

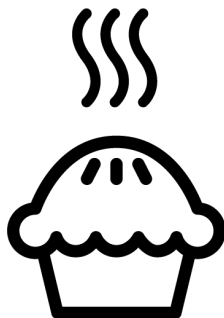
beko

Built-in Oven

User Manual

Einbau-Backofen

Bedienungsanleitung



BBIM13500XPSW

385441569_1/ EN/ DE/ R.AA/ 06/09/23 02:38
7757788409

Welcome!

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table of Contents

1	Safety Instructions.....	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Accessory Use.....	8
1.9	Cooking Safety	8
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
1.11	High temperature self-cleaning (Pyrolysis)	9
2	Environmental Instructions.....	10
2.1	Waste Directive.....	10
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	10
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
3	Your product	11
3.1	Product Introduction	11
3.2	Product Control Panel Introduction and Usage.....	11
3.2.1	Control Panel.....	12
3.2.2	Introduction of the oven control panel	12
3.3	Oven operating functions.....	12
3.4	Product Accessories	13
3.5	Use of Product Accessories	14
3.6	Technical Specifications.....	17
4	First Use.....	18
4.1	First Timer Setting.....	18
4.2	Initial Cleaning	19
5	Using the Oven.....	19
5.1	General Information on Using the Oven	19
5.2	Operation of the Oven Control Unit	20
5.3	Settings	23
5.4	Using the Meat Probe.....	29

6	General Information About Baking	31
6.1	General Warnings About Baking in the Oven.....	31
6.1.1	Pastries and oven food.....	31
6.1.2	Meat, Fish and Poultry	34
6.1.3	Grill	35
6.1.4	Test foods.....	35
7	Maintenance and Cleaning.....	37
7.1	General Cleaning Information	37
7.2	Cleaning Accessories	38
7.3	Cleaning the Control Panel.....	38
7.4	Cleaning the inside of the oven (cooking area)	38
7.5	High temperature self-cleaning	39
7.6	Cleaning the Oven Door.....	40
7.7	Removing the Inner Glass of The Oven Door.....	41
7.8	Cleaning the Oven Lamp	42
8	Troubleshooting	43

1 Safety Instructions

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

1.1 Intended Use

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

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

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



1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the hob). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- The product must not be plugged into the outlet during installation, repair, and transportation.

- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- If your product does not have a power cable, only use the power cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or intermediate cables.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.

- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.

- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from getting damaged.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.

1.5 Installation Safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the product is switched off after every use.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** The accessible parts of the product will be hot during use. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- During operation, the product may become hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always use heat resistant oven gloves while placing food in the hot oven, or removing the food from the hot oven, etc.

1.8 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".

- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.
- Use only the meat probe recommended for this oven.

1.9 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven. Remove any excessive pieces of

greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heater elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.

- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!

- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

1.11 High temperature self-cleaning (Pyrolysis)

- During self-cleaning, the surfaces become hotter than in standard use. Keep children away.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.
- During self-cleaning, smoke will be released due to the burning of food residues. Ventilate your kitchen well during the cleaning process.

- Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth. Remove all accessories and cooking utensils from the oven. If your product has a pyro proof accessory (resist-

ant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven.

- If there is a hob over your oven, do not operate the hob during prolysis.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose

of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment

Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

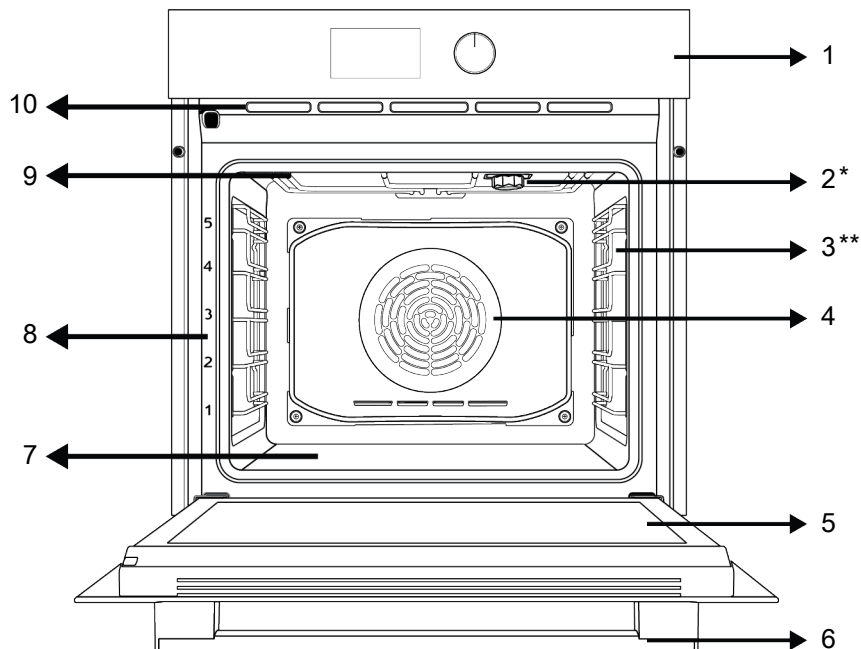
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

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

the “Fan + Eco” operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

3 Your product

3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Lower heater (under the steel plate)

9 Upper heater

2 Lamp

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

8 Shelf positions

10 Ventilation holes

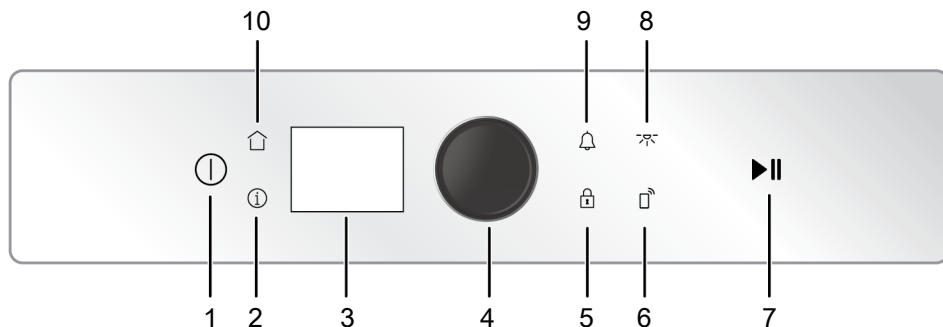
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

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

3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

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

3.2.1 Control Panel



- | | |
|-------------------------|---|
| 1 On/off key | 2 Info button |
| 3 Touch display | 4 Oven control knob |
| 5 Key lock key | 6 Remove control key |
| 7 Baking start/stop key | 8 Lamp key |
| 9 Alarm key | 10 The button for going back to the main menu |

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

3.2.2 Introduction of the oven control panel

Oven control knob



You can switch between the menus on the display by turning the oven control knob to the right/left, and activate the menus by pressing on it.












Touch display

You can activate all kinds of functions by touching on the touch display, and you can scroll the functions by dragging on some displays.

3.3 Oven operating functions

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

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Defrost	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Statics	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.

	Bottom Heat	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Statics + Fan	40-280	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.
	Fan + Eco	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But, cooking time will be slightly longer.
	Pizza	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	Multi (3D)	40-280	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Low Grill	40-280	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Grill + Fan	40-280	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Keep Warm	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.
	Low Temp.	50-150	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for slow cooking of roasted / sealed pieces of meat (veal, lamb, poultry etc.) in an open container at low temperature. This function ensures that the cooked meat is soft and juicy. Use hygienic meat. Pre-fry / seal all surfaces of the meat in a pan heated to a high temperature in cookers such as hob and grills. You can cook the pre-fried / sealed meat for a long time at the temperature set in the "Low Temp." function. Cook with a single tray.

3.4 Product Accessories

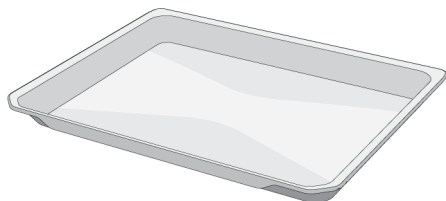
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory

varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

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

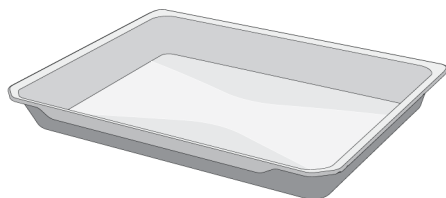
Standard tray

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



Deep tray

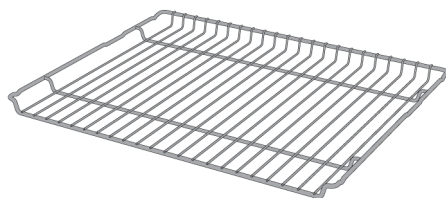
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



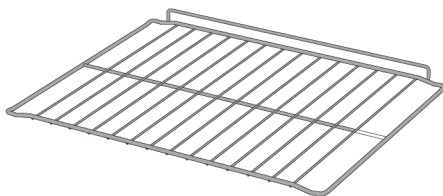
Wire grill

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

On models with wire shelves :

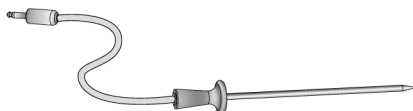


On models without wire shelves :



Meat probe

When cooking meat dishes, the thin long end is stuck on the meat and the other end is used by attaching the other end to its socket on the chassis side wall.

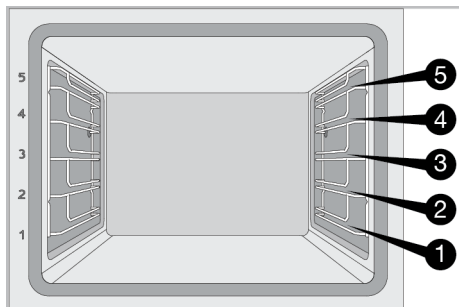


3.5 Use of Product Accessories

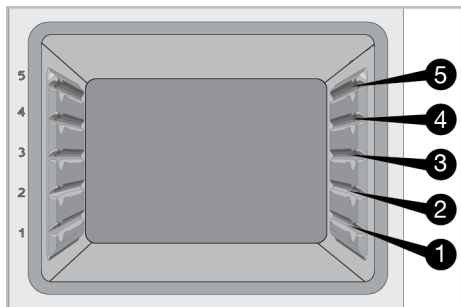
Cooking shelves

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

On models with wire shelves :



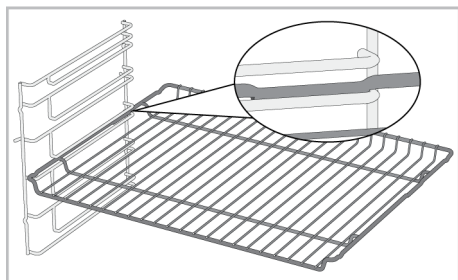
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

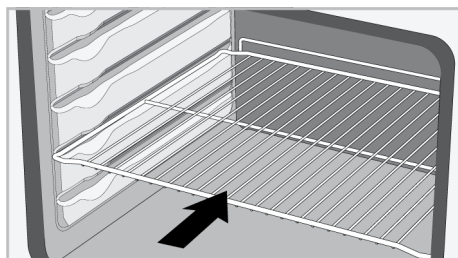
On models with wire shelves :

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



On models without wire shelves :

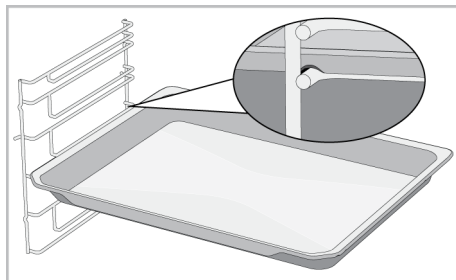
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

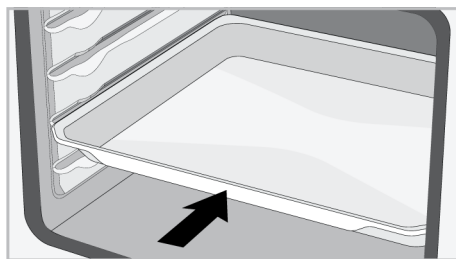
On models with wire shelves :

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



On models without wire shelves :

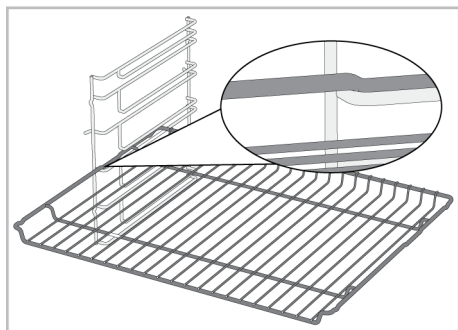
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



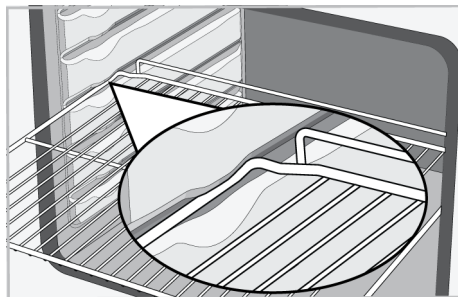
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

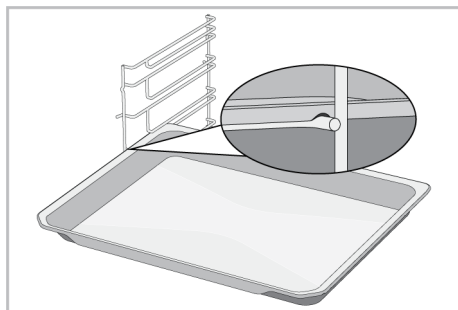


On models without wire shelves :



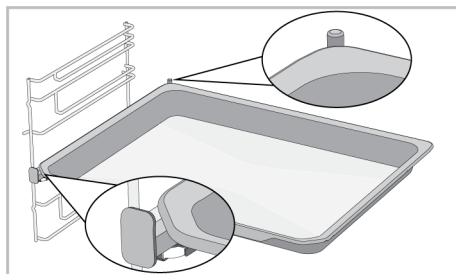
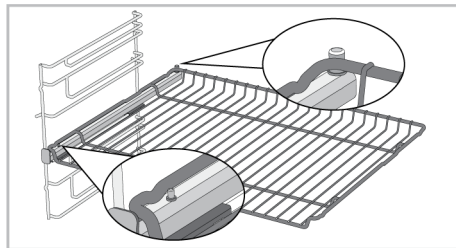
Tray stopping function - On models with wire shelves

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



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

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



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Total power consumption (kW)	3,4
Oven type	Multifunction oven

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

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Fan + Eco , 2-Fan Heating , 3-* , 4-Statics.



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



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



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

4 First Use

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

4.1 First Timer Setting




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

It is recommended to setting the date, time and language settings before using your oven for the first time. Complete these settings by following the instructions. For other settings, see the explanations in the "Settings" section.

Timer setting

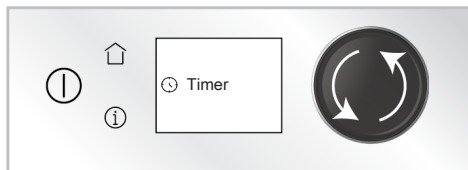
✓ To change the timer setting;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key and turn on the oven.

⇒ Home screen menu is shown on the display.



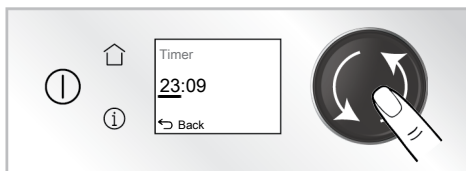
2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Timer" menu.



3. Access the timer setting screen by touching "Timer" on the display or by pressing the control knob once.

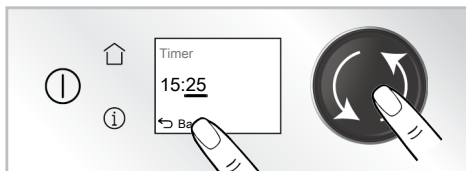
⇒ The timer field is activated on the display.

4. Turn the oven control knob to the right / left to set the current time and confirm the setting by pressing on the control button once.



⇒ The minute field is activated on the screen.

5. Turn the oven control knob to the right / left to set the current minute and complete the date setting by touching "Back".



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



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

Language setting

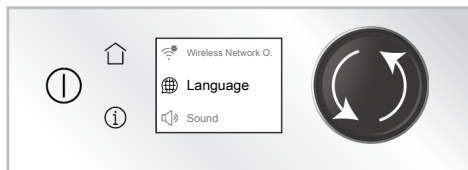
✓ To change the language setting;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the key and turn on the oven.



⇒ Home screen menu is shown on the display.

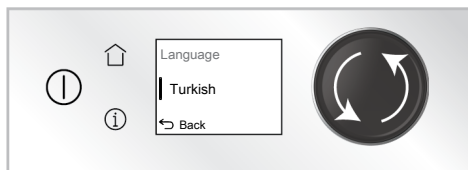
- Turn the control knob to the right / left to highlight the "Language" menu.



- Access the language setting screen by touching "Language" on the screen or by pressing the control button 1 time.



- The adjusted language is displayed on the screen.



- Turn the oven control knob to the right / left to select the language you want to set and confirm the setting by pressing on the control button once. Complete the language setting by touching "Back" on the screen.

4.2 Initial Cleaning

- Remove all packaging materials.
- Remove all accessories from the oven provided with the product.
- Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
- When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions [► 12]". You can learn how to operate the oven in the following section.
- Wait for the oven to cool.
- Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

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

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

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

5 Using the Oven

5.1 General Information on Using the Oven

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

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished.

Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions.

The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting



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

5.2 Operation of the Oven Control Unit

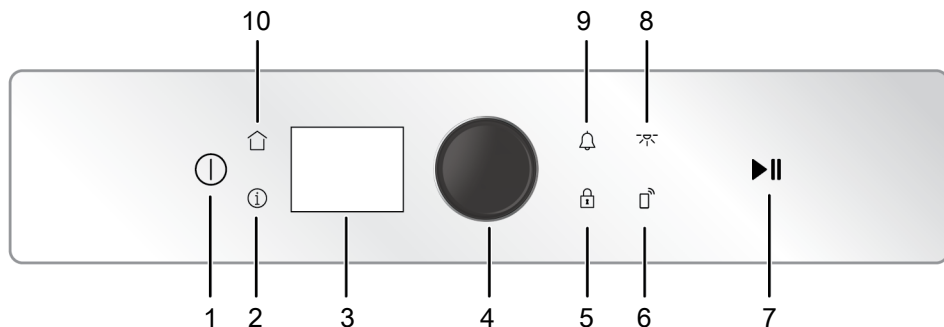
General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5:59 hours. In keeping warm function, this time is 23:59 hours. In case of a power outage, the pre-set baking and baking duration are cancelled.

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

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

- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. It is necessary to save the settings made, either by touching the relevant key in the description or by waiting for a short time.
- If baking time is set when baking starts, the remaining time is shown on the display.
- Before you start cooking, make sure that the meat probe slot cover is closed if you are cooking without a meat probe.



- 1 On/off key
- 2 Info button
- 3 Touch display
- 4 Oven control knob
- 5 Key lock key
- 6 Remove control key
- 7 Baking start/stop key
- 8 Lamp key
- 9 Alarm key
- 10 The button for going back to the main menu

Turning on and off the oven

1. When you plug in the oven and it is on stand-by position, touch the "⏻" button for approximately 3 seconds.
 - ⇒ After oven screen animation, main menu screen is displayed.

2. While the oven is active, you can turn off the oven by touching "⏻" button for approximately 3 seconds.

Manual Baking menu

1. Turn the oven on by touching the "⏻" key.
 - ⇒ Home screen menu is shown on the display.

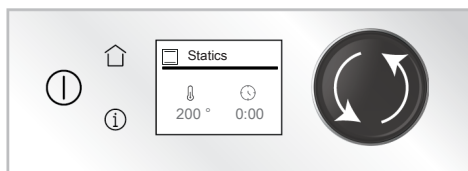


2. Access the baking functions screen by touching "Manual Baking" on the screen or by pressing the control button once.

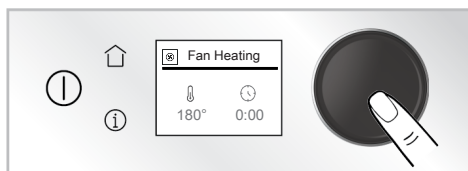


- ⇒ The first operating function, which is defined on the screen, is displayed.

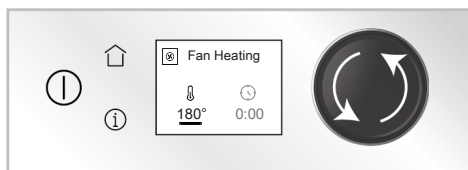
3. Turn the oven control knob to the right/left and select the operating function you want to use for baking.



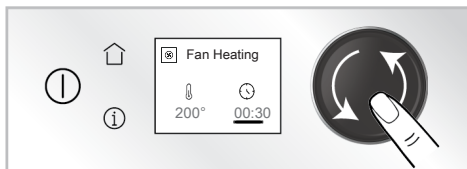
4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Press the oven control button once to change this temperature.



5. Turn the oven control knob to the right/left and select the temperature you want to use for baking.



6. **To set the baking time:** If you want to operate your baking at the function and temperature settings you have set for a while and finish the baking automatically at the end of the time, set the baking time. If you start to cook by touching ►|| button without setting the time, you should follow the baking manually and complete it yourself. Set the baking time you want by turning the control knob to the right/left. (As an example, the "Fan Heating" function, 200 °C and 30 minutes baking time are shown in the pictures.)



7. If your all settings are suitable, touch the ►|| to start the baking.

- ⇒ Preheating screen is displayed.

8. On the preheating display, the oven will set the oven inner temperature to the adjusted temperature in a short time by operating all heaters to reach the adjusted temperature. You can wait for the completion of preheating on this screen or skip preheating by touching "Skip" control knob once.

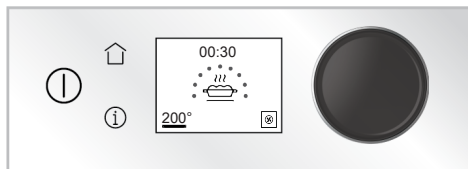


9. When the preheating is completed, the suggestion, which indicates "place the oven tray", is displayed on the screen.

10. Place your meal in the oven, close the oven door and touch the "Continued" once.



11. Baking starts. While the baking continues, you can cancel the baking or rearrange your settings. To make an adjustment, you can press on oven function button and turn it to the right/left. Whenever you press this button, operating function will be switched between temperature and baking time.



- ⇒ If the baking time is not adjusted, the oven works manually. In this case, the elapsed time appears on the display. If your meal is cooked, first touch the ►|| button, then you can skip by touching "Cancelled" once on the screen and complete the baking by touching it. Otherwise, the oven continues to work.
- ⇒ If the baking time is adjusted, the oven stops to work at the end of baking time. On the display, "Continued" and "Add To The Favourites" symbols are shown. If you touch "Continued", the oven continues to work for 5 minutes more at the adjusted the function and temperature settings. If you touch "Add To The Favourites", you can save your baking settings for the favourite section.

Ready-to-serve Food Menus

- ✓ The menus, available on the oven control unit, includes recipes, which are specially prepared for you by professional cooks. In these menus, how to cook a meal is explained step by step

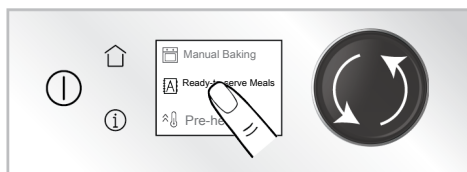
with the help of pictures. Moreover, temperature, shelf position and baking functions are automatically determined according to the type and weight of the meal. On the ready-to-serve menu screen, "Meat Dishes", "Fish", "Poultry", "Cakes Pastries", "Desserts", "Pizza", "Vegetarian", "Pastas" and "Garniture" main baking menu titles are available.

1. Turn the oven on by touching the ⏻ key.
 - ⇒ Home screen menu is shown on the display.



2. Turn the control knob to the right/left and select the "Ready-to-serve Meals" menu and access the baking submenus by touching "Ready-to-serve Meals" or pressing the control knob once.

i You can enter the submenus by touching main menus which appear on the main menu screen, however you cannot scroll through them to access other main menu titles. Use the control knob to access the other main menus.



3. Turn the control knob to the right/left and select the automatic baking menu.
4. Turn the control knob to the right/left and select the meal you want to cook.
 - ⇒ Weight details and baking time, specific to the meal, are displayed on the screen.
5. Touch the meal you have selected and touch the ►|| button to start the baking.

6. Preheating will be started for the meals which require preheating. On the preheating display, the oven will set the oven inner temperature to the adjusted temperature in a short time by operating all heaters to reach the adjusted temperature.



If the oven door is opened during baking, "🔒" symbol is displayed on the screen.

7. The oven stops to work at the end of the baking time. On the display, "Continued" and "Add To The Favourites" symbols are shown. If you touch "Continued", the

oven continues to work for 5 minutes more at the adjusted the function and temperature settings. If you touch "Add To The Favourites", you can save your baking settings for the favourite section.

Favourites Menu

If you save the baking settings you have adjusted previously in your oven at the end of the baking, you can access these settings from favourites menu. The entries in this field will be stored with the names you have saved before. You can reuse these settings in this field and cook in the same way. You can quickly access the favourites menu by touching the ☆ key on the control panel.

5.3 Settings



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



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

Activating the key lock

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

1. Touch the 🔒 key on the control panel.



- ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown finishes, the key lock is activated and the light of 🔒 button on the control panel lights. After the key lock is set, if any key is touched or the oven control knob is pushed, "Has Been Locked" and symbol appear on the screen and an audible signal is heard.

Deactivating the key lock

1. Touch the 🔒 key on the control panel.




- ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown finishes, the key lock is deactivated and the light of 🔒 button on the control panel goes off.

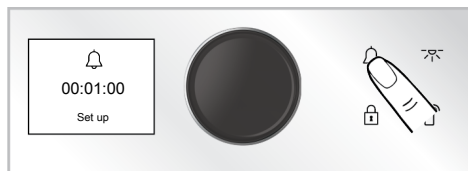
Setting the alarm

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

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

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

⇒ 1 minute alarm duration appears as adjusted on the screen.






2. First set the minutes by turning the oven control knob to the right/left and activate the timer field by pressing the oven control knob once.



3. Adjust the time by turning the oven control knob to the right/left. Touch the "Set up" to confirm the setting.



⇒ The light of  button lights on the control panel and alarm duration is adjusted. You can see the remaining time by pressing on  button.

4. After the alarm time is completed, the light of  button goes off and gives you an audible warning.


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

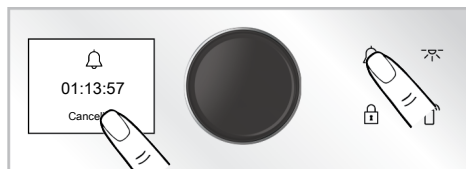
Turning off the alarm

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

⇒ The audible warning is stopped.

If you want to cancel the alarm;

1. Touch the  key once to cancel the alarm period.




2. Touch the "Cancelled" on the screen.

⇒ Alarm duration is cancelled.

Setting the volume

- ✓ You may set the volume of your control unit.

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key and turn on the oven.

⇒ Home screen menu is shown on the display.



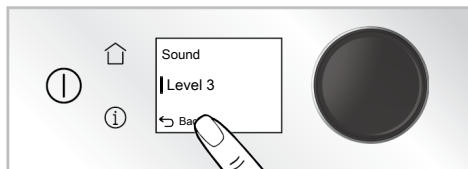
2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Sound" menu.
3. Access the sound level setting screen by touching "Sound" on the screen or by pressing the control knob once.




4. Adjust the desired sound level by turning the oven control knob to the right/left.



5. Complete the setting by touching "Back" on the screen.

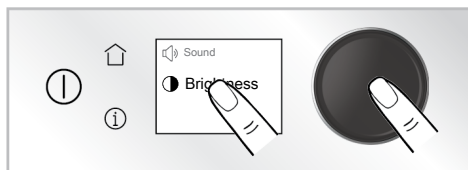


Setting the display brightness

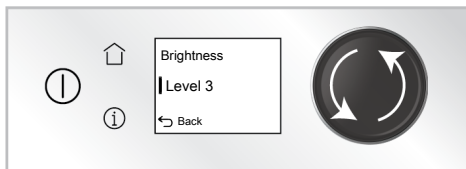
- ✓ You may set the brightness of the control unit display. Your oven should be turned off to perform this setting.
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key and turn on the oven.
 - ⇒ Home screen menu is shown on the display.



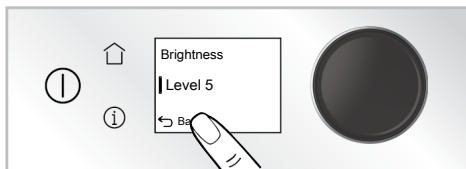
2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Brightness" menu.
3. Access the brightness level setting screen by touching "Brightness" on the screen or by pressing the control knob once.




4. Adjust the desired brightness level by turning the oven control knob to the right/left.



5. Complete the setting by touching "Back" on the screen.



Setting the quick preheating (Booster) function

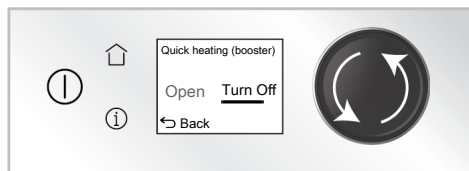
- ✓ You may operate the baking on your product automatically with quick pre-heating function. For this purpose, you should activate the quick preheat setting.
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key and turn on the oven.
 - ⇒ Home screen menu is shown on the display.



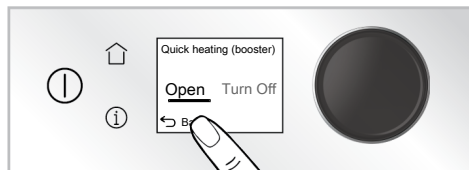
2. Turn the control knob to the right/left to highlight the "Quick heating (booster)" main menu.
3. Access the preheating level setting screen by touching "Quick heating (booster)" on the screen or by pressing the control knob once.



4. Switch "Turn Off" setting to the "Open" setting by turning the oven control knob to the right/left.



5. Complete the setting by touching "Back" on the screen.



i You may turn off the quick preheat setting with the same procedure. By turning the setting into "Turn Off", you may cancel the automatic quick preheat setting.

Timer setting

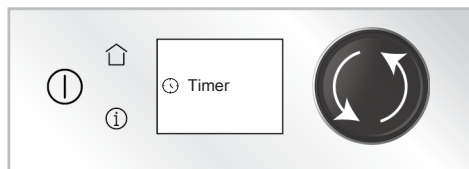
✓ To change the timer setting;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the key and turn on the oven.

⇒ Home screen menu is shown on the display.



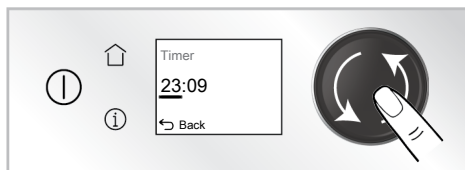
2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Timer" menu.



3. Access the timer setting screen by touching "Timer" on the display or by pressing the control knob once.

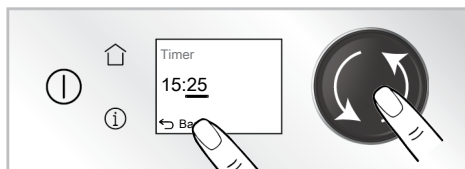
⇒ The timer field is activated on the display.

4. Turn the oven control knob to the right / left to set the current time and confirm the setting by pressing on the control button once.



⇒ The minute field is activated on the screen.

5. Turn the oven control knob to the right / left to set the current minute and complete the date setting by touching "Back".



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

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

Language setting

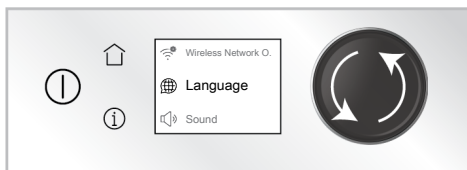
✓ To change the language setting;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the key and turn on the oven.

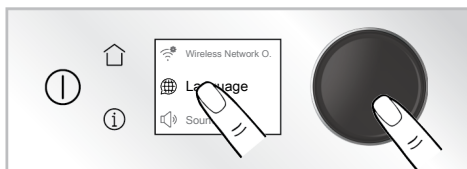


⇒ Home screen menu is shown on the display.

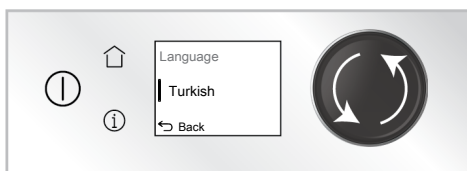
2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Language" menu.



3. Access the language setting screen by touching "Language" on the screen or by pressing the control button 1 time.



4. The adjusted language is displayed on the screen.



5. Turn the oven control knob to the right / left to select the language you want to set and confirm the setting by pressing on the control button once. Complete the language setting by touching "Back" on the screen.

Using the HomeWhiz application

Follow the steps described below to control and monitor your product via a smart device. You should connect the smart device to your internet network at home and download the "HomeWhiz" application from the application store of your smart device (Search by typing "HomeWhiz" and

download the application appearing on the screen). In order to be able to control the product via your smart device, both the product and the smart device are required to be connected to the same internet network.

Set the wireless connection

- ✓ In order to introduce your product to the "HomeWhiz" application and control it via tablet/telephone, you should perform the wireless network settings. For this;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ① key and turn on the oven.

⇒ Home screen menu is shown on the display.

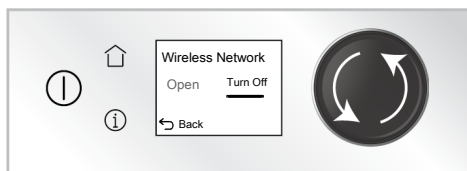


2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Wireless Network" menu.

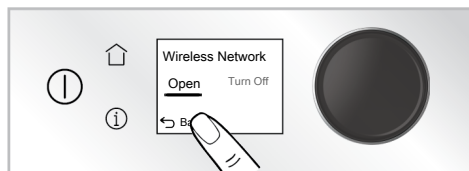
3. Access the wireless network setting screen by touching "Wireless Network" on the screen or by pressing the control knob once.



4. Switch "Turn Off" setting to the "Open" setting by turning the oven control knob to the right/left.



- Go back to the main menu screen by touching "Back" on the screen.

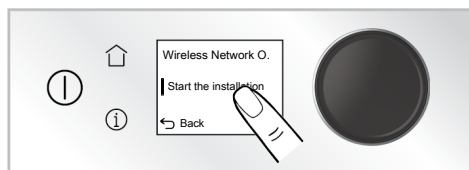


Installing HomeWhiz application

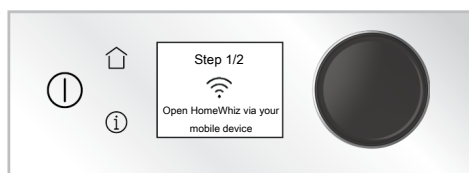
- While in the settings menu; touch the "Wireless Network O." field on the screen.



- While the "Wireless Network O." field is active, touch the "Start the installation" field.



⇒ On the screen, Step 1/2 stage appears.



- Touch "Add Oven" field in the "Add Device" field via "HomeWhiz" application.
- Enter the sku number of your product on the appearing screen. You can access the sku number of the product on the type label by opening the oven door. (10 digit number starting with 77...)

⇒ While connecting to the home network, Step 2/2 stage appears on the screen.



- When you access the main page of the application, the added product is displayed. In order to control the product remotely, touch "□" button, which is available on the control panel of the product.

⇒ You can control the product via smart device.

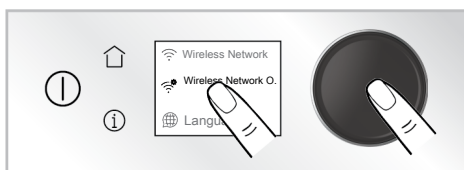
i "HomeWhiz" application on your smart device shall direct you about the establishment of the connection and the use of the application.

i In case of a power failure while the connection of your appliance "HomeWhiz" is on and if you are disconnected, "HomeWhiz" shall switch to off position automatically.

i When your product is connected to "HomeWhiz" and the remote control is activated by touching the "□" button, the product cannot be operated manually. You can turn off the oven by simply tapping the "⏻" button or activate the key lock by tapping the "🔒" button.

Deleting HomeWhiz application

- While in the settings menu; touch the "Wireless Network O." field on the screen.



2. With "Wireless Network O." field enabled, tap the "Remove HomeWhiz" field by turning the control knob to the right / left.
3. The symbol "Delete the homewhiz pairing?" is displayed on the screen. Delete the pairing by tapping "Delete".

Compliance with the standards and testing information / EU declaration of conformity

CE	The development, manufacturing and sales stages of this product is conducted as per the safety rules specified in all relevant legislation of European Union.
Frequency band	: 2.4 Ghz
Max. Transmission power	: max. 100 mW
CE declaration of conformity	
Arçelik A.Ş. declares that this product complies with the 2014/53/EU Directive. A detailed RED Declaration of Conformity is available online in the support.beko.com website within the additional documents in the product page for your product.	

The defined cybersecurity-related software update support period of the product is the warranty period of the product. After this period, cybersecurity-related software updates are not guaranteed.

5.4 Using the Meat Probe

General information and warnings


- The oven shall be set to a specific operating function and temperature in order to use the meat probe.
 - Meat probe feature is available in functions where the meat probe symbol is lit continuously.
 - If you have set the oven timer for a specific baking period before using the meat probe, this period is cancelled automatically when the meat probe is installed.
 - You cannot use the racks above the meat probe connector while cooking with a meat probe.
 - Clean the meat probe with a wet cloth and then dry it with a dry cloth after each operation.
 - If **75C** is not displayed on functions where the meat probe is activated, ensure that the connector is firmly installed to its seat.
- If the sensor tip of the meat probe is used without putting it inside the meat, the sensor tip detect the temperature inside the oven and terminates cooking when the set temperature is reached. However, if the meat probe is exposed to 250 °C or above, the sensor is rendered useless.
 - The operating temperature may be at least 30 °C higher than the meat probe temperature. Example: If the meat probe temperature is set to 70 °C, the operating temperature shall be set to 100 °C minimum.
 - The core temperature of the meat (the coldest point) shall be at least 63°C in terms of food safety.
 - The core temperature of the coldest point of poultry meat shall be at least 74°C in terms of food safety, and the core temperature shall be 85°C for well-done meat.

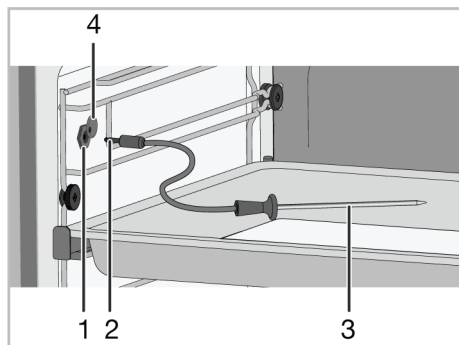
Reference table for cooking range of red meat:

Cooking Level	Core temperature of the meat* (°C)
Blue	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76

Well-done 77-81

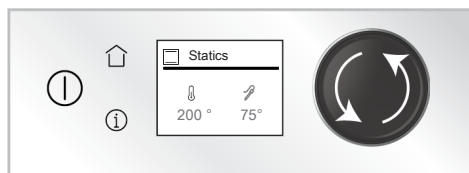
Overcooked ≥ 82

1. Turn the oven on by touching the  key.
2. Slide the slot cover **(4)** on the side wall of the oven upwards, and insert the meat probe connector **(2)** to the meat probe slot **(1)**.




- 1 Meat probe slot
- 2 Meat probe connector
- 3 Meat probe sensor tip
- 4 Meat probe slot cover

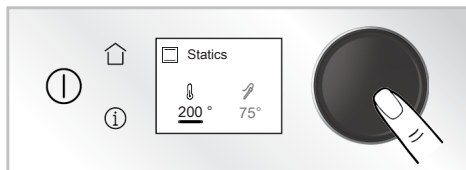
3. When the meat probe is attached to the product, the first operating function that the meat probe can be used is displayed on the function display. If you want to cook in a different operating function, turn the oven control knob to the right/left and select the in-oven temperature value you want to use for baking. Press the oven control knob once to change internal temperature of the meat probe.



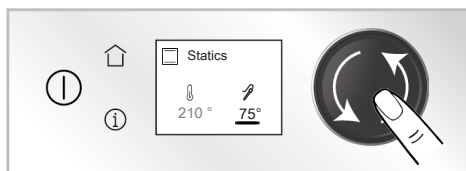
- ⇒ 75 °C, which is the temperature value suggested for meat probe and the symbol will be displayed along with the temperature suggested for the operating function on the screen.


 Recommended meat probe temperature is 75 °C. You may change the temperature between 40 and 99 °C as you desire.

4. To change the predefined temperature for the operating function you selected, press the oven control knob once.



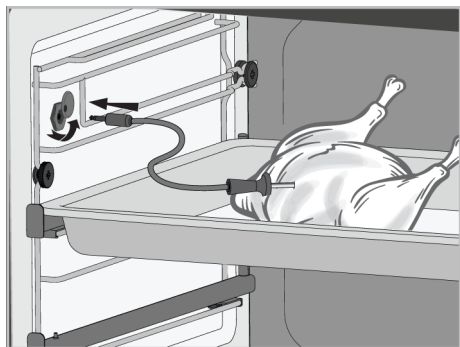
5. Turn the oven control knob to the right/left and select the in-oven temperature value you want to use for baking. Press the oven control knob once to change internal temperature of the meat probe.



6. Turn the oven control knob to the right/left to change meat probe temperature.
7. To start the baking touch the  key.



8. Place your meal in the oven and insert the sensor tip of the meat probe to the food you will be cooking.



9. The meat probe sensor detects that the internal temperature of the meat reaches the set temperature for meat probe automatically and terminates cooking when the temperature inside

the meat reaches this temperature. When the meat probe is taken out before the baking ends, baking ends and the oven is turned off.

- ⇒ When the baking is completed, the oven gives an audible warning. On the display, “Continued” and “Add To The Favourites” symbols are shown. If you touch “Continued”, the oven continues to work for 5 minutes more at the adjusted the function and temperature settings. If you touch “Add To The Favourites”, you can save your baking settings for the favourite section.

10. Turn off the oven by touching the  key.

6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.

- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

6.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.

- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

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

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

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

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill** **	Fan Heating	2	150	35 ... 45
Cookie	Pastry tray *	Statics	3	170	25 ... 35
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Pastry	Standard tray *	Statics	2	200	30 ... 40
Pastry	Standard tray *	Statics + Fan	2	180	35 ... 45
Bun	Standard tray *	Statics	2	200	20 ... 30
Bun	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Statics	3	200	30 ... 40
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Statics	2 or 3	200	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Statics	2	180	50 ... 65
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tray *	Statics	3	280	5 ... 9
Pizza	Standard tray *	Pizza	2	280	5 ... 10

Suggestions for cooking with two trays

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

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Cooking table with operating function "Fan + Eco"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Fan + Eco".

- Do not open the oven door when cooking in the "Fan + Eco" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.

- Do not preheat in the “Fan + Eco” operating function.

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

* These accessories may not be included with your product.

6.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Statics + Fan	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Statics + Fan	3	170	85 ... 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Statics + Fan	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Multi (3D)	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Statics + Fan	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Multi (3D)	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Statics + Fan	3	200	20 ... 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Multi (3D)	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

6.1.3 Grill

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

General warnings

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

The key points of the grill

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

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 3

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

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

6.1.4 Test foods

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

Cooking table for test meals

Suggestions for baking with a single tray

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

Suggestions for cooking with two trays

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

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 3

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

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

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

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

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

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

Catalytic surfaces

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

Glass surfaces

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

Plastic parts and painted surfaces

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

7.2 Cleaning Accessories

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

7.3 Cleaning the Control Panel

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

7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

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

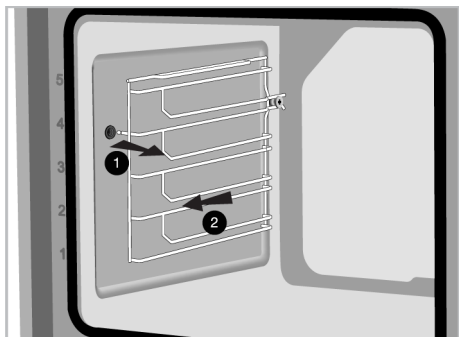
Cleaning the side walls of the oven

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

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

To remove the side wire shelves:

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



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

7.5 High temperature self-cleaning

The oven is equipped with a pyrolysis feature. The oven heats up to a temperature of approximately 420-480 °C and burns until the existing dirt turns to ash. A strong smoke may be generated. Provide good ventilation. High-temperature cleaning should be performed after approximately every 10 uses of the oven.

General warnings




Hot surfaces cause burns!

Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.

- Before using the pyrolysis function, remove all accessories, the telescopic shelf and the side shelves (if any). If not removed, the accessories and side wire shelves will be damaged.
- If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven. Whether your accessories are pyro-proof or not is specified in the accessories section. If not specified, your accessories are not resistant to high temperatures. It must be removed from the oven before cleaning to avoid damage.

- Do not clean the door seal. The glass fiber seal is very delicate and easily damaged. If the door seal is damaged, replace it with a new one from an authorized service.

To start the pyrolysis function:

1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf. If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Turn on the oven by touching the  key.
 - ⇒ Home screen menu is shown on the display.



4. By turning the control knob to the right/left, select the "Cleaning" menu and by tapping on the "Cleaning" or pressing to the control knob 1 time, access to the cooking sub-menus.



You can enter sub-menus by tapping the main menus that appear on the main menu screen, but you can't scroll to access to the other main menu titles. Use the control knob to access the other main menus.

- Depending on the dirtiness status of your oven, by turning the control knob to the right/left, tap either one of the "Pyro" or "Eco Pyro" functions. If your oven is not very dirty, we recommend using the "Eco Pyro" function. This function may not be enough if the oven is very dirty. In this case, clean it by the "Pyro" function.
- Tap **▶▶** key to start cleaning.
- During the self-cleaning process, you will not be able to open the oven door after a while and the lock symbol appears on the timer display. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.

i The oven cannot be used until the lock symbol disappears from the display at the end of cleaning. Remove residues after the symbol has disappeared and the oven cools down sufficiently.

- In the end of cleaning, remove the remaining residues with vinegar water.

7.6 Cleaning the Oven Door

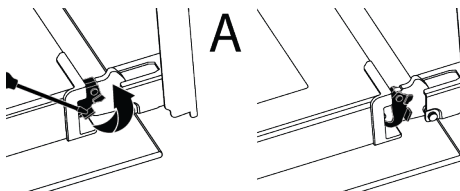
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door"** and **"Removing the inner glasses of the door"**. After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and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

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

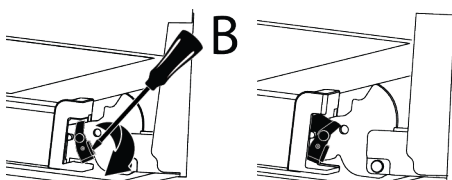
Removing the oven door

- Open the oven door.

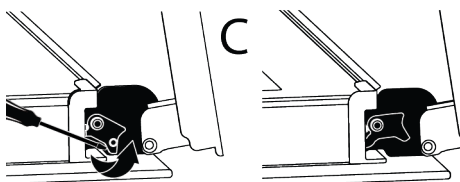
- Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
- Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
- (A) type hinge is available in normal door types.



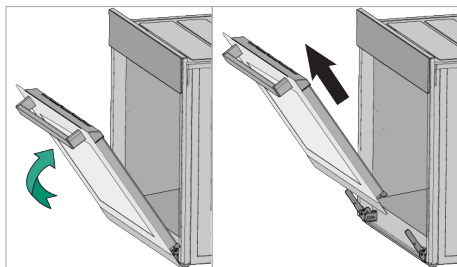
- (B) type hinge is available in soft closing door types.



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



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



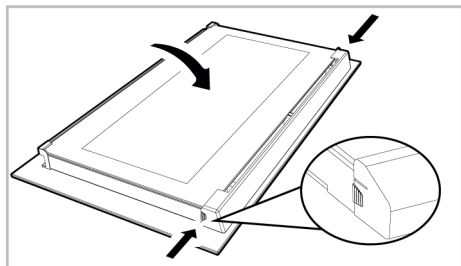
- Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

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

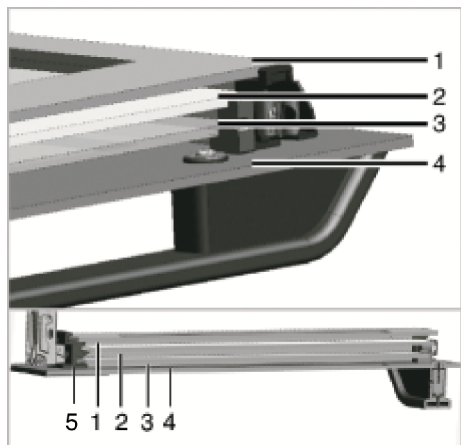
7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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

- Open the oven door.



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



1 Innermost glass

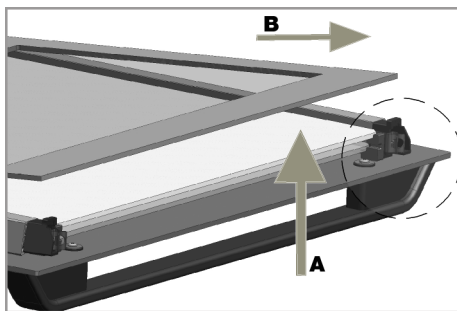
2 Second inner glass

3 Third inner glass

4 Outer glass

5 Plastic glass slot-Lower

- As shown in the figure, gently lift the innermost glass towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



- Repeat the same process for removing the second and third glasses.



The first step of regrouping the door is to replace the second and third glasses (2, 3). As shown in the figure, place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot.

The attachment order of the second and third inner glasses is not important, as they are interchangeable.

While attaching the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the second inner glass. It is crucial to place the lower corners of all inner glasses to meet the lower plastic slots (5). Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

i After cleaning, all glasses must be reassembled.

7.8 Cleaning the Oven Lamp

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

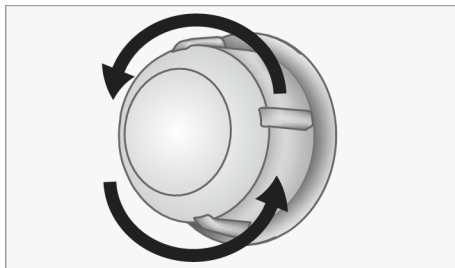
Replacing the oven lamp

General Warnings

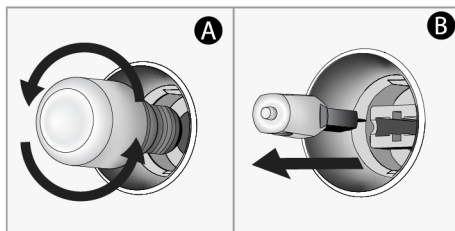
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with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

If your oven has a round lamp,

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



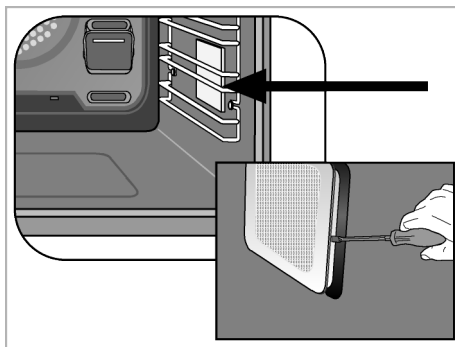
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



4. Refit the glass cover.

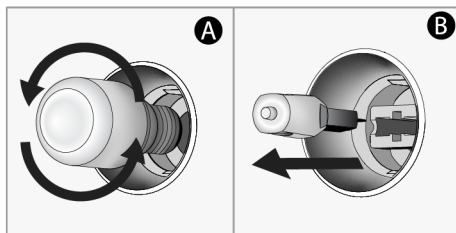
If your oven has a square lamp,

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



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.

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



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

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

Steam is emanated while the oven is working.

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

Water droplets appear while cooking

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

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

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

The product does not work.

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

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.

- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

The command you would like to send from the "HomeWhiz" application does not go through. (if the remote access conditions are met)

- Your link may be interrupted for a while. >>> Make sure the oven is connected to the wireless network and turn the application off and on.

"HomeWhiz" application does not show the oven status right.

- Your link may be interrupted for a while. >>> Make sure the oven is connected to the wireless network and turn the application off and on.

After introducing your product to the "HomeWhiz" application, if there is an error saying "An error occurred while associating your product to your home or the

room you specified. This device belongs to another home." or if you forgot in which "HomeWhiz" account

- Delete the pairing by following the instructions in the section "Deleting the pairing of a "HomeWhiz" connected oven" and repeat the product pairing from the beginning.

"Multiple bluetooth networks detected" warning shows while installing the product to the "HomeWhiz" app.

- In case more than one house appliance in your home is set to setup mode at the same time and broadcasting bluetooth signal, you may encounter "Multiple bluetooth networks detected" warning whilst the installation to the "HomeWhiz" app. >>> Shut off the installation modes of the other appliances and continue using just one appliance with installation mode on.

Terms other than the language I specified show up at the "HomeWhiz" app.

- In cases where the internet power is low, terms in different languages may appear in the homewhiz application other than the languages you defined in the application. >>> This is not an error.

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise	48
1.1 Verwendungszweck	48
1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	49
1.3 Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten	50
1.4 Sicherheit beim Transport	51
1.5 Sicherheitshinweise zur Installati- on	52
1.6 Sicher bedienen	52
1.7 Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen	53
1.8 Verwendung von Zubehör	53
1.9 Sicherheit beim Kochen	53
1.10 Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen	54
1.11 Hochtemperatur-Selbstreinigung (Pyrolyse)	55
2 Hinweise zum Umweltschutz	56
2.1 Abfallrichtlinie	56
2.1.1 Informationen zur Entsorgung ..	56
2.2 Paketinformationen	57
2.3 Tipps zum Energiesparen	57
3 Ihr neues Gerät	58
3.1 Produkteinführung	58
3.2 Bedienfeld und Bedienung	58
3.2.1 Bedienfeld	59
3.2.2 Einführung des Ofenbedien- felds	59
3.3 Ofenfunktionen	59
3.4 Produktzubehör	61
3.5 Verwendung von Produktzubehör	62
3.6 Technische Spezifikationen	65
4 Erste Verwendung	66
4.1 Erste Timer-Einstellung	66
4.2 Erstreinigung	67
5 Benutzung des Backofens	68
5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens	68
5.2 Bedienung der Backofensteuer- gerätes	68
5.3 Einstellungen	72
5.4 Verwendung der Fleischsonde	79

6 Allgemeine Hinweise zum Ba- cken	81
6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen	81
6.1.1 Backwaren und andere Ofenge- richte	81
6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel	84
6.1.3 Grillen	85
6.1.4 Testspeisen	86
7 Wartung und Reinigung	87
7.1 Allgemeine Reinigungshinweise ...	87
7.2 Reinigung des Zubehörs	89
7.3 Bedienfeld reinigen	89
7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)	89
7.5 Hochtemperatur-Selbstreinigung .	89
7.6 Reinigung der Ofentür	91
7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür	92
7.8 Reinigen der Backofenlampe	93
8 Fehlerbehebung	94

DE



1 Sicherheitshinweise

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



1.1 Verwendungszweck

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

1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



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

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



1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben (wo es nicht von der Flamme des Kochfelds beeinflusst wird). Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel, verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Netzkabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Die Rückseite des Backofens wird heiß, wenn er in Betrieb ist. Netzkabel dürfen daher nicht die Rückwand berühren; die Isolierung kann schmelzen, Kurzschlüsse oder Stromschläge sind in diesem Fall vorprogrammiert.
- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen

und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.

- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssig-

keiten kommen können – zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.

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



1.4 Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transport oder zur Bewegung des Produkts.
- Legen Sie keine anderen Gegenstände auf das Produkt und tragen Sie das Produkt aufrecht.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Bla-

sen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Fixieren Sie auch entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.

- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.

1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Falls Sie Beschädigungen feststellen sollten, installieren Sie das Gerät nicht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Heizungen, Heizöfen und dergleichen) auf.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Verzichten Sie auf eine Aufstellung hinter Dekotüren, da Überhitzung droht.

1.6 Sicher bedienen

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

- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- Benutzen Sie das Produkt nicht wenn die Vordertürglas-scheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Brennbare Gegenstände im Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können

sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.

1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile des Geräts werden während des Gebrauchs heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.
- Halten Sie beim Öffnen der Ofentür Abstand, da heißer Dampf aus der Tür austritt. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen.
- Während des Betriebs kann das Produkt heiß werden. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht berühren.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Backofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den

heißen Backofen geben oder aus dem heißen Ofen nehmen usw.

1.8 Verwendung von Zubehör

- Achten Sie darauf, Grill und Bleche richtig auf den Rost zu stellen. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „**Zubehör verwenden**“.
- Zubehör im Garraum kann das Glas der Ofentür beim Schließen beschädigen, wenn es nicht richtig sitzt. Schieben Sie Zubehörteile immer komplett in den Garraum.
- Verwenden Sie ausschließlich das für Ihren Ofen empfohlene Bratenthermometer.

1.9 Sicherheit beim Kochen

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

fernen Sie solche Verunreinigungen vor der nächsten Nutzung.

- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssiges Backpapier, das über den Rost, das Blech oder den Behälter hinausragt, damit das Backpapier nicht an die Heizelemente gerät. Verwenden Sie Backpapier niemals bei Ofentemperaturen, für die das Papier nicht mehr geeignet ist. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
- Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den Ofenboden, bedecken Sie den Ofenboden nicht

mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.

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



1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!

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



1.11 Hochtemperatur-Selbstreinigung (Pyrolyse)

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

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen

Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreter

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der

äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

2.2 Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

2.3 Tipps zum Energiesparen

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

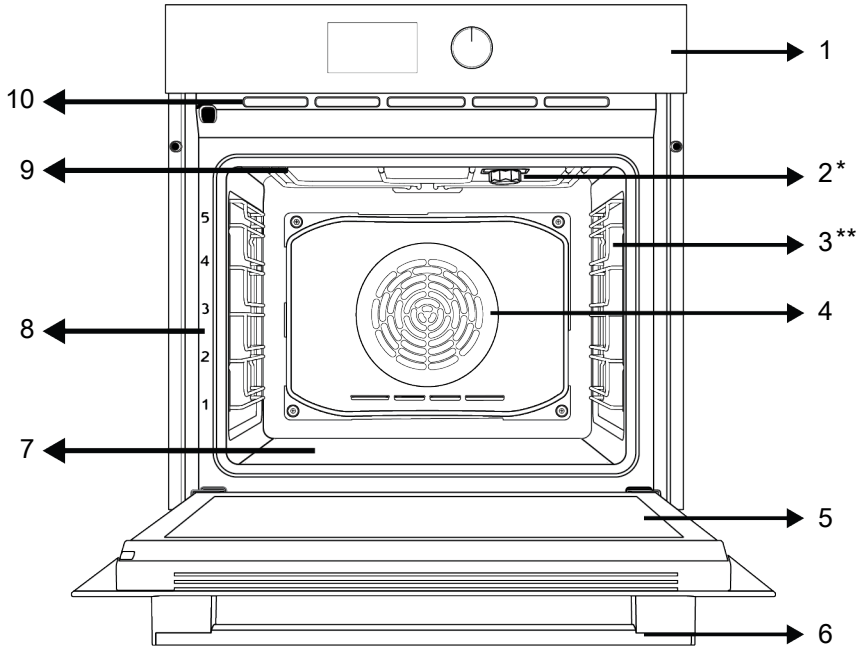
Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

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

3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung

DE



1 Bedienfeld

3 Drahtregale

5 Durch

7 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)

9 Obere Heizung

2 Lampe

4 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)

6 Handhabung

8 Regal-Positionen

10 Belüftungsöffnungen

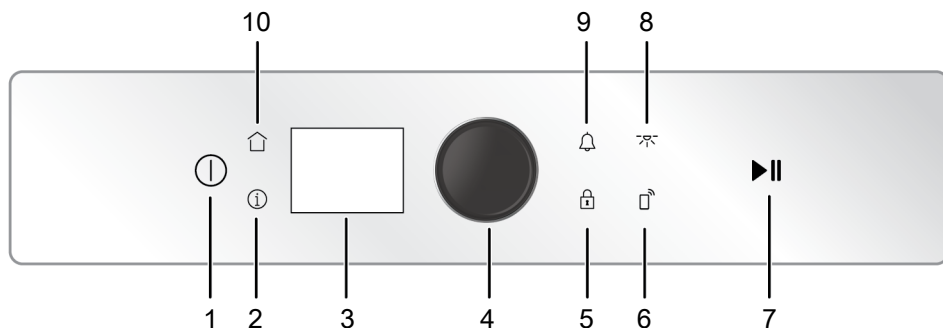
* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe weichen von der Abbildung ab.

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

3.2 Bedienfeld und Bedienung

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

3.2.1 Bedienfeld



- | | |
|----------------------------|---|
| 1 Ein/Aus-Taste | 2 Infotaste |
| 3 Touch-Display | 4 Ofen-Steuerknopf |
| 5 Taste für Tastensperre | 6 Kontrolltaste entfernen |
| 7 Taste Backen Start/Stopp | 8 Lampen-Taste |
| 9 Alarm-Taste | 10 Taste für den Rücksprung ins Hauptmenü |

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

3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds

Backofen-Bedienknopf











Sie können zwischen den Menüs auf dem Display wechseln, indem Sie den Backofen-Bedienknebel nach rechts/links drehen, und die Menüs aktivieren, indem Sie darauf drücken.




Touch-Display

Sie können alle Arten von Funktionen aktivieren, indem Sie auf dem Touch-Display berühren, und Sie können die Funktionen scrollen, indem Sie auf einigen Displays ziehen.

3.3 Ofenfunktionen


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

Funktionsymbol	Funktionsbeschreibung	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Das Auftauen eines ganzen Fleischstücks dauert länger als bei Lebensmitteln mit Körnern.
	Statisch	40-280	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Eintöpfe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze	40-220	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen.
	Umluft	40-280	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Heißluft	40-280	Die Hitze des Umluftheizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Er ist für das Garen auf mehreren Ebenen geeignet.
	Heißluft Eco	160-220	Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Heißluft“ im Bereich von 160-220°C verwenden. Aber; die Garzeit wird etwas länger sein.
	Pizza	40-280	Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.
	3D Backen	40-280	Die Funktionen Oberhitze, Unterhitze und Heizgebläse sind in Betrieb. Das Gargut wird von beiden Seiten gleichmäßig und schnell gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Kleinflächengrill	40-280	Das kleine Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen kleiner Mengen.
	Grill	40-280	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.

	Umluftgrill	40-280	Die Hitze des großen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen größerer Portionen.
	Warmhalten	40-100	Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.
	Niedrigtemperaturgaren	50-150	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Zum Niedertemperaturgaren verschiedener Fleischsorten (Kalb, Geflügel, Lamm und dergleichen, angebraten) im offenen Gefäß bei relativ geringer Temperatur. Diese Funktion sorgt dafür, dass Fleisch schön weich wird und dabei saftig bleibt. Verwenden Sie sauberes Fleisch. Braten Sie das Fleisch in einer hocherhitzten Pfanne auf Herdplatten oder Grills vor und versiegeln Sie alle Oberflächen. Mit der "Niedrigtemperaturgaren"-Funktion garen Sie zuvor angebratenes Fleisch gemächlich, dafür aber sehr zart und saftig bei geringer Temperatur. Verwenden Sie nur ein einziges Blech zum Garen.

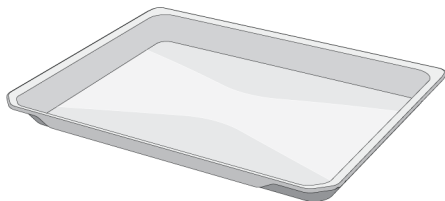
3.4 Produktzubehör

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

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

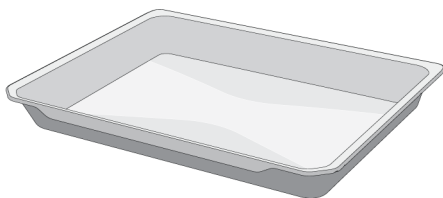
Standard-Tablett

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



Tiefes Tablett

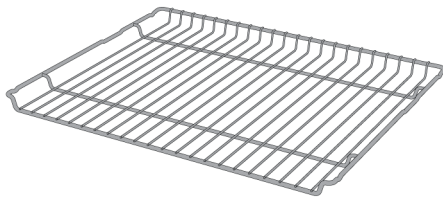
Für Gebäck, zum Braten oder Backen großer Stücke, für sehr saftige Lebensmittel sowie zum Fettauffangen beim Grillen.



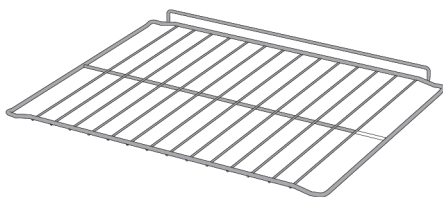
Draht-Grill

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Bei Modellen mit Drahtfachböden :

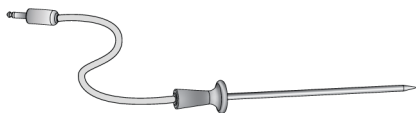


Bei Modellen ohne Drahtregale :



Fleisch-Sonde

Zum Grillen spießen Sie das Fleisch auf das lange, dünne Ende, das andere Ende kommt in den Sockel an der Seitenwand des Gerätes.

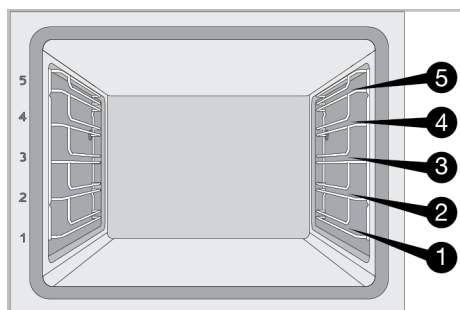


3.5 Verwendung von Produktzubehör

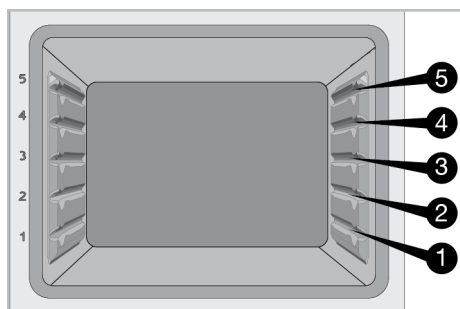
Kochregale

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

Bei Modellen mit Drahtfachböden :



Bei Modellen ohne Drahtregale :

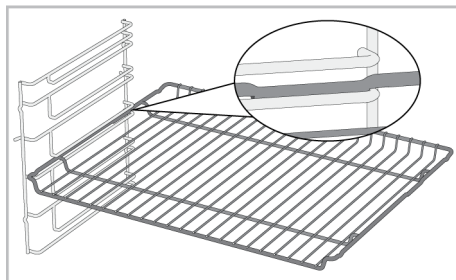


Drahtgrill auf die Garroste stellen

Bei Modellen mit Drahtfachböden :

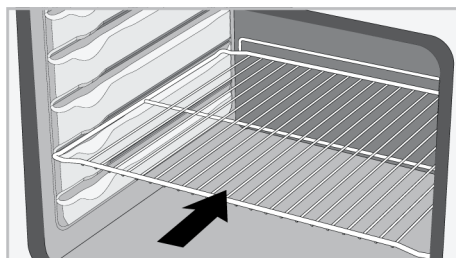
Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt

vorne befinden. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Drahtrost am Anschlag des Gitterrostes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



Bei Modellen ohne Drahtregale :

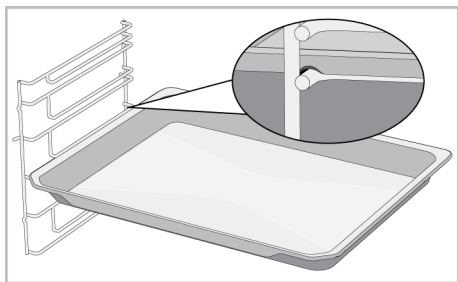
Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Der Drahtgrill hat eine Richtung, wenn er auf das Regal gestellt wird. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt vorne befinden.



Tablett auf die Garroste stellen

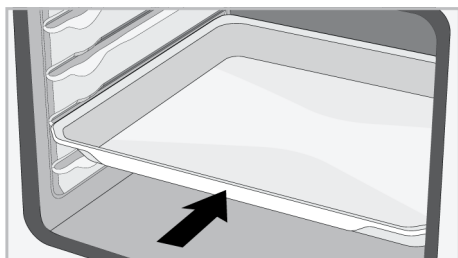
Bei Modellen mit Drahtfachböden :

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



Bei Modellen ohne Drahtregale :

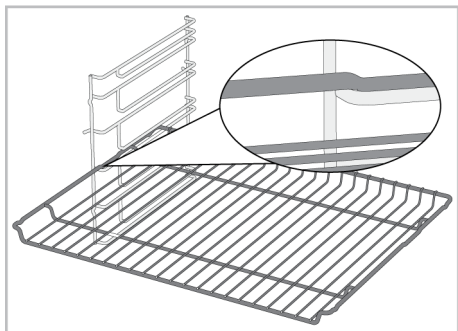
Es ist auch wichtig, die Tablett richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Das Tablett hat eine Richtung, wenn er auf das Regal gestellt wird. Beim Platzieren des Tablett auf dem gewünschten Regal muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen.



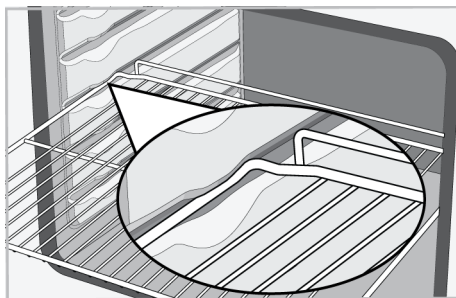
Stopperfunktion des Drahtgrills

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

Bei Modellen mit Drahtfachböden :

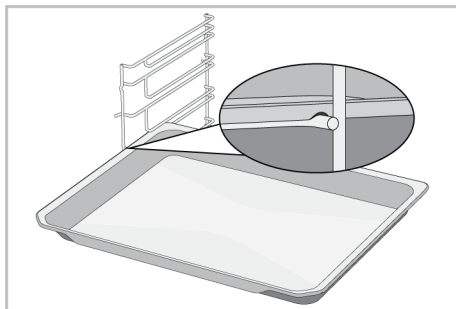


Bei Modellen ohne Drahtregale :



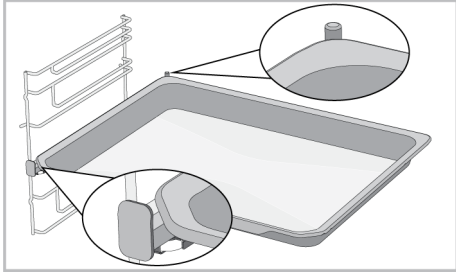
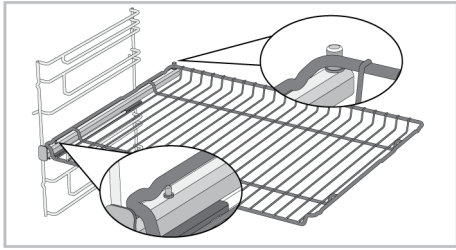
Funktion zum Anhalten des Tablett - Bei Modellen mit Drahtfachböden

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



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

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





3.6 Technische Spezifikationen


Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	595 /594 /567
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Spannung / Frequenz	220-240 V ~; 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	Min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	3,4
Ofentyp	Multifunktionsofen

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

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Heißluft Eco , 2-Heißluft , 3-* , 4-Statisch.

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

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

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

4 Erste Verwendung

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


4.1 Erste Timer-Einstellung

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

Es wird empfohlen, die Einstellungen für Datum, Uhrzeit und Sprache vor der ersten Benutzung Ihres Ofens vorzunehmen. Vervollständigen Sie diese Einstellungen, indem Sie den Anweisungen folgen. Für weitere Einstellungen siehe die Erläuterungen im Abschnitt **"Einstellungen"**.

Timer-Einstellung

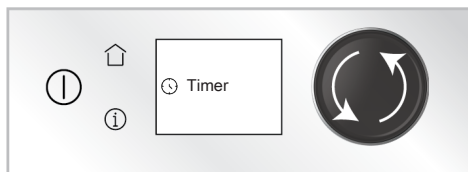
✓ So ändern Sie die Timer-Einstellung;

1. Bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie die Taste  und schalten Sie den Backofen ein.

⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.



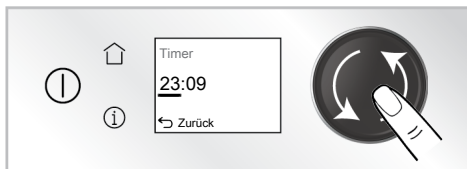
2. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Timer" zu markieren.



3. Rufen Sie den Bildschirm zur Timer-Einstellung auf, indem Sie "Timer" auf dem Bildschirm berühren oder den Steuerknopf einmal drücken.

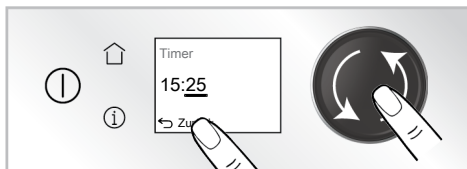
⇒ Das Feld Timer ist auf dem Bildschirm aktiviert.

4. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links, um die aktuelle Zeit einzustellen und bestätigen Sie die Einstellung durch einmaliges Drücken auf den Bedienknopf.



⇒ Das Feld Minute ist auf dem Bildschirm aktiviert.

5. Drehen Sie den Drehknopf des Backofens nach rechts/links, um die aktuelle Minute einzustellen, und schließen Sie die Datumseinstellung ab, indem Sie "Zurück" berühren.



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

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

Einstellung der Sprache

✓ So ändern Sie die Spracheinstellung;

1. Bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie die Taste und schalten Sie den Backofen ein.



⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.

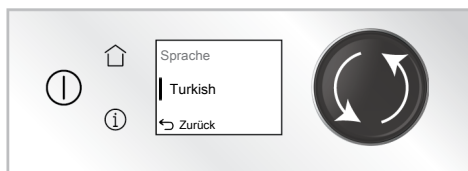
2. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Sprache" zu markieren.



3. Rufen Sie den Bildschirm zur Spracheinstellung auf, indem Sie "Sprache" auf dem Bildschirm berühren oder die Steuertaste 1 Mal drücken.



4. Die eingestellte Sprache wird auf dem Bildschirm angezeigt.



5. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links, um die gewünschte Sprache auszuwählen, und bestätigen Sie die Einstellung durch einmaliges Drücken auf den Bedienknopf. Schließen Sie die Spracheinstellung ab, indem Sie auf dem Bildschirm "Zurück" berühren.

4.2 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen abgebrannt und somit beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen [► 59]“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

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

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

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

5 Benutzung des Backofens

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens



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

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

anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

Ofenbeleuchtung

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

Bei einigen Backfunktionen schaltet sich die Lampe nie ein, um Energie zu sparen. Wenn auf dem Bedienfeld die Taste  vorhanden ist. In den Fällen, in denen die Backofenlampe automatisch ein- oder ausgeschaltet wird, können Sie die Lampe jederzeit durch Berühren der Taste  ein- und ausschalten.

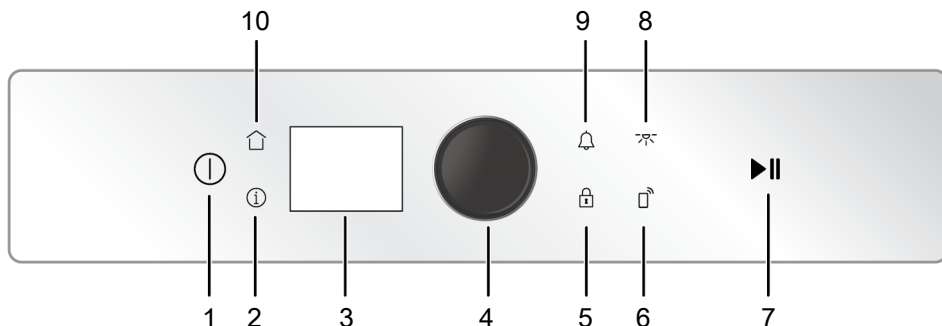
5.2 Bedienung der Backofensteuergerätes

Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens

- Die maximale Zeit, die für den Backvorgang eingestellt werden kann, beträgt 5:59 Stunden. In der Warnhaltefunktion beträgt diese Zeit 23:59 Stunden. Bei einem Stromausfall werden die voreingestellte Backzeit und Backdauer aufgehoben.
- Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es ist notwendig, die vorge-

nommenen Einstellungen zu speichern, entweder durch Berühren der entsprechenden Taste in der Beschreibung oder durch kurzes Warten.

- Wenn die Backzeit bei Backbeginn eingestellt ist, wird die verbleibende Zeit auf dem Display angezeigt.
- Bevor Sie mit dem Garen beginnen, vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung des Fleischspießschachts geschlossen ist, wenn Sie ohne Fleischspieß garen.



- | | |
|----------------------------|---|
| 1 Ein/Aus-Taste | 2 Infotaste |
| 3 Touch-Display | 4 Ofen-Steuerknopf |
| 5 Taste für Tastensperre | 6 Kontrolltaste entfernen |
| 7 Taste Backen Start/Stopp | 8 Lampen-Taste |
| 9 Alarm-Taste | 10 Taste für den Rücksprung ins Hauptmenü |

Ein-/und Ausschalten des Ofens

1. Wenn Sie den Ofen einstecken und er sich im Stand-by-Modus befindet, berühren Sie die Taste "1" etwa 3 Sekunden lang.

⇒ Nach der Animation des Backofenbildschirms wird der Hauptmenübildschirm angezeigt.

2. Während der Backofen aktiv ist, können Sie ihn ausschalten, indem Sie die Taste "1" ca. 3 Sekunden lang drücken.

Menü Manuelles Backen

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste "1" berühren.

⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.

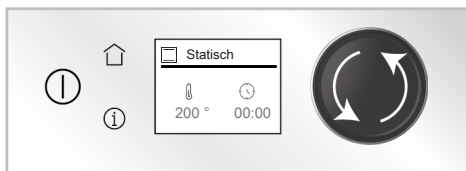


2. Rufen Sie den Bildschirm mit den Backfunktionen auf, indem Sie "Manuelles Backen" auf dem Bildschirm berühren oder die Steuertaste 1 Mal drücken.

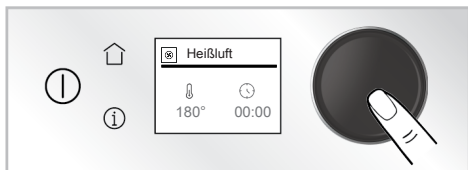


⇒ Die erste Betriebsfunktion, die auf dem Bildschirm definiert ist, wird angezeigt.

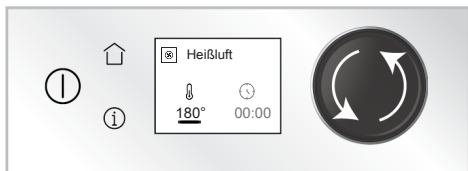
3. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links und wählen Sie die Betriebsfunktion, die Sie zum Backen verwenden möchten.



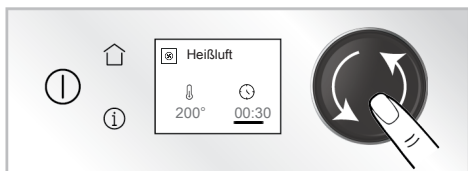
4. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Drücken Sie die den Bedientaste des Backofens einmal, um diese Temperatur zu ändern.



5. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links und wählen Sie die Temperatur, die Sie zum Backen verwenden möchten.



6. **Zum Einstellen der Backzeit:** Wenn Sie den Backvorgang in der Funktion und bei den Temperatureinstellungen, die Sie eingestellt haben, eine Zeit lang durchführen und den Backvorgang am Ende der Zeit automatisch beenden möchten, stellen Sie die Backzeit ein. Wenn Sie den Garvorgang durch Berühren der Taste ►► starten, ohne die Zeit einzustellen, sollten Sie den Backvorgang manuell verfolgen und selbst abschließen. Stellen Sie die gewünschte Backzeit ein, indem Sie den Drehknopf nach rechts/links drehen. Die Abbildungen zeigen als Beispiel die Einstellungen für die Funktion „Heißluft“, 200 °C und 30 Minuten Backzeit.

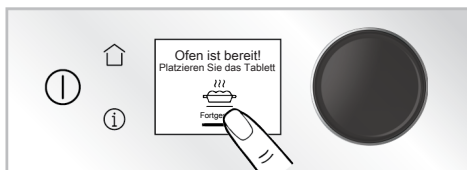


7. Wenn Sie alle Einstellungen richtig vorgenommen haben, tippen Sie auf das ►►, um den Backvorgang zu starten.
⇒ Der Bildschirm Vorheizen wird angezeigt.
8. Auf der Vorheizanzeige stellt der Ofen die Innentemperatur des Ofens in kurzer Zeit auf die eingestellte Temperatur ein,

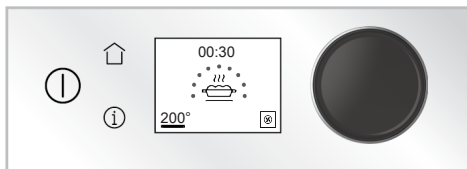
indem er alle Heizelemente betreibt, um die eingestellte Temperatur zu erreichen. Sie können den Abschluss des Vorheizens auf diesem Bildschirm abwarten oder das Vorheizen überspringen, indem Sie den Drehknopf „Überspringen“ einmal berühren.



9. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, wird auf dem Bildschirm der Vorschlag angezeigt, „das Backblech einzusetzen“.
10. Geben Sie Ihr Gericht in den Ofen, schließen Sie die Ofentür und berühren Sie einmal „Fortgesetzt“.



11. Das Backen beginnt. Während der Backvorgang weiterläuft, können Sie ihn abbrechen oder Ihre Einstellungen ändern. Um eine Einstellung vorzunehmen, können Sie auf die Backofenfunktionstaste drücken und sie nach rechts/links drehen. Jedes Mal, wenn Sie diese Taste drücken, wird die Betriebsfunktion zwischen Temperatur und Backzeit umgeschaltet.




- ⇒ Wenn die Backzeit nicht eingestellt wird, arbeitet der Backofen manuell. Wenn Ihr Gericht fertig gekocht ist, berühren Sie zuerst die Schaltfläche ►►, dann können Sie es überspringen, indem Sie einmal

den Bildschirm „Annulliert“ berühren und den Backvorgang durch Berühren abschließen. Ansonsten arbeitet der Backofen weiter.

- ⇒ Wenn die Backzeit eingestellt ist, hört der Backofen am Ende der Backzeit auf zu arbeiten. Auf dem Display werden die Symbole „Fortgesetzt“ und „Zu den Favoriten hinzufügen“ angezeigt. Wenn Sie „Fortgesetzt“ berühren, läuft der Backofen noch 5 Minuten lang mit den eingestellten Funktionen und Temperaturen weiter. Wenn Sie „Zu den Favoriten hinzufügen“ berühren, können Sie Ihre Backeinstellungen für den Favoritenbereich speichern.


Fertiggerichte-Menüs

- ✓ Die Menüs, die auf der Backofensteuerung verfügbar sind, enthalten Rezepte, die von professionellen Köchen speziell für Sie zubereitet werden. In diesem Menü wird mit Hilfe von Bildern Schritt für Schritt erklärt, wie man ein Gericht zubereitet. Außerdem werden Temperatur, Einschubebene und Backfunktionen automatisch je nach Art und Gewicht der Mahlzeit bestimmt. Auf dem Bildschirm des servierfertigen Menüs sind, "Fleischgerichte", "Fisch", "Geflügel", "Torten Gebäck", "Desserts", "Pizza", "Vegetarier", "Teigwaren" und "Garnitur" Titel des Hauptbackmenüs verfügbar.
1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste  berühren.


- ⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.





2. Drehen Sie den Bedienknopf nach rechts/links und wählen Sie das Menü „Fertiggerichte“ und rufen Sie die Backuntermenüs auf, indem Sie „Fertiggerichte“ berühren oder den Bedienknopf einmal drücken.

 Sie können in die Untermenüs gelangen, indem Sie die Hauptmenüs berühren, die auf dem Hauptmenübildschirm angezeigt werden, Sie können jedoch nicht durch sie blättern, um auf andere Hauptmenütitel zuzugreifen. Verwenden Sie den Steuerknopf, um auf die anderen Hauptmenüs zuzugreifen.




3. Drehen Sie den Bedienknopf nach rechts/links und wählen Sie das automatische Backmenü.
4. Drehen Sie den Bedienknopf nach rechts/links und wählen Sie das Gericht, das Sie zubereiten möchten.
 - ⇒ Die Gewichtsangaben und die Backzeit für das Gericht werden auf dem Bildschirm angezeigt.
5. Berühren Sie das ausgewählte Gericht und drücken Sie die Taste , um den Backvorgang zu starten.
6. Das Vorheizen wird für die Gerichte, die ein Vorheizen erfordern, gestartet. Auf der Vorheizanzeige stellt der Ofen die Innentemperatur des Ofens in kurzer Zeit auf die eingestellte Temperatur ein, indem er alle Heizelemente betreibt, um die eingestellte Temperatur zu erreichen.


 Wenn die Backofentür während des Backvorgangs geöffnet wird, wird das Symbol „“ auf dem Bildschirm angezeigt.

7. Am Ende der Backzeit hört der Ofen auf zu arbeiten. Auf dem Display werden die Symbole „Fortgesetzt“ und „Zu den Favoriten hinzufügen“ angezeigt. Wenn Sie „Fortgesetzt“ berühren, läuft der Backofen noch 5 Minuten lang mit den eingestellten Funktionen und Temperaturen weiter. Wenn Sie „Zu den Favoriten hinzufügen“ berühren, können Sie Ihre Backeinstellungen für den Favoritenbereich speichern.


5.3 Einstellungen

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

Aktivieren der Tastensperre


- ✓ Mit der Tastensperre können Sie das Steuergerät vor Störungen schützen.
1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.



- ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird die Tastensperre aktiviert und die Lampe der Taste  auf dem Bedienfeld leuchtet auf. Nachdem die Tastensperre eingestellt wurde, erscheint bei Berührung einer Taste oder beim Drücken des Bedientastes des Backofens auf dem Bildschirm "Wurde gesperrt" und das Symbol und ein akustisches Signal ertönt.

Menü Favoriten


Wenn Sie die Backeinstellungen, die Sie zuvor in Ihrem Ofen vorgenommen haben, am Ende des Backvorgangs speichern, können Sie auf diese Einstellungen über das Favoritenmenü zugreifen. Die Einträge in diesem Feld werden mit den Namen gespeichert, die Sie zuvor gespeichert haben. Sie können diese Einstellungen in diesem Feld wiederverwenden und auf dieselbe Weise backen.

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

Deaktivieren der Tastensperre

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.




- ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird die Tastensperre deaktiviert und die Lampe der Taste  auf dem Bedienfeld erlischt.

Einstellung des Alarms

- ✓ Sie können das Steuergerät des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Backen verwenden. Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofen. Es wird zu Warnzwecken verwendet. Beispielsweise können Sie den Wecker verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden

wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Timer abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches Warnsignal.

i Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.

1. Berühren Sie einmal die Tasten  um die Alarmperiode einzustellen.
 - ⇒ Auf dem Bildschirm erscheint die eingestellte Alarmdauer von 1 Minute.





2. Stellen Sie zunächst die Minuten ein, indem Sie den Drehknopf des Backofens nach rechts/links drehen, und aktivieren Sie das Timerfeld, indem Sie den Drehknopf des Backofens einmal drücken.



3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Backofens nach rechts/links drehen. Berühren Sie die Taste „Einstellen“, um die Einstellung zu bestätigen.



- ⇒ Das Licht der Taste  leuchtet auf dem Bedienfeld und die Alarmdauer wird eingestellt. Sie können die verbleibende Zeit sehen, indem Sie auf die Taste  drücken.


4. Nach Ablauf der Alarmzeit erlischt die Beleuchtung der Taste  und Sie erhalten eine akustische Warnung.

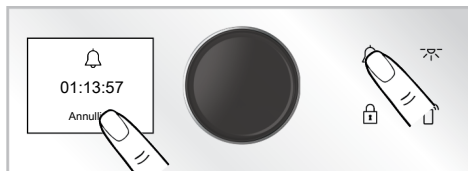
i Wenn die Weckzeit und die Backzeit zur gleichen Zeit eingestellt werden, wird die kürzere Zeit auf der Timer/Dauer-Anzeige angezeigt.

Ausschalten des Weckers

1. Am Ende der Alarmperiode ertönt der Warnton für eine Minute. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.
 - ⇒ Die akustische Warnung wird gestoppt.


Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

1. Berühren Sie einmal die Tasten  um die Alarmperiode zu stornieren.



2. Berühren Sie "Annulliert" auf dem Bildschirm.
 - ⇒ Die Alarmdauer wird abgebrochen.

Lautstärke einstellen

- ✓ Sie können die Lautstärke Ihrer Steuereinheit einstellen.
1. Bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie die Taste  und schalten Sie den Backofen ein.
 - ⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.



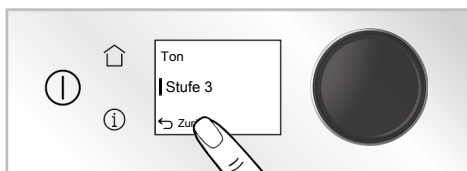
2. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Ton" zu markieren.
3. Rufen Sie den Bildschirm zur Lautstärke-Einstellung auf, indem Sie "Ton" auf dem Bildschirm berühren oder den Steuerknopf einmal drücken.



4. Stellen Sie die gewünschte Lautstärke ein, indem Sie den Bedienknopf nach rechts/links drehen.



5. Schließen Sie die Einstellung ab, indem Sie auf dem Bildschirm "Zurück" berühren.



Einstellung der Bildschirmhelligkeit

- ✓ Sie können die Helligkeit des Bildschirms des Steuergeräts einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.
1. Bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie die Taste und schalten Sie den Backofen ein.
 - ⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.



2. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Helligkeit" zu markieren.
3. Rufen Sie den Bildschirm zur Helligkeit-Einstellung auf, indem Sie "Helligkeit" auf dem Bildschirm berühren oder den Steuerknopf einmal drücken.



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



5. Schließen Sie die Einstellung ab, indem Sie auf dem Bildschirm "Zurück" berühren.



Einstellung der Schnellvorheizfunktion (Booster)

- ✓ Sie können das Backen auf Ihrem Gerät automatisch mit der Schnellvorheizfunktion betreiben. Dazu sollten Sie die Einstellung Schnelles Vorheizen aktivieren.

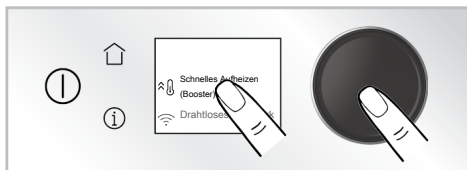
1. Bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie die Taste ⓘ und schalten Sie den Backofen ein.

⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.

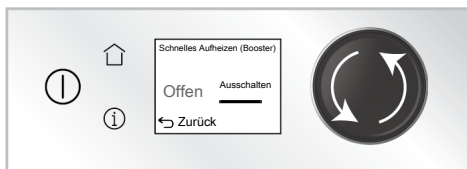


2. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Schnelles Aufheizen (Booster)" zu markieren.

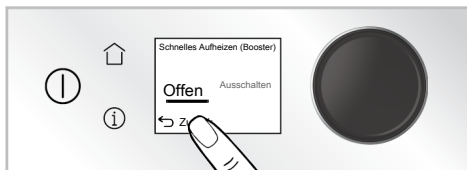
3. Rufen Sie den Bildschirm zur Vorheizstufeneinstellung auf, indem Sie "Schnelles Aufheizen (Booster)" auf dem Bildschirm berühren oder den Steuerknopf einmal drücken.



4. Schalten Sie von der Einstellung "Ausschalten" auf die Einstellung "Offen" um, indem Sie den Drehknopf des Ofens nach rechts/links drehen.



5. Schließen Sie die Einstellung ab, indem Sie auf dem Bildschirm "Zurück" berühren.



ⓘ Sie können die Einstellung für das schnelle Vorheizen auf die gleiche Weise deaktivieren. Wenn Sie die Einstellung auf "Ausschalten" stellen, können Sie die automatische Schnellvorwärmung abschalten.

Timer-Einstellung

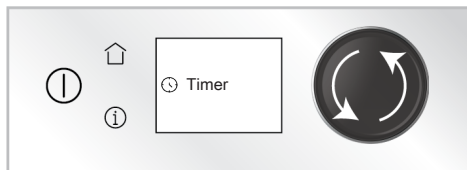
✓ So ändern Sie die Timer-Einstellung;

1. Bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie die Taste ⓘ und schalten Sie den Backofen ein.

⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.



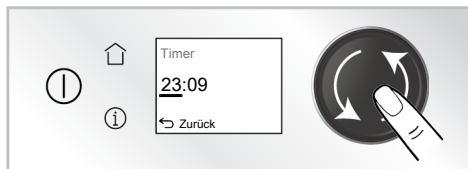
2. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Timer" zu markieren.



3. Rufen Sie den Bildschirm zur Timer-Einstellung auf, indem Sie "Timer" auf dem Bildschirm berühren oder den Steuerknopf einmal drücken.

⇒ Das Feld Timer ist auf dem Bildschirm aktiviert.

4. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links, um die aktuelle Zeit einzustellen und bestätigen Sie die Einstellung durch einmaliges Drücken auf den Bedienknopf.



⇒ Das Feld Minute ist auf dem Bildschirm aktiviert.

5. Drehen Sie den Drehknopf des Backofens nach rechts/links, um die aktuelle Minute einzustellen, und schließen Sie die Datumseinstellung ab, indem Sie "Zurück" berühren.



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

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

Einstellung der Sprache

✓ So ändern Sie die Spracheinstellung;

1. Bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie die Taste und schalten Sie den Backofen ein.



⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.

2. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Sprache" zu markieren.



3. Rufen Sie den Bildschirm zur Spracheinstellung auf, indem Sie "Sprache" auf dem Bildschirm berühren oder die Steuertaste 1 Mal drücken.



4. Die eingestellte Sprache wird auf dem Bildschirm angezeigt.



5. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links, um die gewünschte Sprache auszuwählen, und bestätigen Sie die Einstellung durch einmaliges Drücken auf den Bedienknopf. Schließen Sie die Spracheinstellung ab, indem Sie auf dem Bildschirm "Zurück" berühren.

Verwendung der HomeWhiz-Anwendung

Befolgen Sie die unten beschriebenen Schritte, um Ihr Produkt über ein Smart-Gerät zu steuern und zu überwachen. Verbinden Sie Ihr Smart-Gerät mit dem Internet zu Hause und laden Sie die "HomeWhiz" -Anwendung aus dem Anwendungsspeicher auf Ihr Smart-Gerät herunter (suchen Sie nach "HomeWhiz" und laden Sie die Anwendung herunter, die auf dem Bildschirm erscheint). Um das Produkt über Ihr Smart-Gerät steuern zu können, müssen sowohl

das Produkt als auch das Smart-Gerät mit demselben Internet-Netzwerk verbunden sein.

Einstellen der drahtlosen Verbindung

- ✓ Um Ihr Produkt in die "HomeWhiz" -Anwendung einzubinden und es über das Tablet/Telefon zu steuern, müssen Sie die Einstellungen für das drahtlose Netzwerk vornehmen. Dafür;

1. Bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), berühren Sie die Taste ① und schalten Sie den Backofen ein.

⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.



2. Drehen Sie den Steuerknopf nach rechts / links, um das Hauptmenü "Drahtloses Netzwerk" zu markieren.
3. Rufen Sie den Bildschirm zur zur Einstellung des drahtlosen Netzwerks auf, indem Sie "Drahtloses Netzwerk" auf dem Bildschirm berühren oder den Steuerknopf einmal drücken.



4. Schalten Sie von der Einstellung "Aus-schalten" auf die Einstellung "Offen" um, indem Sie den Drehknopf des Ofens nach rechts/links drehen.



5. Gehen Sie zurück zum Hauptmenü, indem Sie auf dem Bildschirm "Zurück" berühren.

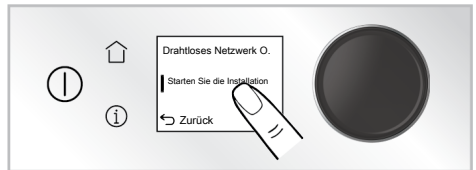


Installation der HomeWhiz-Anwendung

1. Berühren Sie im Einstellungsmenü das Feld "Drahtloses Netzwerk O." auf dem Bildschirm.



2. Während das Feld "Drahtloses Netzwerk O." aktiv ist, drücken sie das Feld "Starten Sie die Installation".



⇒ Auf dem Bildschirm erscheint die Stufe, Schritt 1/2 .



3. Berühren Sie das Feld „Ofen hinzufügen“ im Feld "Gerät hinzufügen" über die Anwendung "HomeWhiz" .
4. Geben Sie die Artikelnummer Ihres Produkts auf dem erscheinenden Bildschirm ein. Sie können die Artikelnummer des Produkts auf dem Typenschild ablesen, indem Sie die Backofentür öffnen. (10-stellige Nummer, beginnend mit 77...)

- ⇒ Während der Verbindung mit dem Heimnetzwerk erscheint Schritt 2/2 auf dem Bildschirm.



5. Wenn Sie die Hauptseite der Anwendung aufrufen, wird das hinzugefügte Produkt angezeigt. Um das Produkt aus der Ferne zu steuern, berühren Sie die Schaltfläche „“, die auf dem Bedienfeld des Produkts verfügbar ist.

- ⇒ Sie können das Produkt über ein Smart-Gerät steuern.

Die "HomeWhiz" -Anwendung auf Ihrem intelligenten Gerät wird Sie über die Herstellung der Verbindung und die Verwendung der Anwendung informieren.

Im Falle eines Stromausfalls, während die "HomeWhiz" -Verbindung Ihres Geräts eingeschaltet ist, und wenn Sie vom Stromnetz getrennt werden, schaltet sich "HomeWhiz" automatisch aus.

Wenn Ihr Produkt mit "HomeWhiz" verbunden ist und die Fernbedienung durch Berühren der Taste „“ aktiviert wird, kann das Gerät nicht manuell bedient werden. Sie können den Backofen durch einfaches Antippen der Taste „“ ausschalten oder die Tastensperre durch Antippen der Taste „“ aktivieren.

Löschen der HomeWhiz-Anwendung

1. Berühren Sie im Einstellungsmenü das Feld "Drahtloses Netzwerk O." auf dem Bildschirm.



2. Wenn "Drahtloses Netzwerk O." aktiviert ist, tippen Sie auf das Feld "HomeWhiz entfernen", indem Sie den Drehknopf nach rechts/links drehen.
3. Das Symbol „Die Homewhiz-Paarung löschen?“ wird auf dem Bildschirm angezeigt. Löschen Sie die Paarung, indem Sie auf „Löschen“ tippen.

Einhaltung der Normen und Prüfinweise / EU-Konformitätserklärung

	Die Entwicklungs-, Herstellungs- und Verkaufsphase dieses Produkts erfolgt gemäß den Sicherheitsvorschriften, die in allen relevanten Gesetzen der Europäischen Union festgelegt sind.
Frequenzband	: 2.4 Ghz
Max. Sendeleistung	: max. 100 mW
CE-Konformitätserklärung	
Arçelik A.Ş. erklärt, dass dieses Produkt die Anforderungen der Richtlinie 2014/53/EU erfüllt. Eine ausführliche RO-TE Konformitätserklärung finden Sie online auf der Website support.beko.com unter den zusätzlichen Dokumenten auf der Produktseite für Ihr Produkt.	

Der definierte Supportzeitraum für Softwareupdates im Zusammenhang mit der Cybersicherheit des Produkts ist der Garantie-

zeitraum des Produkts. Nach diesem Zeitraum werden Cybersicherheits-bezogene Software-Updates nicht garantiert.

5.4 Verwendung der Fleischsonde


Allgemeine Informationen und Warnhinweise

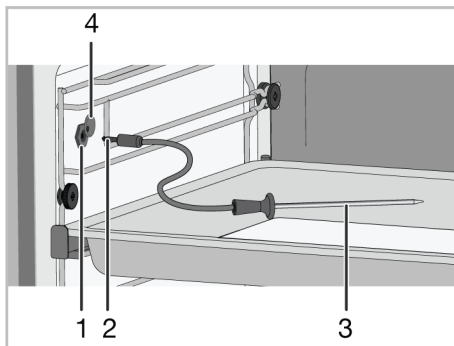
- Der Backofen muss auf eine bestimmte Betriebsfunktion und Temperatur eingestellt sein, um die Fleischsonde verwenden zu können.
- Die Funktion Fleischsonde ist in Funktionen verfügbar, bei denen das Symbol für die Fleischsonde ständig leuchtet.
- Wenn Sie den Backofen-Timer vor der Verwendung der Fleischsonde auf eine bestimmte Backzeit eingestellt haben, wird diese Zeit automatisch aufgehoben, wenn die Fleischsonde eingesetzt wird.
- Sie können die Einschübe über dem Anschluss für die Fleischsonde nicht verwenden, wenn Sie mit einer Fleischsonde backen.
- Reinigen Sie die Fleischsonde mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie nach jedem Gebrauch mit einem trockenen Tuch ab.
- Wenn bei Funktionen, bei denen die Fleischsonde aktiviert ist, nicht **75C** angezeigt wird, vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest in seinem Sitz sitzt.
- Wenn die Sensorspitze der Fleischsonde verwendet wird, ohne sie in das Fleisch zu stecken, erkennt die Sensorspitze die Temperatur im Inneren des Ofens und beendet den Garvorgang, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wird die Fleischsonde jedoch einer Temperatur von 250 °C oder mehr ausgesetzt, wird der Sensor unbrauchbar.
- Die Betriebstemperatur darf mindestens 30 °C höher sein als die Temperatur der Fleischsonde. Ein Beispiel: Wenn die Temperatur des Fleischfühlers auf 70 °C eingestellt ist, muss die Betriebstemperatur auf mindestens 100 °C eingestellt werden.
- Die Kerntemperatur des Fleisches (der kälteste Punkt) muss im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit mindestens 63 °C betragen.

- Die Kerntemperatur des kältesten Punktes von Geflügelfleisch muss im Sinne der Lebensmittelsicherheit mindestens 74 °C betragen, und die Kerntemperatur von durchgebratenem Fleisch muss 85 °C betragen.

Referenztable für den Kochbereich von rotem Fleisch:

Garen Level	Kerntemperatur des Fleisches* (°C)
Blau 55-59	
Durchgebraten	60-62
Halb durchgebraten	63-70
Mittel	71-76
Gut gebraten	77-81
Übergekocht	≥ 82

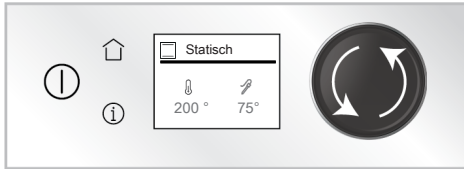
1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Schieben Sie die Schlitzabdeckung **(4)** an der Seitenwand des Backofens nach oben, und stecken Sie den Fleischsondenstecker **(2)** in den Fleischsonden-schlitz **(1)**.



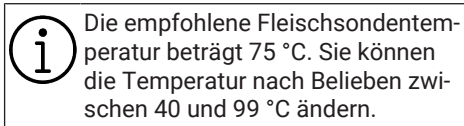
- 1 Schlitz für Fleischsonde
- 2 Fleischsondenanschluss
- 3 Fleischsondensensorspitze
- 4 Abdeckung des Fleischsonden-schlitzes

3. Wenn die Fleischsonde am Gerät angebracht ist, wird die erste Betriebsfunktion, die mit der Fleischsonde verwendet werden kann, in der Funktionsanzeige angezeigt. Wenn Sie in einer anderen Betriebsfunktion garen wollen, drehen Sie den Bedienknopf des Backofens

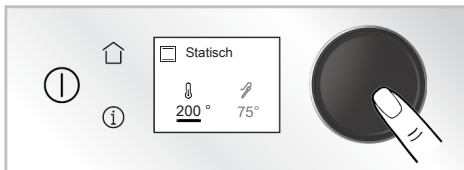
nach rechts/links. (In der Abbildung ist die Betriebsfunktion Statisch dargestellt.)



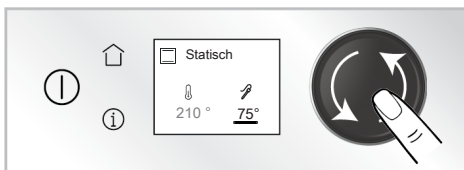
⇒ 75 °C, der für die Fleischsonde vorgeschlagene Temperaturwert, und das Symbol werden zusammen mit der für die Betriebsfunktion vorgeschlagenen Temperatur auf dem Bildschirm angezeigt.



4. Um die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion zu ändern, drücken Sie einmal auf den Bedienknopf des Ofens.



5. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links und wählen Sie den Ofeninnentemperaturwert, die Sie zum Backen verwenden möchten. Drücken Sie einmal auf den Bedienknopf des Backofens, um die Innentemperatur der Fleischsonde zu ändern.

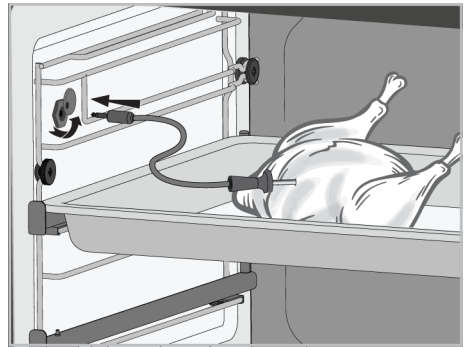


6. Drehen Sie den Bedienknopf des Backofens nach rechts/links, um die Temperatur der Fleischsonde zu ändern.

7. Um den Automatikmodus zu aktivieren, berühren Sie die Taste ►||.



8. Stellen Sie Ihr Gericht in den Ofen und führen Sie die Sensorspitze der Fleischsonde an das zu garende Lebensmittel heran.



9. Der Sensor der Fleischsonde erkennt automatisch, dass die Innentemperatur des Fleisches die eingestellte Temperatur für die Fleischsonde erreicht, und beendet den Garvorgang, wenn die Temperatur im Inneren des Fleisches diese Temperatur erreicht. Wenn die Fleischsonde vor dem Ende des Backvorgangs herausgenommen wird, endet der Backvorgang und der Backofen wird ausgeschaltet.

⇒ Nach Beendigung des Backvorgangs gibt der Ofen ein akustisches Signal aus. Auf dem Display werden die Symbole „Fortgesetzt“ und „Zu den Favoriten hinzufügen“ angezeigt. Wenn Sie „Fortgesetzt“ berühren, läuft der Backofen noch 5 Minuten lang mit den eingestellten Funktionen und Temperaturen weiter. Wenn Sie „Zu den Favoriten hinzufügen“ berühren, können Sie Ihre Backeinstellungen für den Favoritenbereich speichern.

10. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

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

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

- Beim Öffnen der Ofentür kann beim Backen und auch noch eine Weile später heißer Dampf entweichen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Backen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.
- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Fettdichtes Papier, das aus dem Behälter überläuft, kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Backwerks beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.

6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wenn Sie ein externes Kochgeschirr verwenden, bevorzugen Sie dunkles, antihafbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Drahtgrill verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgrills, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Backzeit und die Unterseite von Backwaren wird nicht gleichmäßig braun.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, kann sich auf der Unterseite der Speisen eine leichte Bräunung zeigen. In diesem Fall müssen Sie die Garzeit möglicherweise um etwa 10 Minuten verlängern.

- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.

Tipps zum Kuchenbacken

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

Tipps für das Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer. Bestreichen Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und etwas Joghurt.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.
- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zubereitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

Kochtisch für Gebäck und Backofen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kuchen auf dem Tablett	Standard-Tablett *	Statisch	3	180	30 ... 40
Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	2	180	30 ... 40
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Statisch	3	160	25 ... 35
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	3	150	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Statisch	2	150	30 ... 40
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	2	150	35 ... 45
Keks	Gebäck-Tablett *	Statisch	3	170	25 ... 35
Keks	Gebäck-Tablett *	Heißluft	3	170	20 ... 30

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Beheizung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Gebäck	Standard-Tablett *	Umluft	2	180	35 ... 45
Brötchen	Standard-Tablett *	Statisch	2	200	20 ... 30
Brötchen	Standard-Tablett *	Heißluft	3	180	20 ... 30
Ganzes Brot	Standard-Tablett *	Statisch	3	200	30 ... 40
Ganzes Brot	Standard-Tablett *	Heißluft	3	200	30 ... 40
Lasagne	Rechteckiger Behälter aus Glas/Metall auf Drahtgrill. **	Statisch	2 oder 3	200	30 ... 40
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Statisch	2	180	50 ... 65
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Heißluft	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard-Tablett *	Statisch	3	280	5 ... 9
Pizza	Standard-Tablett *	Pizza	2	280	5 ... 10

Vorschläge für das Kochen mit zwei Tabletten

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Beheizung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	2-Standard-Tablett *	Heißluft	2 - 4	150	25 ... 35
	4-Gebäck-Tablett *				
Keks	2-Standard-Tablett *	Heißluft	2 - 4	170	25 ... 35
	4-Gebäck-Tablett *				
Gebäck	1-Standard-Tablett *	Heißluft	1 - 4	180	40 ... 50
	4-Gebäck-Tablett *				
Brötchen	2-Standard-Tablett *	Heißluft	2 - 4	180	20 ... 30
	4-Gebäck-Tablett *				

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Zubereitungstabelle mit Funktionen „Heißluft Eco“

- Ändern Sie die Temperatureinstellung nicht mehr, nachdem Sie den Garvorgang in der Betriebsfunktion „Heißluft Eco“.

- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Heißluft Eco“-Funktion verwenden. Wenn sich die Tür nicht öffnet, wird die Innentemperatur optimiert, um Energie zu sparen.

ren, und diese Temperatur kann von der auf dem Bildschirm angezeigten Temperatur abweichen.

- In der Betriebsfunktion „Heißluft Eco“ darf nicht vorgeheizt werden.

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

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

6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen ganzer Hähnchen, Puten und großer Fleischstücke erhöht die Garleistung.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.

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

Kochtisch für Fleisch, Fisch und Geflügel

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

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Beheizung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Tablett *	3D Backen	1	25 Min. 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	Umluft	3	200	20 ... 30
Fisch	Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.	3D Backen	3	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

6.1.3 Grillen

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

Allgemeine Warnungen

- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.
- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit geöffneter Ofentür. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!**

Grilltabelle

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

Wichtiges zum Grillen

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

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kalbskotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Gemüsegratin	Draht-Grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	1 ... 3

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.
Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

6.1.4 Testspeisen

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

Küchentisch für Testessen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Tablett *	Statisch	3	140	20 ... 30
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Tablett *	Heißluft	Bei Modellen mit Drahtfachböden :3 Bei Modellen ohne Drahtregale :2	140	15 .. 25
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Statisch	3	160	25 ... 35
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	3	150	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Statisch	2	150	30 ... 40
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	2	150	35 ... 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Statisch	2	180	50 ... 65
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Heißluft	3	170	50 ... 65

Vorschläge für das Kochen mit zwei Tabletten

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	150	25 ... 35
Mürbegebäck (süßer Kekse)	2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	140	15 ... 25

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	1 ... 3

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.
Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

7 Wartung und Reinigung

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

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

Inox - Edelstahlteile

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

Oberflächen

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

Katalytische Oberflächen

- Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Sie variiert je nach Modell.

- Katalytische Wände erkennen Sie an einer matten, leicht porösen Oberfläche. Katalytische Wände sollten nicht gereinigt werden.
- Die katalytischen Flächen nehmen dank ihrer porösen Oberfläche im Laufe der Zeit Fett auf. Wenn diese zu glänzen beginnen, ist die Oberfläche mit Fett gesättigt. Wir empfehlen, diese Teile auszutauschen.

Glasflächen

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

Kunststoff- und lackierte Teile

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

7.2 Reinigung des Zubehörs

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

7.3 Bedienfeld reinigen

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

7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

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

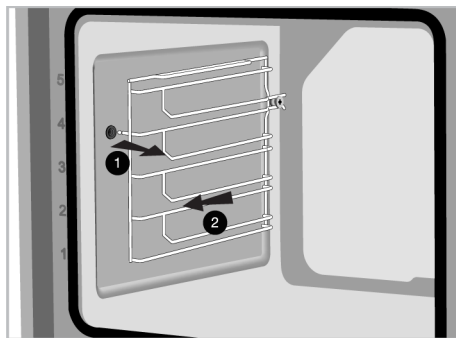
Reinigung der Seitenwände des Ofens

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

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

Zum Entfernen der seitlichen Drahtablagen:

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



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

7.5 Hochtemperatur-Selbstreinigung

Der Ofen ist mit einer Pyrolysefunktion ausgestattet. Der Ofen erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 420-480 °C und brennt, bis der vorhandene Schmutz zu Asche wird. Dabei kann es zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie für eine gute

Belüftung. Die Hochtemperaturreinigung sollte etwa alle 10 Benutzungen des Ofens durchgeführt werden.

Allgemeine Warnungen



Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!


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

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

Zum Starten der Pyrolysefunktion:

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen. Bei den Modellen mit Drahtböden müssen Sie den Drahtboden entfernen. Sofern Ihr Gerät mit pyrolysesicherem Zubehör (dem die hohen Temperaturen bei der Selbstreinigung nichts ausmachen) geliefert wird, können Sie solches Zubehör im Ofen belassen.

2. Reinigen Sie die Außenflächen des Ofens, beseitigen Sie Speisereste im Ofeninnenraum grob mit einem Tuch und etwas Seifenwasser, bevor es an die eigentliche Reinigung geht.

3. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste  ein.

⇒ Das Menü des Startbildschirms wird auf dem Display angezeigt.



4. Durch Drehen des Bedienknopfes nach rechts/links wählen Sie das Menü "Reinigung" und durch Antippen von "Reinigung" oder 1-maliges Drücken des Bedienknopfes erhalten Sie Zugang zu den Untermenüs Kochen.



Sie können Untermenüs aufrufen, indem Sie auf die Hauptmenüs tippen, die auf dem Hauptmenübildschirm angezeigt werden, aber Sie können nicht blättern, um auf die anderen Hauptmenütitel zuzugreifen. Verwenden Sie den Steuerknopf, um auf die anderen Hauptmenüs zuzugreifen.

5. Je nach Verschmutzungsgrad Ihres Backofens tippen Sie durch Drehen des Bedienknopfes nach rechts/links auf eine der Funktionen "Pyrolyse" oder "Eco Pyrolyse". Wenn Ihr Backofen nicht stark verschmutzt ist, empfehlen wir die Funktion „Eco Pyrolyse“. Diese Funktion ist möglicherweise nicht ausreichend,

wenn der Ofen stark verschmutzt ist. Wählen Sie in diesem Fall die Funktion „Pyrolyse“.

6. Tippen Sie auf die Taste ►|| um die Reinigung zu starten.
7. Während des Selbstreinigungsvorgangs lässt sich die Backofentür nach einiger Zeit nicht mehr öffnen und auf der Timer-Anzeige erscheint das Schloss-Symbol. Entriegeln Sie die Tür nicht mit Gewalt, bis der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist und das Schlosssymbol auf dem Display verschwindet.



Der Backofen kann erst wieder benutzt werden, wenn das Verriegelungssymbol am Ende der Reinigung nicht mehr auf dem Display erscheint. Entfernen Sie die Rückstände, nachdem das Symbol verschwunden ist und der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

8. Entfernen Sie am Ende der Reinigung die restlichen Rückstände mit Essigwasser.

7.6 Reinigung der Ofentür

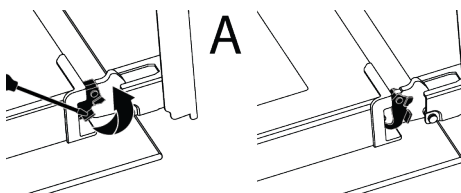
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Fenster wird in den Abschnitten "**Entfernen der Ofentür**" und "**Entfernen der Innenscheiben der Tür**" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem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



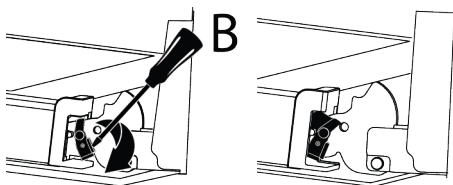
Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel.

Entfernen der Ofentür

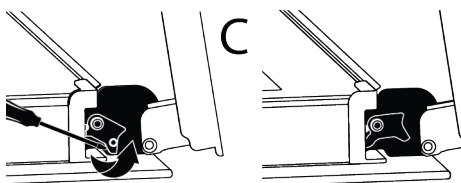
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
3. Die Scharnientypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen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



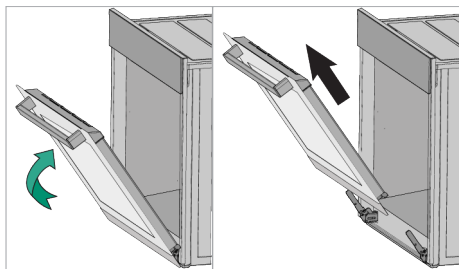
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.



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



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



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

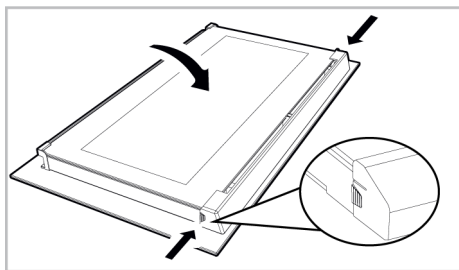


Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse geschlossen sind.

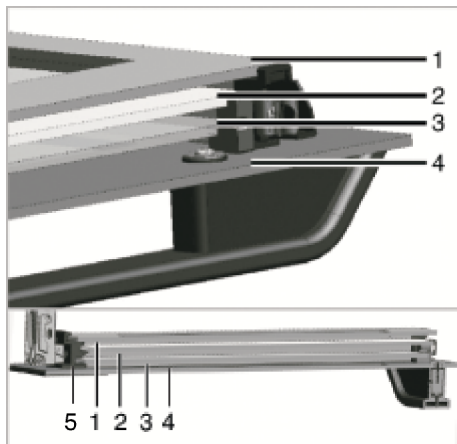
7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

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

1. Öffnen Sie die Ofentür.

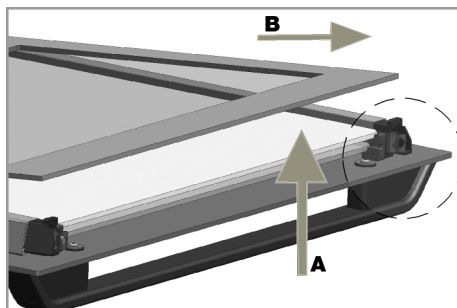


2. Ziehen Sie das am Oberteil der Vordertür befestigte Kunststoffteil zu sich, indem Sie gleichzeitig auf die Druckpunkte auf beiden Seiten des Bauteils drücken und entfernen Sie es.



- | | |
|------------------------------|------------------------|
| 1 Innerste Glasscheibe | 2 Zweites inneres Glas |
| 3 Drittes inneres Glas | 4 Äußeres Glas |
| 5 Kunststoffglasschlitzunten | |

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



4. Wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um das zweite und dritte Glas zu entfernen.



Der erste Schritt bei der Neugruppierung der Tür besteht darin, das zweite und dritte Glas wieder einzusetzen (2, 3). Platzieren Sie, wie in der Abbildung gezeigt die abgeschrägte Kante des Glases so, dass sie auf die abgeschrägte Kante des Plastikschlitzes trifft.

Die Reihenfolge der Anbringung des zweiten und dritten inneren Glases ist nicht wichtig, da sie austauschbar sind.

Achten Sie beim Anbringen des innersten Glases (1) darauf, dass die bedruckte Seite des Glases auf dem inneren Glas liegt. Es ist wichtig, dass die unteren Ecken aller inneren Gläser auf die unteren Kunststoffschlitze (5) treffen. Drücken Sie das Kunststoffteil in Richtung Rahmen, bis ein „Klick“-Geräusch zu hören ist.



Nach der Reinigung müssen alle Gläser wieder zusammengesetzt werden.

7.8 Reinigen der Backofenlampe

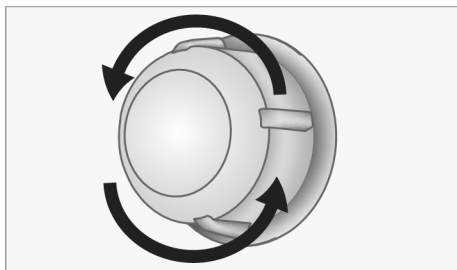
Wenn die Glasabdeckung der Ofenbeleuchtung mit der Zeit verschmutzt, beseitigen Sie die Verschmutzung mit einem weichen Tuch oder Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel. Anschließend reiben Sie das Glas mit einem trockenen Tuch gründlich trocken. Falls die Ofenbeleuchtung einmal ausfallen sollte,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

Ofenbeleuchtung austauschen Allgemeine Warnungen

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

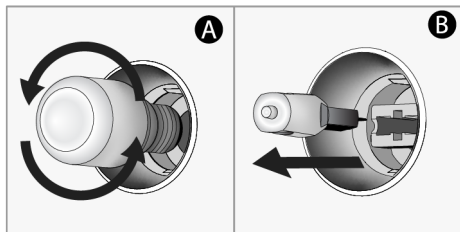
Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

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



3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie

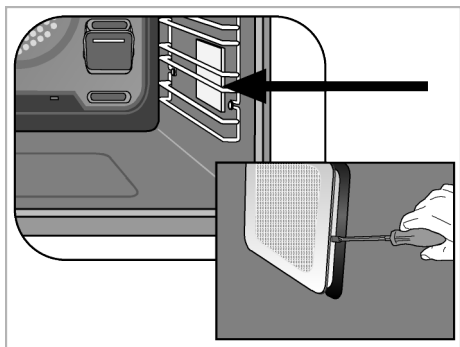
in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

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



8 Fehlerbehebung

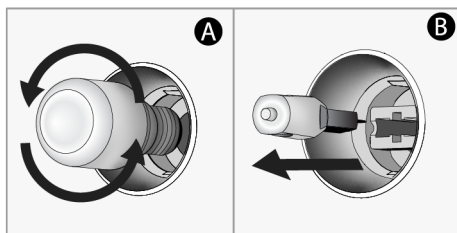
Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

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

3. Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an. Entfernen Sie zuerst die Schraube, wenn in Ihrem Produkt eine Schraube an der quadratischen Lampe vorhanden ist.

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



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

Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

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

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

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

Das Produkt funktioniert nicht.

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

Ofenlicht ist nicht an.

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

Der Backofen heizt nicht auf.

- Der Backofen ist möglicherweise nicht auf eine bestimmte Kochfunktion und/oder Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Garfunktion und/oder Temperatur ein.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

Der Befehl, den Sie von der "HomeWhiz"-Anwendung senden möchten, wird nicht ausgeführt. (wenn die Bedingungen für den Fernzugriff erfüllt sind)

- Die Verbindung kann für eine Weile unterbrochen sein. >>> Vergewissern Sie sich, dass der Ofen mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist und schalten Sie die Anwendung aus und wieder ein.

Die "HomeWhiz"-Anwendung zeigt den Ofenstatus nicht richtig an.

- Die Verbindung kann für eine Weile unterbrochen sein. >>> Vergewissern Sie sich, dass der Ofen mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist und schalten Sie die Anwendung aus und wieder ein.

Wenn Sie Ihr Produkt in die "HomeWhiz"-Anwendung einführen, erscheint die Fehlermeldung "Beim Zuordnen Ihres Produkts zu Ihrer Wohnung oder dem von Ihnen angegebenen Raum ist ein Fehler aufgetreten. Dieses Gerät gehört zu einem anderen Haus." oder wenn Sie vergessen haben, in welchem "HomeWhiz"-Konto

- Löschen Sie die Kopplung, indem Sie die Anweisungen im Abschnitt "Löschen der Kopplung eines mit "HomeWhiz" verbundenen Ofens" befolgen, und wiederholen Sie die Kopplung des Produkts von Anfang an.

Die Warnung "Mehrere Bluetooth-Netzwerke erkannt" wird während der Installation des Produkts in der "HomeWhiz"-App angezeigt.

- Falls mehr als ein Hausgerät in Ihrem Haus gleichzeitig in den Installationsmodus geschaltet ist und ein Bluetooth-Signal sendet, kann die Warnung "Mehrere Bluetooth-Netzwerke erkannt" während der Installation in der "HomeWhiz"-App erscheinen. >>> Schalten Sie die Installationsmodi der anderen Geräte aus und verwenden Sie nur noch ein Gerät mit eingeschaltetem Installationsmodus.

Andere Begriffe als die von mir angegebene Sprache werden in der "HomeWhiz"-App angezeigt.

- In Fällen, in denen die Internetleistung gering ist, können in der HomeWhiz-Anwendung Begriffe in anderen Sprachen erscheinen als den Sprachen, die Sie in der Anwendung definiert haben. >>> Dies ist kein Fehler.

