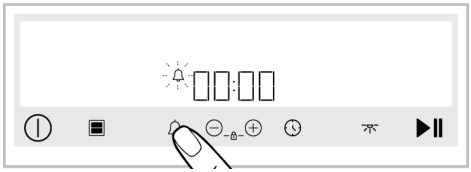
Sie können das Steuergerät des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Backen verwenden.

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

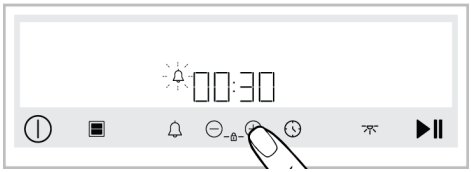
Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.

1. Berühren Sie die Tasten 🔔 um die Alarmperiode einzustellen.

⇨ Das Symbol 🔔 beginnt auf der Anzeige zu blinken.



2. Stellen Sie die Weckzeit mit den Tasten ⊕/⊖ ein. Berühren Sie erneut die Taste 🔔, um die Einstellung zu bestätigen.



⇨ Das Symbol 🔔 leuchtet kontinuierlich und die Alarmzeit beginnt auf dem Bildschirm herunterzuzählen. Wenn die Weckzeit und die Backzeit zur gleichen Zeit eingestellt werden, wird die kürzere Zeit auf der Anzeige angezeigt.

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

Ausschalten des Weckers

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

   ⇨ Die akustische Warnung wird gestoppt.

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

1. Berühren Sie die Tasten 🔔 um die Alarmperiode zurückzusetzen. Berühren Sie die Taste ⊖, bis das Symbol **„00:00“** auf dem Bildschirm erscheint.
2. Sie können den Alarm auch abbrechen, indem Sie die Taste 🔔 längere Zeit drücken.

Lautstärke einstellen

Sie können die Lautstärke Ihrer Steuereinheit 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.
2. Berühren Sie die Tasten ⊕/⊖, bis 🔊 auf dem Bildschirm erscheint.
3. Aktivieren Sie die Lautstärkeeinstellung, indem Sie die Taste 🕒 erneut berühren. **(b-1, b-2)**
4. Stellen Sie den gewünschten Ton mit den Tasten ⊕/⊖ ein.

   ⇨ Die ausgewählte Lautstärkeeinstellung wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste 🕒 um zum Einstellungsmenü zurückzukehren.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit

Sie können die Helligkeit des Bildschirms des Steuergeräts 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.
2. Berühren Sie die Tasten ⊕/⊖, bis auf dem Bildschirm ◑ erscheint.
3. Aktivieren Sie die Helligkeitseinstellung, indem Sie erneut die Taste 🕒 berühren.
4. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten ⊕/⊖ ein. **(d-1, d-2, d-3)**

   ⇨ Die ausgewählte Helligkeit wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste 🕒 um zum Einstellungsmenü zurückzukehren.

Einstellung der Schnellvorheizfunktion (Booster)

Sie können das Backen 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.
2. Berühren Sie die Tasten ⊕/⊖, bis das Symbol 🌡 auf dem Bildschirm erscheint.
3. Aktivieren Sie die Einstellung für das Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste 🕒 erneut berühren.
4. Mit den Tasten ⊕/⊖ schalten Sie die Einstellung **„AUS“** auf dem Display auf **„EIN“**.

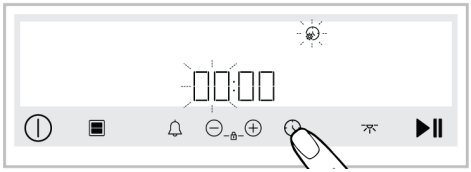
   ⇨ Die ausgewählte Einstellung für das schnelle Vorheizen wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste um zum Einstellungsmenü zurückzukehren.

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

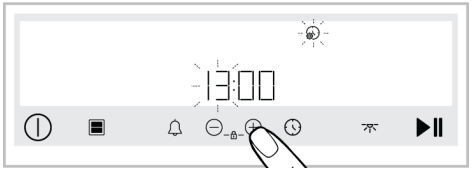
Ändern der Tageszeit

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

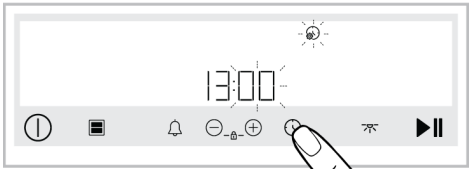
1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste ⏲ etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungsmenü zu aktivieren.
2. Berühren Sie die Tasten ⊕/⊖, bis das Symbol ⏲ auf dem Bildschirm erscheint.
3. Berühren Sie die Taste ⏲ um das Timerfeld zu aktivieren.
   ⇨ Das Timerfeld und das Symbol ⏲ blinken auf dem Bildschirm.



4. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren der Tasten ⊕/⊖ ein und aktivieren Sie das Minutenfeld durch erneutes Berühren der Taste ⏲ .



   ⇨ Das Minutenfeld und das Symbol ⏲ blinken auf dem Bildschirm.



5. Berühren Sie die Tasten ⊕/⊖, um die Minuten einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste ⏲ .

   ⇨ Die eingestellte Tageszeit wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste ⏲ um zum Einstellungsmenü zurückzukehren.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

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

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

- Beim Öffnen der Ofentür kann beim Backen und auch noch eine Weile später heißer Dampf entweichen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Backen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.

- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.
- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Fettdichtes Papier, das aus dem Behälter überläuft, kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Backwerks beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.

6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wenn Sie ein externes Kochgeschirr verwenden, bevorzugen Sie dunkles, antihaftbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Drahtgrill verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgrills, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Backzeit und die Unterseite von Backwaren wird nicht gleichmäßig braun.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, kann sich auf der Unterseite der Speisen eine leichte Bräunung zeigen. In diesem Fall müssen Sie die Garzeit möglicherweise um etwa 10 Minuten verlängern.
- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder vermindern die Temperatur um 10 °C.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus.
- Wenn der Kuchen innen gut durchgebacken, aber außen klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Backzeit verlängern.

Tipps für das Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer. Bestreichen Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und etwas Joghurt.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.

- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zubereitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

Gartabelle für Gebäck und Backwaren in einem einzigen großen Teil

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kuchen auf dem Tablett	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	180	30 … 40
Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	3	190	40 … 50
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 … 35
	Standard-Tablett *	Heißluft	2	160	35 … 45
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	3	160	30 … 40
	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	3	160	35 … 45
Keks	Gebäck-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	170	25 … 35
	Gebäck-Tablett *	Heißluft	3	170	30 … 40
Gebäck	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	200	30 … 40
Brötchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	200	25 … 35
	Standard-Tablett *	Heißluft	3	180	30 … 40
Ganzes Brot	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	200	35 … 45
	Standard-Tablett *	Heißluft	3	200	35 … 45
Lasagne	Rechteckiger Behälter aus Glas/Metall auf Drahtgrill. **	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 … 40
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	180	60 … 75
	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Heißluft	3	170	60 … 80
Pizza	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	250 … 280	8 … 15
	Standard-Tablett *	Pizza-Funktion	3	250 … 280	6 … 12

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 Kochen mit zwei Tabletten

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	1 - Standard-Tablett * 4 - Gebäck-Tablett *	Heißluft	1 - 4	160	35 … 45
Keks	2 - Standard-Tablett * 4 - Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	170	30 … 40
Brötchen	2 - Standard-Tablett * 4 - Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	180	30 … 40

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.

Gartabelle für Gebäck und Backwaren im oberen Bereich

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	4	190	45 … 55
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	4	160	40 … 50
Keks	Gebäck-Tablett *	Heißluft	4	170	30 … 40
Brötchen	Standard-Tablett *	Heißluft	4	180	35 … 45

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.

Gartabelle für Gebäck und Backwaren im unteren Bereich

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	1	190	45 … 55
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	1	160	40 … 50
Pizza	Standard-Tablett *	Pizza-Funktion	2	250 … 280	10 … 15

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.

"Öko-Heißluft" operating function

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

Cooking table for "Öko-Heißluft" operating function in single large section

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	2	160	35 … 50
Keks	Standard-Tablett *	3	200	30 … 40
Brötchen	Standard-Tablett *	2	200	35 … 50
* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.				

Cooking table for "Öko-Heißluft" operating function in upper large section

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	4	180	35 … 50
Keks	Standard-Tablett *	4	200	45 … 55
Brötchen	Standard-Tablett *	4	220	35 … 50
* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.				

6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

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

Gartabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel in einem einzigen großen Bereich

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Tablett *	Umluft	3	15 Min. 250/max, nach 180 … 190	60 … 80
Lammhaxe (1,5-2 kg)	Standard-Tablett *	Umluft	3	170	85 … 110
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	Umluft	2	15 Min. 250/max, nach 210	65 … 85
	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	„3D“-Funktion	2	15 Min. 250/max, nach 210	65 … 85
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Tablett *	Umluft	1	25 Min. 250/max, nach 180 … 190	150 … 210
	Standard-Tablett *	„3D“-Funktion	1	25 Min. 250/max, nach 180 … 190	150 … 210
Fisch	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	Umluft	3	200	20 … 30
	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	„3D“-Funktion	3	200	20 … 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Gartabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel im oberen Bereich

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Standard-Tablett *	Heißluft	4	15 Min. 250/max, nach 210	80 … 105
Fisch	Standard-Tablett *	Heißluft	4	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.

Gartabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel im unteren Bereich

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Standard-Tablett *	Heißluft	1	15 Min. 250/max, nach 210	70 … 95
Fisch	Standard-Tablett *	Heißluft	1	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

Beim Grillen werden rotes Fleisch, Fisch und Geflügelfleisch schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen nicht aus. Besonders geeignet zum Grillen sind Filetstücke, Fleischspieße, Würste sowie saftiges Gemüse (Tomaten, Zwiebeln usw.).

Allgemeine Warnungen

- Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, stellen eine Brandgefahr dar. Grillen Sie nur Lebensmittel, die für ein intensives Grillfeuer geeignet sind. Stellen Sie die Lebensmittel auch nicht zu weit hinter den Grill. Hier ist es am heißesten und fettige Speisen können Feuer fangen.
- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit geöffneter Ofentür. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!**

Tipps und Tricks zum Grillen

- Bereiten Sie das Grillgut so vor, dass es in Dicke und Gewicht möglichst ähnlich ist.
- Legen Sie die zu grillenden Stücke auf den Drahtgrill oder das Backblech mit Drahtgrill und verteilen Sie sie so, dass sie die Abmessungen des Ofens nicht überschreiten.
- Je nach Dicke der zu grillenden Stücke können die in der Tabelle angegebenen Garzeiten variieren.
- Schieben Sie das Drahtgitter oder das Backblech mit dem Rost auf die gewünschte Ebene im Ofen. Wenn Sie auf einem Gitterrost backen, schieben Sie das Backblech auf die untere Schiene, um das Fett aufzufangen. Das Backblech, das Sie einschieben, sollte groß genug sein, um die gesamte Grillfläche abzudecken. Dieses Backblech ist möglicherweise nicht im Lieferumfang enthalten. Geben Sie etwas Wasser in das Backblech, um die Reinigung zu erleichtern.

Garplatte für einzelnen großen Bereich

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

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Gemüsegratin	Draht-Grill	4 - 5	220	20 … 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	2 … 4
Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.				
Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.				

Garplatte für den oberen Teil

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

6.1.4 Testspeisen

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

Garplatte für Testgerichte in einem einzelnen großen Bereich

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	140	20 … 30
	Standard-Tablett *	Heißluft	3	140	15 … 25
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 … 35
	Standard-Tablett *	Heißluft	2	160	35 … 45
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	3	160	30 … 40
	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	3	160	35 … 45

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	180	60 … 75
	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Heißluft	3	170	60 … 80
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 Kochen mit zwei Tabletten

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	2 - Standard-Tablett * 4 - Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	140	15 … 25
Kleine Kuchen	1 - Standard-Tablett * 4 - Gebäck-Tablett *	Heißluft	1 - 4	160	35 … 45
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.					

Garplatte für einzelnen großen Bereich

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

Der Tisch zum gemeinsamen Kochen in den unteren und oberen Abschnitten

Beschreibung des Kochabschnitts	Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Oberer	Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	2	150	35 … 50
Unterer	Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	2	150	35 … 50
Oberer	Ganzes Huhn	Standard-Tablett *	Heißluft	4	15 Min. 250/ max, nach 190	80 … 100
Unterer	Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	1	180	45 … 55

Beschreibung des Kochabschnitts	Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Oberer	Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	4	180	45 … 55
Unterer	Fisch	Standard-Tablett *	Heißluft	1	200	20 … 30
Oberer	Fisch	Standard-Tablett *	Heißluft	4	200	20 … 30
Unterer	Brötchen	Standard-Tablett *	Heißluft	1	180	35 … 50
Oberer	Brötchen	Standard-Tablett *	Heißluft	4	180	30 … 45
Unterer	Pizza	Standard-Tablett *	Pizza	2	250	10 … 17

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.

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 Reinigungsmittel.
- 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.

Inox - Edelstahlteile

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

Oberflächen

- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Wenn Ihr Gerät mit der „Einfache Dampfreinigung“-Funktion ausgestattet ist, können Sie leichte Verschmutzungen besonders bequem beseitigen. (Siehe “Einfache Dampfreinigung [▸ 88]”.)
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlenen Ofen- und Grillreiniger und einen nicht kratzenden Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.
- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.

Katalytische Oberflächen

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

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie 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 Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

7.2 Reinigung des Zubehörs

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

7.3 Bedienfeld reinigen

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

7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

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

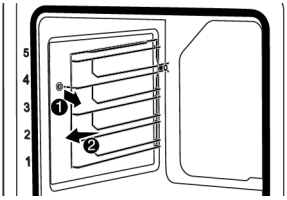
Reinigung der Seitenwände des Ofens

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

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

Zum Entfernen der seitlichen Drahtablagen:

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



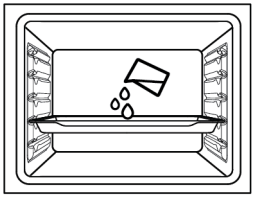
3. Um die Einlegeböden wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden.

7.5 Einfache 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.

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Füllen Sie 500 ml Wasser in das Blech und stellen Sie sie auf die zweite Schiene des Backofens.



3. Wählen Sie die einfache Dampfreinigungsfunktion. Die Reinigungsdauer erscheint auf dem Display und kann nicht geändert werden.

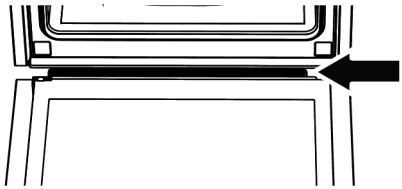
Öffnen Sie die Tür und wischen Sie das Innere des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.

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 einfachen Dampfreinigung wird erwartet, dass das zugegebene Wasser 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.

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



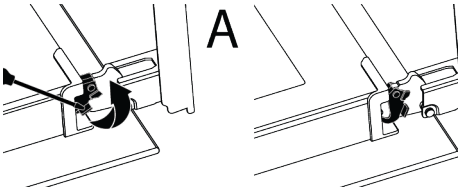
7.6 Reinigung der Ofentür

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

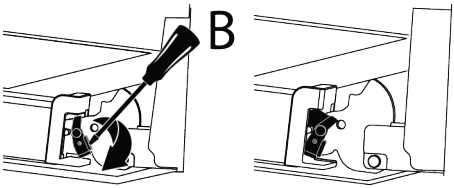
Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel.

Entfernen der Ofentür

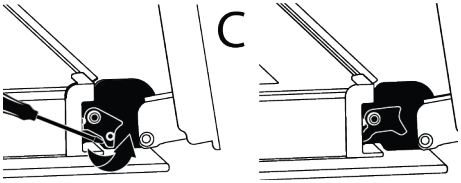
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
3. Die Scharniertypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen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



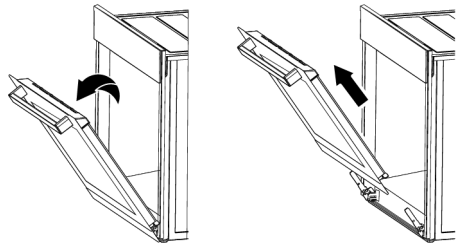
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.



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



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



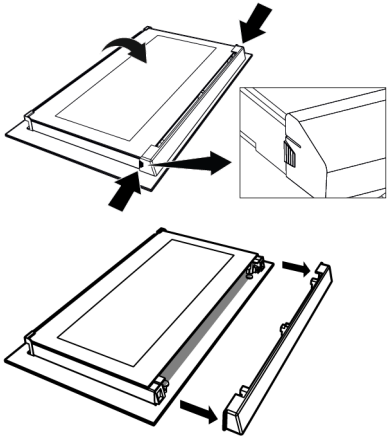
8. Ziehen Sie die entfernte Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier zu lösen und zu entfernen.

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

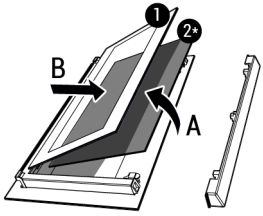
7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

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

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



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



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

4. Wenn Ihr Produkt ein Innenglas (2) hat, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um es zu entfernen (2).

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

7.8 Reinigen der Backofenlampe

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

Ofenbeleuchtung austauschen

Allgemeine Warnungen

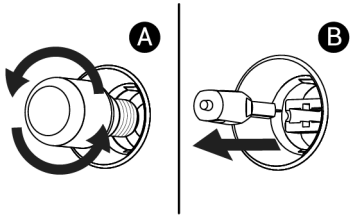
- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Gerät ausschalten und warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 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.



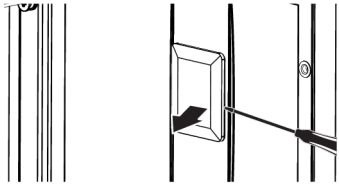
3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



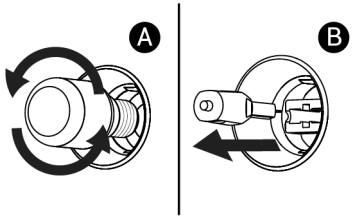
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

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

(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.