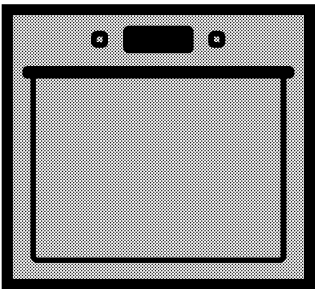


Built-in Oven

User manual



BIR36400XOS

EN | IT | DE

285.4446.97/R.AA/08.10.2015/2-1

Please read this user manual first!

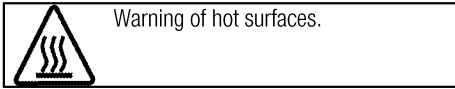
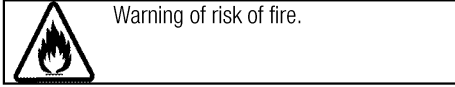
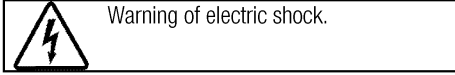
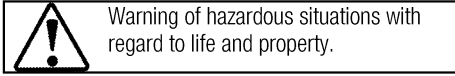
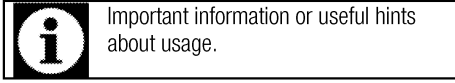
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	7
Package information	7

2 General information 8

Overview	8
Package contents	9
Technical specifications	10

3 Installation 11

Before installation	11
Installation and connection	12
Future Transportation.....	13

4 Preparation 14

Tips for saving energy	14
Initial use	14
Time setting	14
First cleaning of the appliance	14

Initial heating	14
-----------------------	----

5 How to operate the oven 16

General information on baking, roasting and grilling	16
How to operate the electric oven	16
Operating modes.....	16
How to operate the oven control unit	18
Cooking times table.....	22
How to operate the grill.....	24
Cooking times table for grilling	24

6 Maintenance and care 25

General information.....	25
Cleaning the control panel	25
Cleaning the oven	25
Removing the oven door	26
Removing the door inner glass	26
Replacing the oven lamp.....	27

7 Troubleshooting 28

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by grabbing the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.

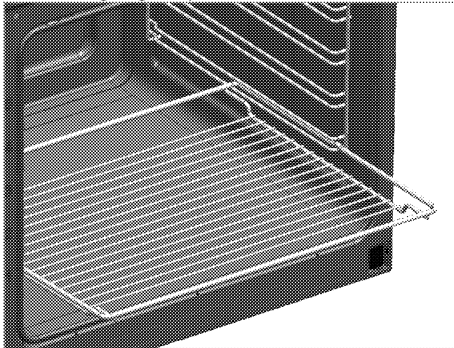
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- 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.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- 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 heat

accumulation might damage the bottom of the oven.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.

- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is

operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

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. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

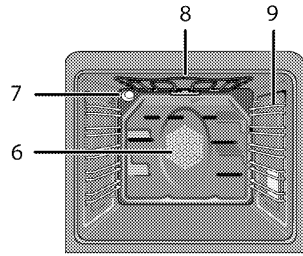
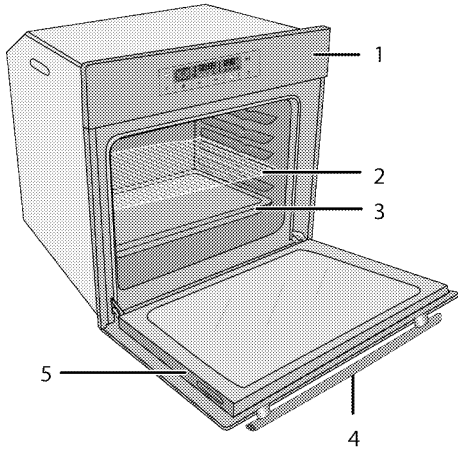
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

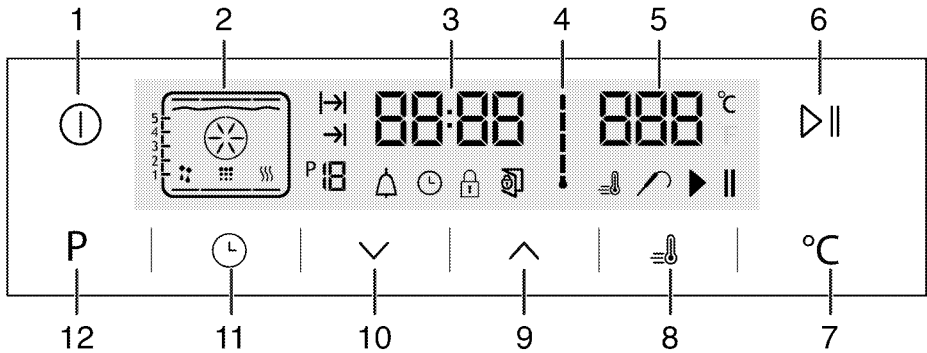
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|---|--------------------------------|
| 1 | Control panel | 6 | Fan motor (behind steel plate) |
| 2 | Wire shelf | 7 | Lamp |
| 3 | Tray | 8 | Top heating element |
| 4 | Handle | 9 | Shelf positions |
| 5 | Door | | |



- | | |
|----|------------------------------------|
| 1 | ON/OFF key |
| 2 | Function display |
| 3 | Current time indicator field |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol |
| 5 | Temperature indicator field |
| 6 | Start/stop cooking key |
| 7 | Temperature setting key |
| 8 | Booster symbol (rapid pre-heating) |
| 9 | Plus key |
| 10 | Minus key |
| 11 | Adjustment key |
| 12 | Return Key to function display |

Package contents

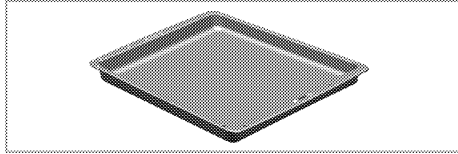


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

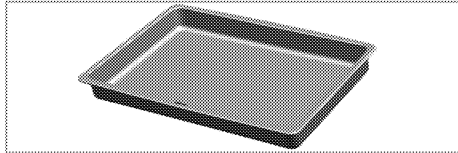
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



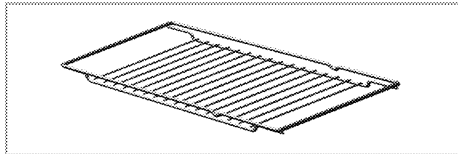
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. **Wire Shelf**

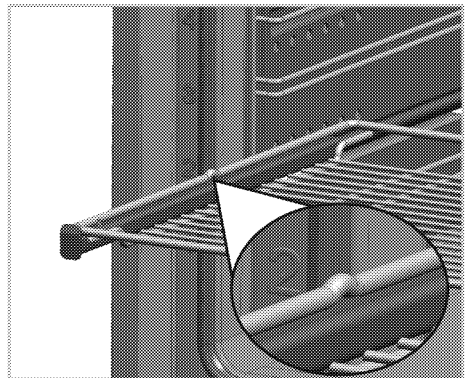
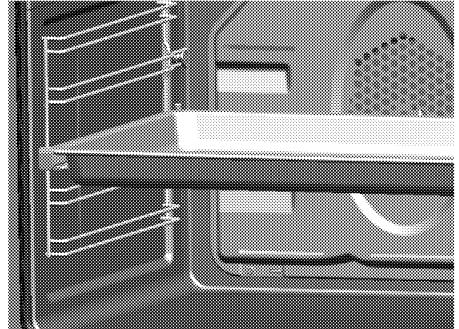
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the rear edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation, page 11.*



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.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety

distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



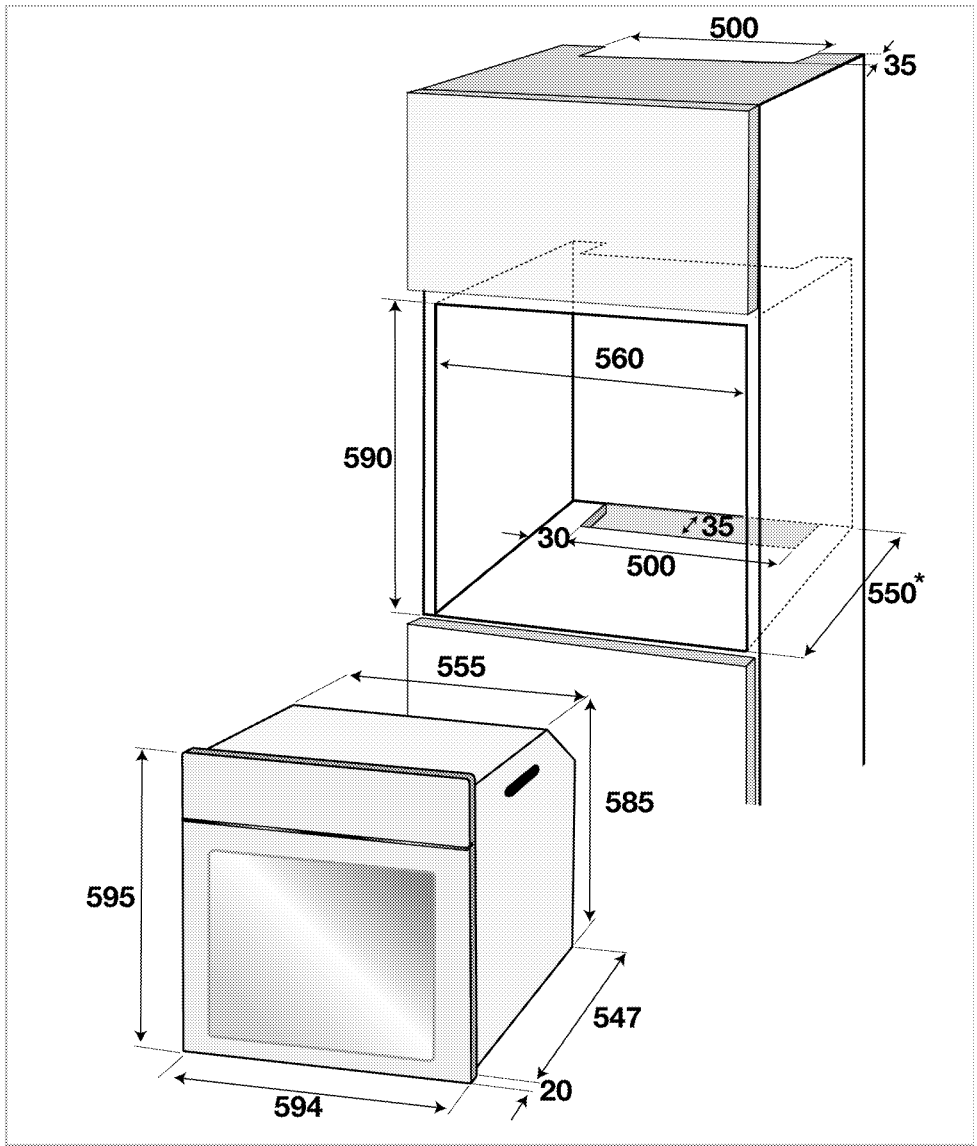
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician

while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

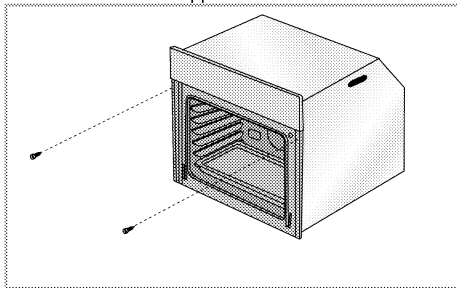


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

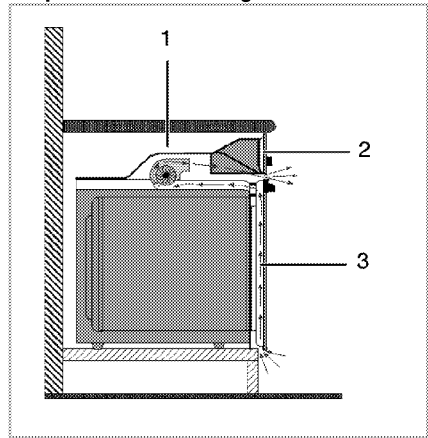
Plug the power cable into the socket.

Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

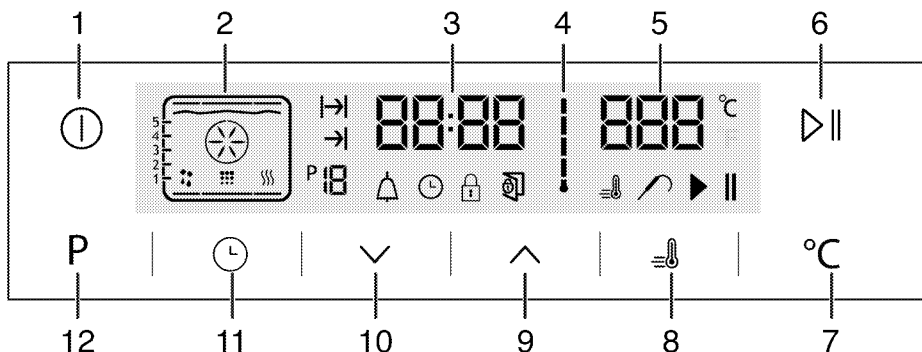
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.

- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting



- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

1. At the initial operation of the oven symbol lights up, touch keys to set the hour.
2. Confirm the setting by touching symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



If the current time is not set, time indicator will start increasing/moving up from 12:00. symbol will be activated to indicate that the current time has not been set. It will disappear as soon as the time is set.

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 16*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.

6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 16*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 24*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 24*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such

a way that the space covered does not exceed the size of the heater.

- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

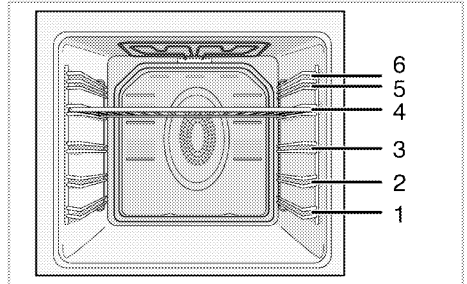
How to operate the electric oven

Switching off the electric oven

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

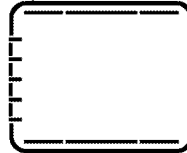
Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.



Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

1. Top and bottom heating



Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

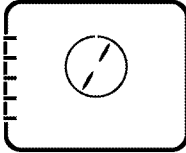
Suitable rack position will be displayed on screen.

2. **Fan supported bottom/top heating**



Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

3. **Surf function**



Hot air heated by the fan assisted heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

4. **"3D" function**



Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

5. **Pizza function**



The bottom heating and fan assisted heating are in operation. Suitable for baking pizza.

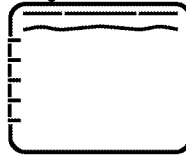
6. **Full grill+Fan**



Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

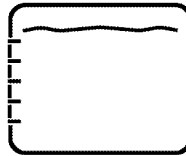
7. **Full grill**



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

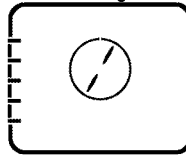
8. **Grill**



Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

9. **Slow cooking/Eco Fan Heating**



To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit.

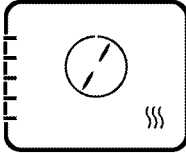
Cooking times related to this function are indicated in 'Slow cooking/Eco Fan Heating' table.

10. **Bottom heating**



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

11. **Keep warm**



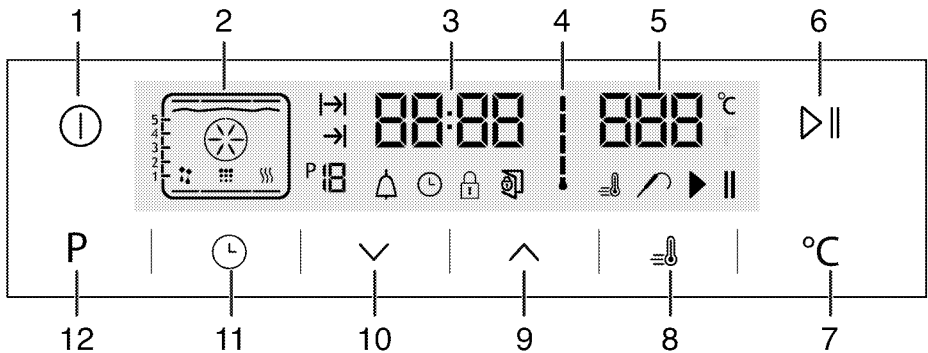
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

12. **Operating with fan**



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

How to operate the oven control unit

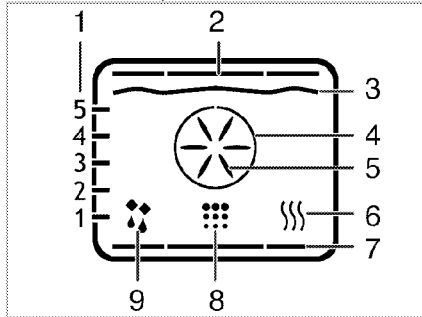


- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

- : Cooking Time symbol
- : End of Cooking Time symbol
- : Function number
- : Alarm symbol
- : Clock symbol
- : Keylock symbol
- : Open door symbol
- : Booster symbol (rapid pre-heating)
- : Meat Probe symbol
- : Cooking pause symbol
- : Cooking starting symbol

Function table:

Function table indicates the operating functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.



- 1 Shelf positions
- 2 Top heater
- 3 Grill heater
- 4 Boost heater
- 5 Boost fan
- 6 Keep warm
- 7 Bottom heater
- 8 Cleaning position
- 9 Operating with fan position

i Functions vary depending on the product model!

i Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

i While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

i Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.

i Even if the oven is off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

How to operate the oven

1. Touch the key for approx. 2 seconds to open the oven.
- » First operating function appears on display after the oven turns on. When the display is in this mode, cooking time, the end of cooking time and Booster (quick heating) function can be set.

i Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on this screen.

Manual cooking by selecting temperature and operating function


You can do cooking by selecting temperature and operating function specific to your meal, manually controlling without setting the cooking duration.


1. First operating function appears on display after touching button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching button.
- » symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching keys.
5. Confirm the temperature setting by touching key.
6. Put your dish into the oven.
7. Touch key to start cooking if temperature and operating function are appropriate. symbol appears on display.


» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

Function table	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Top and bottom heating	200	40-320
Fan supported bottom/top heating	175	40-280
Surf	180	40-280
"3D" function	205	40-280
Pizza function	210	40-320
Fan assisted large grill	200	40-280
Full grill	280	40-280
Low grill	290	40-280
Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100

i At temperatures 280°C and higher, the oven operates for max. 2 hours.


8. The oven does not turn off automatically due to the manual cooking without setting the cooking time. You can finish cooking by touching  || key once again.


» The oven finishes the cooking and  symbol appears on display.


9. Touch the  button for approx. 2 seconds to close the oven.


Cooking by setting the cooking time;


You can ensure that the oven turns off by selecting temperature and operating function specific to your meal and setting the cooking time, manually controlling without setting the cooking duration.


1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.

2. Select the operating function by touching the  keys.



3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.


»  symbol flashes.

4. Set the desired temperature touching  keys.


5. Confirm the temperature setting by touching  key.

6. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.

7. Set the cooking time by touching  keys and confirm the setting by touching  key.

» Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.

8. Put your dish into the oven.

9. Touch  || key to start cooking if temperature, operating function and cooking time are appropriate.

 symbol appears on display.

» The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.

» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

10. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.


11. Touch any key to silence the alarm.


» Alarm stops and the oven finishes operating automatically.


Setting the end of cooking time to a later time;


You can ensure that the oven runs and turns off automatically by setting temperature and operating function specific to your meal, the cooking time and end


of cooking to a later time, manually controlling without setting the cooking duration.


1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.

2. Select the operating function by touching the  keys.



3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.


»  symbol flashes.



4. Set the desired temperature touching  keys.



5. Confirm the temperature setting by touching  key.


6. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.

7. Set the cooking time by touching  keys and confirm the setting by touching  key.

» Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.

8. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.

9. Set the cooking time by touching  buttons and confirm the setting by touching  key.

» Once the end of cooking time is set,  symbol will appear on display continuously.

10. Put your dish into the oven.

11. Touch  || key to start cooking if temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time are appropriate.  symbol appears on display.

» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time.

Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature.

Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

12. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.

13. Touch any key to silence the alarm.

» Alarm stops and the oven finishes operating automatically.



If you want to cancel only cooking time or cooking time plus the end of cooking time after you have set them, you need to reset the cooking time.

Setting the booster (Quick Pre-heating)

Use Booster (Rapid Pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.



Booster cannot be selected in defrosting, keeping warm and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

1. Touch key after setting the temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time.
 - » symbol appears continuously and booster (rapid pre-heating) setting is enabled.
 - » Booster symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.
2. Touch the key again in order to cancel booster function.
 - » symbol disappears and booster (rapid pre-heating) setting is disabled.

Switching off the electric oven

Touch key to switch off the oven.

Activating the keylock

You can prevent oven from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch until appears on display.
 - » "OFF" will appear on the display.
2. Press to activate the key lock.
 - » Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the symbol remains lit. Confirm by touching .



Oven keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

To deactivate the keylock,

1. Touch until symbol appears on display.
 - » "On" will appear on the display.
 2. Disable the key lock by pressing the key.
 - » "OFF" will appear once the key lock is deactivated.
- Confirm by touching .



Oven keys are not functional when the Key lock function is activated. Key lock settings will not be cancelled in case of power outage.

Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch until symbol appears on display.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using / keys.
 - » symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.
3. At the end of the alarm time, symbol starts flashing and the audio warning is heard.

Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.
 - » Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

Cancelling the alarm;

1. Touch until symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold key until "00:00" is displayed.



Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing the time of the day

1. Touch key in short intervals until symbol appears on display.
2. Touch / keys to set the hour.
3. Confirm the setting by touching symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

Adjusting the volume

1. While the oven is in Standby mode, touch key in short intervals until 'VOL' appears on display.
2. Press / keys to set one of L0, L1 or L2 tones.
3. Press key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting

Adjusting the Eco lamp setting

1. While the oven is in Standby mode, touch key in short intervals until 'LP' appears on display.
2. Press / keys to set On or ECO option.
3. Press key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting
4. When set to ON; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON continuously.
5. When set to ECO; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

If any key is touched during operation (excluding and keys) the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 30
Cakes in mould*	One level		2	180	50 ... 60
Cakes in cooking paper*	One level		3	165	25 ... 30
	2 levels		1 - 3	165	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Sponge cake*	One level		3	200	8 ... 12
	2 levels		1 - 5	200	15 ... 20
	3 levels		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 3	165	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Pizza***	One level		1 - 2	310	4 ... 7
	One level		3	310	4 ... 7
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 70
	One level		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

* It is suggested to perform preheating for all foods. *** (310 °C) When a pizza stone – peel is used

Slow cooking/Eco Fan Heating



Do not change the cooking temperature after cooking starts in Slow cooking/Eco Fan Heating mode.



Do not open the door during cooking in the Slow cooking/Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Meat-Casserole	One level		2	160	100 ... 120
Chicken-Casserole	One level		2	160	70 ... 100
Haricot Bean	One level		2	160	130 ... 150
Eggplant-Casserole	One level		2	160	130 ... 150
Steak – Whole	One level		2	160	110 ... 130
Steak – Sliced	One level		2	160	100 ... 120
Cakes in cooking paper	One level		2	185	35 ... 40
Cookies	One level		2	185	30 ... 35
Dough pastry	One level		2	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		2	200	40 ... 45

- Perform a preheating for 6-7 minutes.
- White/red meats have to be flipped over in the pan prior to cooking until boiled down.
- Haricot beans have to be boiled for 30 minutes prior to cooking. You may directly use canned bean.
- Covering the cooking pan will increase performance of cooking.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

For the best cooking results (Surf function):

- You can cook foods made of dense dough such as buns, cake in paper, cookies or biscuits simultaneously in 1, 2 or 3 trays thanks to the homogenous heat distribution ensured by this function.
- You may cook wet dough foods such as apple pie and tart in tray simultaneously in 2 trays.
- Cooking large amount of foods containing much liquid or yeasted dough in a single tray will improve the cooking result. More homogenous cooking is obtained in large volume foods which are rising as the hot air comes from the side walls as well, which is a function not contained in conventional ovens.
- Time and energy can be saved and perfect cooking results can be obtained thanks to the multi-tray cooking feature of this function.

How to operate the grill



WARNING

Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

1. First operating function appears on display after touching button to open the oven.
2. Touch to select the desired grill function.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching button.
» symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching keys.
5. Confirm the temperature setting by touching key.
6. Touch key to start grilling if temperature and operating function are appropriate. symbol appears on display.
» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature

Grilling with electric grill

symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

7. You can finish grilling by touching button once again.
» The oven finishes grilling and symbol appears on display.

Switching off the grill

1. Touch the button for approx. 2 seconds to close the oven.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling


Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4..5	20...25 min. #
Sliced chicken	4..5	25...35 min.
Lamb chops	4..5	20...25 min.
Roast beef	4..5	25...30 min. #
Veal chops	4..5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.


depending on thickness

6 Maintenance and care


General information


Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

 **DANGER:**
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

 **DANGER:**
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!


- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

 Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the control panel

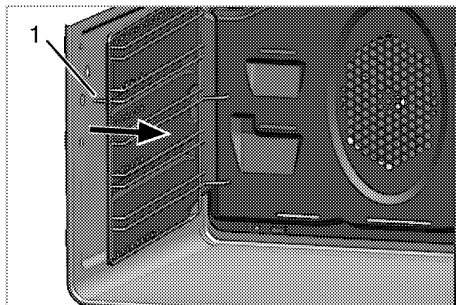
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

 Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

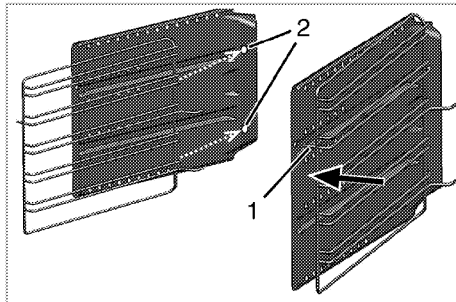
Cleaning the oven


To clean the side wall

1. Remove pin (1) of the side rack by pulling it in the direction of arrow with the side wall it is mounted.

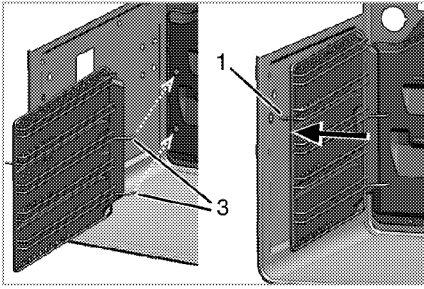


2. Remove the side rack and side wall completely by pulling it towards you.
3. Remove the side rack from the holes (2) on the oven wall by pulling.
4. To clean the side rack and side wall, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
5. Place side rack by pulling to holes (2) on the back of side wall.



 If you have the flexi telescopic feature of your product; there is one hole on the back surf side wall. Place side rack by pulling to hole.

6. Lock side rack to side wall by pulling pin (1) of side rack in the direction of arrow.
7. Place side rack and side wall assembly to its place by pulling pins (3) to holes on the back wall as shown in figure.



- Place pin (1) at side rack to its place as shown in figure.



Be sure that side rack and side wall has been placed properly.

Clean oven door

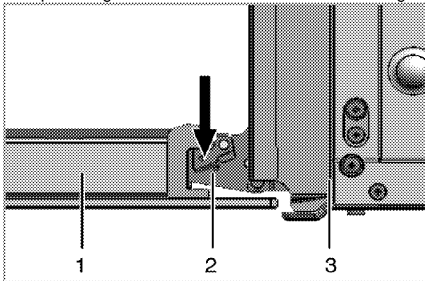
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



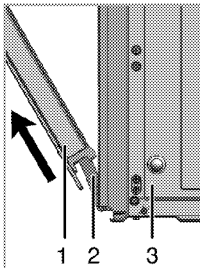
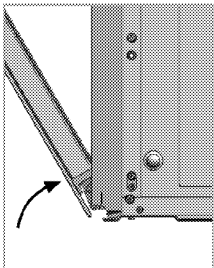
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

- Open the front door (1).
- Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- Front door
- Hinge
- Oven



- Move the front door to half-way.
- Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

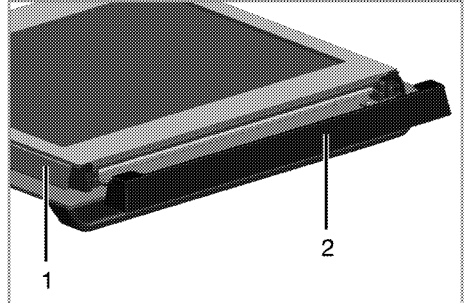


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

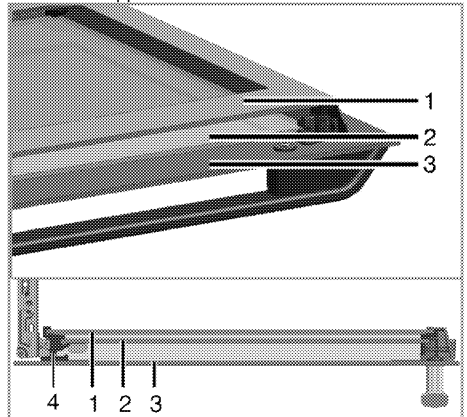
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



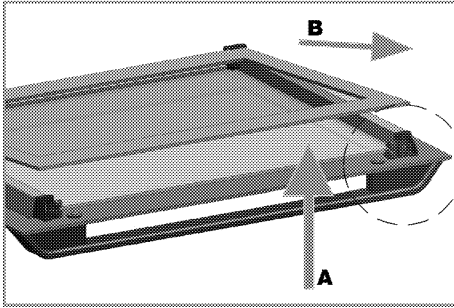
- Frame
- Plastic part

Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.

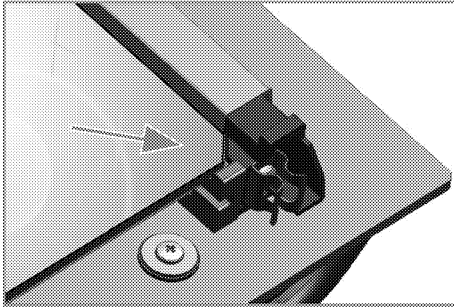


- Innermost glass panel
- Inner glass panel
- Outer glass panel
- Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).
As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).
When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.
It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.
Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 10* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



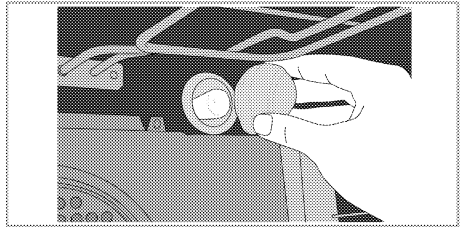
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

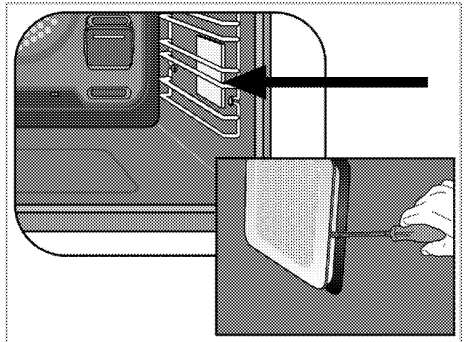
1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Pull out the oven lamp from its socket and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 25*.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. Pull out oven lamp and replace it with new one.
5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

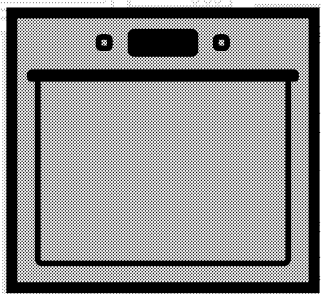
- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Forno incassato

Manuale utente



IT

beko

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

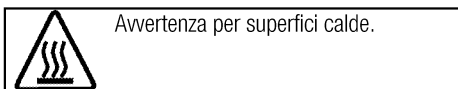
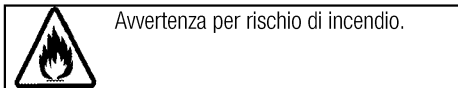
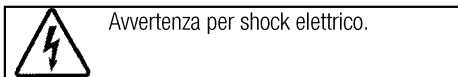
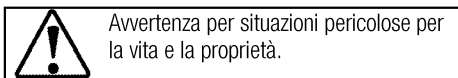
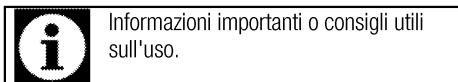
Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



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

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

Sicurezza generale 4
 Sicurezza elettrica 4
 Sicurezza del prodotto 5
 Uso previsto 7
 Sicurezza dei bambini 7
 Smaltimento di vecchi prodotti 8
 Smaltimento del materiale di imballaggio 8

2 Informazioni generali 9

Panoramica 9
 Contenuto della confezione 10
 Specifiche tecniche 11

3 Installazione 12

Prima della installazione 12
 Installazione e collegamento 13
 Smaltimento di vecchi prodotti 15

4 Preparazioni 16

Consigli per il risparmio energetico 16
 Uso iniziale 16
 Impostazione orario 16
 Prima pulizia del prodotto 16
 Riscaldamento iniziale 16

5 Come utilizzare il forno 18

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill 18
 Come utilizzare il forno elettrico 18
 Modalità di funzionamento 18
 Come utilizzare l'unità di controllo del forno 20
 Tabella tempi di cottura 25
 Come utilizzare il grill 27
 Tabella tempi di cottura per la cottura con grill 27

6 Manutenzione e cura 28

Informazioni generali 28
 Pulizia del pannello di controllo 28
 Pulizia del forno 28
 Rimozione dello sportello del forno 29
 Rimozione del vetro interno dello sportello 29
 Sostituzione della lampadina del forno 30

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 32

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.

- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.
- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.

- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Assicurarsi che il collegamento elettrico non sia in contatto con la superficie posteriore; altrimenti, i collegamenti possono danneggiarsi.
- Non intrappolare il cavo di rete tra lo sportello del forno e la struttura e non farlo passare su superfici calde. Altrimenti, l'isolamento del cavo si può fondere e provocare un incendio come risultato del corto circuito.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere

eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.

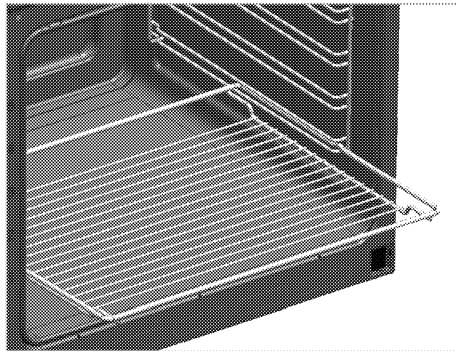
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli

elementi che si riscaldano all'interno del forno.

- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può crea in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasive o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- Inserimento corretto della griglia e delle teglie
E' importante inserire la griglia e/o la teglia nelle rastrelliere laterali in maniera corretta. Far scivolare la griglia e/o la teglia sulle rastrelliere laterali verificandone la stabilità prima di posizionare le pietanze al di sopra (vedi immagine esplicativa di seguito riportata)



- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- La maniglia del forno non serve per asciugare gli strofinacci. Non appendervi strofinacci, guanti o altri oggetti in tessuto quando la funzione grill è in corso con lo sportello aperto.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.
- Mettere la carta da forno nella pentola o nell'accessorio da forno (vassoio, grill, ecc.) assieme agli alimenti e poi inserire tutto nel forno pre-riscaldato. Togliere le parti in eccesso della carta da forno che fuoriescono dall'accessorio o dalla pentola per evitare il rischio che tocchino gli elementi di riscaldamento del forno. Non utilizzare mai la carta da forno a una temperatura operativa superiore al valore indicato per la carta da forno. Non

mettere la carta da forno direttamente sulla base del forno.

- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di shock elettrico.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare piatti sotto al grill, asciugare asciugamani, panni per piatti, ecc. appesi sulle maniglie, né per riscaldare.
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.
- Il forno può essere usato per scongelare, cuocere al forno,

arrostire e cuocere con il grill gli alimenti.

Sicurezza dei bambini

- Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.
- Quando lo sportello è aperto, non caricare sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini vi si siedano sopra. Lo sportello potrebbe capovolgersi o i cardini dello stesso potrebbero danneggiarsi.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Conformità alla Direttiva RoHS:

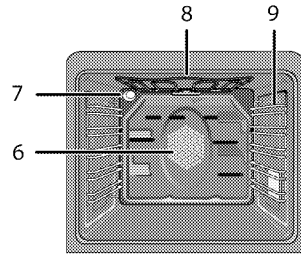
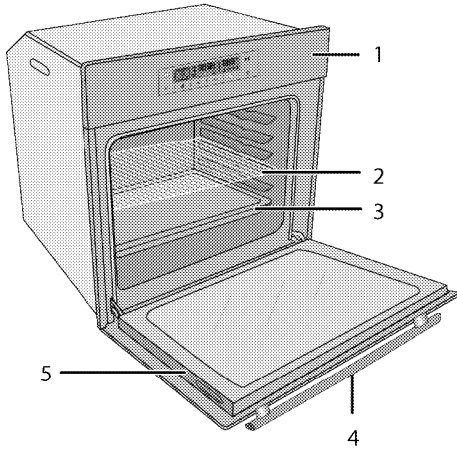
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

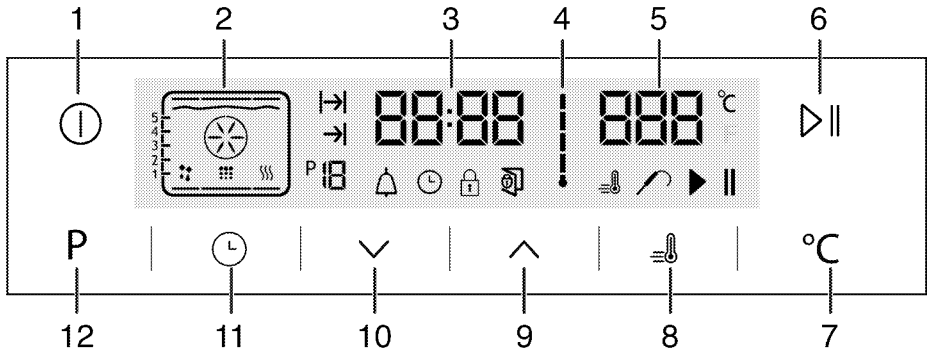
2 Informazioni generali

Panoramica



- 1 Pannello di controllo
- 2 Ripiano metallico
- 3 Vassoio
- 4 Maniglia
- 5 Sportello

- 6 Motore ventola (dietro alla piastra di acciaio)
- 7 Lampadina
- 8 Elemento di riscaldamento superiore
- 9 Posizioni ripiani



- 1 Tasto ON/OFF
- 2 Display funzioni
- 3 Campo indicatore ora corrente
- 4 Simbolo temperatura interna forno
- 5 Campo indicatore temperatura
- 6 Tasto avvio/arresto cottura

- 7 Tasto impostazione temperatura
- 8 Simbolo Booster (preriscaldamento rapido)
- 9 Tasto più
- 10 Tasto meno
- 11 Tasto regolazione
- 12 Tasto Torna a display funzioni

Contenuto della confezione

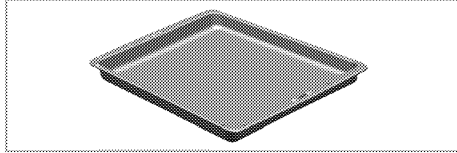


Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

1. **Manuale utente**

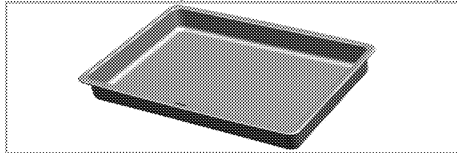
2. **Vassoio forno**

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



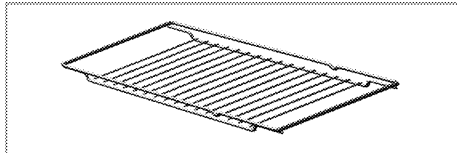
3. **Vassoio profondo**

Usato per dolci, arrosti grandi, piatti sugosi e per la raccolta del grasso durante la cottura con grill.



4. **Ripiano metallico**

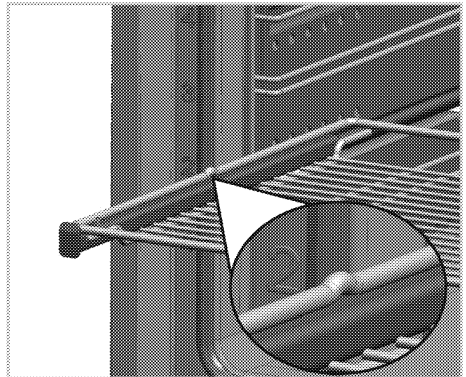
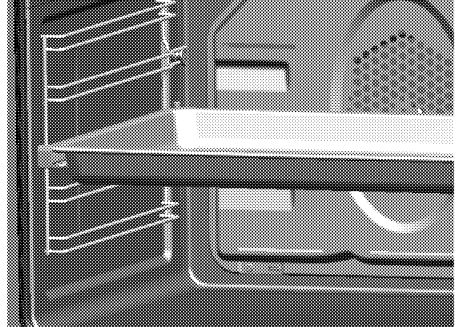
Usato per cottura arrosto e per posizionare gli alimenti da cuocere al forno, da arrostiti o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



5. **Posizionare in modo corretto ripiano metallico e vassoio sulle rastrelliere telescopiche**

Le rastrelliere telescopiche consentono di installare e rimuovere facilmente i vassoi e il ripiano metallico.

Quando si usa il vassoio e il ripiano metallico con le rastrelliere telescopiche, assicurarsi che i perni della sezione posteriore della rastrelliera telescopica siano contro i bordi di grill metallico e vassoio.



Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	3.1 kW
Fusibile	min. 16 A
Tipo/sezione cavo	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità)	**590 o 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principale	Forno multifunzione
Lampadina interna	15/25 W
Consumo energetico grill	2.2 kW

Informazioni fondamentali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettriche sono fornite ai sensi dello standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. Questi valori sono determinati in condizioni di carico standard con funzioni di riscaldatore inferiore-superiore o di riscaldamento con ventola (se presente). La classe di efficienza energetica è stabilita secondo i criteri di priorità che seguono a seconda della presenza o meno nel prodotto delle relative funzioni. 1-Cottura con eco-ventola, 2- Cottura turbo lenta, 3- Cottura turbo, 4- Riscaldamento inferiore/superiore con ventola, 5-Riscaldamento superiore e inferiore.

** Vedere *Installazione*, pagina 12.



Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.



La preparazione della posizione e l'installazione elettrica del per il prodotto è responsabilità del cliente.



PERICOLO:

Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.



PERICOLO:

Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo.
Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

L'apparecchio è destinato ad essere installato in alloggiamenti da cucina disponibili in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Gli alloggiamenti da cucina devono essere a livello uniforme e fissi.
- Se c'è un cassetto sotto al forno, bisogna installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
- Trasportare l'apparecchio con almeno due persone.



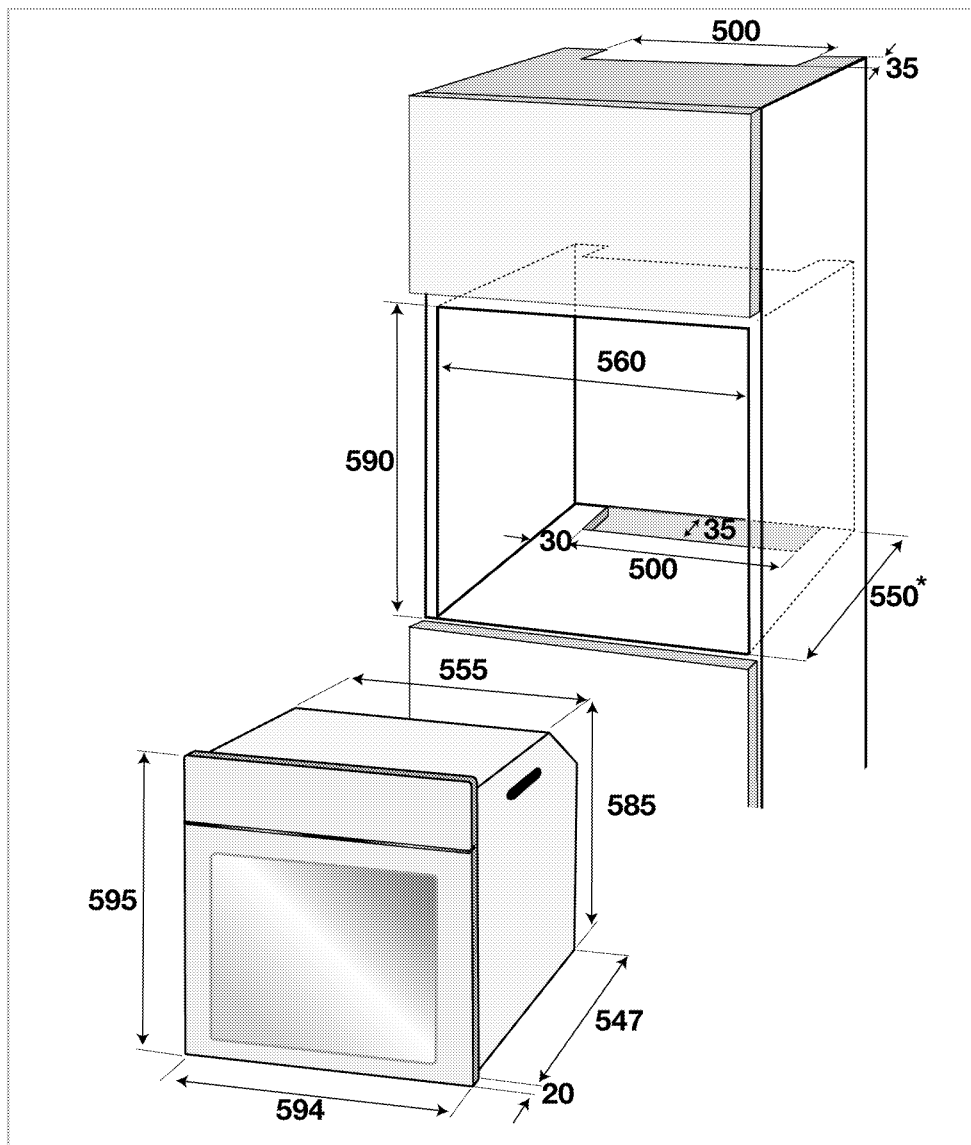
Non installare l'apparecchio vicino ad un frigorifero o congelatore. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte delle unità di raffreddamento.



Non usare sportello e/o maniglia per portare o spostare il prodotto.



Se il prodotto ha maniglie metalliche, spingere le maniglie all'indietro nelle pareti laterali dopo aver spostato il prodotto.



* min.

Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un fusibile della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra

azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.

**PERICOLO:**

L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione.

Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

**PERICOLO:**

Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. Aprire lo sportello anteriore per vedere l'etichetta con il tipo.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".

**PERICOLO:**

Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete. C'è il rischio di shock elettrico!

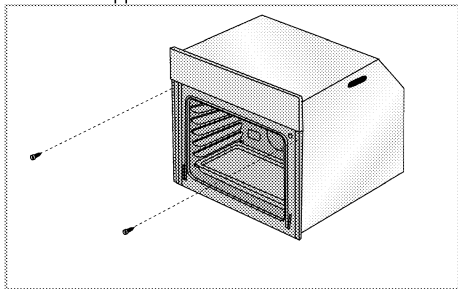


Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).

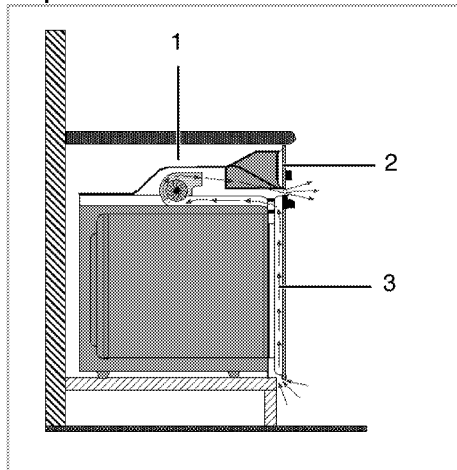
Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

Installazione dell'unità

1. Far scorrere il forno nell'alloggiamento, allineare ed assicurare mentre allo stesso tempo ci si accerta che il cavo di alimentazione non è rotto e/o intrappolato.



Assicurare il forno con 2 viti come illustrato.

Per prodotti dotati di ventola di raffreddamento

1 Ventola di raffreddamento

2 Pannello di controllo

3 Sportello

La ventola di raffreddamento integrata raffredda sia l'alloggiamento incassato che la parte anteriore dell'unità.



La ventola di raffreddamento continua a funzionare per 20-30 minuti ancora dopo che il forno è stato spento.

Se si è cucinato programmando il timer del forno, anche la ventola per il raffreddamento si disattiva alla fine del tempo di cottura, con tutte le altre funzioni.

Controllo finale

1. Inserire il cavo di alimentazione e accendere il fusibile dell'unità.
2. Controllare le funzioni.

Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.
- Per evitare che il grill metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si allinei con la posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.
- Non usare sportello o maniglia per sollevare o spostare il prodotto.



Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.



Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

4 Preparazioni

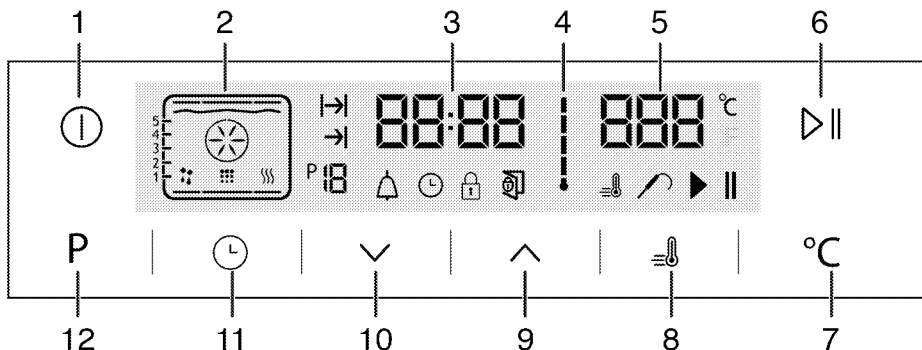
Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.

Uso iniziale

Impostazione orario



- 1 Tasto ON/OFF
- 2 Display funzioni
- 3 Campo indicatore ora corrente
- 4 Simbolo temperatura interna forno
- 5 Campo indicatore temperatura
- 6 Tasto avvio/arresto cottura
- 7 Tasto impostazione temperatura
- 8 Simbolo Booster (preriscaldamento rapido)
- 9 Tasto più
- 10 Tasto meno
- 11 Tasto regolazione
- 12 Tasto Torna a display funzioni

1. Al funzionamento iniziale del forno si illumina il simbolo, toccare i tasti / per impostare l'ora.
2. Confermare l'impostazione toccando il simbolo e attendere 4 secondi senza toccare i tasti per confermare.

- Cercare di cucinare più di un piatto alla volta nel forno laddove possibile. Si può cucinare mettendo due contenitori per la cottura sul grill metallico.
- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno è già caldo.
- Si può risparmiare energia spegnendo il forno alcuni minuti prima della fine del tempo di cottura. Non aprire lo sportello del forno.
- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.

Se l'orario corrente non è impostato, l'indicatore dell'ora comincia ad aumentare/spostarsi in avanti da 12:00. Il simbolo dell'orologio sarà attivato per indicare che l'ora corrente non è stata impostata. Questo simbolo scompare appena l'orario è impostato.

Prima pulizia del prodotto

La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia. Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

Riscaldamento iniziale

Riscaldare il prodotto per circa 30 minuti e poi spegnerlo. Così i residui del prodotto o gli strati si bruciano e si rimuovono.



ATTENZIONE

Le superfici calde provocano ustioni!
Il prodotto può diventare caldo durante l'uso.
Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.
Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

Forno elettrico

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la posizione Static.
4. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 18.*
5. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
6. Spegnerne il forno; vedere *Come utilizzare il forno elettrico, pagina 18*

Forno con grill

1. Estrarre tutti i vassoi per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il grill , pagina 27.*
4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
5. Spegnerne il grill; vedere *Come utilizzare il grill , pagina 27*



Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

5 Come utilizzare il forno

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill



ATTENZIONE

Le superfici calde provocano ustioni!
Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, riscaldatori, ecc. Tenere lontani i bambini.
Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.



PERICOLO:

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore. Il vapore in uscita può ustionare mani, volto e/o occhi.

Suggerimenti per la cottura al forno

- Usare piatti in metallo con adeguato rivestimento antiaderente o contenitori in alluminio o stampi in silicone resistenti al calore.
- Usare al meglio lo spazio della rastrelliera.
- Mettere lo stampo da forno al centro della rastrelliera.
- Selezionare la posizione corretta per la rastrelliera prima di accendere forno o grill. Non cambiare la posizione della rastrelliera quando il forno è caldo.
- Tenere lo sportello del forno chiuso.

Suggerimenti per l'arrosto

- Trattare pollo e tacchino interi, pezzi grandi di carne con condimenti come succo di limone e pepe nero prima della cottura migliora la prestazione di cottura.
- Ci vogliono circa 15-30 minuti in più per arrostitire la carne con osso rispetto alla cottura arrosto di carne della stessa dimensione ma senza osso.
- Ogni centimetro di spessore della carne richiede circa 4-5 minuti di cottura.
- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
- Il pesce deve essere posto sulla rastrelliera centrale o inferiore in un piatto resistente al calore.

Suggerimenti per la cottura con grill

Quando carne, pesce e pollame sono cotti con grill, subito si rosolano, hanno una piacevole crosta e non restano secchi. Parti sottili, spiedini di carne e salsicce

sono particolarmente adatti per la cottura con grill, così come verdure con alto contenuto di acqua, come pomodori e cipolle.

- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul grill metallico o nel vassoio per cottura al forno con il grill metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il grill metallico o il vassoio per la cottura al forno al livello desiderato nel forno. Se si cuoce al grill sul grill metallico, far scorrere il vassoio per la cottura al forno sulla rastrelliera inferiore per raccogliere i grassi. Aggiungere dell'acqua nel vassoio per la cottura al forno per una pulizia facile.



Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill.

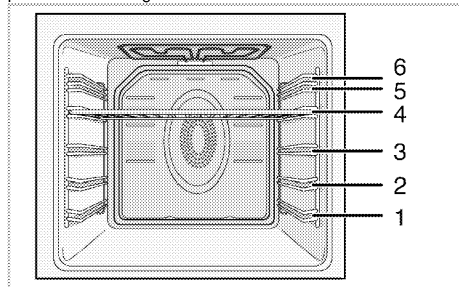
Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

Come utilizzare il forno elettrico

Posizioni della rastrelliera (solo modelli con grill metallico)

È importante posizionare il grill metallico in modo corretto sulla rastrelliera metallica. Il grill metallico deve essere inserito tra le rastrelliere metalliche, come illustrato in figura.

Non lasciare che il grill metallico poggi sulla parete posteriore del forno. Far scorrere il grill metallico verso la sezione anteriore della rastrelliera e posizionarlo con l'aiuto dello sportello per ottenere una buona prestazione del grill.



Modalità di funzionamento

L'ordine delle modalità di funzionamento qui mostrato può essere diverso da quello della propria unità.

1. **Riscaldamento superiore e inferiore**



Gli alimenti sono riscaldati contemporaneamente da sopra e da sotto. Per esempio, questo è adatto per torte, dolci o torte e alimenti in casseruola negli stampi da forno. Cucinare con un solo vassoio.

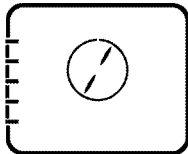
La posizione adatta per la rastrelliera viene visualizzata sullo schermo.

2. **Riscaldamento inferiore/superiore con ventola**



L'aria calda emessa dai riscaldatori inferiore e superiore viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Cucinare con un vassoio.

3. **Funzionamento - SURF**



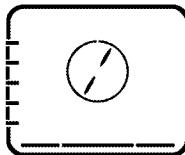
L'aria calda emessa dal riscaldatore assistito da ventola viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Si possono cuocere gli alimenti su diversi livelli della rastrelliera e il preriscaldamento non è necessario nella maggior parte dei casi. Adatto per cucinare con vassoi multipli.

4. **Funzione "3D"**



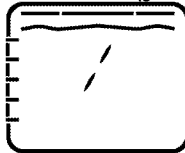
Riscaldamento superiore, riscaldamento inferiore e riscaldamento assistito da ventola sono attivi. Gli alimenti sono cotti in modo uniforme e rapidamente. Cucinare con un solo vassoio.

5. **Funzione pizza**



Riscaldamento superiore e riscaldamento assistito da ventola sono attivi. Adatto per cuocere la pizza.

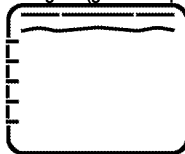
6. **Full Grill+Fan (grill completo+ventola)**



L'aria calda emessa dal grill completo viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.

- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

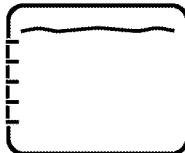
7. **Full grill (grill completo)**



Il grill grande sul soffitto del forno è attivo. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.

- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

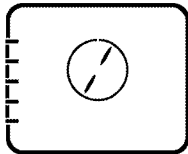
8. **Grill**



Il grill piccolo sul soffitto del forno è attivo. Adatti alla cottura con grill e piatti al gratin.

- Mettere porzioni piccole o medie nella posizione corretta sul ripiano sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

9. **Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco**



Per risparmiare energia, è possibile usare questa funzione invece di quelle di cottura che si desidera eseguire usando la funzione Fan Heating (riscaldamento con ventola) ad un intervallo di temperatura di 160-220 °C. Il tempo di cottura, però, aumenta un po'.

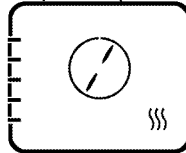
I tempi di cottura relativi a questa funzione sono indicati nella tabella 'Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco'.

10. **Bottom heating (riscaldamento inferiore)**



Solo il riscaldamento inferiore è in funzione. Si adatta a pizza e al successivo rosolare di alimenti dalla parte inferiore.

11. **Keep warm (mantenere in caldo)**



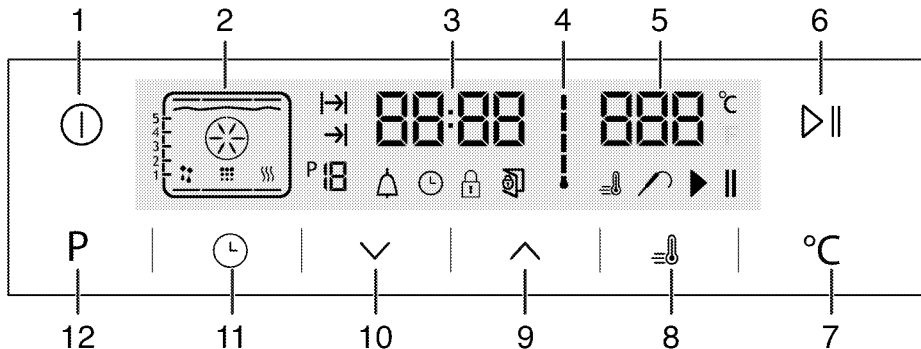
Si usa per tenere gli alimenti ad una temperatura adatta a servirli per un periodo di tempo lungo.

12. **Funzionamento con ventola**



Il forno non è riscaldato. Solo la ventola (nella parete posteriore) è in funzione. Gli alimenti granulati congelati sono scongelati lentamente a temperatura ambiente e gli alimenti cotti si raffreddano.

Come utilizzare l'unità di controllo del forno



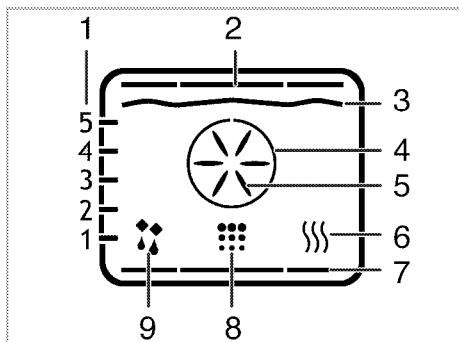
- 1 Tasto ON/OFF
- 2 Display funzioni
- 3 Campo indicatore ora corrente
- 4 Simbolo temperatura interna forno
- 5 Campo indicatore temperatura
- 6 Tasto avvio/arresto cottura
- 7 Tasto impostazione temperatura
- 8 Simbolo Booster (preriscaldamento rapido)
- 9 Tasto più
- 10 Tasto meno
- 11 Tasto regolazione
- 12 Tasto Torna a display funzioni

- P 18 : Numero funzione
- ⚠ : Simbolo allarme
- 🕒 : Simbolo orologio
- 🔒 : Simbolo blocco tasti
- 🔧 : Simbolo sportello aperto
- 🔥 : Simbolo Booster (preriscaldamento rapido)
- 🍖 : Simbolo sonda carne
- ⏸ : Simbolo pausa cottura
- ▶ : Simbolo avvio cottura

Tabella funzioni:

La tabella delle funzioni indica le funzioni operative che possono essere usate nel forno e le rispettive temperature massime e minime.

- ⏸ : Simbolo tempo di cottura
- ▶ : Simbolo tempo di fine cottura



- 1 Posizioni ripiani
- 2 Riscaldatore superiore
- 3 Riscaldatore grill
- 4 Riscaldatore Boost
- 5 Ventola Boost
- 6 Mantenere in caldo
- 7 Riscaldatore posteriore
- 8 Posizione pulizia
- 9 Funzionamento con posizione ventola

i Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio!

Tabella funzioni	Temperatura consigliata (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
Top and bottom heating (riscaldamento superiore e inferiore)	200	40-320
Fan supported bottom/top heating (riscaldamento inferiore/superiore con ventola)	175	40-280
Surf	180	40-280
"3D" function (funzione "3D")	205	40-280
Pizza function (funzione pizza)	210	40-320
Grill grande assistito da ventola	200	40-280
Grill completo	280	40-280
Grill inferiore	280	40-280
Riscaldamento ventola Eco	180	160-220
Riscald. inferiore	180	40-220
Mantenere in caldo	60	40-100

- i** A temperature a partire da 280°C, il forno funziona per massimo 2 ore.
- i** Il tempo di cottura massimo regolabile in tutte le modalità tranne warm keeping (mantenere in caldo) è limitato a 6 ore per motivi di sicurezza. Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.
- i** Mentre si eseguono le regolazioni, sull'orologio lampeggia i relativi simboli.
- i** L'ora corrente non può essere impostata mentre il forno è in uso con qualsiasi funzione o se viene eseguita sul forno la programmazione semi-automatica o completamente automatica.
- i** Anche se il forno è spento, la lampadina del forno si accende quando viene aperto lo sportello del forno.

Come utilizzare il forno


1. Toccare il tasto ① per circa 2 secondi per aprire il forno.
- » La prima funzione operativa appare sul display dopo l'accensione del forno. Quando il display è in questa modalità, tempo di cottura, fine del tempo di cottura e funzione Booster (riscaldamento rapido) possono essere impostati.

i Il forno si spegne automaticamente entro 20 secondi se non è eseguita alcuna impostazione del forno in questa schermata.

Cottura manuale selezionando temperatura e modalità di funzionamento












La cottura manuale è possibile selezionando temperatura e modalità di funzionamento specifica per il pasto, con il controllo manuale senza impostare la durata della cottura.

1. La prima funzione operativa appare sul display dopo aver toccato il pulsante ① per aprire il forno.
 2. Selezionare la funzione operativa toccando i tasti .
 3. Se si desidera modificare la temperatura consigliata per la funzione operativa, attivare il campo della temperatura toccando il pulsante °C.
- » Il simbolo °C lampeggia.
4. Impostare la temperatura desiderata toccando i tasti .

5. Confermare l'impostazione di temperatura toccando il tasto .
6. Mettere il piatto nel forno.
7. Toccare   il tasto per avviare la cottura se la temperatura e la funzione operativa sono adeguate. Il simbolo  compare sul display.
» Il forno comincia subito a funzionare nella funzione selezionata e aumenta la temperatura interna fino alla temperatura impostata. Ad ogni livello della temperatura interna il simbolo si spegne man mano che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata. I riscaldatori attivi aggiuntivi e la posizione suggerita del vassoio compaiono nel display delle funzioni.
8. Il forno non si spegne automaticamente a causa della cottura manuale, senza impostare il tempo di cottura. Terminare la cottura toccando nuovamente il tasto .
- » Il forno termina la cottura e sul display compare il simbolo .
9. Toccare il pulsante  per circa 2 secondi per chiudere il forno.

Cottura mediante impostazione del tempo di cottura:












Assicurare lo spegnimento del forno selezionando la temperatura e la modalità di funzionamento specifica per il pasto e l'impostazione del tempo di cottura, con il controllo manuale senza impostare la durata della cottura.









1. La prima funzione operativa appare sul display dopo aver toccato il pulsante  per aprire il forno.
2. Selezionare la funzione operativa toccando i tasti .
3. Se si desidera modificare la temperatura consigliata per la funzione operativa, attivare il campo della temperatura toccando il pulsante .
- » Il simbolo  lampeggia.
4. Impostare la temperatura desiderata toccando i tasti .
5. Confermare l'impostazione di temperatura toccando il tasto .
6. Toccare  finché sul display non compare il simbolo  per il tempo di cottura.
7. Impostare il tempo di cottura toccando i tasti  e confermare l'impostazione toccando il tasto .
- » Quando il tempo di cottura è impostato, il simbolo  viene visualizzato sul display in modo continuo.
8. Mettere il piatto nel forno.

9. Toccare   il tasto per avviare la cottura se la temperatura, la funzione operativa e il tempo di cottura sono adeguate. Il simbolo  compare sul display.
» Il forno si riscalda fino alla temperatura impostata e conserva questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura selezionato.
» Il forno comincia subito a funzionare nella funzione selezionata e aumenta la temperatura interna fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura impostato. Ad ogni livello della temperatura interna il simbolo si spegne man mano che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata. I riscaldatori attivi aggiuntivi e la posizione suggerita del vassoio compaiono nel display delle funzioni.
10. Quando il processo di cottura è completato, "End" (fine) compare sul display e suona l'allarme.
11. Premere un pulsante qualsiasi per azzerare l'allarme.
» L'allarme si ferma e il forno termina il funzionamento automaticamente.

Impostare la fine del tempo di cottura a un momento successivo;

Assicurare lo spegnimento automatico del forno selezionando la temperatura e la modalità di funzionamento specifica per il pasto e l'impostazione del tempo di cottura e il termine della cottura in un'ora successiva, con il controllo manuale senza impostare la durata della cottura.

1. La prima funzione operativa appare sul display dopo aver toccato il pulsante  per aprire il forno.
2. Selezionare la funzione operativa toccando i tasti .
3. Se si desidera modificare la temperatura consigliata per la funzione operativa, attivare il campo della temperatura toccando il pulsante .
- » Il simbolo  lampeggia.
4. Impostare la temperatura desiderata toccando i tasti .
5. Confermare l'impostazione di temperatura toccando il tasto .
6. Toccare  finché sul display non compare il simbolo  per il tempo di cottura.
7. Impostare il tempo di cottura toccando i tasti  e confermare l'impostazione toccando il tasto .
- » Quando il tempo di cottura è impostato, il simbolo  viene visualizzato sul display in modo continuo.

8. Toccare  finché sul display non compare il simbolo  per il termine del tempo di cottura.
9. Impostare il tempo di cottura toccando i pulsanti   e confermare l'impostazione toccando il tasto .
- » Una volta impostato il termine del tempo di cottura, il simbolo  viene visualizzato sul display in modo continuo.
10. Mettere il piatto nel forno.
11. Toccare  il tasto per avviare la cottura se la temperatura, la funzione operativa, il tempo di cottura e il termine del tempo di cottura sono adeguate. Il simbolo  compare sul display.
- » Il timer del forno calcola automaticamente l'orario di avvio per la cottura deducendo il tempo di cottura dalla fine del tempo di cottura impostato. La modalità di funzionamento selezionata è attivata quando si raggiunge l'orario di avvio della cottura e il forno è riscaldato fino alla temperatura impostata. Questa temperatura viene conservata fino alla fine del tempo di cottura impostato. Ad ogni livello della temperatura interna il simbolo si spegne man mano che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata. I riscaldatori attivi aggiuntivi e la posizione suggerita del vassoio compaiono nel display delle funzioni.
12. Quando il processo di cottura è completato, "End" (fine) compare sul display e suona l'allarme.
13. Premere un pulsante qualsiasi per azzerare l'allarme.
- » L'allarme si ferma e il forno termina il funzionamento automaticamente.




Se si desidera annullare solo il tempo di cottura o il tempo di cottura più il termine del tempo di cottura dopo averle impostate, è necessario reimpostare il tempo di cottura.




Impostazione del Booster (preriscaldamento rapido)

Usare la funzione Booster (preriscaldamento rapido) per portare il forno alla temperatura desiderata più facilmente.



La funzione Booster non può essere selezionata durante lo sbrinatorio, tenere caldo e la pulizia. Le impostazioni di Booster saranno annullate se manca la corrente.

1. Toccare il tasto  per avviare la cottura se la temperatura, la funzione operativa, il tempo di cottura e il termine del tempo di cottura sono adeguate.






- » Il simbolo  compare continuamente e l'impostazione Booster (pre-riscaldamento rapido) è attivata.
- » Il simbolo Booster scompare appena il forno raggiunge la temperatura desiderata e il forno riprende il funzionamento secondo la funzione impostata prima di quella Booster.
- 2. Toccare nuovamente il tasto  per annullare la funzione booster.
- » Il simbolo  scompare e l'impostazione Booster (pre-riscaldamento rapido) viene disattivata.

Spegnimento del forno elettrico

Premere il tasto  per spegnere il forno.

Attivazione del blocco tasti





Si può impedire l'uso del forno attivando la funzione di blocco tasti.

1. Toccare  finché sul display non compare il simbolo .
- » "OFF" compare sul display.
2. Premere  per attivare il blocco tasti.
- » Quando il blocco tasti è attivato, "On" compare sul display e il simbolo  resta acceso. Confermare toccando .



Il tasti del forno non funzionano quando il blocco tasti è attivato. Il blocco tasti sarà annullato se manca la corrente.

Per disattivare il blocco tasti, toccare il

1. Toccare  finché sul display non compare il simbolo .
- » "On" compare sul display.
2. Distivare il blocco tasti premendo il tasto .
- » "OFF" compare quando il blocco tasti è attivato. Confermare toccando .





Il tasti del forno non funzionano quando la funzione blocco tasti è attivata. Le impostazioni di blocco tasti saranno annullate se manca la corrente.

Impostazione della sveglia

Si può usare il timer dell'apparecchio per qualsiasi avvertenza o promemoria, tranne che per il programma di cottura.

La sveglia non ha influenza sulle funzioni del forno. Si usa solo come avvertenza. Per esempio, è utile quando si desidera girare gli alimenti nel forno ad un certo punto. Il timer emetterà un allarme audio al termine del tempo impostato.

1. Toccare  finché sul display non compare il simbolo .



Il tempo di allarme massimo può essere 23 ore e 59 minuti.

2. Impostare la durata dell'allarme utilizzando i tasti



» il simbolo resta acceso e l'ora dell'allarme compare sul display una volta che l'ora dell'allarme è impostato.

3. Alla fine dell'ora dell'allarme, il simbolo comincia a lampeggiare e si sente il segnale audio.

Spegnimento dell'allarme

1. Il segnale di allarme suona per 2 minuti. Per interrompere l'allarme audio, basta premere un tasto qualsiasi.

» L'allarme audio si interrompe e viene visualizzato l'orario corrente.

Annullamento dell'allarme;

1. Toccare finché sul display non compare il simbolo per annullare l'allarme.
2. Tenere premuto il tasto finché viene visualizzato "00:00".



Viene visualizzato l'orario della sveglia. Se orario della sveglia e tempo di cottura sono impostati insieme, sarà visualizzato il tempo più breve.

Modifica dell'orario del giorno

1. Toccare il tasto a brevi intervalli finché sul display non compare il simbolo .
2. Toccare i tasti / per impostare l'orario.
3. Confermare l'impostazione toccando il simbolo e attendere 4 secondi senza toccare i tasti per confermare.



Le impostazioni correnti di orario sono annullate se manca la corrente. Bisogna regolarle nuovamente. L'ora corrente non può essere modificata quando è in uso una delle funzioni del forno.

Regolazione del volume

1. Quando il forno è in modalità Stand-by, toccare il tasto con brevi intervalli finché 'VOL' compare sul display.
2. Premere i tasti / per impostare i toni L0, L1 o L2.
3. Premere il tasto o attendere 4 secondi senza toccare alcun tasto per confermare l'impostazione.

Regolazione dell'impostazione della lampadina Eco

1. Quando il forno è in modalità Stand-by, toccare il tasto con brevi intervalli finché 'LP' compare sul display.
2. Premere i tasti / per impostare l'opzione On o ECO.
3. Premere il tasto o attendere 4 secondi senza toccare alcun tasto per confermare l'impostazione.
4. Se impostato su ON: mentre lo sportello del forno è aperto in modalità Stand-by e durante il funzionamento, la lampadina è accesa in modo continuo.
5. Se impostato su ECO: mentre lo sportello del forno è aperto in modalità Stand-by e durante il funzionamento, la lampadina è accesa e poi spenta dopo 15 secondi.

Se durante il funzionamento si tocca un tasto (tranne i tasti e), la lampadina è accesa e poi spenta dopo 15 secondi.

Tabella tempi di cottura



I tempi in questo diagramma devono essere considerati una guida. I tempi possono variare a causa di temperatura degli alimenti, spessore, tipo e preferenze personali di cottura.

Cottura al forno e arrosto



La prima rastrelliera del forno è quella di fondo.

Piatto	Numero di vassoi		Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci su vassoio*	Un vassoio		3	175	25 ... 30
Dolci nello stampo*	Un vassoio		2	180	50 ... 60
Dolci in carta*	Un vassoio		3	165	25 ... 30
	2 vassoi		1 - 3	165	35 ... 45
	3 vassoi		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Pan di Spagna*	Un vassoio		3	200	8 ... 12
	2 vassoi		1 - 5	200	15 ... 20
	3 vassoi		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Dolcetti*	Un vassoio		3	175	25 ... 30
	2 vassoi		1 - 3	165	35 ... 45
	3 vassoi		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Pasta lievitata*	Un vassoio		2	200	30 ... 40
	2 vassoi		1 - 5	200	45 ... 55
	3 vassoi		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Pasta frolla*	Un vassoio		2	200	25 ... 35
	2 vassoi		1 - 3	200	35 ... 45
	3 vassoi		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Lievitati*	Un vassoio		2	200	35 ... 45
Lasagna*	Un vassoio		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Un vassoio		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un vassoio		3	200	10 ... 15
Pizza***	Un livello		1 - 2	310	4 ... 7
	Un livello		3	310	4 ... 7
Bistecca (intera) / Arrosto	Un vassoio		3	25 min. 250/max poi 180 ... 190	100 ... 120
Cosciotto di agnello (in casseruola)	Un vassoio		3	25 min. 250/max poi 190	70 ... 90
	Un vassoio		3	25 min. 250/max poi 190	60 ... 80
Pollo arrosto	Un vassoio		2	15 min. 250/max poi 180 ... 190	60 ... 70
	Un vassoio		2	15 min. 250/max poi 180 ... 190	55 ... 65
Tacchino (5-5 kg)	Un vassoio		1	25 min. 250/max poi 180 ... 190	150 ... 210
	Un vassoio		1	25 min. 250/max poi 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Un vassoio		3	200	20 ... 30
	Un vassoio		3	200	20 ... 30

Quando si cucina con 2 vassoi allo stesso tempo, mettere quello profondo sulla rastrelliera superiore e l'altro sulla rastrelliera inferiore.

* Si consiglia il preriscaldamento per tutti gli alimenti. *** (310 °C). Nel caso di utilizzo una pizza stone

Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco



Non cambiare la temperatura di cottura dopo l'avvio della cottura in modalità Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco.



Non aprire lo sportello durante la cottura in modalità Cottura lenta/Riscaldamento ventola Eco.

Piatto	Numero livello di cottura		Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Carne - in casseruola	Un livello		2	160	100 ... 120
Pollo - In casseruola	Un livello		2	160	70 ... 100
Fagiolo bianco	Un livello		2	160	130 ... 150
Melanzane - In casseruola	Un livello		2	160	130 ... 150
Bistecca - Intera	Un livello		2	160	110 ... 130
Bistecca - A fette	Un livello		2	160	100 ... 120
Dolci in carta	Un livello		2	185	35 ... 40
Biscotti	Un livello		2	185	30 ... 35
Pasta lievitata	Un livello		2	200	40 ... 45
Pasta frolla	Un livello		2	200	40 ... 45

- Eseguire un pre-riscaldamento per 6-7 minuti.
- La carne bianca/rossa deve essere battuta nella padella prima della cottura fino ad assottigliarsi.
- I fagioli bianchi devono bollire per 30 minuti prima della cottura. Si possono direttamente usare fagioli in scatola.
- Coprire la padella di cottura migliora la prestazione di cottura.

Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

- Se il dolce è troppo asciutto, aumentare la temperatura di circa 10 e diminuire il tempo di cottura.
- Se il dolce è umido, usare meno liquido o abbassare la temperatura di 10°C.
- Se il dolce è troppo scuro sopra, metterlo su una rastrelliera inferiore, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se è cotto bene all'interno ma appiccicoso all'esterno, usare meno liquido, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Consigli per la cottura al forno della pasta

- Se la pasta è troppo asciutta, aumentare la temperatura di circa 10 e diminuire il tempo di cottura. Ammorbidire gli strati di pasta con una crema fatta di latte, olio, uova e yogurt.
- Se la pasta impiega troppo tempo a cuocersi al forno, prestare attenzione al fatto che lo spessore della pasta preparata non superi la profondità del vassoio.
- Se il lato superiore della pasta diventa marrone ma la parte inferiore non è cotta, assicurarsi che la quantità di crema usata per la pasta non sia troppa sul fondo della stessa. Cercare di distribuire la crema in modo uniforme tra gli strati e sugli stessi per una cottura uniforme.



Cuocere la pasta secondo la modalità e la temperatura date nella tabella di cottura. Se la parte inferiore non è ancora abbastanza cotta, usare un ripiano più basso la volta seguente.

Consigli per la cottura delle verdure

- Se il piatto di verdure si asciuga e diventa troppo secco, cuocerle in una padella con un coperchio invece che nel vassoio. I recipienti chiusi conservano i succhi del piatto.
- Se un piatto di verdure non si cuoce, bollire le verdure prima o prepararle prima come gli alimenti in scatola e metterle nel forno.

Per i migliori risultati di cottura (funzione Surf):

- È possibile cucinare gli alimenti fatti di pasta densa come focaccine, dolci in pasta, dolcetti o biscotti contemporaneamente in 1, 2 o 3 vassoi grazie alla distribuzione omogenea del calore assicurata da questa funzione.
- Si possono cucinare alimenti con pasta umida, come torta e crostata di mele, contemporaneamente in 2 vassoi.
- Cucinare grosse quantità di alimenti contenenti grandi quantità di liquidi o di pasta lievitata in un vassoio singolo migliora i risultati di cottura. Una cottura più omogenea si ottiene con alimenti grossi che crescono quando l'aria calda entra anche dalle pareti laterali, che è una funzione non contenuta nei forni convenzionali.









- Tempo ed energia possono essere risparmiati e risultati perfetti di cottura possono essere ottenuti grazie alla caratteristica multi-vassoio di questa funzione.

Come utilizzare il grill





ATTENZIONE
 Chiudere lo sportello del forno durante la cottura con grill.
 Le superfici calde possono provocare ustioni!

Accensione del grill


1. La prima funzione operativa appare sul display dopo aver toccato il pulsante  per aprire il forno.
2. Toccare  per selezionare la funzione grill desiderata.
3. Se si desidera modificare la temperatura consigliata per la funzione operativa, attivare il campo della temperatura toccando il pulsante .
 - » Il simbolo  lampeggia.
4. Impostare la temperatura desiderata toccando i tasti .
5. Confermare l'impostazione di temperatura toccando il tasto .
6. Toccare  il tasto per avviare il grill se la temperatura e la funzione operativa sono adeguate. Il simbolo  compare sul display.


» Il forno comincia subito a funzionare nella funzione selezionata e aumenta la temperatura interna fino alla temperatura impostata. Ad ogni livello della temperatura interna il simbolo si spegne man mano che la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata. I riscaldatori attivi aggiuntivi e la posizione suggerita del vassoio compaiono nel display delle funzioni.

7. Terminare il grill toccando nuovamente il tasto .

» Il forno termina il grill e sul display compare il simbolo .

Spegnimento del grill

1. Toccare il pulsante  per circa 2 secondi per chiudere il forno.



Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill.
 Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

Tabella tempi di cottura per la cottura con grill

Cottura con grill elettrico


Alimenti	Livello di inserimento	Tempo cottura grill (circa)
Pesce	4..5	20..25 min. [#]
Fettine di pollo	4..5	25..35 min.
Costolette di agnello	4..5	20..25 min.
Arrosti di manzo	4..5	25..30 min. [#]
Costolette di vitello	4..5	25..30 min. [#]
Tostare il pane	4	1...2 min.


[#] a seconda dello spessore

6 Manutenzione e cura


Informazioni generali


La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.

 **PERICOLO:**
Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.
C'è il rischio di shock elettrico!

 **PERICOLO:**
Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirlo.
Le superfici calde possono provocare ustioni!


- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.

 La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia.
Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

 Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia del pannello di controllo

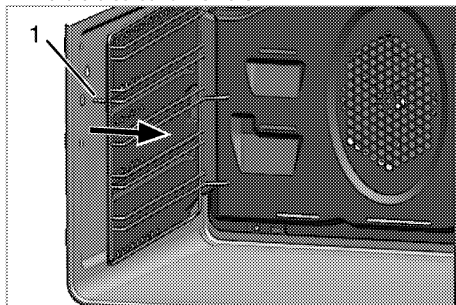
Pulire pannello di controllo e le manopole con un panno umido e asciugare.

 Non rimuovere tasti/manopole per pulire il pannello di controllo.
Il pannello di controllo può danneggiarsi!

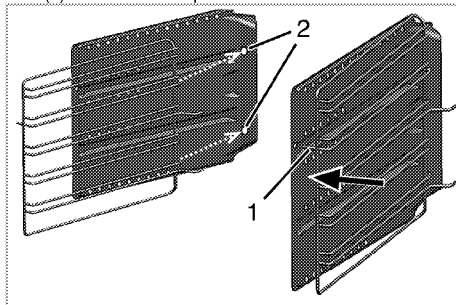
Pulizia del forno


Per pulire la parete laterale

1. Rimuovere il perno (1) dalla rastrelliera laterale tirandolo nella direzione della freccia con la parete laterale su cui è montato.

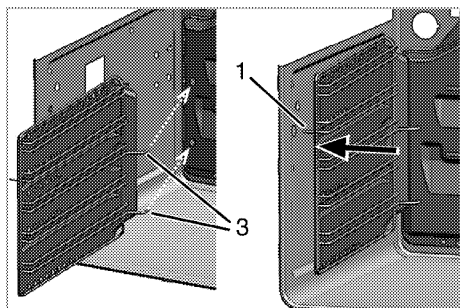


2. Rimuovere completamente la rastrelliera laterale e la parete laterale tirando verso di sé.
3. Rimuovere la rastrelliera laterale dai fori (2) della parete del forno tirando.
4. Per pulire rastrelliera laterale e parete laterale, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
5. Posizionare la rastrelliera laterale tirando dai fori (2) sul retro della parete laterale.



 Se si dispone della funzione telescopica flexi del prodotto; vi è un foro sulla parete laterale posteriore di surf. Cremagliera laterale tirando a foro.

6. Bloccare la rastrelliera laterale alla parete laterale tirando il perno (1) della rastrelliera laterale nella direzione della freccia.
7. Posizionare la rastrelliera laterale e la parete laterale nel modo giusto tirando i perni (3) verso i fori sulla parete posteriore come mostrato nella figura.



8. Posizionare il perno (1) nella rastrelliera laterale come mostrato nella figura.



Assicurare che la rastrelliera laterale e la parete laterale siano posizionate correttamente.

Pulire lo sportello del forno

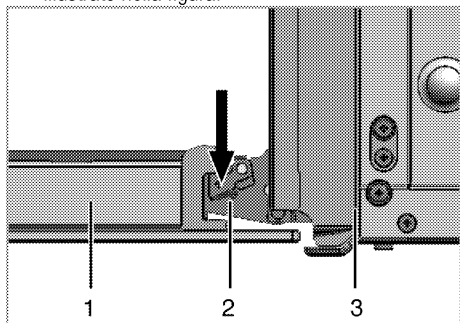
Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.



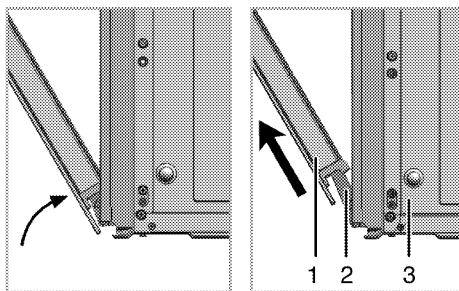
Non usare detersivi molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

Rimozione dello sportello del forno.

1. Aprire lo sportello anteriore (1).
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera (2) sul lato destro e su quello sinistro dello sportello anteriore premendoli verso il basso come illustrato nella figura.



- 1 Sportello anteriore
2 Cardine
3 Forno



3. Spostare lo sportello anteriore a metà.
4. Rimuovere lo sportello anteriore tirandolo verso l'alto per farlo uscire dai cardini destro e sinistro.

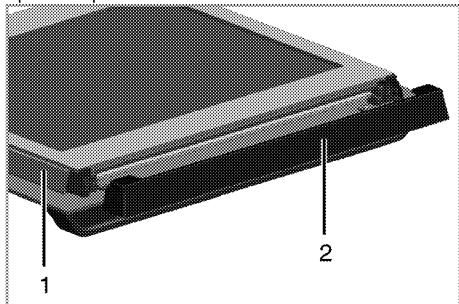


I punti eseguiti durante il processo di rimozione devono essere eseguiti al contrario per installare lo sportello. Non dimenticare di chiudere i morsetti dell'alloggiamento del cardine quando si reinstalla lo sportello.

Rimozione del vetro interno dello sportello

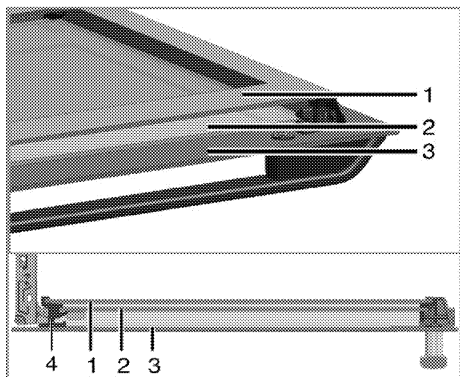
Il pannello interno in vetro dello sportello del forno può essere rimosso per la pulizia.

Aprire lo sportello del forno.



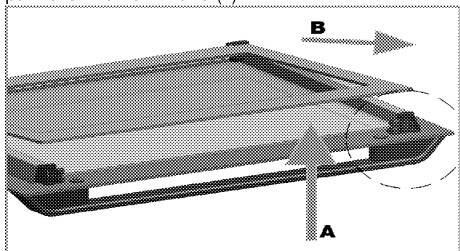
- 1 Struttura
2 Parte in plastica

Tirare verso di sé e rimuovere la parte in plastica installata sulla sezione superiore dello sportello anteriore.



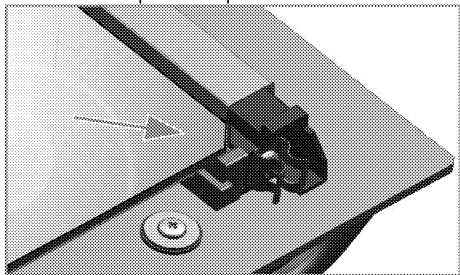
- 1 Pannello più interno in vetro
 - 2 Pannello interno in vetro
 - 3 Pannello esterno in vetro
 - 4 Apertura in plastica pannello in vetro - Inferiore
- Come illustrato in figura, sollevare leggermente il pannello più interno in vetro (1) in direzione **A** e tirare in direzione **B**.

Ripetere questa stessa procedura per rimuovere il pannello interno in vetro (2).



Il primo punto per rimontare lo sportello è reinstallare il pannello interno in vetro (2).

Come illustrato in figura, mettere l'angolo smussato del pannello in modo che poggi sull'angolo smussato dell'apertura in plastica.



Il pannello interno in vetro (2) deve essere installato nell'apertura in plastica vicino al pannello più interno in vetro (1).

Quando si installa il pannello più interno in vetro (1), assicurarsi che il lato stampato del pannello sia rivolto verso il pannello interno in vetro.

La cosa importante è posizionare l'angolo inferiore del pannello interno in vetro nell'apertura in plastica inferiore.

Spingere la parte in plastica verso la struttura fino a sentire un "clic".

Sostituzione della lampadina del forno



PERICOLO:

Prima di sostituire la lampadina del forno, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete e sia freddo per evitare il rischio di shock elettrico. Le superfici calde possono provocare ustioni!



La lampadina del forno è una lampadina elettrica speciale che può resistere fino a 300 °C. Vedere *Specifiche tecniche*, pagina 11 per dettagli. Le lampadine del forno possono essere acquistate presso l'agente autorizzato per l'assistenza.



La posizione della lampadine può variare dalla figura.



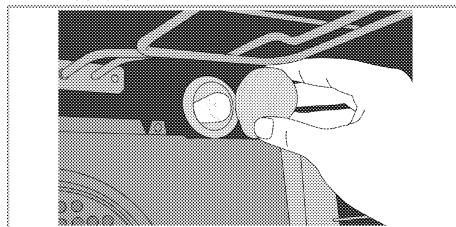
Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.



Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

Se il forno è dotato di una lampadina rotonda:

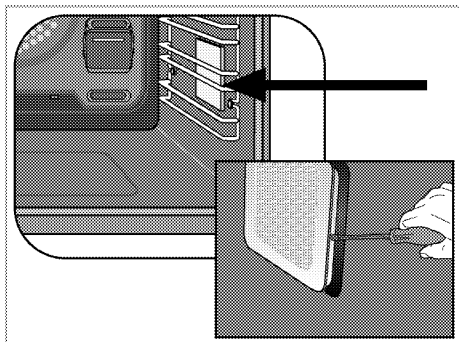
1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Ruotare la copertura in vetro in senso orario per rimuoverla.



3. Estrarre la lampadina del forno dalla relativa presa e sostituirla con una nuova.
4. Installare il coperchio in vetro.

Se il forno è dotato di una lampadina quadrata:

1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Rimuovere le rastrelliere metalliche come descritto. Vedere *Pulizia del forno*, pagina 28.



3. Rimuovere la copertura protettiva in vetro con un cacciavite.
4. Svitare la lampadina del forno e sostituirla con una nuova.
5. Estrarre la lampadina del forno e sostituirla con una nuova.
6. Installare la copertura in vetro e poi le rastrelliere metalliche.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

Il forno emette vapore durante l'uso.

- Si tratta del normale vapore che si produce durante il funzionamento. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> *Controllare il collegamento della spina.*

La luce del forno non funziona.

- La lampadina del forno è difettosa. >>> *Sostituire la lampadina del forno.*
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*

Il forno non riscalda.

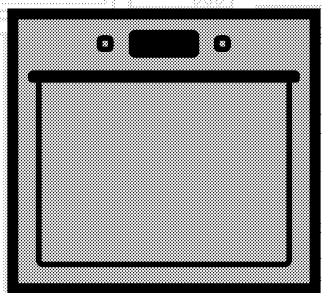
- Funzione e/o temperatura non sono impostate. >>> *Impostare funzione e temperatura con manopola/tasto funzione e/o temperatura.*
- L'alimentazione è tagliata. >>> *Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*



Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



DE

beko

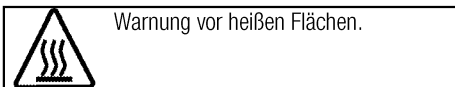
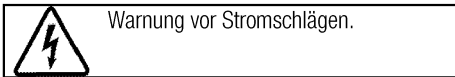
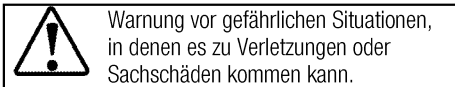
Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

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

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

Allgemeine Sicherheit	4
Elektrische Sicherheit	4
Produktsicherheit	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Sicherheit von Kindern	7
Altgeräte entsorgen	8
Verpackungsmaterialien entsorgen	8

2 Allgemeine Informationen **9**

Geräteübersicht	9
Lieferumfang	10
Technische Daten	11

3 Installation **12**

Vor der Installation	12
Einbauen und Anschließen	13
Transport	14

4 Vorbereitungen **15**

Tipps zum Energiesparen	15
Erste Inbetriebnahme	15
Zeiteinstellung	15
Erstreinigung des Gerätes	15
Erstaufheizung	16

5 Bedienung des Backofens **17**

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	17
So bedienen Sie den Backofen	17
Betriebsarten	18
Das Bedienfeld	20
Garzeitentabelle	24
So bedienen Sie den Grill	26
Garzeitentabelle zum Grillen	26

6 Reinigung und Wartung **27**

Allgemeine Hinweise	27
Bedienfeld reinigen	27
Backofen reinigen	27
Backofentür ausbauen	28
Türinnenscheibe ausbauen	28
Beleuchtung des Backofens austauschen	29

7 Problemlösungen **31**

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen

Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt;

andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.

- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

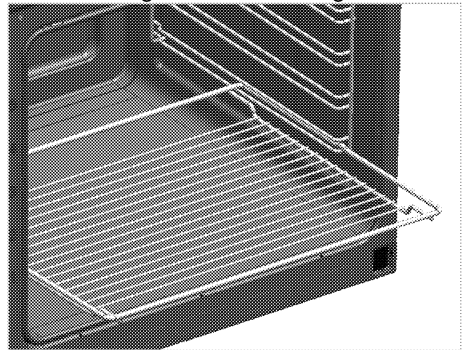
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend

vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.

- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden;

andernfalls besteht Stromschlaggefahr.

- Rost und Backblech richtig einsetzen
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer

hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.

- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen.

Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

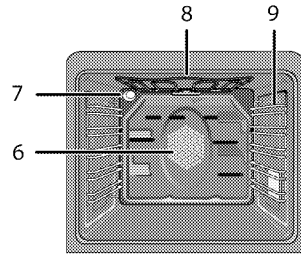
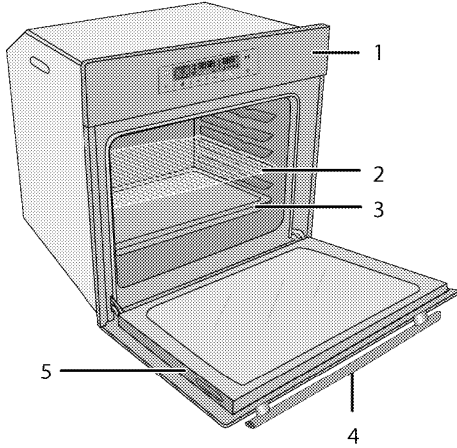
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

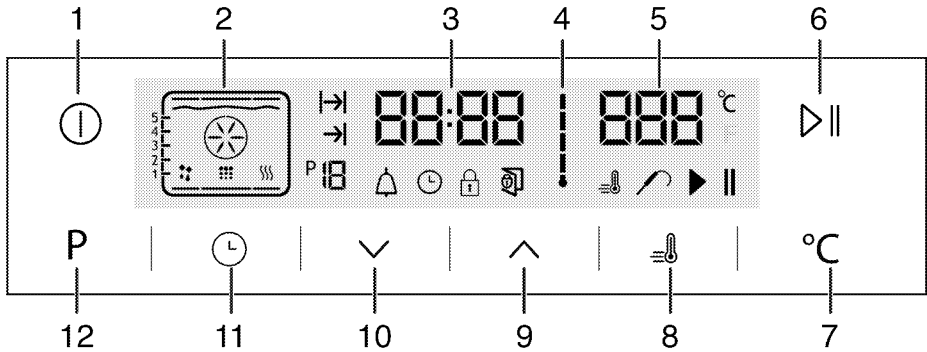
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



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



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

Lieferumfang

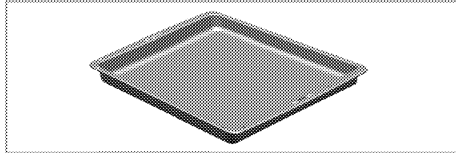


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

1. **Bedienungsanleitung**

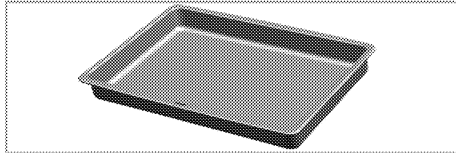
2. **Backblech**

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



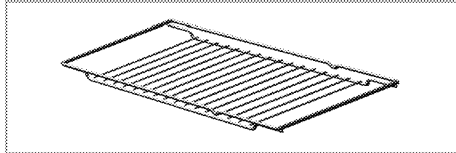
3. **Tiefes Backblech/Tropfschale**

Für Gebäck, große Braten, Gerichte mit viel Flüssigkeit und zum Fettauffangen beim Grillen.



4. **Gitterrost**

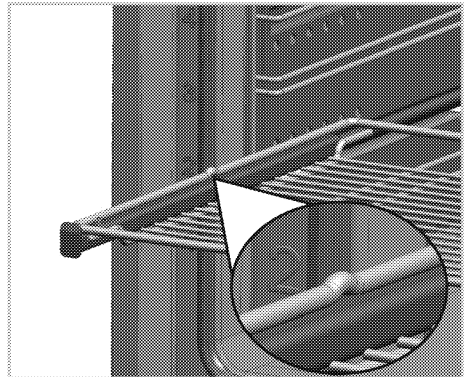
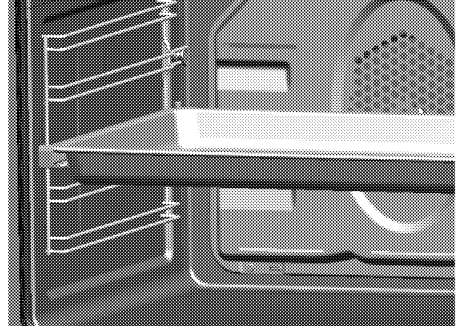
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



5. **Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben**

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

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



Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3.1 kW
Sicherung	Minimum 16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
Hauptofen	Multifunktionsofen
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.2 kW

Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß der Richtlinie EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.
Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

** Siehe *Installation, Seite 12.*



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



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



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

3 Installation

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



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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

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

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.



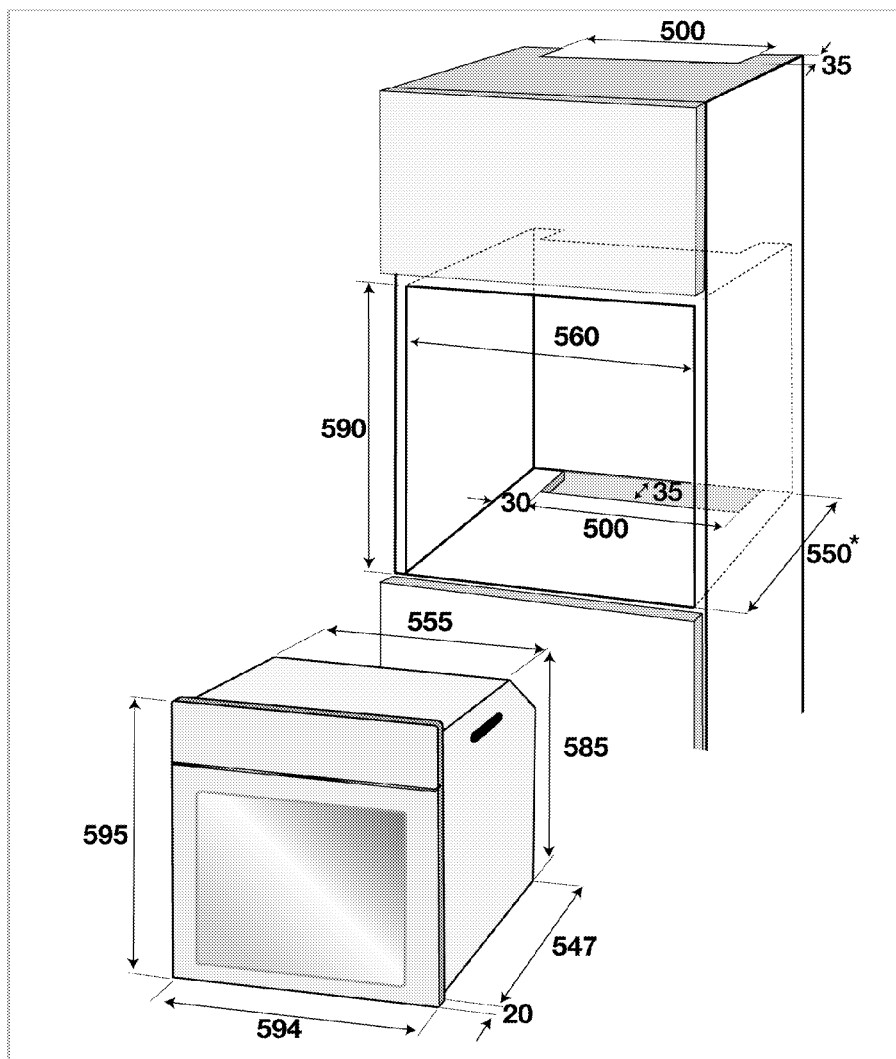
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.



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



Bei Geräten mit Drahtgriffen schieben Sie die Griffe nach dem Transport des Gerätes wieder in die Seitenwände zurück.



* Minimum

Einbauen und Anschließen

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

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Stromstärke abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten“. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller

haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



GEFAHR:

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

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

**GEFAHR:**

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

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

**GEFAHR:**

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

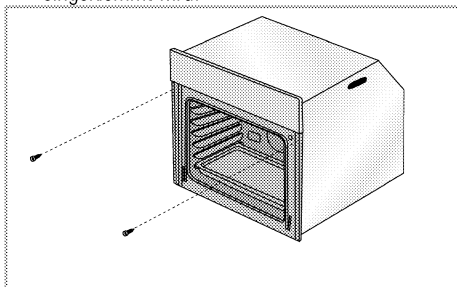


Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

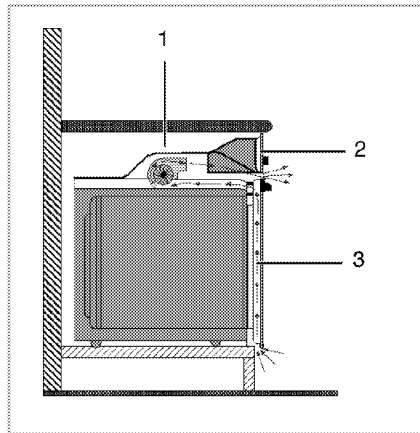
Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Gerät installieren

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



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

Bei Geräten mit Lüfter

- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

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



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

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

Endkontrolle

1. Schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

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



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



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

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

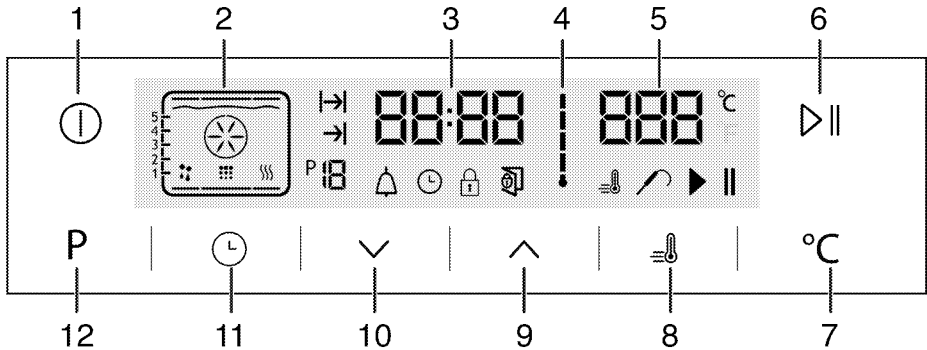
Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.

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

Erste Inbetriebnahme

Zeiteinstellung



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

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

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

Erstreinigung des Gerätes

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

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

Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen entfernt.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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

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

Backofen-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Backofentemperatur; siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 17*".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 17*"

Grill-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß“.
4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 26*".
5. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Grill ab; siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 26*"



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

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNUNG

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

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



GEFAHR:

Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.
Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

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

Tipps zum Rösten

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

Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und

trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Gitterrost (mit darunter eingeschobener Tropfschale) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so wird die Reinigung einfacher.



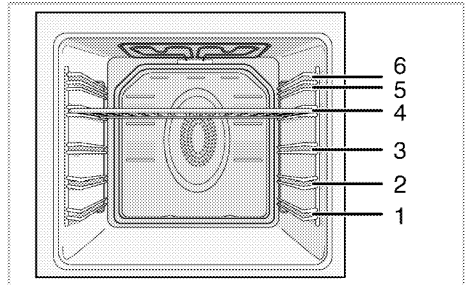
Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

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

So bedienen Sie den Backofen

Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

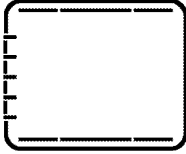
Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Einschub ein. Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos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



Betriebsarten

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

1. Ober- und Unterhitze



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

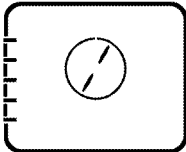
Die geeignete Einschubposition wird in der Anzeige dargestellt.

2. Ober-/Unterhitze mit Umluft



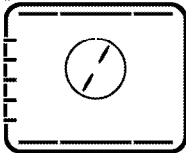
Durch den Lüfter wird heiße Luft von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig und schnell im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.

3. Surf Funktion



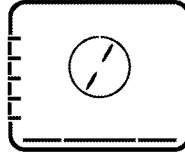
Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Umluft-gestützten Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Backofen verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.

4. „3D“-Funktion



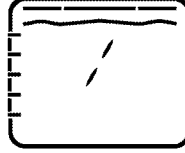
Oberhitze, Unterhitze und Umluft sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

5. Pizza-Funktion



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

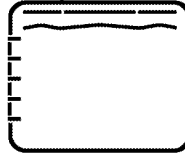
6. Grill, groß + Umluft



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

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

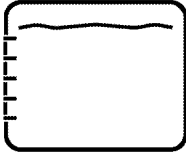
7. Grill, groß



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

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

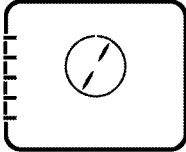
8. Grill



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

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

9. Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft

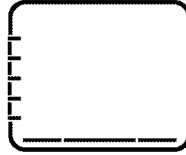


Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Umluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig.

Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle

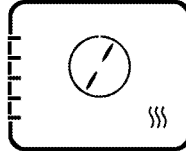
„Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft“.

10. Unterhitze



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

11. Warmhalten



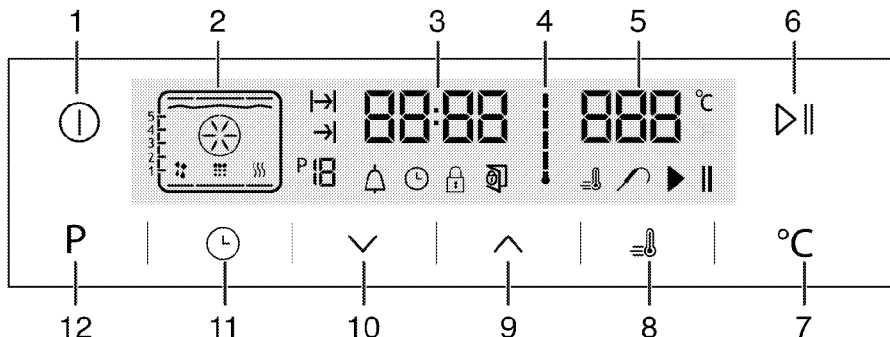
Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.

12. Umluftbetrieb

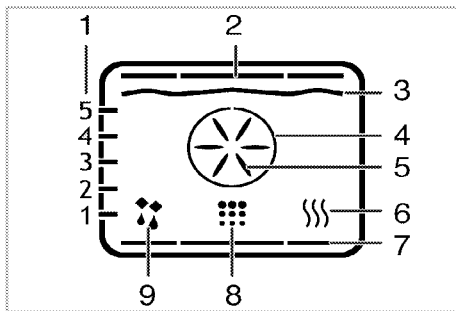


Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Lüfter (in der Rückwand) arbeitet. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

Das Bedienfeld



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



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


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

Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.


Funktionstabelle:


In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mitsamt den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen.

Funktionstabelle	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Ober- und Unterhitze	200	40-320
Ober-/Unterhitze mit Umluft	175	40 - 280
SURF	180	40 - 280
„3D“-Funktion	205	40 - 280
Pizza-Funktion	210	40-320
Grill, groß + Umluft	200	40 - 280
Grill, groß	280	40 - 280
Grill, klein	280	40 - 280
Öko-Umluft	180	160 - 220
Unterhitze	180	40 - 220
Warmhalten	60	40 - 100

	Bei Temperaturen von 280 °C und mehr arbeitet der Ofen maximal 2 Stunden.
	Aus Sicherheitsgründen wird die maximale Garzeit bei sämtlichen Betriebsarten (mit Ausnahme von Warmhalten) auf 6 Stunden begrenzt. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.
	Bei der Ausführung von Einstellungen blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.
	Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.
	Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.







So bedienen Sie den Ofen

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

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



Manuelles Garen durch Auswahl von Temperatur und Betriebsart


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


- Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Öffnen des Ofens berührt haben.
 - Wählen Sie die Betriebsart mit .
 - Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .
- » Das Symbol  blinkt.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit  ein.
 - Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
 - Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.

- Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur und Betriebsart zum Starten des Garens die Taste  .

Das Symbol  erscheint in der Anzeige.

- » Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Die einzelnen Stufen des Innentempersymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.
- Der Ofen schaltet sich aufgrund manuellen Garens ohne Einstellung der Garzeit nicht automatisch aus. Sie können das Garen durch erneute Berührung der Taste   anschließen.

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

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

Garen mit Einstellung der Garzeit

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











- Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Öffnen des Ofens berührt haben.
 - Wählen Sie die Betriebsart mit .
 - Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .
- » Das Symbol  blinkt.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit  ein.
 - Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
 - Berühren Sie , bis das Symbol  für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
 - Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten  ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .
- » Sobald Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol  kontinuierlich in der Anzeige.
- Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
 - Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur, Betriebsart und Garzeit zum Starten des Garens die Taste  . Das Symbol  erscheint in der Anzeige.
- » Der Ofen heizt sich bis zur festgelegten Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende.
- » Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Diese Temperatur wird bis zum


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








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

Ende der Garzeit verzögern:

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

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

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

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

» Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum

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

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






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


Schnellheizen verwenden

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




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

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






» Das Symbol  verschwindet und die Schnellheizen-Einstellung ist deaktiviert.

Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit der Taste  aus.

Tastensperre einschalten





Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

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



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

Deaktivieren Sie die Tastensperre durch Berühren von

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





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

Alarmfunktion einstellen





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

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

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





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

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

Alarm abschalten

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

Alarm abbrechen


1. Zum Abbrechen des Alarms berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige verschwindet.
2. Halten Sie die Taste  gedrückt, bis „00:00“ angezeigt wird.



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

Uhrzeit ändern





1. Berühren Sie in kurzen Intervallen , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.
2. Berühren Sie zum Einstellen der Stunden / .

3. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie das Symbol  berühren und 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu berühren.









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

Lautstärke anpassen

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

Sparsame Lampeneinstellung anpassen

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

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

Garzeitentabelle



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

Backen und Braten



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

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)		Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca. - Angabe in Min.)
Kuchen, Backblech*	Ein Blech		3	175	25 ... 30
Kuchen, Form*	Ein Blech		2	180	50 ... 60
Kuchen, Backpapier*	Ein Blech		3	165	25 ... 30
	Zwei Bleche		1 - 3	165	35 ... 45
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Biskuitkuchen*	Ein Blech		3	200	8 ... 12
	Zwei Bleche		1 - 5	200	15 ... 20
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Kekse*	Ein Blech		3	175	25 ... 30
	Zwei Bleche		1 - 3	165	35 ... 45
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Teiggebäck*	Ein Blech		2	200	30 ... 40
	Zwei Bleche		1 - 5	200	45 ... 55
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Teilchen*	Ein Blech		2	200	25 ... 35
	Zwei Bleche		1 - 3	200	35 ... 45
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Sauerteig*	Ein Blech		2	200	35 ... 45
Lasagne*	Ein Blech		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Ein Blech		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ein Blech		3	200	10 ... 15
Pizza*	1 Einschub		1 - 2	310	4 ... 7
	1 Einschub		3	310	4 ... 7
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech		3	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Ein Blech		3	25 Minute 250/max dann 190	70 ... 90
	Ein Blech		3	25 Minute 250/max dann 190	60 ... 80
Brathähnchen	Ein Blech		2	15 Minute 250/max dann 180 ... 190	60 ... 70
	Ein Blech		2	15 Minute 250/max dann 180 ... 190	55 ... 65
Pute (6.5 kg)	Ein Blech		1	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	150 ... 210
	Ein Blech		1	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech		3	200	20 ... 30
	Ein Blech		3	200	20 ... 30

Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech.

* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen. *** (310 °C) Bei Verwendung eines Pizzasteins / Pizzaschiebers

Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft



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



Halten Sie die Backofentür beim Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft geschlossen.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Fleischauflauf	Einschub 1		2	160	100 ... 120
Geflügelaufbau	Einschub 1		2	160	70 ... 100
Weißer Bohnen	Einschub 1		2	160	130 ... 150
Auberginenaufbau	Einschub 1		2	160	130 ... 150
Steak, ganz	Einschub 1		2	160	110 ... 130
Steak, geschnitten	Einschub 1		2	160	100 ... 120
Kuchen in Backpapier	Einschub 1		2	185	35 ... 40
Kekse	Einschub 1		2	185	30 ... 35
Teiggebäck	Einschub 1		2	200	40 ... 45
Teilchen	Einschub 1		2	200	40 ... 45

- 6 bis 7 Minuten lang vorheizen.
- Weißes und rotes Fleisch muss vor dem Niedertemperaturgaren kräftig von beiden Seiten angebraten werden.
- Weiße Bohnen werden vor dem Niedertemperaturgaren 30 Minuten lang gekocht. Bohnen aus der Dose müssen nicht vorgekocht werden.
- Durch Abdecken der Gargeschirrs lässt sich die Garzeit in den meisten Fällen verkürzen.

a) Tipps zum Kuchenbacken

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

Tipps für Gebäck

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

den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.



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

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

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


Tipps zum Garen mit Umluft (Surf):

- Dank der gleichmäßigen Hitzeverteilung können Sie mit Blechen in den Einschüben 1, 2 und 3 gleichzeitig arbeiten, wenn Sie Lebensmittel mit geringem Flüssigkeitsanteil (wie Kekse, Küchlein in Papierformen, Biskuits und dergleichen) zubereiten.
- Rohteig und Hefeteigprodukte wie Apfel- und sonstige Obstkuchen können Sie auf zwei Blechen gleichzeitig backen.
- Wenn Sie Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsgehalt oder Hefeteig auf einem Blech

mitbacken, gelingt das Backen noch besser. Ein noch gleichmäßigeres Ergebnis erhalten Sie bei Speisen, die beim Backen aufgehen, da heiße Luft auch von den Seiten an die Speisen gelangt – dies ist eine Eigenschaft, die sich mit konventionellen Öfen gewöhnlich nicht erzielen lässt.




- Zusätzlich können Sie Zeit und Energie sparen, indem Sie mehrere Bleche gleichzeitig nutzen und dennoch beste Ergebnisse erzielen.

So bedienen Sie den Grill



WARNUNG
Backofentür beim Grillen geschlossen halten.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!



Grill einschalten

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Öffnen des Ofens berührt haben.
2. Wählen Sie die gewünschte Grillfunktion mit den Tasten .
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .

Grill ausschalten


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

» Das Symbol  blinkt.


4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit  ein.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
6. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur und Betriebsart zum Starten des Grillens die Taste

▶ . Das Symbol  erscheint in der Anzeige.

» Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.

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

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



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

Garzeitentabelle zum Grillen


Elektrischer Grill


Speise	Einschubebene	Grilldauer (ca.)
Fisch	4..5	20..25 Min. [#]
Hühnerklein	4..5	25..35 Min.
Lammkoteletts	4..5	20..25 Min.
Rinderbraten	4..5	25..30 Min. [#]
Kalbskoteletts	4..5	25..30 Min. [#]
Toastbrot	4	1...2 min.
[#] je nach Dicke		

6 Reinigung und Wartung


Allgemeine Hinweise

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

 **GEFAHR:**
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!

 **GEFAHR:**
Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!


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

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

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

Bedienfeld reinigen

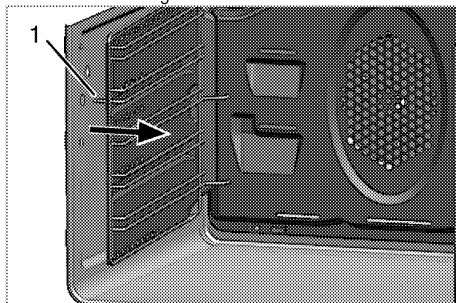
Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

 Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

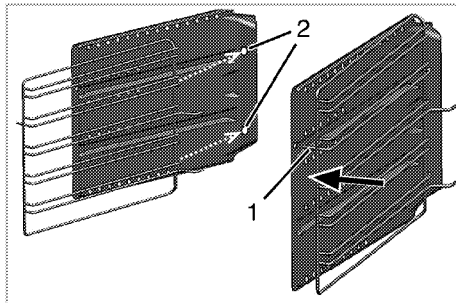
Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand

1. Entfernen Stift (1) der Seitenträger durch Ziehen in Pfeilrichtung mit der Seitenwand montiert ist.

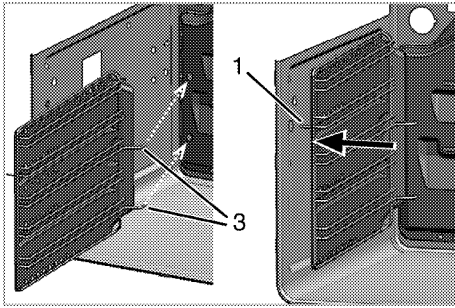


2. Ziehen Sie Seitenwand und Halterung zu sich hin aus dem Gerät heraus.
3. Ziehen Sie die Halterung aus den Öffnungen (2) in der Seitenwand des Gerätes.
4. Verwenden Sie zum Reinigen der seitlichen Halterung und Seitenwand am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
5. Hängen Sie die Halterung in die Öffnungen (2) der Seitenwand ein.



 Wenn Sie die flexi Teleskop-Funktion Ihres Produkts; gibt es ein Loch auf der Rückseite Surf Seitenwand. Hängen Sie die Halterung in die Öffnung.

6. Fixieren Sie die Halterung an der Seitenwand, indem Sie den Stift (1) in Pfeilrichtung einstecken.
7. Setzen Sie die Stifte (3) an der Halterung/Seitenwand-Kombination wie in der Abbildung gezeigt in die Öffnungen an der Rückwand ein.



8. Drücken Sie den Stift (1) der Seitenwand wie abgebildet in die Öffnung.



Überzeugen Sie sich davon, dass Halterung und Seitenwand richtig sitzen.

Backofentür reinigen

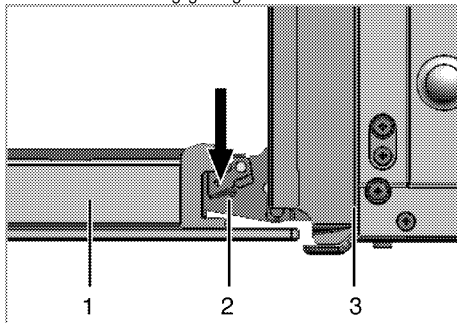
Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.



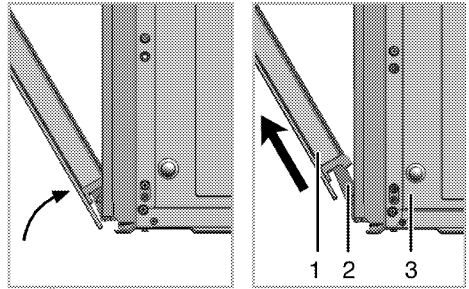
Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

Backofentür ausbauen

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



- 1 Backofentür
2 Scharnier
3 Backofen



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

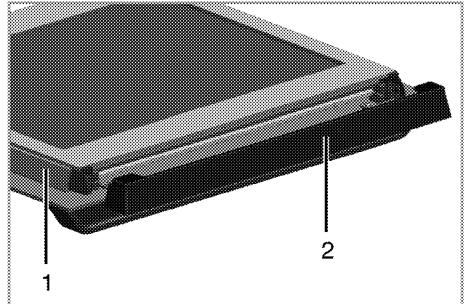


Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen

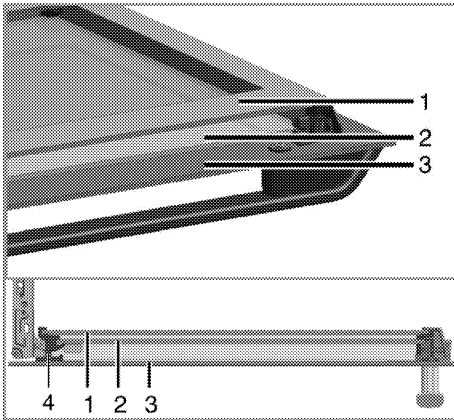
Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

Öffnen Sie die Backofentür.



- 1 Rahmen
2 Kunststoffteil

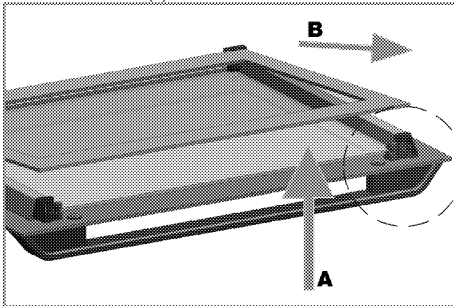
Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



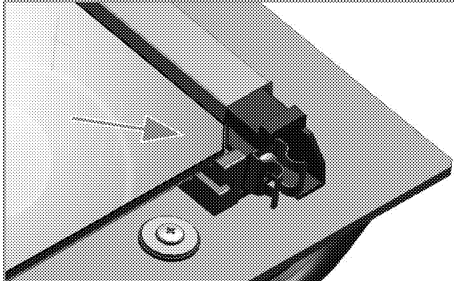
- 1 Innerste Scheibe
- 2 Innenscheibe
- 3 Äußere Glasscheibe
- 4 Scheibenkunststoffschlitz, unten

Heben Sie die innerste Scheibe (1) wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung **A** an, ziehen Sie sie in Richtung **B** heraus.

Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der inneren Scheibe (2).



Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt.



Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden. Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der inneren Scheibe zeigt. Es ist wichtig, die untere Kante der inneren Scheibe im unteren Kunststoffschlitz einzusetzen. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

Beleuchtung des Backofens auswechseln



GEFAHR:

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



Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "Technische Daten, Seite 11". Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.



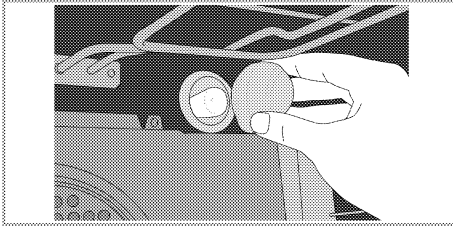
Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.



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

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

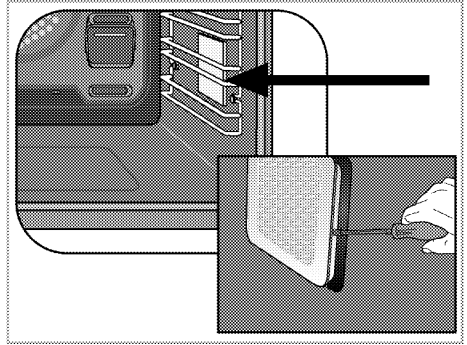
1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.



3. Ziehen Sie die Lampe des Backofens aus dem Sockel, setzen Sie eine neue Leuchte ein.
4. Glasabdeckung wieder anbringen.

Wenn Ihr Ofen mit einer rechteckigen Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Bauen Sie die Einschubhalterungen wie beschrieben aus. Siehe "*Backofen reinigen, Seite 27*".



3. Lösen Sie das Schutzglas mit einem Schraubendreher.
4. Ziehen Sie das alte Leuchtmittel heraus, setzen Sie ein neues ein.
5. Bringen Sie das Schutzglas wieder an, bauen Sie anschließend die Einschubhalterungen wieder ein.

7 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

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

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

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

Backofen heizt nicht.

- Falsche Funktion ausgewählt und/oder Temperatur nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie Funktion und Temperatur entsprechend ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*



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

