



BEDIENUNGSANLEITUNG

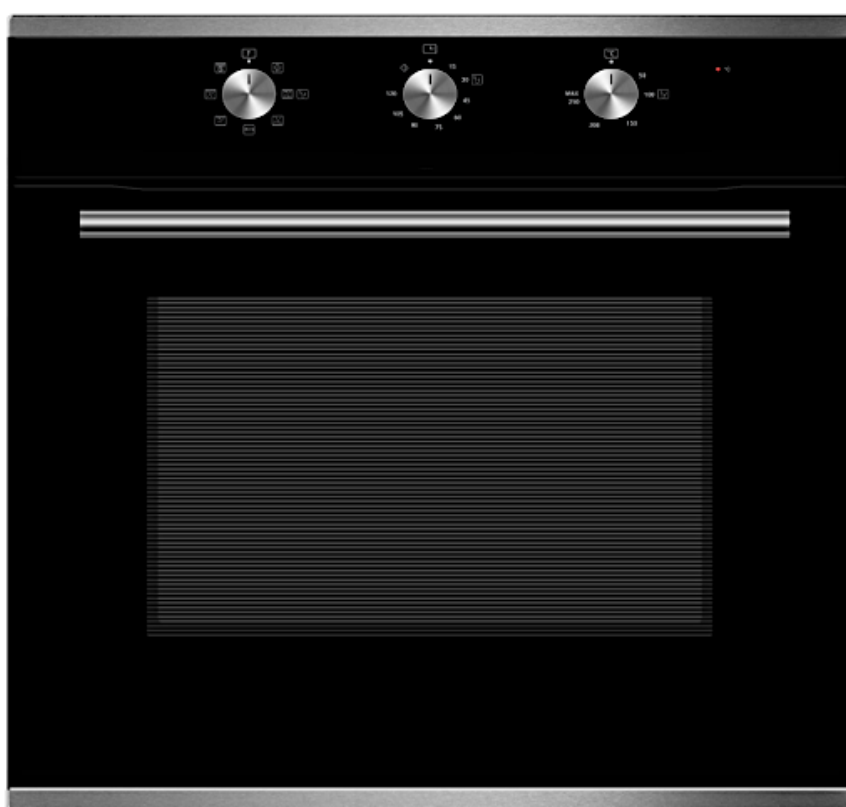
EINBAUBACKOFEN



INSTRUCTION MANUAL

BUILT-IN OVEN

EBO6-60AF



Deutsch

Seite

2

English

Page

45

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

Inhalt

1. Sicherheitshinweise	4
1.1 Signalwörter	5
1.2 Sicherheitsanweisungen	5
2. Installation	11
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts	12
2.2 Anforderungen vor der Installation	13
2.3 Installation des Backofens	13
2.3.1 Belüftung und Installation	14
2.4 Elektrischer Anschluss	20
3. Gerätebeschreibung	21
3.1 Backofen	21
3.1.1 Zubehör	22
3.2 Bedienfeld	24
4. Bedienung	25
4.1 Vor der ersten Benutzung	25
4.1.1 Backofen	25
4.1.2 Reinigung des Zubehörs	26
4.2 Benutzung des Backofens	26
4.2.1 Allgemeine Bedienung des Backofens	27
4.3 Backofenfunktionen	29
4.4 Hydrolytische Reinigungsfunktion	31
5. Umweltschutz	32
5.1 Umweltschutz: Entsorgung	32
5.2 Umweltschutz: Energie sparen	32

6. Hinweise für das Kochen.....	33
6.1 Hinweise für das Backen und Braten / Rösten in einem Backofen	33
6.2 Hinweise für das Grillen in einem Backofen.....	34
6.3 Beispiele für das Backen und Braten / Rösten in einem Backofen.....	35
7. Reinigung und Pflege	36
7.1 Reinigung des Backofens	36
7.2 Reinigung der Backofentür	37
7.3 Austausch des Leuchtmittels	37
8. Problembehandlung	39
9. Technische Daten	41
10. Entsorgung.....	42
11. Garantiebedingungen	43



Entsorgen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit Ihrem Hausmüll. Das Gerät darf nur über eine Sammelstelle für wiederverwendbare elektrische und elektronische Geräte entsorgt werden. Entfernen Sie nicht die Symbole / Aufkleber am Gerät.

- i** Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Gerätes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Lieferung ohne Inhalt.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben.
- i** Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können.
- i** Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

1. Sicherheitshinweise

LESEN SIE VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES GERÄTES DIE GESAMTEN SICHERHEITSHINWEISE UND SICHERHEITSANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH.

Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Sicherheitsanweisungen kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS FÜR JEDE PERSON, WELCHE DAS GERÄT BETREIBT, STETS ZUGÄNGLICH SEIN; VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES GERÄTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

1.1 Signalwörter

⚠ GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Gerätes zur Folge hat.

1.2 Sicherheitsanweisungen

⚠ GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und/oder kann das Gerät beschädigen.
2. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
3. Alle eventuell notwendigen elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
4. Schalten Sie vor dem Aufbau/Einbau und Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). STROMSCHLAGGEFAHR!

5. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
6. Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
7. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
8. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.¹ Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
9. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.² **STROMSCHLAGGEFAHR!**
10. Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
11. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
12. Benutzen Sie zum Ziehen des Netzsteckers **niemals** das Netzanschlusskabel. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
13. Berühren Sie Netzanschlusstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

¹ Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

² Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

 WARNUNG!

Zur Verringerung der Verbrennungsgefahr, Stromschlaggefahr, Feuergefahr oder von Personenschäden:

1. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
3. Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.
4. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
5. Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, lassen Sie den elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker / -in) überprüfen (keine Garantieleistung).
6. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.
7. Halten Sie das Netzanschlusskabel von erwärmten Flächen fern.
8. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
9. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. **BRANDGEFAHR!**
10. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
11. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
12. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von mindestens 100 °C widersteht.
13. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C **über** der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
14. Falls der Backofen **über einer Schublade** des Einbaumöbels installiert wird, **muss** zwischen der Schublade und dem Backofen ein fester Zwischenboden montiert werden.

15. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
16. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR!**
17. Lassen Sie das Gerät während des Kochens **niemals** unbeaufsichtigt.
18. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
19. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
20. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Das heiße Öl kann Teile des Gerätes beschädigen und durch Verbrennungen Personenschäden verursachen.
21. So reduzieren Sie mögliche Brandrisiken im Inneren des Gerätes:
 - a. Überprüfen Sie laufend das Gerät.
 - b. Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromzufuhr, falls Sie das Entstehen von Rauch bemerken. Halten Sie das Gerät verschlossen, um die Flammen zu ersticken.
 - c. Benutzen Sie das Gerät nicht zu Lagerungszwecken.
 - d. Lassen Sie keine Gegenstände aus Papier, Kochutensilien oder Lebensmittel im Gerät, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
22. Falls die Türdichtung des Backofens beschädigt ist, dürfen Sie den Backofen **nicht** mehr benutzen. Kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.³
23. Erhitzen Sie **niemals** Lebensmittel und Flüssigkeiten **in geschlossenen Behältern**, da diese Explosionen verursachen können.
24. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
25. Lagern Sie keine Gegenstände im Backofen. **BRANDGEFAHR!**
26. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Backofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.

³ Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

27. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
28. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR!
29. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
30. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
31. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.
32. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. VERLETZUNGS-GEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!
33. Verwenden Sie nur Zeitwächter, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Zeitwächter kann zu Unfällen führen!

 VORSICHT!

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Backofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes (Backofentür, Kochfeld etc.), da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Backofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Backofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
5. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie stattdessen das Backblech oder den Rost.
6. Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. VERBRENNUNGSGEFAHR!
7. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der

aus dem geöffneten Backofen entweicht. VERBRENNUNGS-GEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

8. Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.
9. Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr/ Kochgeschirr.
10. Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden, da diese heiß werden können.
11. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Gerätes während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Gerätes niemals als Standfläche oder Stütze.
7. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Backofentür. Stellen Sie kein Kochgeschirr auf die Ofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.
8. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
9. Wenn die Türdichtung des Gerätes beschädigt ist, darf sie ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer geeigneten und qualifizierten

Fachkraft ausgetauscht werden. **Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.**

10. Konstante Pflege und Wartung gewährleisten einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Gerätes.
11. Überprüfen Sie Ihr Essgeschirr/Kochgeschirr, ob es zur Verwendung in einem Backofen geeignet ist.
12. Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr/Kochgeschirr.
13. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
14. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Zu widerhandlungen führen zum Garantieausschluss!**

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GRÜNDLICH DURCH UND
BEWAHREN SIE DIESE SICHER AUF.

★ Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für Personen- oder Materialschäden übernommen.

2. Installation

⚠ GEFAHR! Alle eventuell notwendigen elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ WARNUNG! Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von mindestens 100 °C widersteht.

⚠ WARNUNG! Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.

⚠️ WARNUNG! Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGS-GEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!**

i Die Installation liegt in der Verantwortung des Kunden. Falls die Hilfe des Herstellers zur Korrektur von Fehlern, die auf Grund einer unsachgemäßen Installation entstanden sind, benötigt wird, ist eine solche Hilfeleistung nicht durch die Garantie abgedeckt. Eine unsachgemäße Installation kann zu erheblichen Verletzungen von Personen oder Tieren bzw. zu einer Beschädigung Ihres Eigentums führen. Der Hersteller kann für solche Verletzungen bzw. Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Gerätes in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
5. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
6. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Gerätes.
7. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und außerhalb des Backofens.
8. Das Gerät muss ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden sein.
9. Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die in dem Gerät oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten. Lassen Sie die Zimmertür oder ein Fenster offen, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
10. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Gerätes oder außen an der Rückwand.

2.2 Anforderungen vor der Installation

- Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob die anliegenden Schränke oder die Rückwand hitzebeständig sind, sollten Sie einen Freiraum von ca. 20 mm um den Backofen herum bereitstellen.

i Die Installation des Gerätes muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

2.3 Installation des Backofens

⚠ GEFAHR! Schalten Sie vor der Installation und Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). **STROMSCHLAGGEFAHR!**

⚠ GEFAHR! Alle notwendigen elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

- i** Alle Abmessungen in den folgenden Abbildungen sind in **Millimetern** angegeben.
- i** Benutzen Sie die eingelassenen Griffe bzw. Drahtgriffe⁴ an beiden Seiten des Backofens, um das Gerät zu bewegen.
- i** Das Einbaumöbel (Standardkücheneinheit) muss einen stabilen Stand aufweisen und sicher befestigt sein.
- i** Das Netzanschlusskabel darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
- i** Falls der Backofen über einer **Schublade** des Einbaumöbels installiert wird, **muss** zwischen der Schublade und dem Backofen ein fester Zwischenboden montiert werden.

⁴ Ausstattung abhängig vom Modell.

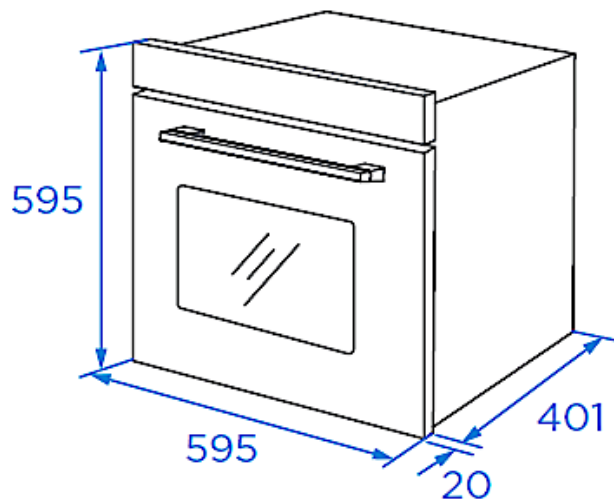
2.3.1 Belüftung und Installation

- ❖ Die folgenden Abbildungen zeigen u.a. die Belüftungsanforderungen, die für die Installation des Gerätes in eine Standardkücheneinheit erforderlich sind.

i Beachten Sie diese **Belüftungsanforderungen unbedingt**.

HINWEIS! Alle durch ein Nichtbeachten der Belüftungsanforderungen an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

ABB. 1: MAßE DES BACKOFENS



BELÜFTUNG UND INSTALLATION DES BACKOFENS

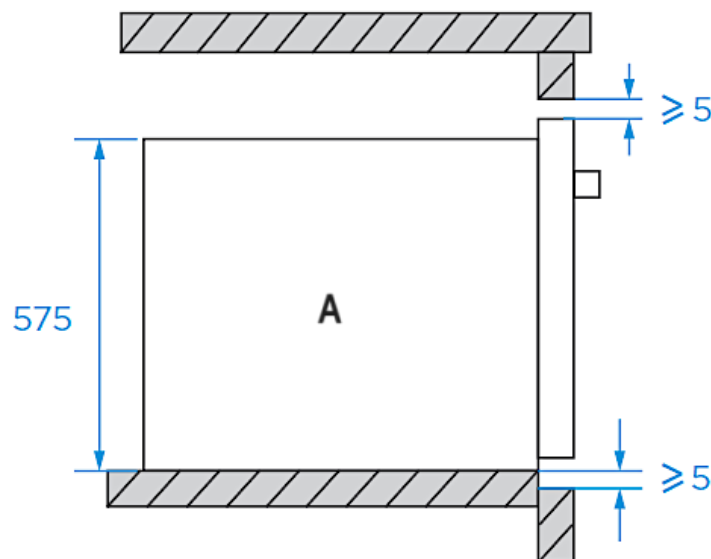
1. Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.
2. Die Öffnung des Einbaumöbels (Standardkücheneinheit) muss über die auf den folgenden Abbildungen (s. unten **Abb. 2 / Abb. 3 / Abb. 4**) genannten Abmessungen verfügen.
3. Stellen Sie sicher, dass das Einbaumöbel (Standardkücheneinheit) über die **benötigten Belüftungsöffnungen** zur Installation des Backofens verfügt. Stellen Sie sicher, dass die **Rückwand** des Einbaumöbels **entfernt** ist. Bereiten Sie das Einbaumöbel diesen Bedingungen entsprechend vor.
4. Stellen Sie den Backofen in die Nähe der Einbauöffnung.
5. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an (siehe auch Kapitel 2.4 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS). Gehen Sie wie folgt vor:
 - a) Setzen Sie den Backofen zum Teil in die vorbereitete Öffnung ein. Verbinden Sie dann das Netzanschlusskabel des Backofens ordnungsgemäß mit der ihm

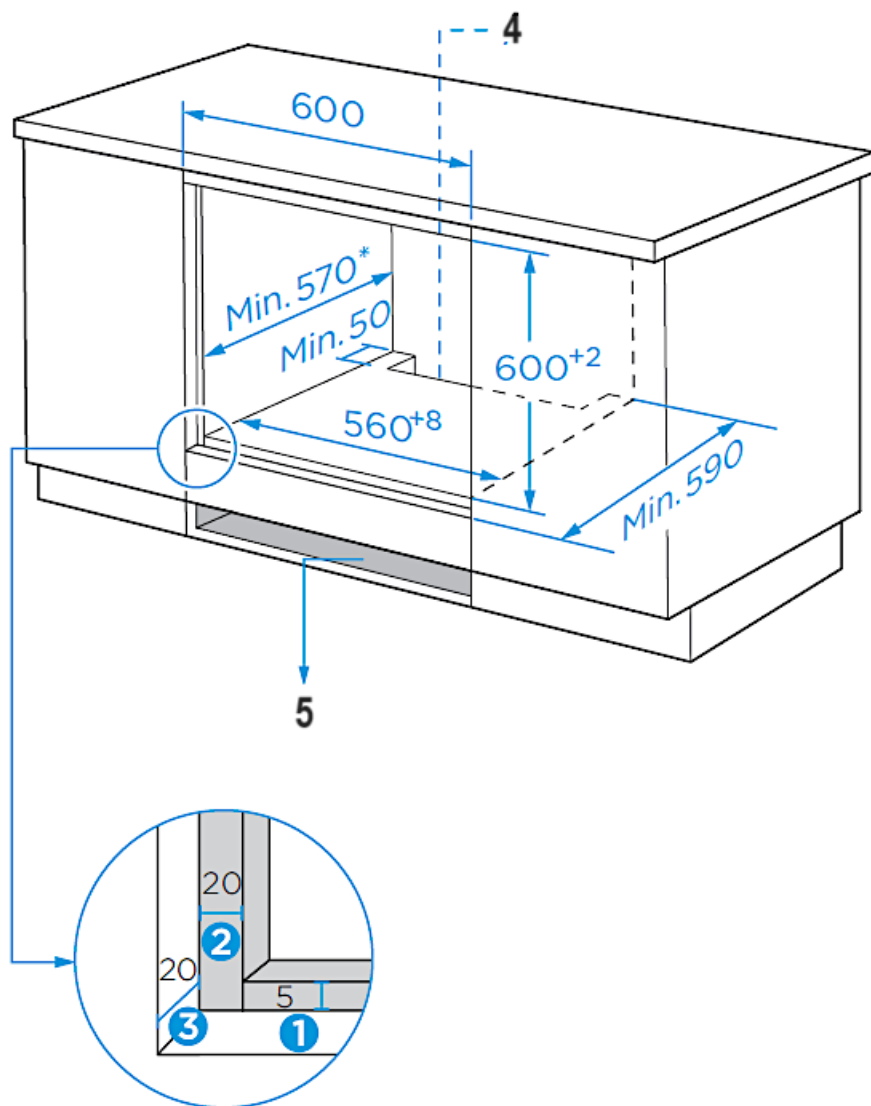
zugewiesenen Sicherheitssteckdose. **Es ist dabei unbedingt erforderlich das Kapitel 2.4 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS zu beachten.**

6. Setzen Sie den Backofen komplett in die vorbereitete Öffnung ein und richten Sie ihn aus. Das Netzanschlusskabel darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
7. Beenden Sie den Einbau des Gerätes und befestigen Sie den Backofen ordnungsgemäß mit den mitgelieferten Schrauben (s. unten **Abb. 5**).

ABB. 2: INSTALLATION UNTER EINER ARBEITSPLATTE

- i** Alle Abmessungen sind in **Millimetern** angegeben.
- i** Die Stärke der Schrankwände beträgt **20 mm**.
- i** Wenn sich die Steckdose direkt **gegenüber** der Rückseite des Gerätes befindet, muss die **Tiefe** der Schranköffnung von mindestens 590 mm **auf mindestens 620 mm vergrößert** werden.

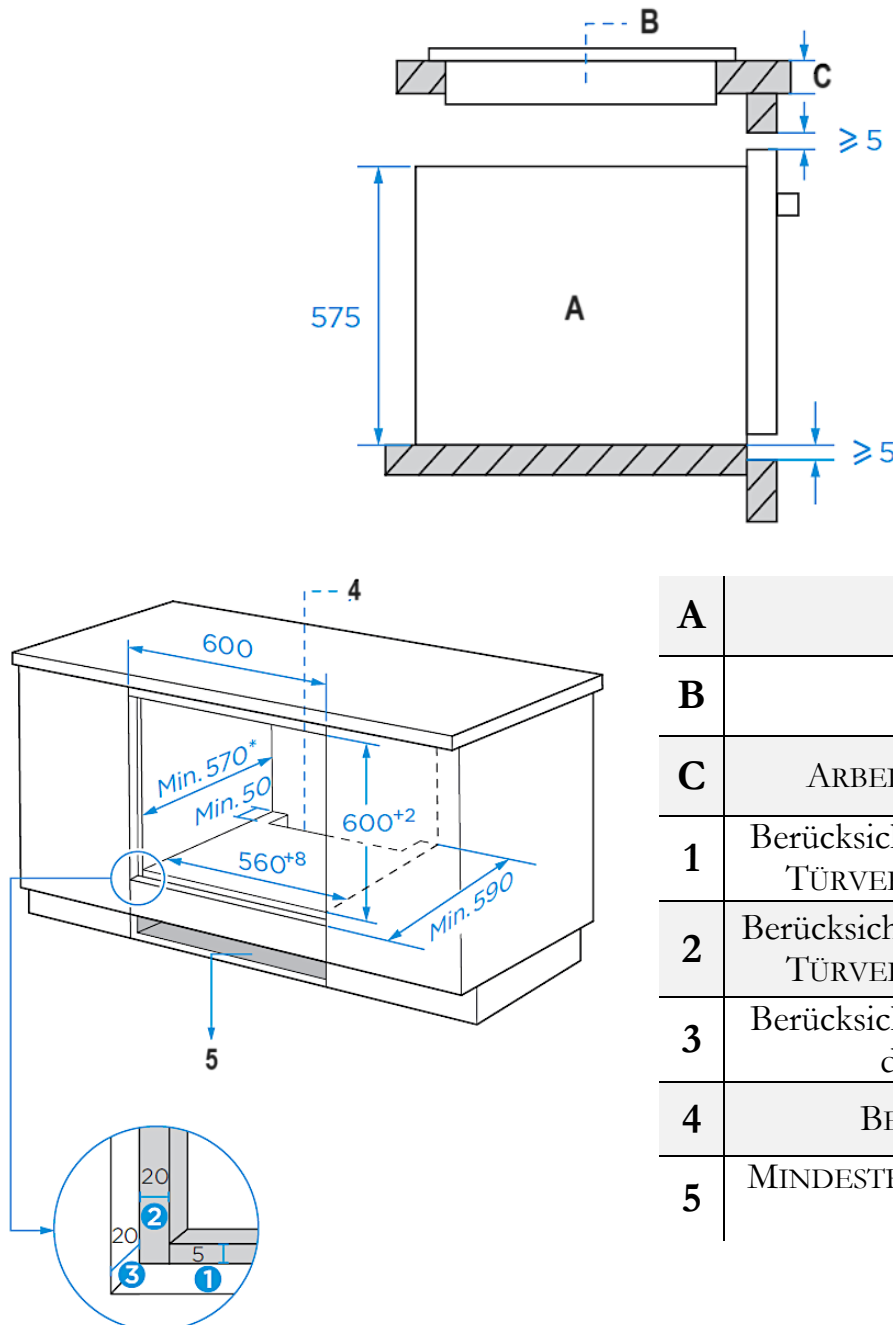




A	BACKOFEN
1	Berücksichtigen Sie jeweils 5 mm für die TÜRVERKLEIDUNG oben und unten.
2	Berücksichtigen Sie jeweils 20 mm für die TÜRVERKLEIDUNG links und rechts.
3	Berücksichtigen Sie 20 mm für die Stärke der TÜRVERKLEIDUNG.
4	BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN
5	MINDESTBELÜFTUNGSFLÄCHE am Boden: 250 mm ²

ABB. 3: INSTALLATION UNTER EINEM KOCHFELD

- i** Alle Abmessungen in sind in **Millimetern** angegeben.
- i** Die Stärke der Schrankwände beträgt **20 mm**.
- i** Wenn sich die Steckdose direkt **gegenüber** der Rückseite des Gerätes befindet, muss die **Tiefe** der Schranköffnung von mindestens 590 mm **auf mindestens 620 mm vergrößert** werden.



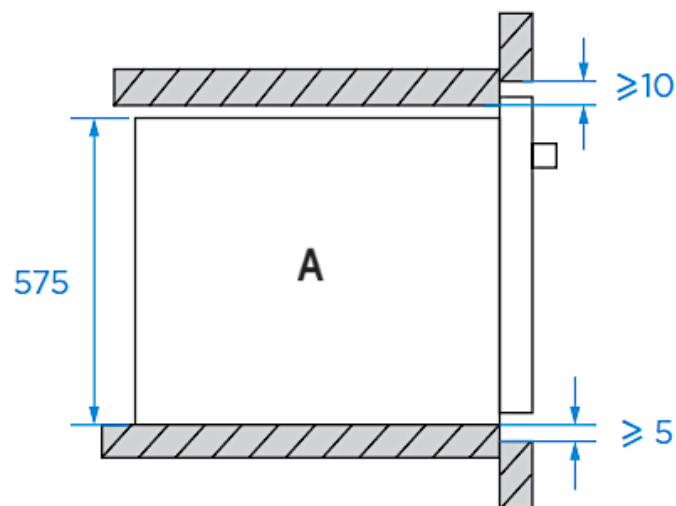
A	BACKOFEN
B	KOCHFELD
C	ARBEITSPLATTE (s. Tabelle unten)
1	Berücksichtigen Sie jeweils 5 mm für die TÜRVERKLEIDUNG oben und unten.
2	Berücksichtigen Sie jeweils 20 mm für die TÜRVERKLEIDUNG links und rechts.
3	Berücksichtigen Sie 20 mm für die Stärke der TÜRVERKLEIDUNG.
4	BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN
5	MINDESTBELÜFTUNGSFLÄCHE am Boden: 250 mm ²

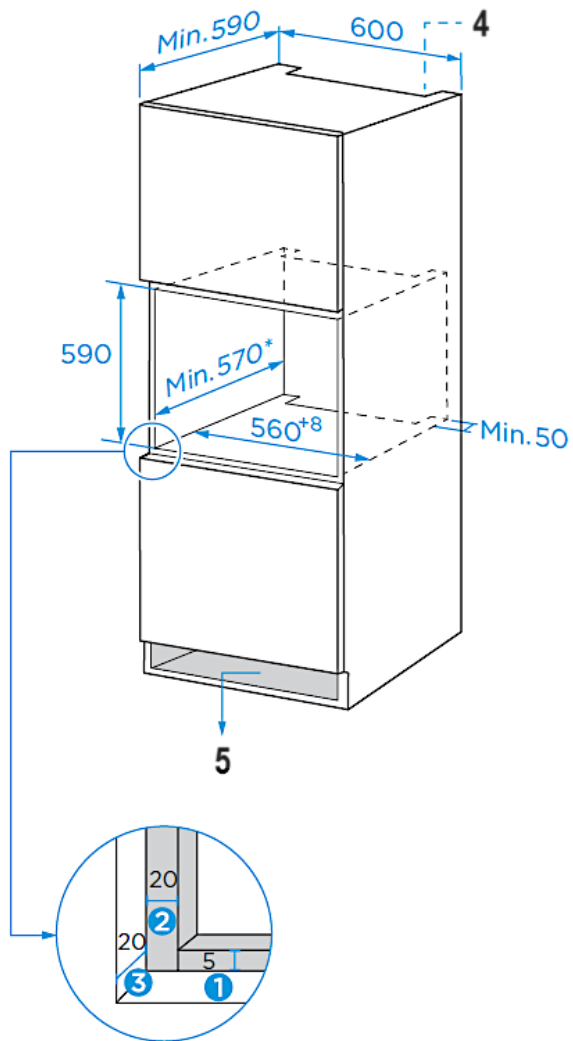
- i** Wenn der Backofen **unter** einem Kochfeld installiert wird, ist die **Mindeststärke der Arbeitsplatte C** (s. Abb. oben) abhängig vom Typ des Kochfelds (s. Tabelle unten).

TYP DES KOCHFELDS	ARBEITSPLATTE C (s. Abb. oben)
Induktionskochfeld	mind. 37,00 mm
Vollflächen-Induktionskochfeld	mind. 47,00 mm
Gaskochfeld	mind. 30,00 mm
Elektrisches Kochfeld	mind. 27,00 mm

ABB. 4: INSTALLATION IN EINEM STANDSCHRANK

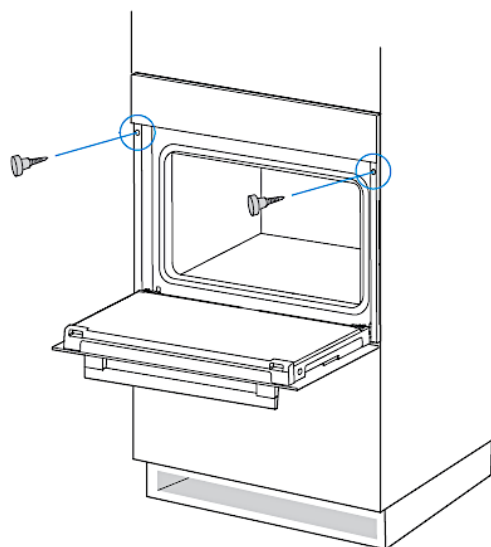
- i** Alle Abmessungen in sind in **Millimetern** angegeben.
- i** Die Stärke der Schrankwände beträgt **20 mm**.
- i** Wenn sich die Steckdose direkt **gegenüber** der Rückseite des Gerätes befindet, muss die **Tiefe** der Schranköffnung von mindestens 590 mm **auf mindestens 620 mm vergrößert** werden.





A	BACKOFEN
1	Berücksichtigen Sie jeweils 5 mm für die TÜRVERKLEIDUNG oben und unten.
2	Berücksichtigen Sie jeweils 20 mm für die TÜRVERKLEIDUNG links und rechts.
3	Berücksichtigen Sie 20 mm für die Stärke der TÜRVERKLEIDUNG.
4	BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN
5	MINDESTBELÜFTUNGSFLÄCHE am Boden: 250 mm ²

ABB. 5: BACKOFEN BEFESTIGEN



2.4 Elektrischer Anschluss

⚠ GEFAHR! Schalten Sie vor dem Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). **STROMSCHLAGEFAHR!**

⚠ GEFAHR! Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

⚠ WARNUNG! Verwenden Sie keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

⚠ WARNUNG! Das Gerät **muss** an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie ausschließlich eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.

- ❖ Das Gerät ist mit einem Netzanschlusskabel und einem Netzanschlusstecker (Schukostecker) ausgestattet.
- ❖ Verwenden Sie **ausschließlich** das mit dem Gerät mitgelieferte Netzanschlusskabel.
- ❖ Ihr Hausstromnetz muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet sein.
- ❖ Verwenden Sie zum Anschluss keine Adapter, Spannungsminderer oder Verzweigungsvorrichtungen, da diese zu einer Überhitzung führen können. **BRANDGEFAHR!**
- ❖ Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
- ❖ Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer gleichartig qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- ❖ Das Netzanschlusskabel darf keine heißen Bereiche berühren und muss dergestalt verlegt werden, dass seine Temperatur 75 °C nicht übersteigt.
- ❖ Wenn die Netzsteckdose nach der Installation des Gerätes für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder** ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).
- ❖ Kontaktschutz muss bei Installation des Gerätes gewährleistet sein.

- i** Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, lassen Sie den elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) überprüfen (keine Garantieleistung!).

HINWEIS! Jegliche Schäden, die durch ein nicht ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

3. Gerätebeschreibung

3.1 Backofen

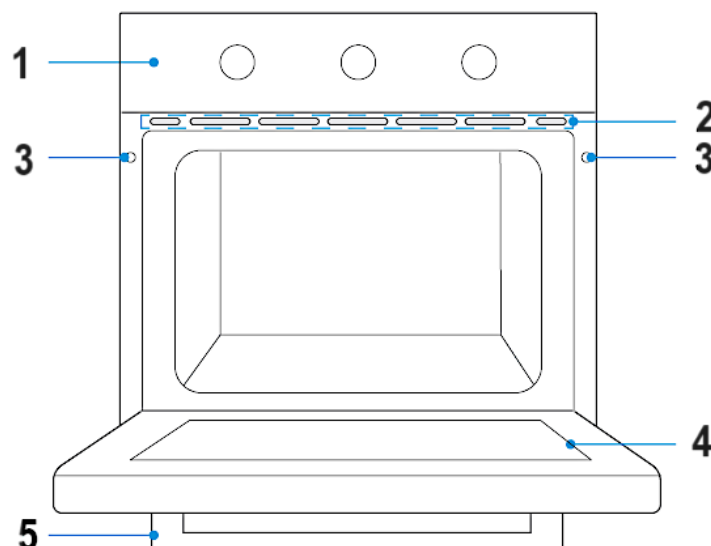


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

1	BEDIENFELD
2	BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN
3	BEFESTIGUNGSÖFFNUNGEN
4	TÜR DES BACKOFENS
5	GRIFF DER BACKOFENTÜR

3.1.1 Zubehör

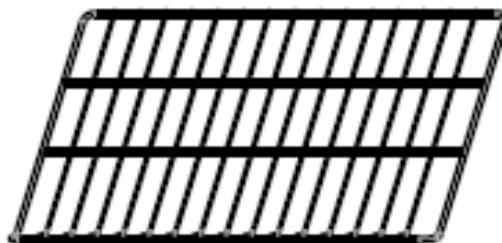
- ❖ **Abhängig vom Modell** sind ein **Grillrost**, eine **Tropfschale** (Backofenpfanne) und/oder ein **Backblech** (tiefe Backofenpfanne) im Lieferumfang Ihres Gerätes enthalten. Optional ist ein Airfry-Korb (Heißluftfrittieren) im Lieferumfang enthalten (abhängig vom Modell).
- i** Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltende Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- i** Wenn die Einschubelemente (z.B. Grillrost/Tropfschale/Backblech/Airfry-Korb) heiß werden, können sie sich verformen. Sobald die Zubehöerteile abgekühlt sind, nehmen sie wieder ihre ursprüngliche Form an. Die Funktionalität wird hierbei **nicht** beeinträchtigt.

HINWEIS! Achten Sie darauf, dass die Einschubelemente (z.B. Grillrost/Tropfschale/Backblech/Airfry-Korb) immer komplett in den Backofen eingeschoben sind, sodass sie beim Schließen der Backofentür nicht mit dieser kollidieren. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

HINWEIS! Verwenden Sie beim Grillen **immer** die Tropfschale oder das Backblech, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.

GRILLROST

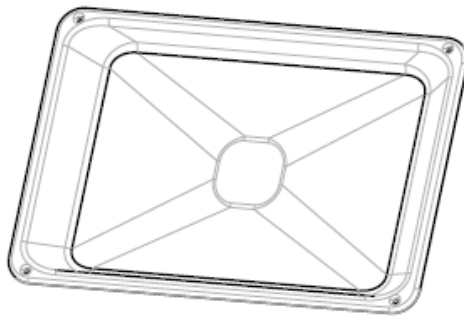
- ❖ Der Grillrost ist zum Grillen, zum Braten und zum Backen von Lebensmitteln geeignet; ebenso ist er zum Garen von Speisen in Auflaufformen und zum Backen von Kuchen in Kuchenformen geeignet.



TROPFSCHALE (BACKOFENPFANNE)

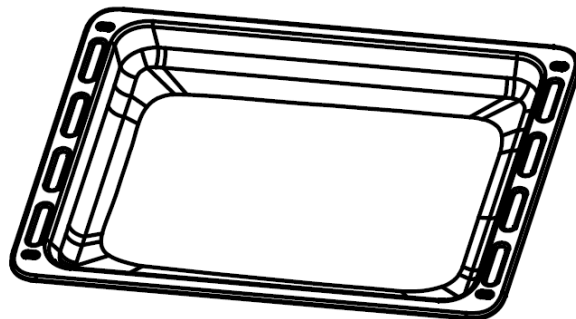
- ❖ Die Tropfschale bzw. Backofenpfanne ist zum Backen von Kuchen und Gebäck, zum Zubereiten von Tiefkühlgerichten und großen Bratenstücken etc. geeignet.

- i** Wenn Sie direkt auf dem Grillrost grillen, sollten Sie die Tropfschale bzw. Backofenpfanne ebenfalls verwenden, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.



BACKBLECH (TIEFE BACKOFENPFANNE)⁵

- ❖ Das Backblech bzw. die tiefe Backofenpfanne sind zum Backen von Kuchen und Gebäck, zum Zubereiten von großen Bratenstücken etc. geeignet.
- i** Wenn Sie direkt auf dem Grillrost grillen, ist das Backblech ebenso wie die Tropfschale dazu geeignet, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.

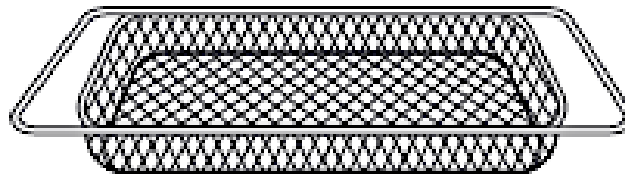


AIRFRY-KORB⁶

- ❖ Der Airfry-Korb ist für Lebensmittel geeignet, die besonders knusprig werden sollen (z. B. Pommes frites etc.)

⁵ Optionales Zubehör: Ausstattung abhängig vom Modell.

⁶ Optionales Zubehör: Ausstattung abhängig vom Modell.



- i** Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir den Airfry-Korb in die dritte Einschubhöhe einzusetzen (s. Abb. unten, Seitenracks).

SEITENRACK(S)

- ❖ Sie können den Grillrost, die Tropfschale, den Airfry-Korb sowie das Backblech in die bis zu fünf⁷ unterschiedlichen Einschubhöhen der integrierten Seitenracks einsetzen (s. Abb. unten). So können Sie ganz nach Ihren Bedürfnissen auf verschiedenen Einschubhöhen backen, braten oder grillen.

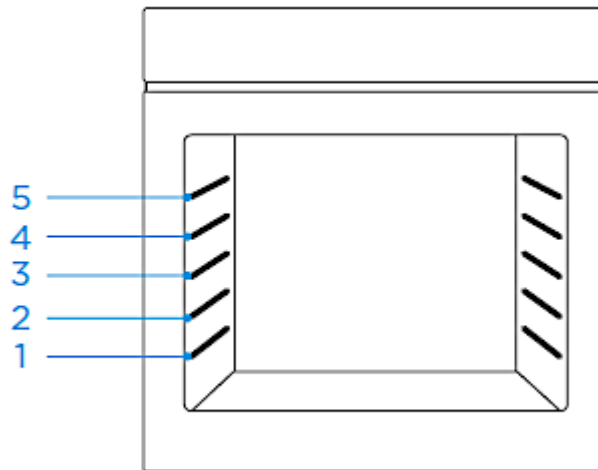


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

3.2 Bedienfeld

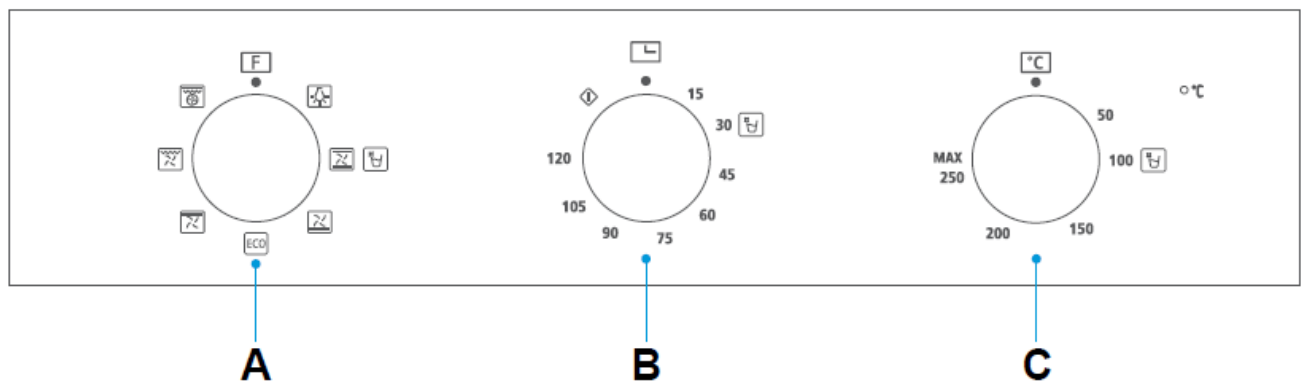
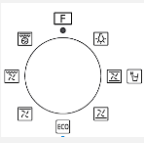
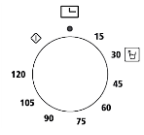
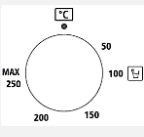


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

⁷ Abhängig vom Modell.

A		<u>DREHSCHALTER «BACKOFENFUNKTIONEN»</u> ➤ Drehschalter zur Auswahl der BACKOFENFUNKTIONEN. ➤ Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen. ➤ Sechs verschiedene Backofenfunktionen (+Beleuchtung) sind wählbar (s. Kapitel 4.3 BACKOFENFUNKTIONEN).
B		<u>DREHSCHALTER «ZEIT»</u> ➤ Drehschalter zur Auswahl der gewünschten GARZEIT. ➤ Die Zeit ist von 15 bis 120 Minuten einstellbar.
C		<u>DREHSCHALTER «BACKOFENTEMPERATUR»</u> ➤ Drehschalter zur Auswahl der BACKOFENTEMPERATUR. ➤ Die Temperatur des Backofens ist von 50 °C bis 250 °C einstellbar.

4. Bedienung

i Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betrieb nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!

i Entfernen Sie **alle** Schutzfolien, die sich noch an dem Gerät befinden können.

4.1 Vor der ersten Benutzung

4.1.1 Backofen

- ❖ Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die im Garraum oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten.
- ❖ Heizen Sie deshalb das Gerät auf (leer und geschlossen), bevor Sie es zum ersten Mal zum Kochen verwenden, um diese Rückstände und die daraus resultierenden Gerüche zu entfernen.

BACKOFEN AUFHEIZEN

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.

2. Reinigen Sie den Backofeninnenraum des aufgetragenen Schutzmittels.
3. Nehmen Sie die Ausstattungselemente heraus (Blech etc.) und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
4. Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
5. Lassen Sie den Backofen mit Ober- und Unterhitze « 

HINWEIS! Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.

HINWEIS! Vergewissern Sie sich, dass vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb **und** außerhalb des Gerätes entfernt wurde.

4.1.2 Reinigung des Zubehörs

- ❖ Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltende Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.

4.2 Benutzung des Backofens

⚠ WARNUNG! Während des Betriebs können zugängliche Teile des Gerätes heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder vom Gerät fern. VERBRENNUNGSGEFAHR!

⚠ VORSICHT! Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. VERBRENNUNGSGEFAHR!

⚠ VORSICHT! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

⚠ VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer

⁸ Abhängig vom Modell.

Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr/Kochgeschirr.

⚠ VORSICHT! Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

HINWEIS! Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr/Kochgeschirr.

- i** Für einen sicheren Betrieb des Gerätes ist die ordnungsgemäße Positionierung der Einschubelemente erforderlich, damit bei deren Entnahme kein heißes Koch-/Backgut oder Kochgeschirr herausfallen kann.

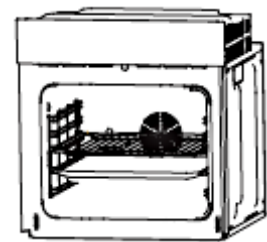
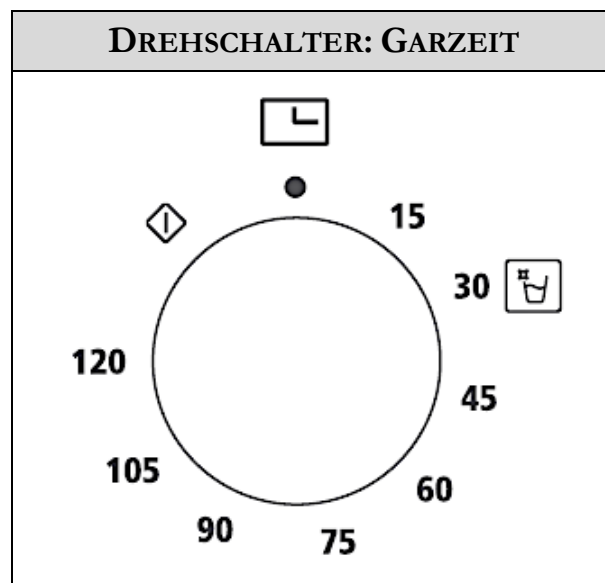
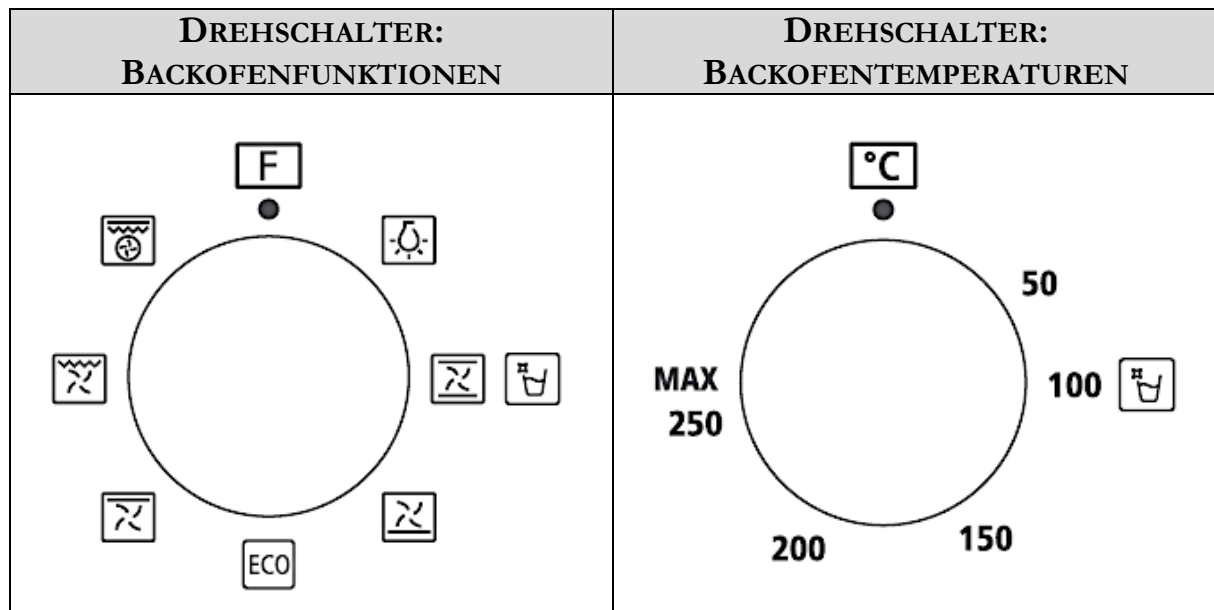


Abb. ähnlich.

4.2.1 Allgemeine Bedienung des Backofens

- ❖ Der Backofen kann durch die Benutzung der Oberhitze und der Unterhitze aufgewärmt werden.
 - ❖ Die Benutzung des Backofens wird durch den DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENFUNKTIONEN (**A** / s. Kapitel 3.2 BEDIENFELD) kontrolliert. **Sechs** verschiedene Backofenfunktionen sind wählbar (+ Beleuchtung / s. Kapitel 4.3 BACKOFENFUNKTIONEN). Bewegen Sie den Drehschalter hierbei auf die gewünschte Einstellung.
 - ❖ Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENTEMPERATUR (**C** / s. Kapitel 3.2 BEDIENFELD) auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Temperatur zwischen 50 °C und 250 °C auswählen (**mit** dem Uhrzeigersinn drehen).
 - ❖ Zur Einstellung der Garzeit bewegen Sie den DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER ZEIT (**B** / s. Kapitel 3.2 BEDIENFELD) auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Garzeit zwischen 15 und 120 Minuten auswählen (**mit** dem Uhrzeigersinn drehen). Nach Ablauf der eingestellten Garzeit, schaltet sich der Backofen automatisch ab. Der Ventilator und die Beleuchtung bleiben eingeschaltet.
- i** Sie schalten den Backofen komplett aus, indem Sie den Drehschalter für die Backofenfunktionen auf die Position « **F** » und den Drehschalter für die Temperaturkontrolle auf die Position « **°C** » stellen (s. Abb. unten).

- i** Um den Backofen in Betrieb zu nehmen, müssen Sie eine Backofenfunktion, eine Temperatur **und** eine Zeit (abhängig vom Modell) einstellen. Falls Sie nur eine Backofenfunktion gewählt haben, schaltet sich der Backofen nicht ein.



HINWEIS! Drehen Sie den Drehschalter zur Auswahl der Backofentemperaturen nur im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Danach können Sie den Schalter zurück auf die Ausgangsposition drehen. Ansonsten können Sie die Drehschalter beschädigen.

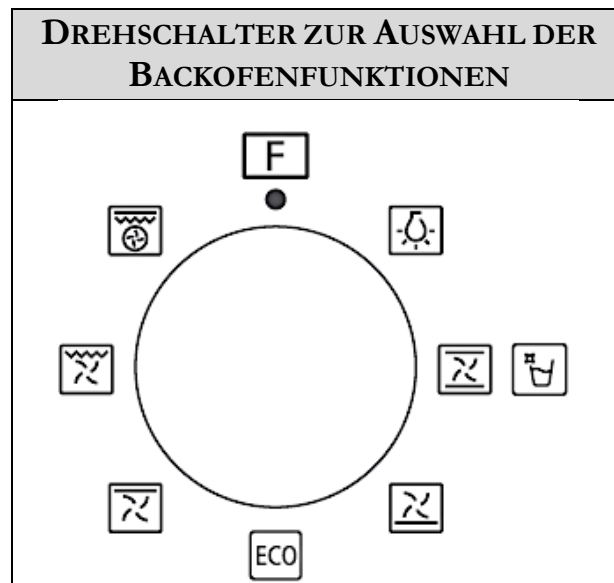
BETRIEBSANZEIGE DES BACKOFENS

- ❖ Das rote Licht⁹ zeigt an, dass der Backofen aufgeheizt wird.

⁹ Abhängig vom Modell.

- ❖ Wenn das rote Licht erlischt, hat der Backofen seine voreingestellte Temperatur erreicht.
- ❖ Falls ein Kochrezept das Vorwärmen von Tellern empfiehlt, sollten diese erst in den Backofen gestellt werden, wenn das rote Licht zum ersten Mal erloschen ist.
- ❖ Während eines Koch-, Backvorgangs geht das rote Licht gelegentlich an oder aus, um die voreingestellte Temperatur im Inneren des Backofens aufrechtzuerhalten.

4.3 Backofenfunktionen



SYMBOLE	BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN
	<u>BELEUCHTUNG</u> ➤ Drehen Sie den Drehschalter auf dieses Symbol, um die Beleuchtung des Backofens anzuschalten. ➤ Der Backofen wird nicht aufgeheizt.
 	<u>OBERHITZE UND UNTERHITZE (MIT UMLUFT) / REINIGUNGSFUNKTION</u> ➤ Bei dieser Einstellung wird der Backofen mit Umluft von oben und unten beheizt. ➤ Aufgrund der Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für ein gleichmäßiges Koch-, Backergebnis. ➤ Diese Funktion eignet sich u.a. für das Braten bei hohen Temperaturen oder für das Braten großer Fleischstücke. ➤ Hydrolytische Reinigungsfunktion «»: s. Kapitel 4.4 HYDROLYTISCHE REINIGUNGSFUNKTION.

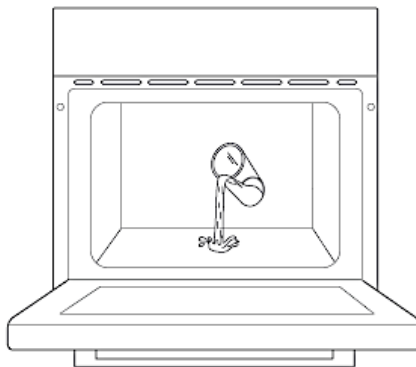
	<u>UNTERHITZE (MIT UMLUFT)</u> ➤ Beheizt den Backofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten (Pizza etc.). ➤ Aufgrund der Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für ein gleichmäßiges Koch-/Backergebnis. ➤ Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum Sterilisieren und Konservieren von Einweckgläsern.
	<u>ENERGIESPARENDE KOCHFUNKTION</u> ➤ Die Backofentemperatur steigt langsam an und die Hitze kann so vollständig in das Koch-/Backgut eindringen. So wird die überschüssige Hitze reduziert und das Garen dadurch energiesparender. ➤ Diese Funktion eignet sich u.a. für langsam zu garende Speisen.
	<u>OBERHITZE (MIT UMLUFT)</u> ➤ Bei dieser Einstellung wird der Backofen nur mit der Oberhitze beheizt; z. B. zum abschließenden Backen von oben. ➤ Aufgrund der Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für ein gleichmäßiges Koch-/Backergebnis.
	<u>GRILL + UMLUFT</u> ➤ Der Grill (oberes Heizelement) und die Umluft arbeiten gleichzeitig. ➤ Beschleunigt das Grillen und verbessert den Geschmack des Grillguts. ➤ Geeignet zum schnellen Bräunen von Speisen. ➤ Geeignet zum Grillen von kleinen Portionen; z.B. von Speck, Toast, kleineren Fleisch-, Fischportionen etc. ➤ Erhält die Saftigkeit des Grillguts, z.B. von Steaks, Hamburgern etc.
	<u>HEIßLUFT / AIRFRY</u> ➤ Das normalerweise für das Frittieren benötigte heiße Öl in einer Pfanne wird hier durch Heißluft ersetzt, die einen schnellen zirkulierenden Wärmestrom in dem geschlossenen Innenraum erzeugt, der die Lebensmittel garen lässt. Gleichzeitig entzieht die heiße Luft den Lebensmitteln die Feuchtigkeit auf deren Oberfläche, so dass der Effekt des Frittierens erreicht wird.

4.4 Hydrolytische Reinigungsfunktion

- ❖ Das Gerät ist mit einer hydrolytischen Reinigungsfunktion «» ausgestattet, welches Ihnen die Reinigung des Backofeninnenraums erleichtert.
- ❖ Die Hydrolyse ist eine Methode zur Selbstreinigung von Backöfen, bei der Wasser und Spülmittel auf den Backofenboden oder auf ein Backblech gegeben werden. Anschließend wird die hydrolytische Reinigungsfunktion des Backofens gestartet, bei der das Wasser verdampft und den Backofen reinigt.
- i** Die Effizienz der hydrolytischen Reinigungsfunktion hängt immer von dem Verschmutzungsgrad des Backofens ab.
- i** Verwenden Sie keine scharfen Reinigungswerkzeuge, harte Bürsten und ätzende Reinigungsmittel, um den Backofen und sein Zubehör nicht zu beschädigen.
- i** Verwenden Sie keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallspatel zum Reinigen des Türglases.

HYDROLYTISCHE REINIGUNGSFUNKTION «» -REINIGUNG DES BACKOFENS MIT WASSERDAMPF-

- ❖ Um die Lebensdauer des Backofens zu gewährleisten, sollten Sie ihn regelmäßig nach Benutzung reinigen.
1. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung und Wartung von der Stromversorgung.
 2. Der Backofen muss vollständig abgekühlt sein.
 3. Entfernen Sie das Backofenzubehör, spülen Sie es mit warmem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich.
 4. Entfernen Sie Lebensmittelreste und Ölflecken aus dem Garraum.
 5. Reinigen Sie die Backofenoberfläche mit einem weichen, mit Spülmittel angefeuchteten Tuch und trocknen Sie sie gründlich.
 6. Geben Sie etwa 250 ml sauberes Wasser und eine angemessene Menge Spülmittel auf den Boden des Garraums (s. Abb. unten). Vermischen Sie das Wasser und das Spülmittel gut.



7. Schließen Sie die Backofentür.

8. Drehen Sie den Drehschalter zur Auswahl der Backofenfunktionen (**A**) auf die Position « ».
9. Drehen Sie den Drehschalter zur Auswahl der Garzeit (**B**) auf die Position «**30** » (30 Minuten).
10. Drehen Sie den Drehschalter zur Auswahl der Temperatur (**C**) auf die Position «**100** » (100 °C).
11. Die hydrolytische Reinigungsfunktion startet.
12. Warten Sie nach Beendigung der hydrolytischen Reinigungsfunktion, bis der Backofen vollständig abgekühlt ist. Trocknen Sie dann den Innenraum des Backofens mit einem sauberen, saugfähigen Schwamm oder einem weichen Tuch.

5. Umweltschutz

5.1 Umweltschutz: Entsorgung

- ❖ Geräte mit diesem Zeichen «» dürfen innerhalb der gesamten EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Führen Sie das Gerät verantwortungsbewusst einer Wiederverwertungsstelle zu, um mögliche Schäden an der Umwelt oder menschlichen Gesundheit, bedingt durch unkontrollierte Abfallentsorgung, zu verhindern und die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

5.2 Umweltschutz: Energie sparen

- ❖ Öffnen Sie die Backofentür nicht unnötig oft.
- ❖ Schalten Sie den Backofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ❖ Benutzen Sie den Backofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- ❖ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- ❖ Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verringern.
- ❖ Nutzen Sie die Restwärme des Backofens.
- ❖ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- ❖ Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.

- ❖ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- ❖ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- ❖ Installieren Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und / oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

6. Hinweise für das Kochen

⚠️ WARNUNG! Lassen Sie beim Braten und Frittieren äußerste Vorsicht walten, da Öle und Fette sehr schnell erhitzen; besonders bei einer hohen Einstellung der Leistungsstärke. Extrem heiße Öle und Fette entzünden sich spontan und stellen somit eine ernsthafte Brandgefahr dar.

⚠️ WARNUNG! Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.

⚠️ VORSICHT! Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

⚠️ VORSICHT! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

⚠️ VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

6.1 Hinweise für das Backen und Braten/Rösten in einem Backofen

- ❖ Wir empfehlen die Nutzung des Backblechs, das mit dem Herd geliefert wurde.
- ❖ Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden. **Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.**

- ❖ Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Formen kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- ❖ Bevor der Kuchen aus dem Backofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).
- ❖ Nach dem Abschalten des Ofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Backofen zu lassen.
- ❖ Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Backofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- ❖ Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.
- ❖ Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Backofen.
- ❖ Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- ❖ Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

6.2 Hinweise für das Grillen in einem Backofen

1. Drehen Sie den Funktionswahlknopf, bis die gewünschte Grillfunktion auf dem Display angezeigt wird.
2. Heizen Sie den Backofen für ca. 4 Minuten vor.
3. Geben Sie die zu grillenden Speisen in einer entsprechenden Höhe in das Gerät. Wenn Sie auf dem Rost grillen, schieben Sie ein Blech darunter, um das abtropfende Fett aufzufangen und den Backofen sauber zu halten.
4. Halten Sie die Ofentür beim Grillen **immer** geschlossen.
5. Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.
6. Reiben Sie Fisch oder Fleisch vor dem Grillen mit ein wenig Öl ein.

HINWEIS! Verwenden Sie **keine Aluminiumfolie** beim Grillen, weder zum Einwickeln des Grillguts noch zum Abdecken des Rostes oder des Abtropfblechs. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze der Grillelemente, wodurch das Gerät beschädigt werden kann.

HINWEIS! Setzen Sie beim **Grillen** die Tropfschale (Backofenpfanne) oder das Backblech (tiefe Backofenpfanne)¹⁰ **nicht** in die oberen Ebenen 4 und 5¹¹ des Backofens ein. Die intensive Hitze in den oberen Ebenen

¹⁰ Ausstattung abhängig vom Modell.

¹¹ Ausstattung abhängig vom Modell.

des Backofens kann das Material des Zubehörs so verziehen, dass der Backofenraum beim Herausnehmen der Tropfschale / Backblech beschädigt werden kann. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

6.3 Beispiele für das Backen und Braten/Rösten in einem Backofen

- ❖ In der folgenden Tabelle finden Sie Beispiele für das Backen und Braten/Rösten von Lebensmitteln in einem Backofen.
- i** Die in der folgenden Tabelle angegebenen Temperaturen sind ausschließlich Richtlinien. Sie sind abhängig von der Qualität und der Zusammenstellung der zu kochenden Lebensmittel.
- i** Die in der folgenden Tabelle angegebenen Kochzeiten sind ausschließlich Richtlinien. Sie sind abhängig von dem verwendeten Kochgeschirr sowie der Qualität, Temperatur und Konsistenz der Lebensmittel und können entsprechend variieren.
- i** Die Tabelle erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
- i** Der Hersteller übernimmt keine Garantie bzw. Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Tabelle.

⚠ VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr/Kochgeschirr.

LEBENSMITTEL	TEMPERATUR	EINSCHUBHÖHE	KOCHDAUER
Torte	150 - 170 °C	2	35 - 45 Min.
Gebäck	200 - 220 °C	2	50 - 60 Min.
Biskuit	160 - 170 °C	3	25 - 30 Min.
Kekse	175 - 200 °C	3	35 - 40 Min.
Kuchen	180 - 200 °C	2	30 - 40 Min.
Törtchen	200 - 220 °C	2	30 - 40 Min.
Teigwaren	180 - 200 °C	2	50 - 60 Min.
Gebäck	180 - 200 °C	2	35 - 40 Min.
Lammfleisch	220 - 240 °C	3	30 - 40 Min.
Rindfleisch	220 - 240 °C	3	50 - 60 Min.
Schafffleisch	230 - 250 °C	3	50 - 60 Min.
Hähnchen (zerteilt)	230 - 240 °C	3	45 - 50 Min.
Fisch	200 - 220 °C	3	35 - 40 Min.

- i** Heizen Sie den Backofen vor dem Backen oder Braten/Rösten 5 - 10 Minuten vor.

7. Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG! Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)!

⚠ WARNUNG! Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und so einen Kurzschluss auslösen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ VORSICHT! Zum kompletten **Ausschalten des Backofens** müssen die Drehschalter für die Backofenfunktionen **und** der Temperaturkontrolle auf die Positionen « **F** » **und** « **°C** » gestellt werden.

REINIGUNGSMITTEL

- Benutzen Sie **keine** Scheuermittel!
- Benutzen Sie **keine** organischen Reinigungsmittel!¹²
- Benutzen Sie **keine** ätherischen Öle!
- Benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel.

HINWEIS! Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

7.1 Reinigung des Backofens

⚠ WARNUNG! Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger STROMSCHLAGGEFAHR!

HINWEIS! Wenn Sie einen speziellen Backofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.

¹² Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

HINWEIS! Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

1. Reinigen Sie den Backofen nach **jeder** Benutzung.
2. Reinigen Sie das Innere des Backofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie **niemals** aggressive und ätzende Reinigungsmittel.
3. Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens trocken.
4. Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Backofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie **niemals** aggressive und ätzende Reinigungsmittel.
5. Verwenden Sie regelmäßig die hydrolytische Reinigungsfunktion (s. Kapitel 4.4 HYDROLYTISCHE REINIGUNGSFUNKTION).

7.2 Reinigung der Backofentür

- Reinigen Sie die Glasscheibe der Backofentür äußerst vorsichtig.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, da Sie ansonsten die Scheibe zerkratzen oder zerbrechen können.
- Verwenden Sie etwas Spülmittel und warmes Wasser.

HINWEIS! Zerkratzen Sie die Glasscheibe nicht.

7.3 Austausch des Leuchtmittels

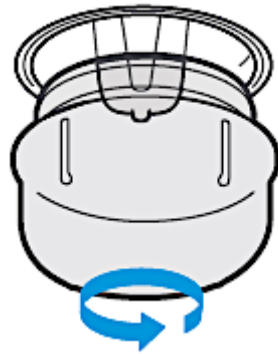
⚠ WARNUNG! Schalten Sie das Gerät unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)! **STROMSCHLAGGEFAHR!**

HINWEIS! Benutzen Sie immer ein sauberes Tuch oder Handschuhe beim Wiedereinsetzen des Leuchtmittels. Berühren Sie das neue Leuchtmittel **niemals** mit bloßen Händen.

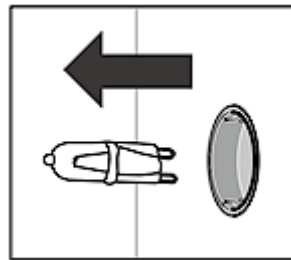
HINWEIS! Benutzen Sie **niemals** einen Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen. Entfernen Sie die Abdeckung **nur** von Hand. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

1. **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung:** Schalten Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Hausstromversorgung aus!

2. Legen Sie ein Geschirrtuch in den Innenraum des kalten Backofens, um ihn vor eventuellen Beschädigungen zu schützen.
3. Schrauben Sie die Leuchtmittelabdeckung entgegen dem Uhrzeigersinn ab (s. Abb. unten). Reinigen Sie die Abdeckung und wischen Sie diese gründlich trocken.



4. Entfernen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung (s. Abb. unten) und ersetzen Sie dieses durch ein neues Hochtemperatur-Leuchtmittel (300 °C) **gleicher Art**. Benutzen Sie **keinen** anderen Leuchtmittel-Typ.



5. Setzen Sie das neue Leuchtmittel ein und überprüfen Sie sorgfältig, ob dieses sich ordnungsgemäß in seinem Sockel befindet.
6. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.
7. **Entfernen Sie das Geschirrtuch** und schalten Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung wieder an.

i Gemäß der EU-Verordnung (EG) Nr. 244/2009 gilt Ihr Gerät im Rahmen der umweltgerechten Gestaltung von Haushaltslampen mit ungebündeltem Licht als Hausgerät. Das bedeutet, dass alle in einem Hausgerät verwendeten Leuchtmittel nicht zur Raumbelichtung verwendet werden dürfen.

HINWEIS! Alle durch einen unsachgemäßen Austausch des Leuchtmittels an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

8. Problembehandlung

⚠ GEFAHR! Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.¹³

GEHEN SIE BEI EINEM NOTFALL ODER EINER FEHLFUNKTION WIE FOLGT VOR:

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
 2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
 3. Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.
- Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft kontaktieren, in dem Sie das Gerät erworben haben.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DAS GERÄT ARBEITET NICHT.	
1. Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	1. Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?
DIE INNENBELEUCHTUNG FUNKTIONIERT NICHT.	
1. Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt.	1. Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen.

¹³ Abhängig vom Modell: s. Seite «Service Information» am Ende dieser Bedienungsanleitung.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
VENTILATIONSGERÄUSCHE DRINGEN AUS DEM GERÄT.	
1. Der eingebaute Ventilator ¹⁴ schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen.	1. Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.
DAS GERÄT HEIZT NICHT.	
1. Sie haben keine Temperatur eingestellt. 2. Das Heizelement ist defekt.	1. Stellen Sie eine Temperatur ein. 2. Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
ABNORMALE TEMPERATURMESSUNG IM BACKOFEN	
1. Temperatursensor des Backofens defekt.	1. Der Backofen darf nicht mehr benutzt werden. Der Temperatursensor muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie bitte umgehend den Kundendienst.

- i** Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

¹⁴ Ausstattung abhängig vom Modell.

9. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN *:	
Geräteart	Einbaubackofen
Bedienfeld	Schwarzes Glas mit Edelstahlapplikation
Energieeffizienzklasse**	A
Energieverbrauch / ECO	0,76 kWh/Betriebszyklus
Nettovolumen / Backröhre in Litern	60,00
Anzahl Wärmequellen pro Garraum	1 (Elektro)
Anzahl der Garräume	1
Größe des Gerätes	Volumen < 65 l
Beschichtung	Emailliert
Backofenfunktionen	Oberhitze + Umluft / Unterhitze + Umluft / Ober- und Unterhitze + Umluft / Grill + Umluft / ECO / Heißluft (Airfry) / Hydroclean
Grill	✓
Umluft	✓
Heißluft	✓
ECO	✓
Reinigungsfunktion	✓
Vollglasinnentür	✓
Teleskopauszüge	-
Timer	✓ / 120 Minuten
Backofentür / Glasschichten	Schwarzes Glas / 2
Gehäusekühlung	✓
Griffe / Drehschalter	Aluminium
Versenkbare Drehschalter	-
Tropfschale / Grillrost / Backblech	1 / 1 / -
Seitenracks (herausnehmbar)	-
Max. Nennleistung	2.050 W
Geräuschemission	51 dB(A) re 1 pW
Stromspannung/Frequenz	220 - 240 V AC / 50 Hz – 60Hz
Kabellänge in cm	100
Schukostecker	✓
Maße H*B*T in cm	59,50*59,50*42,10
Gewicht: netto / brutto in kg	24,80 / 28,00

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

*	Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014
---	-----------------------------------

A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)

0 Minuten nach dem Einschalten ohne weitere Bedienung oder nach dem Ende des Programms/der Funktion schaltet das Gerät automatisch in den Aus-Modus.

Die Leistung im Aus-Modus beträgt maximal 0,3 Watt.

10. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!**
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen! **Demontieren Sie immer die komplette Tür**, damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

11. Garantiebedingungen

für Elektro-Großgeräte der PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung. Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt. Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden. Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der PKM-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein PKM-Produkt entstanden sind
- soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Bitte halten Sie für die Anmeldung Ihres Garantieanspruchs die folgenden Angaben bereit:

1. Die komplette Anschrift (Standort des Gerätes).

2. Rufnummer(n) und E-Mailadresse.
3. Modellbezeichnung.
4. Seriennummer/Foto des Typenschildes.
5. Art der Fehlfunktion.

i Ohne diese Angaben kann Ihr Garantieanspruch nicht umgehend bearbeitet werden.

BESONDERER HINWEIS:

Bitte fotografieren Sie vor Installation/Aufstellung des Gerätes das Typenschild und speichern Sie die Aufnahme zur möglichen späteren Verwendung.

Das Typenschild finden Sie an den folgenden Stellen:

1. Kühlgeräte: im Innenraum oder an der Rückseite
2. Geschirrspüler/Waschmaschinen/Trockner: im Türbereich oder an der Rückseite.
3. Kochfelder: an der Unterseite.
4. Backöfen: im Türbereich.
5. Herd-Sets haben 2 Typenschilder, am Ofen und am Kochfeld.
6. Dunstabzugshauben: im Innenbereich, nahe Motor.

Garantieleistungen bewirken **weder** eine Verlängerung der Garantiefrist **noch** setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.



Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

Index

1. Safety information	47
1.1 Signal words.....	48
1.2 Safety instructions.....	48
2. Installation	53
2.1 Unpacking and positioning.....	53
2.2 Pre-installation requirements.....	54
2.3 Installation of the oven.....	54
2.3.1 Ventilation and installation	55
2.4 Electrical connection.....	61
3. Description of the appliance.....	63
3.1 Oven.....	63
3.1.1 Accessories	63
3.2 Control panel.....	66
4. Operation.....	67
4.1 Before the first use	67
4.1.1 Oven.....	67
4.1.2 Cleaning of the accessories	68
4.2 How to use the oven	68
4.2.1 General operation of the oven.....	69
4.3 Oven functions.....	70
4.4 Hydrolytic cleaning function	72
5. Environmental protection	74
5.1 Environmental protection: disposal	74
5.2 Environmental protection: energy saving.....	74
6. Cooking guidelines	74
6.1 Tips for baking and roasting in an oven	75

6.2 Tips for grilling in an oven	75
6.3 Examples of baking and roasting food in an oven	76
7. Cleaning and maintenance	77
7.1 Cleaning of the oven.....	77
7.2 Cleaning of the oven door	78
7.3 Replacement of the illuminant.....	78
8. Troubleshooting.....	79
9. Technical data.....	81
10. Waste management.....	82
11. Guarantee conditions	83



Do not dispose of this appliance together with your domestic waste. The appliance must be disposed of at a collecting centre for recyclable electric and electronic appliances. Do not remove the symbol from the appliance.

- i** The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless, follow the instructions in such a case. Delivery without content.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance, shall remain reserved by the manufacturer.
- i** Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid.
- i** Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

EU - DECLARATION OF CONFORMITY

- ★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonised regulations.
- ★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.

1. Safety information

READ THE SAFETY INFORMATION AND SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.

- i** Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- i** Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorised professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- i** The appliance is intended for private use only.
- i** The appliance is intended for cooking in a private household only.
- i** The appliance is intended for indoor-use only.
- i** The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- i** Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- i** Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- i** This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

1.1 Signal words

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or severe injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or severe injury.

⚠ CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

1.2 Safety instructions

⚠ DANGER!

To reduce the risk of electrocution.

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
2. The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.
3. All electrical work that may be necessary must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.
4. Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
5. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power supply cable or the plug are visibly damaged.
6. The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.
7. Always check that the power supply cable is not placed under the appliance or damaged by moving the appliance.
8. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause severe damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.¹⁵ Original spare parts should be used only.
9. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply). Contact the aftersales service **or** the shop you purchased

¹⁵ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

the appliance at.¹⁶ **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

10. Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
11. When the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only.
12. **Never** pull the power supply cable to unplug the appliance. Always use the power plug itself to unplug the appliance. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
13. **Never** touch power plugs, power switches or other electrical components with wet or damp hands. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

 WARNING!

To reduce the risk of burns, electrocution, fire or injury to persons.

1. Operate the appliance with 220 ~ 240 V AC / 50 Hz only.
2. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
3. Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimise any risk of electric shock.
4. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
5. If you are in doubt as to whether the appliance is connected to the mains properly, let the electrical connection be checked by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
6. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
7. Keep the cord away from heated surfaces.
8. Do not carry out any modifications to your appliance.
9. The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.
10. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
11. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
12. The veneering of cabinets must be fixed with a heat-resistant glue, which is able to withstand a temperature of at least 100 °C.

¹⁶ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

13. During operation of the appliance, adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C **above** the ambient temperature of the room the appliance is installed in.
14. If the oven will be installed **above** a drawer of the built-in furniture, a fixed intermediate shelf **must** be mounted between the oven and the drawer.
15. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
16. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture.
RISK OF FIRE!
17. The appliance **must not** leave unattended during cooking.
18. After use, always switch off the appliance as described in this manual.
19. Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover flame e.g., with a lid or a fire blanket.
20. Do not fry in the appliance. Hot oil can damage parts of the appliance and result in skin-burns.
21. In order to reduce any risk of fire in the appliance:
 - a. check the appliance frequently.
 - b. switch off or unplug the appliance if you notice any smoke.
Keep the appliance closed to stifle any flames.
 - c. do not use the appliance to store anything inside.
 - d. do not leave any items, e.g., paper, cooking utensils or food, inside the appliance even when it is not running.
22. If the seal of the oven door is damaged, you must not use the oven. Contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.¹⁷
23. **Never** heat any food or liquids **in sealed containers** as they can explode.
24. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
25. Do not store any objects in the oven. **RISK OF FIRE!**
26. The accessible parts of the oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
27. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.

¹⁷ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

28. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause severe damage to the electric components of the appliance.
RISK OF ELECTRIC SHOCK!
29. Children must not play with the appliance.
30. Always supervise children if they are near the appliance.
31. Only allow children to use the appliance without supervision when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
32. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets.
RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!
33. Only use time guards designed by the manufacturer of the appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

 CAUTION!

1. The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
2. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the appliance (door of the oven, etc.). Otherwise, you may scratch the surface and damage the glass.
3. Do not put any cookware or backing trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
4. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
5. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
6. The interior parts of the oven become extremely hot. Do not touch any parts inside the oven if you handle your cookware. **RISK OF BURNS!**
7. Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. **RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!**
8. **Always** use oven gloves.
9. Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
10. Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance as they may become hot.
11. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasise that this compliance does not negate the

fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

NOTICE

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
3. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
4. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
5. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
6. Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
7. Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not put any cookware onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.
8. Do not connect your appliance to the mains unless all packaging and transit protectors have been removed. Do not use any aggressive detergents to remove the transit protectors.
9. When the seal of the oven door is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only. **Original spare parts should be used only.**
10. Regularly cleaning and maintenance grant proper operation and optimal performance of your appliance.
11. Check your utensils if they are suitable for the use in an oven.
12. Use suitable ovenware **only**.
13. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
14. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

★ The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.

2. Installation

⚠ DANGER! All electrical work that may be necessary must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ WARNING! The veneering of cabinets must be fixed with a heat-resistant glue that is able to withstand a temperature of at least 100 °C.

⚠ WARNING! During operation of the appliance, adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in.

⚠ WARNING! While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!

i The customer is responsible for the installation. If the manufacturer's help is needed to repair any damage due to improper installation, this repair work is not covered by the guarantee. Improper installation may cause serious personal injuries and/or property damage. The manufacturer cannot be held liable for such injuries or damages.

2.1 Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power supply cable are not visible damaged.
4. Install the appliance in a dry and well-ventilated place.
5. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise, the insulation of the electrical system will be damaged.
6. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
7. Remove the complete packaging material (inside and outside the appliance) before initial operation.
8. Connect the appliance to the mains properly.

9. Manufacturing residues or oil having remained in the appliance or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after several uses. Open the room door or a window to ensure proper ventilation.
10. The rating plate is situated inside the appliance or at the back.

2.2 Pre-installation requirements

- During operation of the appliance, adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in.
- If you are not sure whether the adjacent cabinets or the back wall are heat-resistant, you should provide a clearance of approx. 20 mm around the oven.

i The installation of the appliance must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.

2.3 Installation of the oven

⚠ DANGER! Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

⚠ DANGER! All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- i** All dimensions in the following figures are given in **millimetres**.
- i** Use the embedded handles or wire handles¹⁸ on both sides of the oven to move the appliance.
- i** The built-in furniture must stand in a stable position and need to be securely fastened.
- i** The power supply cable must not be trapped or kinked.
- i** If the oven will be installed above a **drawer** of the built-in furniture, a fixed intermediate shelf **must** be mounted between the oven and the drawer.

¹⁸ Depending on model.

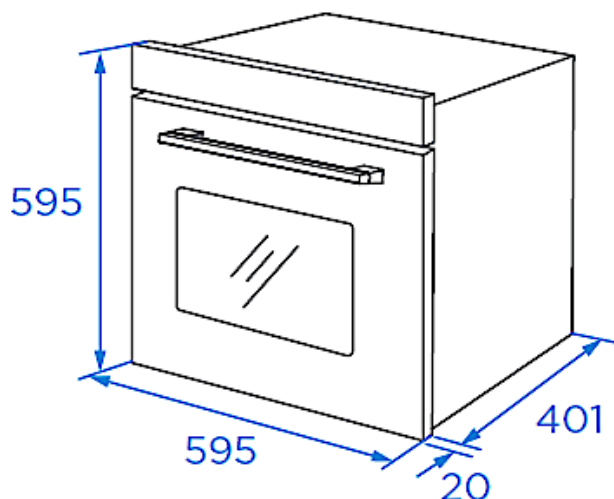
2.3.1 Ventilation and installation

- ❖ The following figures show, among other things, the ventilation requirements which are necessary for the installation of the appliance in a standard kitchen unit.

i Always observe the ventilation requirements!

NOTICE! Any damage that is caused to the appliance due to non-observance of the ventilation requirements will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

FIG. 1: DIMENSIONS OF THE OVEN



VENTILATION AND INSTALLATION OF THE OVEN

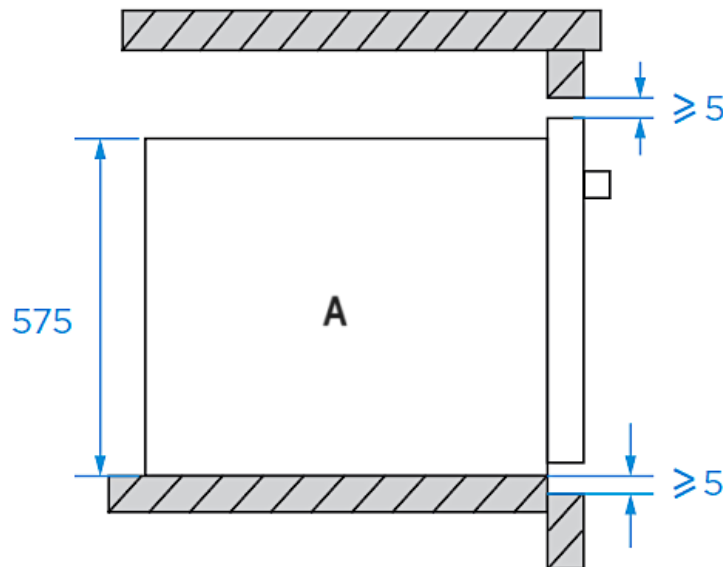
1. **Switch off the power supply (fuse box of your household power supply)!**
2. Provide an installation opening meeting the dimensions on the following figures (s. below, **fig. 2 / fig. 3 / fig. 4**).
3. Ensure that the built-in furniture (standard kitchen unit) has the **required ventilation openings** for the installation of the oven. Ensure that the **back panel** of the built-in furniture is **removed**. Prepare the built-in furniture according to these conditions.
4. Place the oven near the built-in opening.
5. Connect the oven to the mains (s. also chapter 2.4 ELECTRICAL CONNECTION). Proceed as follows.
 - a) Partially insert the oven into the installation opening. Then properly connect the power supply cable of the oven to the safety socket that is assigned to it.

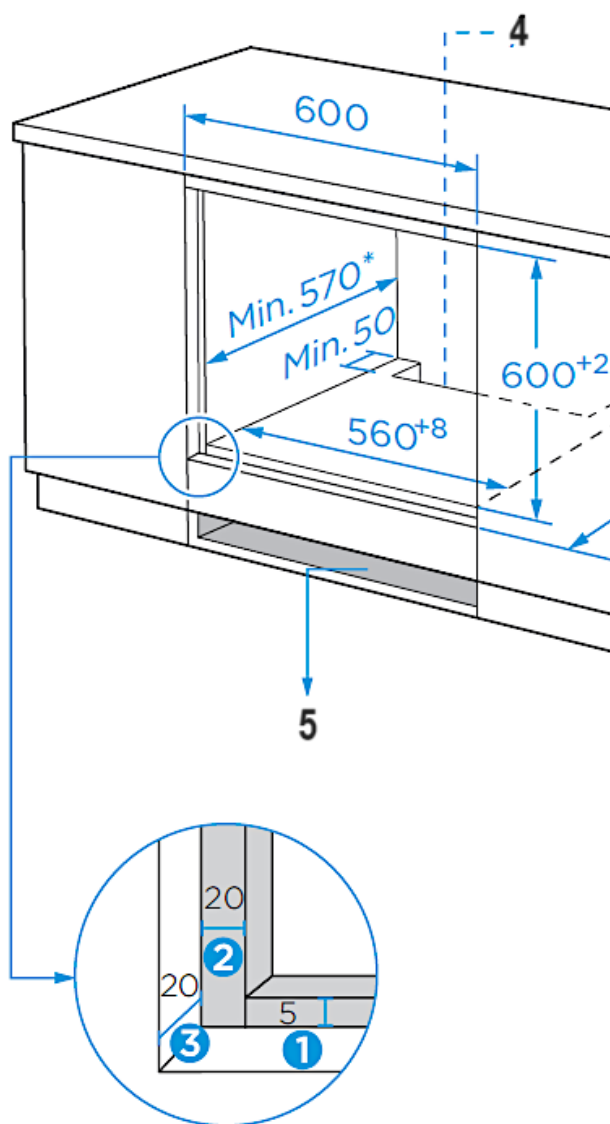
It is essential to observe chapter 2.4 ELECTRICAL CONNECTION.

6. Insert the oven into the installation opening carefully. Ensure that the power supply cable will not be trapped or kinked.
7. Complete the installation of the appliance and fix the oven using the corresponding screws (s. below, **fig. 5**).

FIG. 2: INSTALLATION UNDER A WORKTOP

- i** All dimensions are given in **millimetres**.
- i** The thickness of the cabinet walls is **20 mm**.
- i** If the socket outlet is located directly opposite the rear of the appliance, the depth of the cabinet opening **must** be increased from at least 590 mm to **at least 620 mm**.

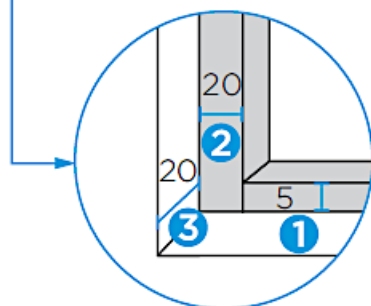
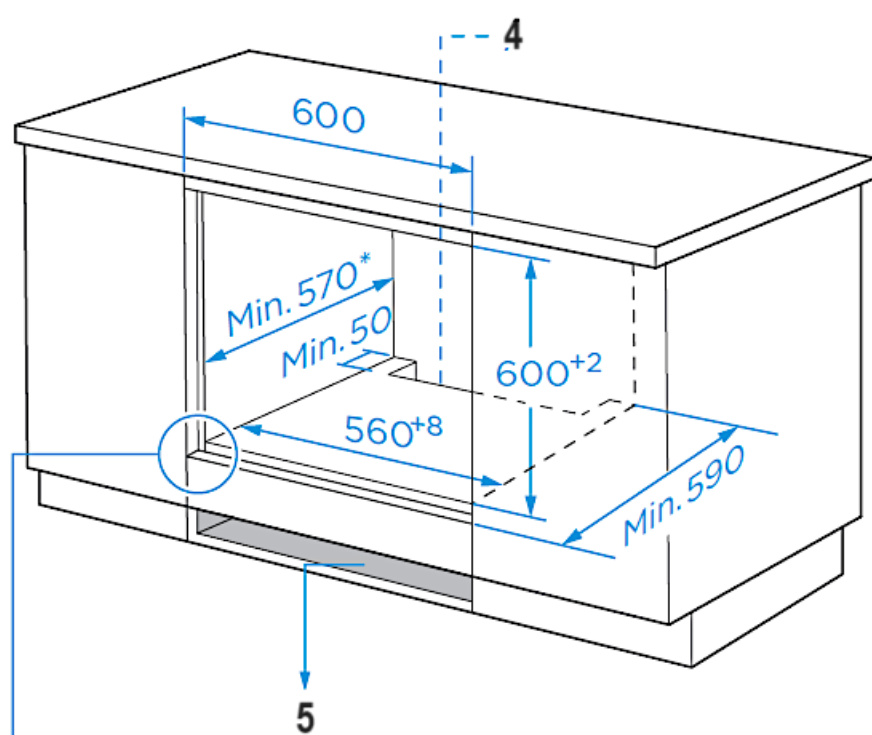
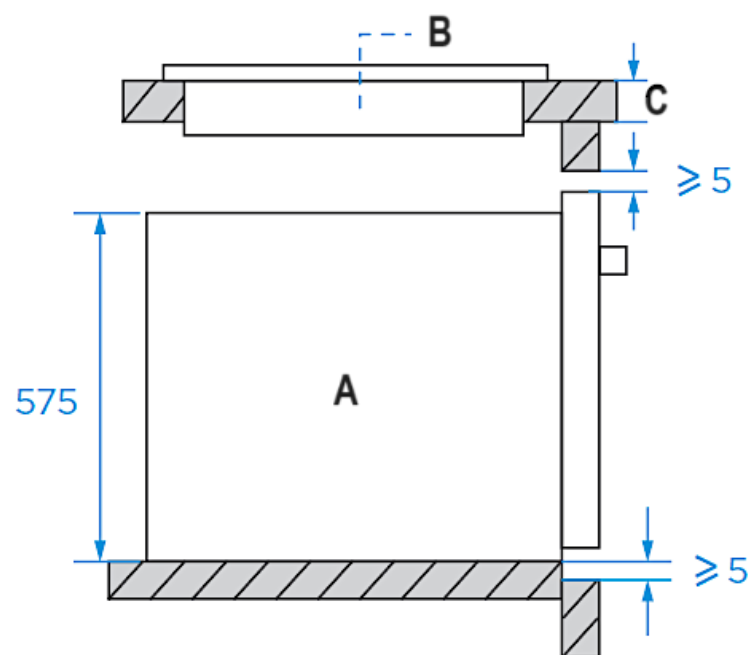




A	OVEN
1	5 mm must be provided for the top and bottom DOOR PANEL.
2	20 mm each must be provided for the DOOR PANEL on the left and right.
3	20 mm must be provided for the thickness of the DOOR PANEL.
4	VENTILATION OPENINGS
5	MINIMUM VENTILATION AREA ON THE FLOOR: 250 mm ²

FIG. 3: INSTALLATION UNDER A HOB

- i** All dimensions are given in **millimetres**.
- i** The thickness of the cabinet walls **is 20 mm**.
- i** If the socket outlet is located directly opposite the rear of the appliance, the depth of the cabinet opening **must** be increased from at least 590 mm to **at least 620 mm**.



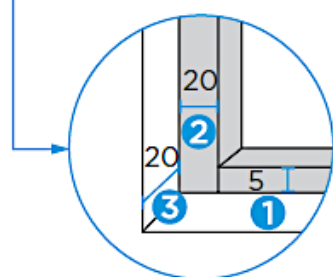
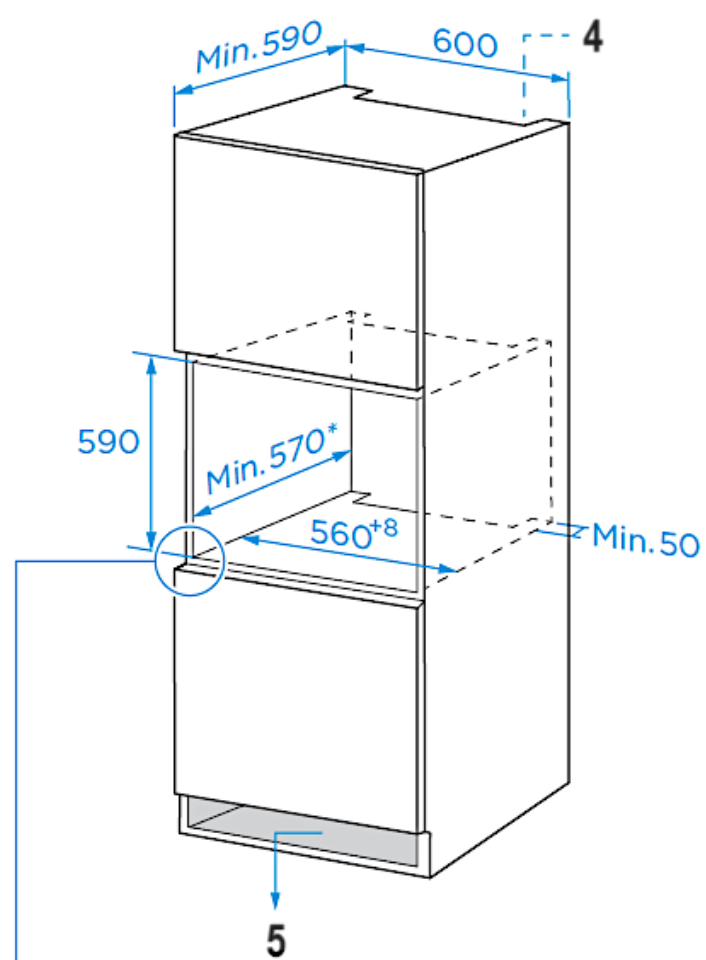
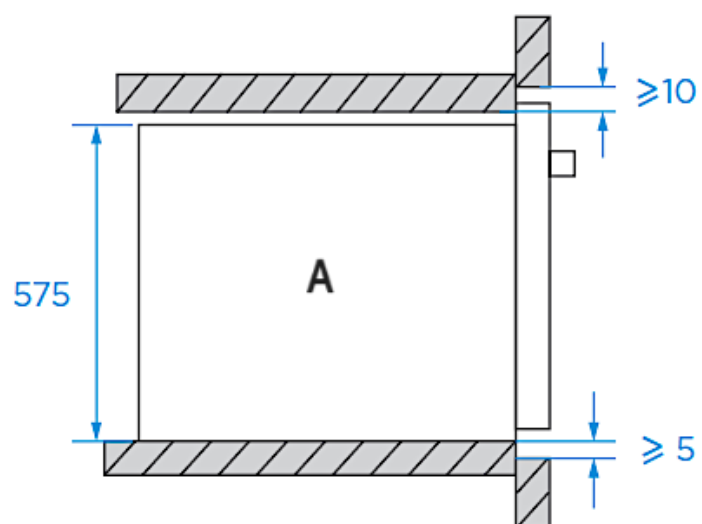
A	OVEN
B	HOB
C	WORKTOP (s. table below)
1	5 mm must be provided for the top and bottom DOOR PANEL.
2	20 mm each must be provided for the DOOR PANEL on the left and right.
3	20 mm must be provided for the thickness of the DOOR PANEL.
4	VENTILATION OPENINGS
5	MINIMUM VENTILATION AREA ON THE FLOOR: 250 mm ²

i If the oven is installed under a hob, the **minimum thickness of the worktop C** (s. fig. above) depends on the type of hob (see table below).

TYPE OF HOB	WORKTOP C (s. fig. below)
Induction hob	min. 37.00 mm
Full-surface induction hob	min. 47.00 mm
Gas hob	min. 30.00 mm
Electric hob	min. 27.00 mm

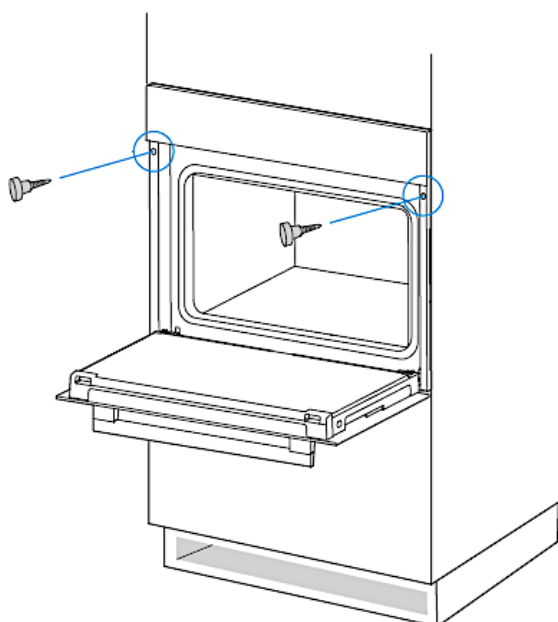
FIG. 4: INSTALLATION IN A STANDING CABINET

- i** All dimensions are given in **millimetres**.
- i** The thickness of the cabinet walls **is 20 mm**.
- i** If the socket outlet is located directly opposite the rear of the appliance, the depth of the cabinet opening **must** be increased from at least 590 mm to **at least 620 mm**.



A	OVEN
1	5 mm must be provided for the top and bottom DOOR PANEL.
2	20 mm each must be provided for the DOOR PANEL on the left and right.
3	20 mm must be provided for the thickness of the DOOR PANEL.
4	VENTILATION OPENINGS
5	MINIMUM VENTILATION AREA ON THE FLOOR: 250 mm ²

FIG. 5: FIXING OF THE OVEN



2.4 Electrical connection

⚠ DANGER! Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you connect the appliance to the mains. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

⚠ DANGER! The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.

⚠ WARNING! Do not use an extension cord, socket strips or a multiple socket.

⚠ WARNING! Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimise any risk of electric shock.

- ❖ The appliance is equipped with a power supply cable and a power plug (safety plug).
 - ❖ Only use the power supply cable provided with the appliance.
 - ❖ Your household power supply must meet the power consumption of the appliance.
 - ❖ When connecting do not use adapters, reducers and branching devices as they cause overheating. **RISK OF FIRE!**
 - ❖ Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
 - ❖ When the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional **only**.
 - ❖ The power supply cable must not touch hot areas and its temperature must not exceed 75 °C.
 - ❖ When the socket is not accessible for the user after the installation of the appliance **or** a fixed electrical connection of the appliance is required, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).
 - ❖ When installing the appliance, contact protection must be ensured.
- i** If you are in doubt as to whether the appliance is connected to the mains properly, let the electrical connection be checked by a qualified electrician (**not covered by the guarantee!**).

NOTICE! Any damage which is caused by an appliance that is not connected to the mains properly are **not** subject to the guarantee!

3. Description of the appliance

3.1 Oven

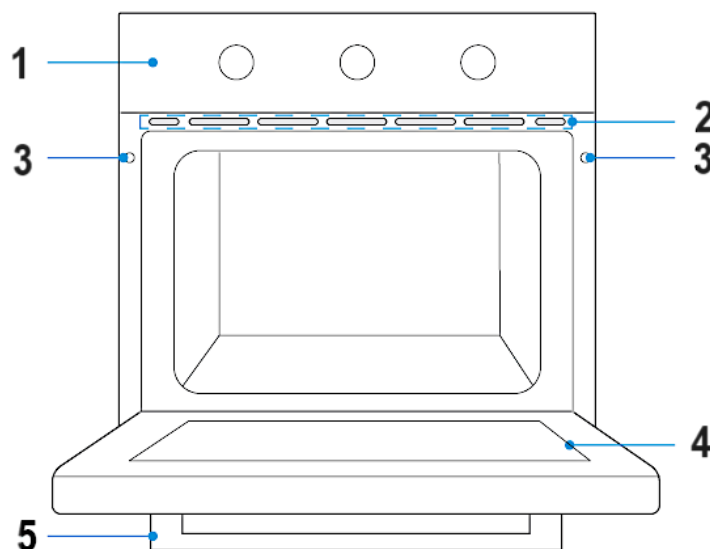


Fig. similar: modifications are possible.

1	CONTROL PANEL
2	VENTILATION OPENINGS
3	FIXING OPENINGS
4	DOOR OF THE OVEN
5	DOOR HANDLE OF THE OVEN DOOR

3.1.1 Accessories

- ❖ **Depending on model**, a **grilling grate**, a **drip tray** (oven pan) and/or a **baking tray** (deep oven pan) are included in the scope of delivery. An optional Airfry basket (hot air frying) is included in the scope of delivery (depending on the model).
- ❖ Clean the supplied accessories with warm soapy water and a soft cloth before you use the appliance for the first time.
- ❖ When the slide-in elements (e.g., grilling grate / drip tray / baking tray / Airfry basket) become hot, they may deform. As soon as the slide-in elements have

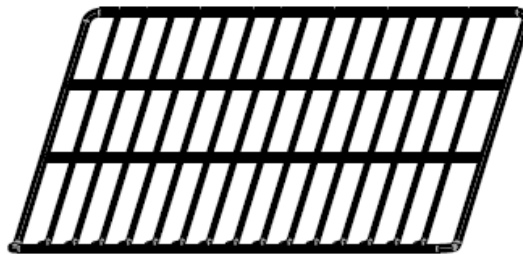
cooled, they return to their original shape. The functionality is not affected thereby.

NOTICE! Always ensure that the slide-in elements (e.g., grilling grate / drip tray / baking tray / Airfry basket) are fully inserted into the oven, so they do not collide with the oven door when closing it.

NOTICE! If you grill on the grilling grate directly, **always** use the drip tray or the baking tray to catch the dripping grease of the food to be grilled.

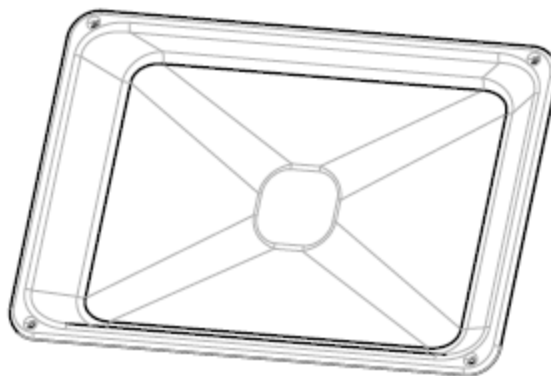
GRILLING GRATE

- ❖ The grilling grate is suitable for the grilling, roasting and baking of food; it is also suitable for the cooking of food in casseroles and for the baking of cakes in cake moulds.



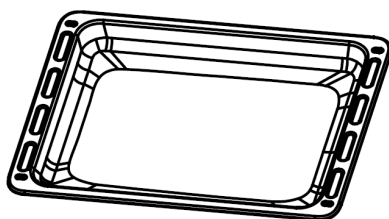
DRIP TRAY (OVEN PAN)

- ❖ The drip tray (oven pan) is suitable for the baking of cakes and biscuits and for the preparing of frozen meals and large roasts.
- i** If you grill on the grilling grate directly, the drip tray (oven pan) must also be used to catch the dripping grease of the food to be grilled.



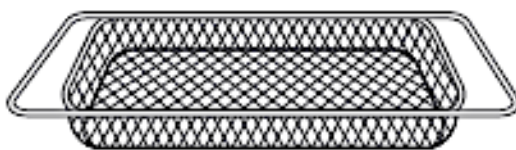
BAKING TRAY (DEEP OVEN PAN)¹⁹

- ❖ The baking tray (deep oven pan) is suitable for the baking of cakes and biscuits and for the preparing of large roasts, etc.
- i** If you grill on the grilling grate directly, the baking tray as well as the drip tray is suitable to catch the dripping grease of the food to be grilled.



AIRFRY BASKET²⁰

- ❖ The Airfry basket is suitable for food that needs to be particularly crispy (e.g. chips etc.)



- i** For optimum cooking results, we recommend inserting the Airfry basket at the third rack height (s. fig. below, side racks).

SIDE RACK(S)

- ❖ You can insert the grilling grate, the drip tray and the baking tray in the different insertion heights (up to five²¹) of the integrated side racks. According to your needs, you can bake, roast or grill at different insertion heights.

¹⁹ Optional accessory: depending on model.

²⁰ Optional accessory: depending on model.

²¹ Depending on model.

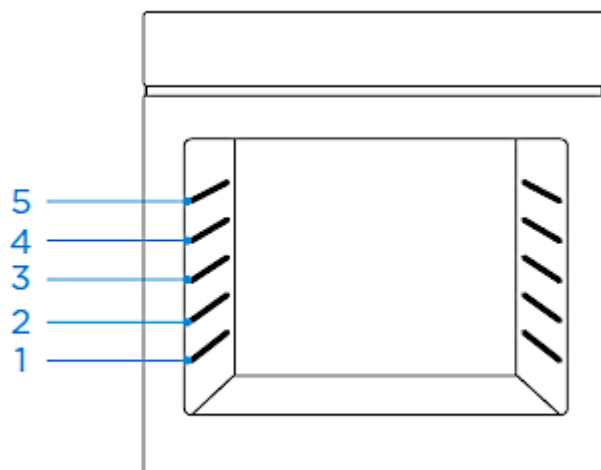


Fig. similar: modifications are possible.

3.2 Control panel

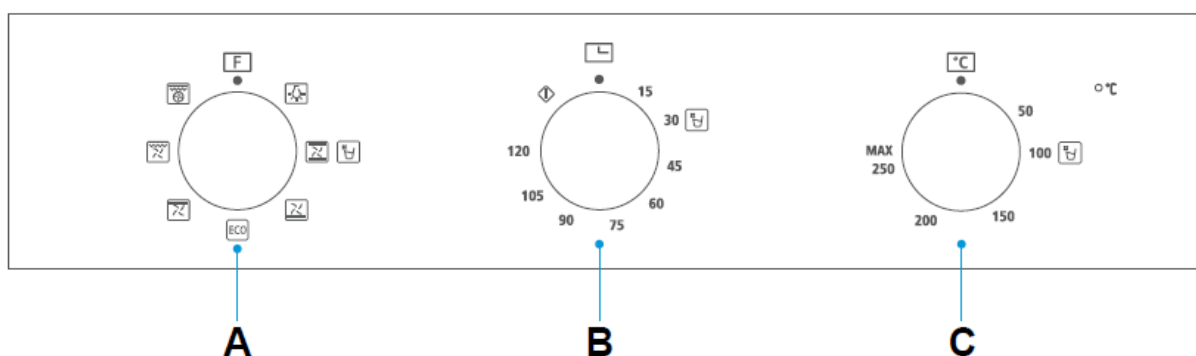
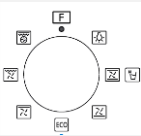
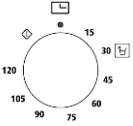
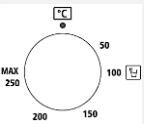


Fig. similar: modifications are possible.

A		<u>ROTARY KNOB «OVEN FUNCTIONS»</u> ➤ Rotary knob for the selection of the OVEN FUNCTIONS. ➤ This rotary knob selects the desired cooking function. ➤ Six different oven functions (+ internal light) are selectable (s. chapter 4.3 OVEN FUNCTIONS).
B		<u>ROTARY KNOB «TIME»</u> ➤ Rotary knob for the selection of the COOKING TIME. ➤ The cooking time can be adjusted from 15 to 120 minutes.

C		<u>ROTARY KNOB «TEMPERATURE»</u> ➤ Rotary knob for the selection of the OVEN TEMPERATURE. ➤ The temperature of the oven can be adjusted from 50 °C to 250 °C.
---	---	--

4. Operation

i Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Strictly observe the safety instructions!

i Remove the **complete** protective film!

4.1 Before the first use

4.1.1 Oven

- ❖ Manufacturing residues or oil having which have remained in the cooking compartment or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after several uses.
- ❖ Heat the appliance (empty and closed) before you use it for the first time for cooking to remove the residues and the resulting odours.

HOW TO HEAT THE OVEN

1. Remove all packaging material.
2. Clean the oven inside from all protective agents.
3. Take out the supplied accessories and clean them with warm water and washing-up liquid.
4. Switch on the room ventilation or open a window.
5. Let the oven operate for 30 minutes (top and bottom heat « » or similar oven function²² / 250 °C / s. chapter 4.2 HOW TO USE THE OVEN et seq.). A little bit of smoke and odour may be generated for approx. 15 minutes. This is normal. They are generated by the substance, which protects your appliance against damage caused by the shipment from the manufacturer's works.

²² Depending on model.

NOTICE! Clean the oven with warm water and washing-up liquid only.

NOTICE! Ensure that the complete packaging material (inside and outside of the appliance) has been removed before initial operation.

4.1.2 Cleaning of the accessories

- ❖ Clean the accessories which are included in delivery using warm soapy water and a soft cloth before you use the appliance for the first time.

4.2 How to use the oven

⚠ WARNING! The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.

⚠ CAUTION! The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware. **RISK OF BURNS!**

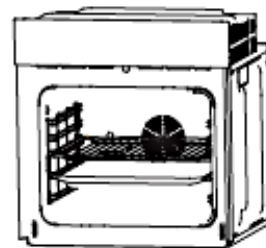
⚠ CAUTION! Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. **RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!**

⚠ CAUTION! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

⚠ CAUTION! Always use oven gloves.

NOTICE! Use suitable ovenware **only**.

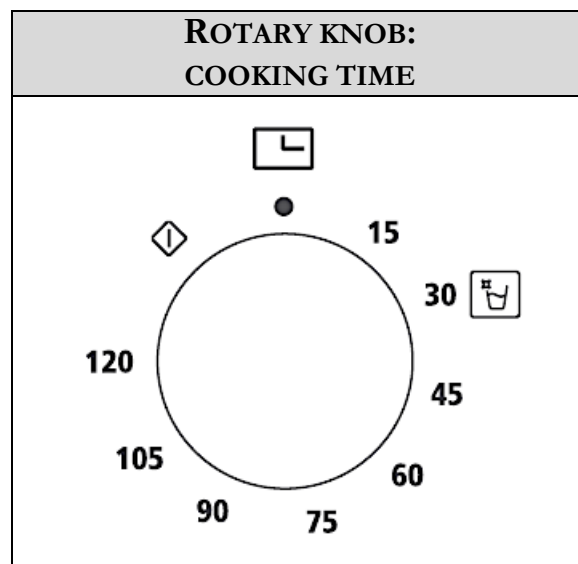
- i** Proper positioning of the trays is mandatory for safe operation of the appliance. Otherwise, hot food or cookware can slide off the trays when removing them.



4.2.1 General operation of the oven

- ❖ The oven can be warmed up using the bottom and top heaters.
 - ❖ The operation of the oven is controlled by the ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE OVEN FUNCTIONS (**A** / s. chapter 3.2 CONTROL PANEL). **Six** different oven functions are selectable (+ internal light / s. chapter 4.3 OVEN FUNCTIONS). To set a function you should turn the knob to the desired position.
 - ❖ To select a temperature, use the ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE OVEN TEMPERATURE (**C** / s. chapter 3.2 CONTROL PANEL) to set the desired temperature. You can select a temperature between of 50 °C and 250 °C (**turn in clockwise direction only**).
 - ❖ To set the cooking time, move the ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE TIME (**B** / see chapter 3.2 CONTROL PANEL) to the desired setting. You can select a cooking time between 15 and 120 minutes (turn clockwise). Once the set cooking time has elapsed, the oven switches off automatically. The fan and lighting remain switched on.
- i** To switch off the oven completely, you must turn the rotary knob for the selection of the oven functions to position « **F** » and the rotary knob for the selection of the oven temperature to position « **°C** » (s. fig. below).
- i** To switch on the oven, you must set an oven function, an oven temperature **and** a cooking time too (depending on model). If you only select an oven function, the oven does not switch on.

ROTARY KNOB: OVEN FUNCTIONS	ROTARY KNOB: OVEN TEMPERATURES



NOTICE! Turn the rotary knob for the selection of the oven temperature in **clockwise direction only**. After you have set a temperature, you can turn the knob back to its home position. Otherwise, you may damage the rotary knob.

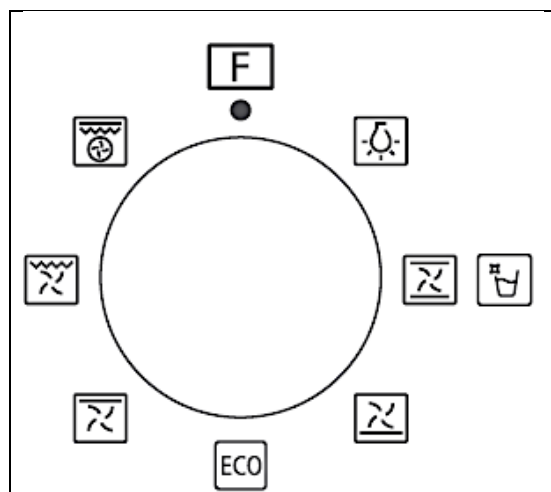
OPERATIONAL STATUS INDICATORS OF THE OVEN

- ❖ The red light²³ indicates that the oven is heating.
- ❖ When the red light goes off the oven has reached the set temperature.
- ❖ If a recipe recommends to place dishes in a warmed-up oven, place the dishes in the oven after the red light has gone off for the first time.
- ❖ During a cooking / baking process, the red light of the oven will go off and on temporarily to maintain the set temperature.

4.3 Oven functions

ROTARY KNOB FOR THE SELECTION OF THE OVEN FUNCTIONS

²³ Depending on model.



SYMBOLS	DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS
	<u>INTERNAL LIGHT</u> ➤ Turn the rotary knob to this symbol to switch on the internal light. ➤ The oven does not heat.
	<u>TOP AND BOTTOM HEAT INCL. FAN</u> ➤ The oven is heated conventionally while using the fan. ➤ Due to the additionally activated fan, the heat circulates; this circulation ensures an even heat distribution. ➤ This function is suitable, i. a., for roasting at high temperatures or for the roasting of large pieces of meat. ➤ Hydrolytic cleaning function «»: s. chapter 4.4 HYDROLYTIC CLEANING FUNCTION.

SYMBOLS	DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS
	<u>BOTTOM HEAT INCL. FAN</u> ➤ Switches on the bottom heat of the oven, e.g., for final backing from the bottom (e.g., pizza, etc.). ➤ Due to the fan, the heat circulates; this circulation ensures an even cooking and baking result. ➤ This function is also suitable for the sterilising and preserving of jars.

	<u>ENERGY-SAVING COOKING FUNCTION</u> ➤ The oven temperature rises slowly and the heat can penetrate the food completely. This reduces excess heat and makes grilling more energy efficient. ➤ This function is suitable, inter alia, for slowly cooking food.
	<u>TOP HEAT INCL. FAN</u> ➤ Switches on the top heater of the oven (e.g., for final backing from the top). ➤ Due to the fan, the heat circulates; this circulation ensures an even cooking and baking result.
	<u>GRILL + FAN</u> ➤ The grill (top heating element) and the fan operate simultaneously. ➤ Accelerates grilling and improves the taste of the food. ➤ Suitable for the fast browning of food, e.g. steaks, burgers. ➤ Suitable for the grilling of small portions.; e.g. of bacon, of toast, of small fish and meat portions, etc. ➤ Maintains the juiciness of the food, e.g. of steaks, burgers, etc.
	<u>HOT AIR / AIRFRY</u> ➤ The hot oil normally required for deep-frying in a pan is replaced here by hot air, which generates a fast-circulating heat flow in the closed interior that cooks the food. At the same time, the hot air removes the moisture from the surface of the food, so that the deep-frying effect is achieved.

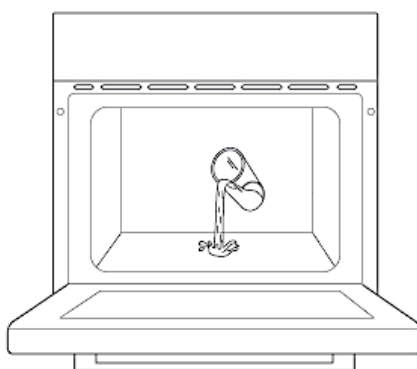
4.4 Hydrolytic cleaning function

- ❖ The appliance is equipped with a hydrolytic cleaning function «», which makes it easier for you to clean the inside of the oven.
- ❖ Hydrolysis is a self-cleaning method for ovens in which water and detergent are poured onto the oven floor or onto a baking tray. The hydrolytic cleaning function of the oven is then started, during which the water evaporates and cleans the oven.
- i** The efficiency of the hydrolytic cleaning function always depends on the degree of soiling of the oven.
- i** To avoid damaging the oven and its accessories, do not use sharp cleaning tools, hard brushes or corrosive cleaning agents.

- i** Do not use coarse abrasive cleaners or sharp metal spatulas to clean the door glass.

**HYDROLYTIC CLEANING FUNCTION:
-CLEANING OF THE OVEN WITH STEAM-**

- ❖ To ensure the service life of the oven, you should clean it regularly after use.
1. Disconnect the appliance from the mains before cleaning and maintenance.
 2. The oven must have cooled down completely.
 3. Remove the oven accessories, rinse them with warm water and dry them thoroughly.
 4. Remove food residues and oil stains from the cooking chamber.
 5. Clean the oven surface with a soft cloth moistened with washing-up liquid and dry thoroughly.
 6. Pour about 250 ml of clean water and an appropriate amount of washing-up liquid onto the bottom of the cooking cabinet (s. fig. below). Mix the water and detergent well.



7. Close the oven door.
8. Turn the rotary knob for the selection of the oven functions (**A**) to position « ».
9. Turn the rotary knob for the selection of the cooking time (**B**) to position « » (30 minutes).
10. Turn the rotary knob for the selection of the cooking temperature (**C**) to position « » (100 °C).
11. The hydrolytic cleaning function starts.
12. After the hydrolytic cleaning function has finished, wait until the oven has cooled down completely. Then dry the inside of the oven with a clean, absorbent sponge or a soft cloth.

5. Environmental protection

5.1 Environmental protection: disposal

- ❖ Appliances bearing this symbol  must not be disposed of together with household waste throughout the EU. To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal and to promote the sustainable reuse of material resources, responsibly supply the appliance to a recycling centre.

5.2 Environmental protection: energy saving

- ❖ Do not open the oven door unnecessarily often.
- ❖ Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- ❖ Only use the oven when cooking larger dishes.
- ❖ Meat of up to 1 kg can be cooked more economically in a pan on the hob.
- ❖ Minimise the amount of cooking liquids or fat/oil to shorten cooking times.
- ❖ Make use of the residual heat of the oven.
- ❖ If the cooking time takes longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before.
- ❖ For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.
- ❖ Make sure the oven door is closed properly.
- ❖ Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
- ❖ Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- ❖ Do not install the oven / hob near of refrigerators / freezers. Otherwise, the energy consumption increases unnecessarily.

6. Cooking guidelines

 **WARNING!** Be very careful when frying because oil and fat heat up very fast especially when operating a high-power level. Extremely hot oil and fat inflame spontaneously and represent a serious fire risk.

 **WARNING! NEVER** try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover flame e.g., with a lid or a fire blanket.

⚠ CAUTION! The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware. **RISK OF BURNS!**

⚠ CAUTION! Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. **RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!**

⚠ CAUTION! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

6.1 Tips for baking and roasting in an oven

- ❖ We recommend using the supplied baking tray provided with your appliance.
- ❖ It is also possible to bake in cake tins and trays bought somewhere else. **For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.**
- ❖ Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters). The use of such tins can result in under-cooking the base of cakes.
- ❖ Before you take a cake out of the oven, check that it is ready using a wooden stick (when the cake is ready the stick should come out dry and clean after having been inserted in the cake).
- ❖ When switching off the oven leave the cake inside for about 5 minutes.
- ❖ Cook meat with a weight of more than 1 kg in the oven. Cook smaller pieces of food on the hob.
- ❖ Use oven-proof cookware only. Check that their handles also are oven-proof.
- ❖ When you cook meat on a grilling grate, insert a drip tray with a small amount of water in the oven (minimum rack height).
- ❖ Turn over meat at least once. Pour hot gravy or hot salted water over the meat.
- ❖ Never pour cold water over the meat.

6.2 Tips for grilling in an oven

1. Turn the rotary knob for the selection of the oven functions until the desired grill function is displayed.
2. Preheat the oven for approx. 4 minutes.
3. When you grill your food on a grilling grate, also insert a drip tray to catch the dripping grease and to keep the appliance clean.
4. **Always** keep the door of the oven closed.
5. Turn your food over after half of the grilling-time.
6. Spread your food with a little bit of oil before grilling.

NOTICE! Do not use aluminium foil for grilling. Do not wrap your food in aluminium foil and do not cover the grillage with aluminium foil. The aluminium foil will reflect the heat of the grill so the appliance may be damaged.

NOTICE! Do not place the drip tray (oven pan) or the baking tray (deep oven pan)²⁴ in the upper levels (4 / 5²⁵) of the oven. The intense heat in the upper levels of the oven can warp the material of the accessories so that the interior of the oven can be damaged when removing the drip tray / baking tray. RISK OF DAMAGE!

6.3 Examples of baking and roasting food in an oven

❖ In the following table you will find examples of baking and roasting food in an oven.

- i** The temperatures given in the following table are guidelines only. They depend on the quality and of the combination of the food to be cooked.
- i** The cooking times given in the following table are guidelines only. The respective cooking time depends on the cookware used as well as on the quality, temperature and consistency of the foods and may vary accordingly.
- i** The table does not claim to be complete.
- i** The manufacturer does not give any guarantee and accepts no liability for the accuracy or completeness of the following table.

⚠ CAUTION! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

FOOD	TEMPERATURE	INSERTION HEIGHT	COOKING TIME
Tart	150 - 170 °C	2	35 - 45 min.
Pastry	200 - 220 °C	2	50 - 60 min.
Biscuit	160 - 170 °C	3	25 - 30 min.
Biscuits	175 - 200 °C	3	35 - 40 min.
Cake	180 - 200 °C	2	30 - 40 min.
Tartlets	200 - 220 °C	2	30 - 40 min.
Pasta	180 - 200 °C	2	50 - 60 min.
Pastries	180 - 200 °C	2	35 - 40 min.

²⁴ Depending on model.

²⁵ Depending on model.

Lamb	220 - 240 °C	3	30 - 40 min.
Beef	220 - 240 °C	3	50 - 60 min.
Mutton	230 - 250 °C	3	50 - 60 min.
Chicken (cut up)	230 - 240 °C	3	45 - 50 min.
Fish	200 - 220 °C	3	35 - 40 min.

i Preheat the oven for 5 - 10 minutes before baking / roasting.

7. Cleaning and maintenance

⚠ WARNING! Switch off the appliance and let it cool down **completely** before cleaning. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!

⚠ WARNING! Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause severe damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ VORSICHT! To **switch off the oven completely**, the rotary knob of the oven functions **must** be set to position «  » **and** the rotary knob of the oven temperatures **must** be set to position «  ».

DETERGENTS

- **Do not use** any abrasive detergents!
- **Do not use** any organic detergents! ²⁶
- **Do not use** essential oils!
- **Never** use solvents.

NOTICE! Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

7.1 Cleaning of the oven

⚠ WARNING! Never use a steam cleaner! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

²⁶ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

NOTICE! If you use a special oven-detergent, check that the detergent is suitable for your appliance (instructions on the packaging of the detergent).

NOTICE! Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

1. Clean the oven after **each** use.
2. Clean the interior with warm water and a little bit of washing-liquid. Use a sponge or a soft cloth. **Never** use abrasive or aggressive detergents.
3. Dry thoroughly after cleaning.
4. Clean the outside of the oven with warm soapy water. Use a sponge or a soft cloth. **Never** use abrasive or aggressive detergents.
5. Use the hydrolytic cleaning function regularly (s. chapter 4.4 HYDROLYTIC CLEANING FUNCTION).

7.2 Cleaning of the oven door

- Clean the door very carefully.
- Do not use any abrasive detergents; otherwise, you may damage or break the glass.
- Use wash-up liquid and warm water.

NOTICE! Do not scratch the glass.

7.3 Replacement of the illuminant

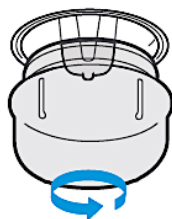
⚠ WARNING! Switch off the appliance and let it **cool down completely**. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

NOTICE! When you replace the illuminant, always use a clean cloth or gloves. **Never** touch the new illuminant with your bare hands.

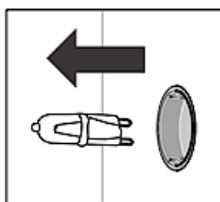
NOTICE! **Never** use a screwdriver to remove the cover. Remove the cover by hand **only**! RISK OF DAMAGE!

1. **Disconnect the appliance from the mains: switch off the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply!**
2. Place a dishcloth in the interior of the cold oven to protect it from possible damage.

3. Unscrew the lamp cover anticlockwise (s. fig. below). Clean the lamp cover and wipe it dry thoroughly.



4. Unscrew the illuminant from the socket (s. fig. below) and replace it with a high temperature illuminant (300 °C) of the **same type**. Do not use any other type of illuminant.



5. Screw the new illuminant in. Check its proper position in the socket.
6. Replace the lamp cover.
7. **Remove the dishcloth** and switch on the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply again.

i According to the EU regulation No. 244/2009, your appliance is classified as a household appliance in accordance with the eco-design requirements for non-directional household lamps. This means that illuminants, which are used in household appliances, must not be used to illuminate domestic establishments.

NOTICE! Any damage that is caused to your appliance by improper replacement of the illuminant will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

8. Troubleshooting

⚠ DANGER! Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause severe damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.²⁷

EMERGENCY MEASURES

1. Switch off the entire appliance.

²⁷ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
 3. Contact your aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.
- Check the schedule below before you contact your aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSES	MEASURES
THE APPLIANCE DOES NOT WORK AT ALL.	
1. The appliance is not supplied with energy.	1. Check that the appliance is connected to the mains. Check the household fuse box. Is there a power failure at your place of residence?
THE APPLIANCE DOES NOT HEAT.	
1. You have not set a temperature. 2. The heating element is defective.	1. Set a temperature. 2. Please contact the aftersales service.
THE INTERNAL LIGHT DOES NOT WORK.	
1. The illuminant is loose or damaged.	1. Tighten or replace the illuminant.
MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSES	MEASURES
NOISE CAUSED BY THE FAN INSIDE THE APPLIANCE.	
1. The cooling-fan the appliance is equipped with ²⁸ protects the electronics from being overheated. It may continue to run even after you have switched the appliance off.	1. Normal operating condition. Do not disconnect the appliance from the mains while the fan is running.
ABNORMAL TEMPERATURE MEASUREMENT IN THE OVEN	
1. Temperature sensor of the oven is defective.	1. The oven must not be used. The temperature sensor must be replaced. Please contact the aftersales service <u>immediately</u> .

²⁸ Depending on model.

- i** If the appliance has a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the aftersales service.

9. Technical data

TECHNICAL DATA*	
Model	Built-in oven
Control panel	Black glass with stainless steel application
Energy efficiency category**	A
Energy consumption / ECO	0.76 kWh/cycle
Net volume oven in litres	60.00
Number of heat sources per cooking chamber	1 (electric)
Number of cooking chambers	1
Size of the appliance	Volume: < 65 l
Coating	Enamelled
Oven functions	top heat + fan / bottom heat + fan / top heat and bottom heat + fan / grill + fan / ECO / Hot air (Airfry) / Hydroclean
Grill	✓
Fan	✓
Hot air	✓
ECO	✓
Cleaning function	✓
Full-glass inner door	✓
Telescopic slides	-
Timer	✓ / 120 minutes
Oven door / glass sheets	Black glass / 2
Body cooling	✓
Handles / rotary knobs	Aluminium
Retractable rotary knobs	-
Drip pan / grilling grate / baking tray	1 / 1 / -
Side racks (removable)	-
Max. rated power	2,050 W
Noise emission	51 dB(A) re 1 pW
Voltage / frequency	220 - 240 V AC / 50 - 60Hz
Cable length in cm	100
Safety plug	✓
Dimensions: H*W*D in cm	59.50*59.50*42.10
Weight: net / gross in kg	24.80 / 28.00

❖ Technical modifications reserved.

*	According to Regulation (EU) No. 65/2014
**	A+++ (highest efficiency) to D (lowest efficiency)

0 minutes after switching on without further operation or after the end of the program/function, the appliance automatically switches to off mode.

The power consumption in off mode is a maximum of 0.3 watts.

10. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!**
2. Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power supply cable. Dispose of the power supply cable and the plug immediately. **Remove the door completely** so children are not able to get into the appliance as this endangers their lives!
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

11. Guarantee conditions

for large electric appliances; PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee.

Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the PKM-products concerning their authorised condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a PKM-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

Please provide the following information for the registration of your guarantee claim:

1. the complete address of the location of the appliance.
2. phone number(s) and e-mail contact.
3. model name.

4. serial number/photo of the rating plate.
5. type of malfunction.

i If you do not provide the above data, your guarantee claim cannot be handled immediately.

SPECIAL NOTE

Please photograph the rating plate of the appliance before installation and save the photo for possible later use.

You find the rating plate on the following locations.

1. Fridges/freezers: inside or on the back side.
2. Dishwasher/washer/dryer: on the door area or the back side.
3. Hobs: on the bottom side.
4. Ovens: on the door area.
5. Hob/oven combinations have 2 rating plates (oven and hob).
6. Extractor hoods: inside near the motor.

The guarantee claims **neither** extend the guarantee period **nor** initiate a new guarantee period. The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.



SERVICE INFORMATION



**Sie finden alle Informationen zum Kundendienst
auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.**

**Aftersales service information
on the leaflet inside this instruction manual.**

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	UPDATED
13.05.2025	05/13/2025