

beko

Einbau-Backofen Bedienungsanleitung Horno empotrado Manual del usuario



BCBIM17400BMP

385445497_2/ DE/ ES/ R.AA/ 27.06.25 09:38
7768287841

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

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

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

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

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4	6.1	Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen.....	33
1.1	Verwendungszweck	4	6.1.1	Backwaren und andere Ofengerichte	33
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere.....	5	6.1.2	Fleisch, Fisch und Geflügel.....	36
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten	6	6.1.3	Grillen	37
1.4	Sicherheit beim Transport	8	6.1.4	Funktion oberflächliches oder ölfreies Braten	38
1.5	Sicherheitshinweise zur Installation.....	8	6.1.5	Testspeisen	39
1.6	Sicher bedienen	9	7	Wartung und Reinigung	40
1.7	Warnhinweise zu hohen Temperaturen.....	10	7.1	Allgemeine Reinigungshinweise...	40
1.8	Verwendung von Zubehör.....	10	7.2	Reinigung des Zubehörs.....	42
1.9	Sicherheit beim Kochen	10	7.3	Bedienfeld reinigen	42
1.10	Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen.....	12	7.4	Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich).....	42
1.11	Hochtemperatur-Selbstreinigung (Pyrolyse).....	12	7.5	Pyrolytische Selbstreinigung.....	43
2	Hinweise zum Umweltschutz	13	7.6	Reinigung der Ofentür.....	45
2.1	Abfallrichtlinie.....	13	7.7	Entfernen des inneren Glases der Backofentür.....	46
2.1.1	Informationen zur Entsorgung..	13	7.8	Reinigen der Backofenlampe	46
2.2	Paketinformationen.....	14	8	Fehlerbehebung	48
2.3	Tipps zum Energiesparen	14			
3	Ihr neues Gerät	15			
3.1	Produkteinführung.....	15			
3.2	Bedienfeld und Bedienung.....	15			
3.2.1	Bedienfeld	16			
3.2.2	Einführung des Ofenbedienfelds.....	16			
3.3	Ofenfunktionen	17			
3.4	Produktzubehör	18			
3.5	Verwendung von Produktzubehör	19			
3.6	Technische Spezifikationen.....	21			
4	Erste Verwendung	22			
4.1	Erste Timer-Einstellung.....	22			
4.2	Erstreinigung.....	22			
5	Benutzung des Backofens	23			
5.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens	23			
5.2	Handhabung der Bedienblende....	23			
5.3	Einstellungen	29			
6	Allgemeine Informationen zum Kochen	32			

1 Sicherheitshinweise

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

1.1 Verwendungszweck

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

1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



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

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

1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

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

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

- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
- Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
- Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
- Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand

geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.

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

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

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

kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.

1.4 Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transport oder zur Bewegung des Produkts.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Tragen Sie das Gerät senkrecht.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.

- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.



1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

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

- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte die Installation des Produkts nicht hinter dekorativen Abdeckungen erfolgen.
- In Fällen, in denen sich hinter dem für das Produkt vorgesehenen Installationsbereich ein Gasschlauch/eine Gasleitung oder eine Wasserleitung aus Kunststoff befindet, ist unbedingt darauf zu achten, dass das Produkt nicht mit diesen Versorgungsleitungen in Berührung kommt. Andernfalls kann der Schlauch/die Leitung gequetscht werden.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- Benutzen Sie das Produkt nicht wenn die Vordertürglasscheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist. Andernfalls besteht die Gefahr von Verletzungen und Umweltschäden.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.

1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können

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

1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

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

1.8 Verwendung von Zubehör

- Es ist wichtig, das mit dem Produkt gelieferte Zubehör sachgemäß zu verwenden. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „**Verwendung von Produktzubehör**“.
- Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie das Zubehör vollständig in den Garraum geschoben haben, da es sonst gegen das Türglas stoßen und dieses beschädigen kann.

1.9 Sicherheit beim Kochen

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.
- Im Kochbereich befindliche Lebensmittelrückstände, wie z. B. Öl, können sich entzünden. Reinigen Sie diese Rückstände vor dem Kochen.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel

tel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.

- Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
- Stellen Sie während des Betriebs des Backofens NIEMALS Backbleche, Geschirr oder Alufolie direkt auf den Backofenboden. Der Hitzestau kann den Backofenboden beschädigen und sogar das Backofengehäuse oder den Küchenboden beschädigen.

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

- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen.
- Um zu vermeiden, dass Sie die Heizelemente des Backofens berühren und den Heißluftstrom behindern, entfernen Sie überschüssige Teile des Pergamentpapiers, die an Zubehör oder Behältern hängen. Verwenden Sie kein Pergamentpa-

- pier bei Backofentemperaturen, die höher sind als die vom Hersteller angegebene maximale Verwendungstemperatur. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
- Legen Sie es während des Vorheizens nicht auf das Zubehör.
- Immer mit einem Teller oder einem ähnlichen Gegenstand andrücken, um zu verhindern, dass das Material durch die Luftzirkulation im Ofen herumfliegt.
- Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche im Inneren des Tablets.
- Nach jedem Gebrauch sollte das Tablett gereinigt und das darin verwendete Pergamentpapier oder ähnliche Materialien ersetzt werden. Andernfalls können Flüssigkeiten, die auf das Tablett tropfen, eine Rauchentwicklung verursachen oder sogar Flammen entzünden.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftstrom. Pergamentpapier kann mit den Heizelementen in Berührung kommen und sich entzünden.
- Bei Verwendung eines Rostgrills sollte ein Backblech auf den unteren Rost gelegt werden. Andernfalls können das Speiseöl und andere Bestand-

teile, die auf den Ofenboden tropfen, starken Rauch erzeugen und zu Flammen führen.

- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Legen Sie das Grillgut nicht zu weit hinten auf den Grill. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.

1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen



- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.

- Verwenden Sie zur Reinigung der Vordertürglasscheibe des Ofens keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.



1.11 Hochtemperatur-Selbstreinigung (Pyrolyse)

- Bei der Selbstreinigung heizt sich Ihr Ofen noch stärker als im regulären Betrieb auf. Halten Sie Kinder fern.
- Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen! Berühren Sie das Gerät nicht bei der Selbstreinigung, halten Sie Kinder unbedingt fern. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Verbrennungsrückstände aus dem Ofen entfernen.
- Da Speisereste bei der Selbstreinigung verbrannt werden, entsteht dabei natürlich auch Rauch. Sorgen Sie daher für eine gute Belüftung Ihrer Küche, während die Selbstreinigung läuft.
- Reinigen Sie die Außenflächen des Ofens, beseitigen Sie Speisereste im Ofeninnenraum grob mit einem Tuch und etwas Seifenwasser, bevor es an

die eigentliche Reinigung geht. Nehmen Sie sämtliches Zubehör und alle Kochutensilien aus dem Ofen. Sofern Ihr Gerät mit pyrolysesicherem Zubehör (dem die hohen Temperaturen bei der Selbstreinigung nichts

ausmachen) geliefert wird, können Sie solches Zubehör im Ofen belassen.

- Wenn sich über Ihrem Backofen ein Kochfeld befindet, dürfen Sie dieses während der Prolyse nicht bedienen.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer

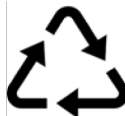


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen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

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

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

Hinweise zum Recycling



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

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber

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

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

2.2 Paketinformationen

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

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

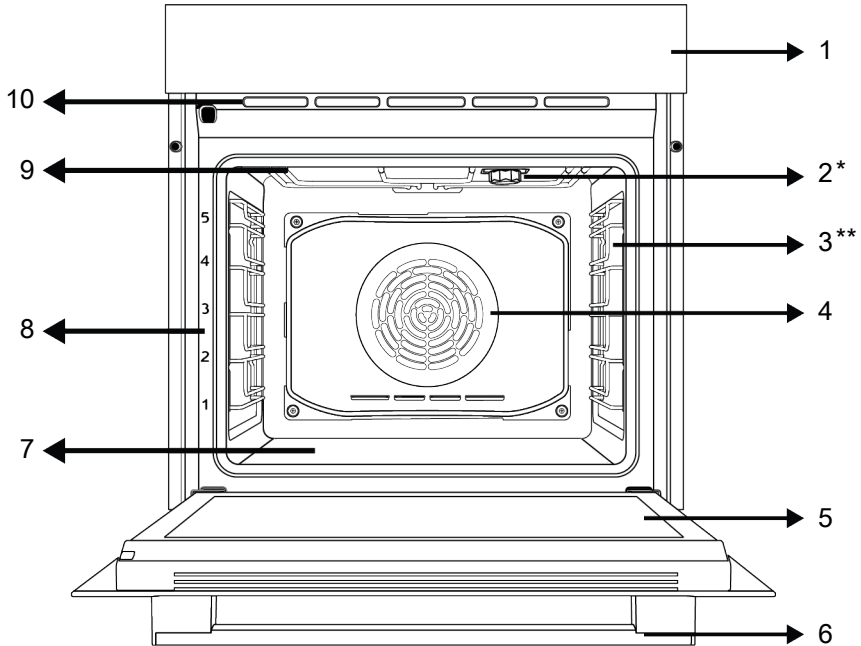
2.3 Tipps zum Energiesparen

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

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

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

3.1 Produkteinführung



1 Bedienfeld

3 Seitengitter

5 Innenglas

7 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)

9 Obere Heizung

2 Lampe

4 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)

6 Griff

8 Einschubebenen

10 Belüftungsöffnungen

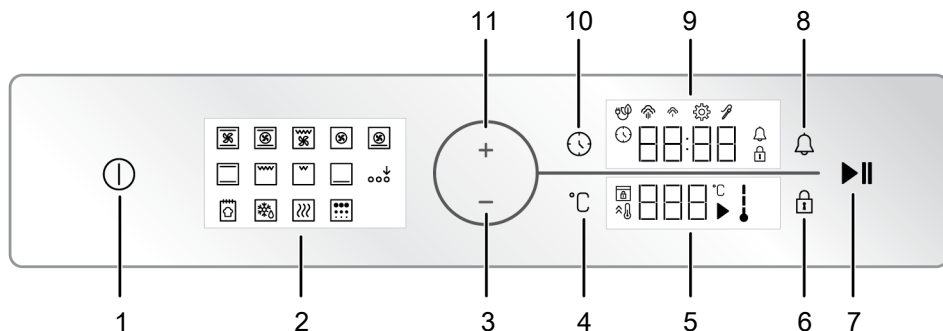
* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe weichen von der Abbildung ab.

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

3.2 Bedienfeld und Bedienung

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

3.2.1 Bedienfeld



- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1 Ein/Aus-Taste | 2 Funktionsanzeige |
| 3 Taste zum Verringern | 4 Taste zur Temperatureinstellung |
| 5 Temperaturanzeige | 6 Taste für Tastensperre |
| 7 Taste Start/Stop | 8 Alarm-Taste |
| 9 Uhrzeit / Timer | 10 Taste Zeiteinstellungen |
| 11 Taste zum Erhöhen | |

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

3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds

Innentemperaturanzeige des Backofens

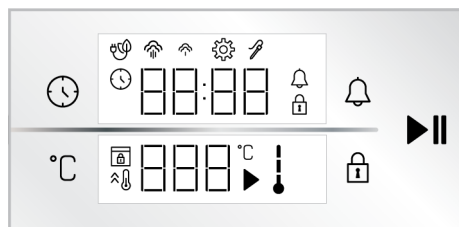
Die Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Innentemperatur-Symbols auf dem Display ablesen. Wenn der Garvorgang beginnt, ist das Symbol auf dem Display zu sehen, und wenn die Innentemperatur des Backofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols auf.

Funktionsanzeige

Die Betriebsfunktionen Ihres Backofens befinden sich auf dem Funktionsdisplay Ihres Backofens. Jede Funktion wird durch Berühren aktiviert. Alle Funktionen, die auf dem Display angezeigt werden, sind schein-

matisch dargestellt und können in Ihrem Gerät nicht vorhanden sein. Die Funktionen Ihres Produkts werden im Abschnitt „Betriebsfunktionen des Backofens“ beschrieben.

Anzeigebereiche:




Tasten :

- : Taste Zeiteinstellungen
- : Taste zur Temperatureinstellung
- : Taste für Tastensperre
- : Alarm-Taste
- : Taste Start/Stop


Uhrzeit / Timer :


- : Symbol Backzeit/Uhrzeit
- : Alarm-Symbol
- : Symbol für Einstellungen

 : Tastensperre-Symbol

 : Symbol des Backens mit Eco-Lüfter

 : Symbol für niedrigen Dampfstand *

 : Symbol für hohen Dampfstand *

 : Symbol für Bratenthermometer *

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

Temperaturanzeige :

 : Symbol für Backen

 : Temperatur-Symbol

 : Symbol für die Ofeninnentemperatur









 : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)



 : Tastensperre-Symbol *

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

3.3 Ofenfunktionen

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

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

	Grill	40-280	Das kleine Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen kleiner Mengen.
	Goßflächengrill	40-280	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	Umluftgrill	40-280	Die Hitze des großen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen größerer Portionen.
	Warmhalten	40-100	Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.
	Brotfunktion	-	Es wird zum Backen von Brot verwendet. Die eingestellte Temperatur und Uhrzeit kann nicht geändert werden.
	Aktivierung der Zusatzfunktion	-	Dient zur Aktivierung von Betriebsfunktionen, die zu Beginn nicht in der Funktionsanzeige erscheinen.
	Pyrolyse	-	Zur Selbstreinigung des Ofens bei sehr hohen Temperaturen. Sehen Sie sich die Spezifikationen im Abschnitt Wartung und Reinigung zu dieser Funktion an.

3.4 Produktzubehör

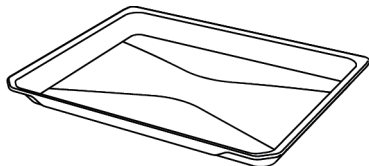
Es gibt eine Vielzahl an unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät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



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

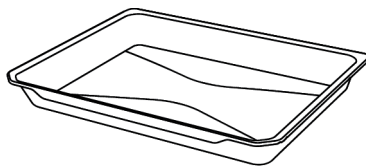
Standard-Bleche

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



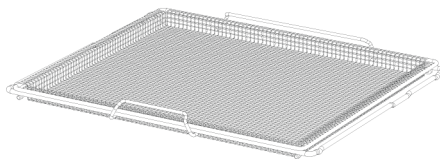
Tiefes Tablett

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



Frittiergitter (Airfry)

Wird zum fettarmen Frittieren von Lebensmitteln verwendet.

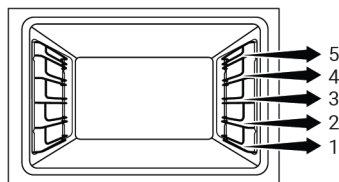


3.5 Verwendung von Produktzubehör

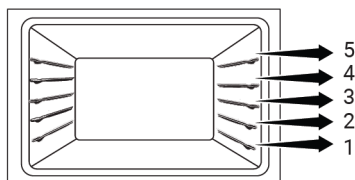
Einschubebenen

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

Bei Modellen mit Seitengittern :



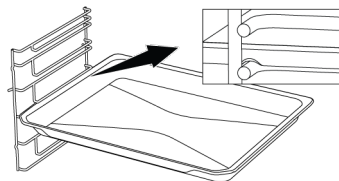
Bei Modellen ohne Seitengitter :



Backblech in den Einschubebenen platzieren

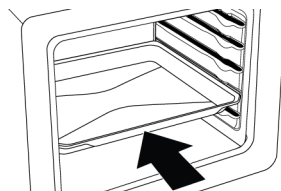
Bei Modellen mit Seitengittern :

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



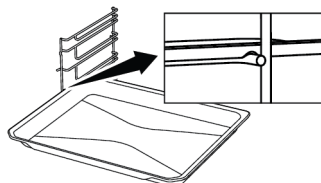
Bei Modellen ohne Seitengitter :

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



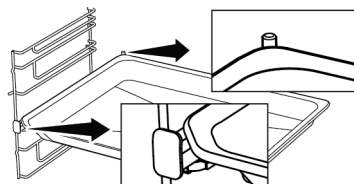
Stopperfunktion für Backbleche - Bei Modellen mit Seitengittern

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



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

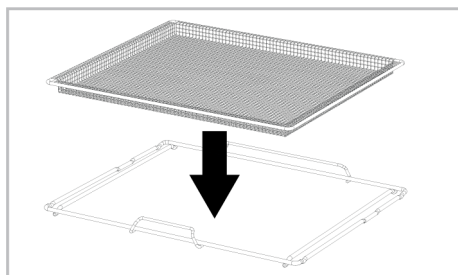
Dank der Teleskopauszüge lassen sich Bleche oder der Grillrost einfach einsetzen und herausnehmen. Beim Einsetzen ist darauf zu achten, dass die Stifte an Vorder- und Rückseite der Teleskopauszüge in den Aussparungen an den Blechen und Grillrosten sitzen (siehe Abbildung).



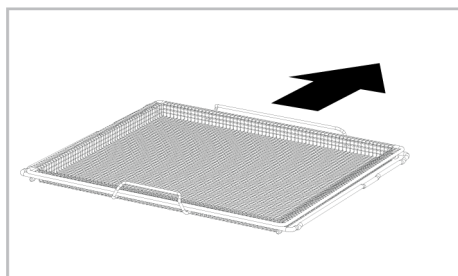
Verwendung des Frittiergitters (Airfry)

Das Frittiergitter besteht aus zwei Teilen, dem Drahtkorb und dem Drahtgestell, auf dem der Korb platziert wird. Setzen Sie den Drahtkorb schräg auf den hinteren Teil des Gestells auf und drücken Sie den vorderen Teil des Korbs dann nach unten (Klicksystem). Zum Entfernen des Drahtkorbs können Sie den vorderen Teil des Korbs nach oben drücken.

nen Sie den vorderen Griff des Drahttragens etwas dehnen und den Korb dann herausnehmen.



Platzieren Sie das Frittiergitter so im Ofen, dass der kurze Griff nach vorne zeigt.



3.6 Technische Spezifikationen




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

Grundlagen: Angaben zum Energielabel von Elektroöfen erfolgen gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Diese Werte werden unter Standardlast mit der Funktion „Bottom-Top-Heizung“ oder „Ventilator-Heizung“ (falls vorhanden) ermittelt.

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

Grundlagen: Angaben zum Energielabel von Elektroöfen erfolgen gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Diese Werte werden unter Standardlast mit der Funktion „Bottom-Top-Heizung“ oder „Ventilator-Heizung“ (falls vorhanden) ermittelt.

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


-  Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
-  Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
-  Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

4 Erste Verwendung

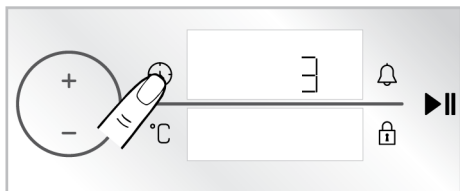
Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.


4.1 Erste Timer-Einstellung


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

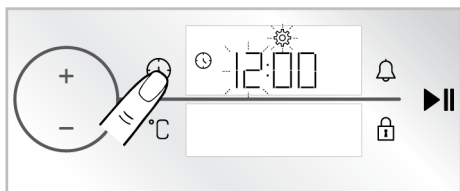
1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungsmenü zu aktivieren.


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




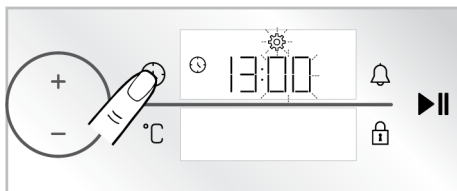
2. Berühren Sie einmal die Taste  um das Timerfeld zu aktivieren.


⇒ Das Timerfeld und das Symbol  blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.




3. Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Tasten **+/-** berühren, und aktivieren Sie das Minutenfeld, indem Sie die Taste  einmal berühren.

⇒ Das Minutenfeld und das Symbol  blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



4. Berühren Sie die Tasten **+/-**, um die Minuten einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch einmaliges Berühren der Taste .

⇒ Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol  leuchtet dauerhaft.

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

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

4.2 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt **„Ofenfunktionen“** an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.

5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

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

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

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

5 Benutzung des Backofens

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

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

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

5.2 Handhabung der Bedienblende

Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens

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


Wenn Sie den Ofen mit Timer programmieren, schaltet sich das Kühlgebläse zum Ablauf der Backzeit zusammen mit allen anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

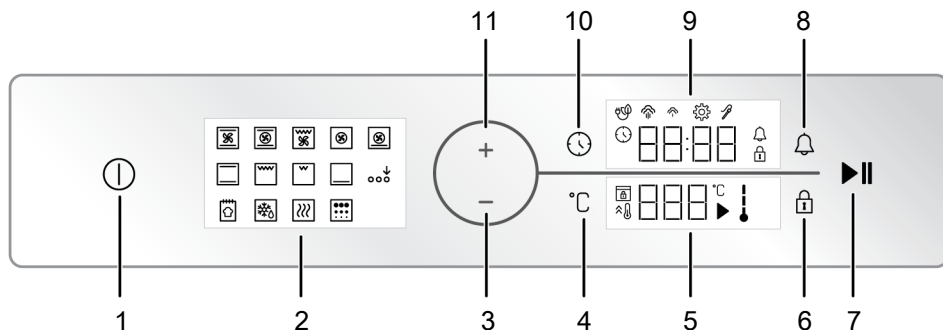
Ofenbeleuchtung

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

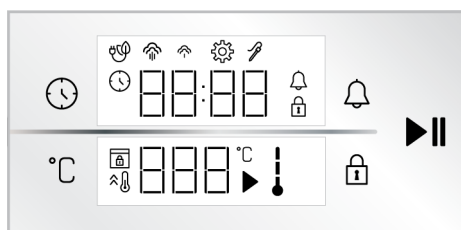
Beim Öffnen der Ofentür schaltet sich die Beleuchtung automatisch ein.

entweder durch Berühren der entsprechenden Taste in der Beschreibung oder durch kurzes Warten.

- Wenn die Backzeit bei Backbeginn eingestellt ist, wird die verbleibende Zeit auf dem Display angezeigt.
- Wenn die Einstellung für schnelles Vorheizen an dem Steuergerät aktiviert ist, erscheint das Symbol  auf dem Display, wenn Sie mit dem Backen beginnen und der Ofen die Temperatur erreicht, die Sie für schnelles Backen eingestellt haben. Für die Einstellung der Schnellvorwärmung siehe den Abschnitt „**Einstellungen**“.



- | | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1 Ein/Aus-Taste | 2 Funktionsanzeige |
| 3 Taste zum Verringern | 4 Taste zur Temperatureinstellung |
| 5 Temperaturanzeige | 6 Taste für Tastensperre |
| 7 Taste Start/Stop | 8 Alarm-Taste |
| 9 Uhrzeit / Timer | 10 Taste Zeiteinstellungen |
| 11 Taste zum Erhöhen | |



Temperaturanzeige :

- ▶ : Symbol für Backen
- °C : Temperatur-Symbol
- ↓ : Symbol für die Ofeninnentemperatur
- ⤴ : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)
- 🔒 : Tastensperre-Symbol *

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

Tasten :

- 🕒 : Taste Zeiteinstellungen
- °C : Taste zur Temperatureinstellung
- 🔒 : Taste für Tastensperre
- 🔔 : Alarm-Taste
- ▶|| : Taste Start/Stop

Uhrzeit / Timer :

- 🕒 : Symbol Backzeit/Uhrzeit
- 🔔 : Alarm-Symbol
- ⚙️ : Symbol für Einstellungen
- 🔒 : Tastensperre-Symbol
- 🌀 : Symbol des Backens mit Eco-Lüfter
- 🌫️ : Symbol für niedrigen Dampfstand *
- 🌫️ : Symbol für hohen Dampfstand *
- 🍴 : Symbol für Bratenthermometer *

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

Einschalten des Ofens

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

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

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

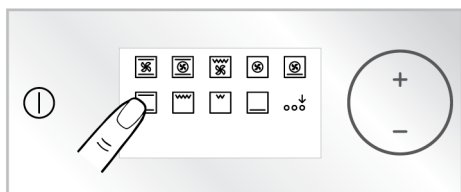
Ausschalten des Ofens

Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus. Die Tageszeit wird auf dem Display angezeigt.

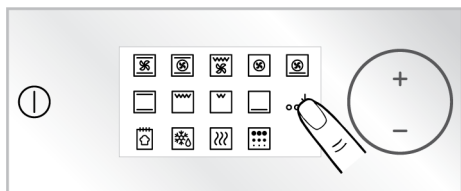
Manuelles Backen durch Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

Sie können durch eine manuelle Steuerung (auf Ihre eigene Kontrolle) kochen, ohne die Backzeit durch die Wahl der Temperatur und der Betriebsfunktion, die für Ihr Lebensmittel spezifisch sind, einzustellen. Als Beispiel sind in den Bildern die „Ober-/Unterhitze“-Funktion und 180 °C-Einstellungen dargestellt.

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① berühren.
2. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige die Funktion an, die Sie aktivieren möchten.



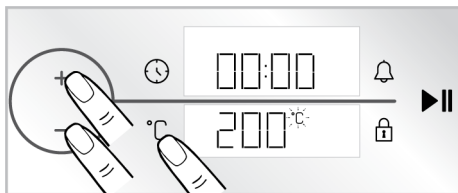
3. Wenn die Funktion, die Sie aktivieren möchten, nicht zu den Betriebsfunktionen gehört, die zuerst in der Funktionsanzeige erscheinen, können Sie die Betriebsfunktionen in der unteren Zeile aktivieren, indem Sie "Aktivierung der Zusatzfunktion" berühren.



4. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Drücken Sie die Taste °C, um diese Temperatur zu ändern.

⇒ Auf der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.

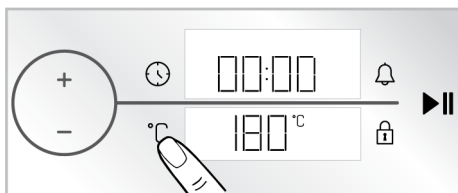
5. Stellen Sie Ihre gewünschte Backtemperatur ein, indem Sie die Tasten +/–



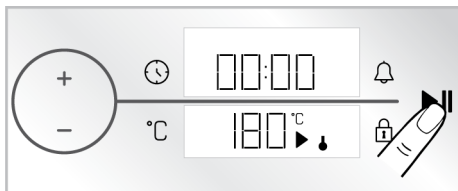
- i** Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die voreingestellte Temperatur der Betriebsfunktion geändert haben, wird die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Liegt die gewählte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion, wird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

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




⇒ Das Symbol °C leuchtet kontinuierlich auf der Temperaturanzeige.



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




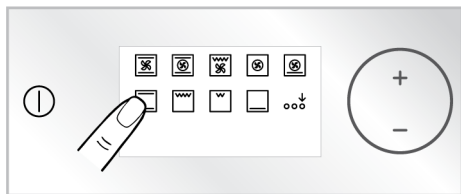
⇒ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole ↓ und ► angezeigt. Die Backzeit beginnt auf dem

Display hochzuzählen. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Ofentemperatursymbols  auf. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gebacken wird, ohne die Backzeit einzustellen. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst ausschalten. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste  um den Backvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste  um den Ofen vollständig auszuschalten.

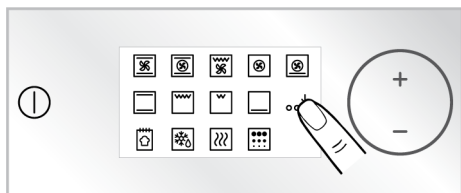
Backen durch Einstellen der Backzeit;


Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Backzeit am Timer einstellen. Die Abbildungen zeigen als Beispiel die Einstellungen für die Funktion „Ober-/Unterhitze“, 180 °C und 45 Minuten Backzeit.


1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige die Funktion an, die Sie aktivieren möchten.





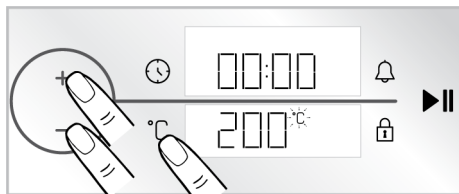
3. Wenn die Funktion, die Sie aktivieren möchten, nicht zu den Betriebsfunktionen gehört, die zuerst in der Funktionsanzeige erscheinen, können Sie die Betriebsfunktionen in der unteren Zeile aktivieren, indem Sie "Aktivierung der Zusatzfunktion" berühren.

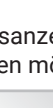



4. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Drücken Sie die Taste , um diese Temperatur zu ändern.

⇒ Auf der Temperaturanzeige blinkt das Symbol .

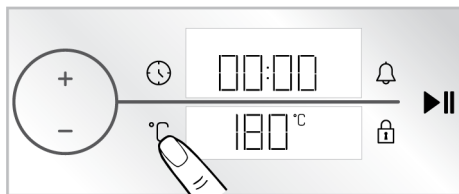
5. Stellen Sie Ihre gewünschte Backtemperatur ein, indem Sie die Tasten  /  drücken.





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

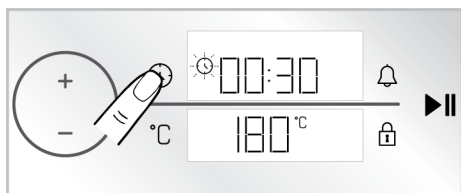
6. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste .

⇒ Das Symbol  leuchtet kontinuierlich auf der Temperaturanzeige.



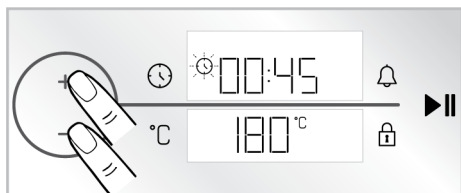
7. Berühren Sie die Taste  einmal für die Backzeit.

⇒ Der eingestellte Wert von 30 Minuten erscheint auf der Timer-/Daueranzeige und das Symbol  blinkt.



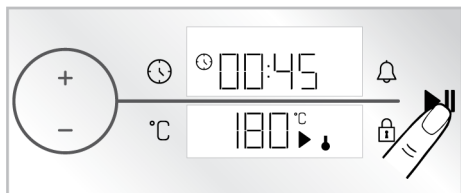
- i** Um die Backzeit schnell einzustellen, können Sie die Backzeit als 30 Minuten aktivieren, indem Sie den Ofenregler drücken oder die Taste berühren, nachdem die Betriebsfunktion und die Temperatur eingestellt wurden, und Sie können die Zeit durch Drehen des Ofenreglers nach rechts/links ändern.

8. Stellen Sie die Backzeit durch Berühren der Tasten **+**/**-** ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .



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

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



- ⇒ Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu laufen und der Countdown der Backzeit erscheint auf dem Display. Auf der Temperaturanzeige werden die Symbole und angezeigt. Wenn die Temperatur

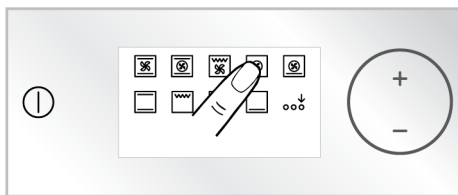
im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Ofentemperatursymbols auf. Wenn die Backzeit abgelaufen ist, erscheint auf der Temperaturanzeige der Text „**Ende**“, der Timer gibt ein akustisches Warnsignal aus und der Backvorgang wird beendet.

10. Die Warnung ertönt eine Minute lang. Wenn Sie die Taste berühren, während die akustische Warnung ertönt und der Text „**Ende**“ auf dem Temperaturdisplay angezeigt wird, läuft der Ofen auf unbestimmte Zeit weiter. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste aus. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

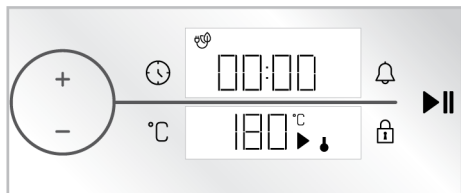
Öko-Heißluft

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

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



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



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

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

Brotfunktion

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

Zutaten

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

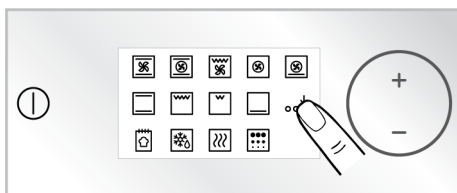
Für die Oberseite des Teigs

- 2 Teelöffel Sonnenblumenöl

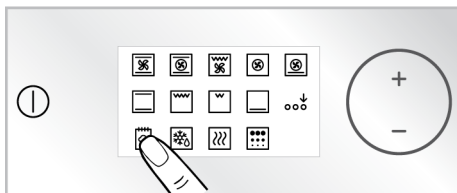
Vorbereitung

1. Sieben Sie Mehl in einen tiefen Behälter. Fügen Sie Zucker zum Mehl hinzu und vermischen Sie es sorgfältig.
2. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung machen, die Hefe, das Salz und das Sonnenblumenöl hineingeben. Das warme Wasser wird nach und nach von den Seiten des Behälters aus hineingegossen.
3. Kneten Sie den Teig von Hand oder in einem Teigkneteter ca. 10-15 Minuten.
4. Den gekneteten Teig einige Male mit der Hand wenden und in ein Gefäß geben. Tragen Sie 1 Teelöffel Sonnenblumenöl auf den Teig und decken Sie ihn mit Frischhaltefolie ab.

5. Nachdem Sie den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt haben, decken Sie ihn mit einem dicken Tuch ab und lassen ihn bei Zimmertemperatur gären.
6. Nach 60 Minuten geben Sie den Teig auf die Arbeitsplatte und falten Sie ihn 4-5 Mal, um alle Luftpinschlüsse zu entfernen. Bestreichen Sie den Teig mit 1 Teelöffel Sonnenblumenöl und decken Sie ihn mit Frischhaltefolie ab.
7. Legen Sie den Teig auf ein Backblech und schieben Sie dieses in die 3. Einschubebene des Ofens.
8. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste Ⓛ berühren.
9. Aktivieren Sie die Betriebsfunktionen der unteren Reihe, indem Sie auf dem Funktionsdisplay auf „Aktivierung der Zusatzfunktion“ tippen.



10. Berühren Sie „Brotfunktion“ auf der Funktionsanzeige.



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



12. Am Ende der Backzeit ertönt für eine Minute ein Warnton. Wenn die Taste Ⓛ berührt wird, schaltet sich der Ofen aus.



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

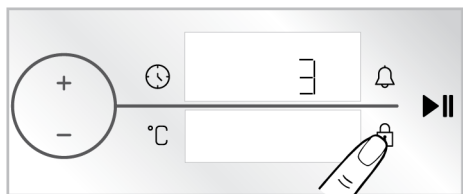
5.3 Einstellungen



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

Aktivieren der Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Steuergerät vor Störungen schützen.

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






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



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



Deaktivieren der Tastensperre

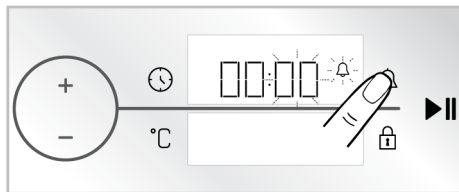
1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Timer-/Dauerbildschirm erscheint.
 - ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Das Symbol  verschwindet auf der Timer-/Daueranzeige und die Tastensperre ist deaktiviert.




Einstellung des Alarms

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

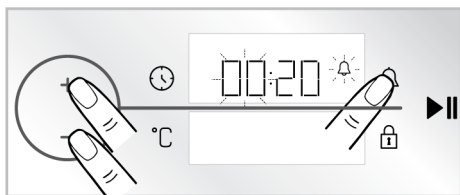
- i** Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.

1. Berühren Sie einmal die Tasten  um die Alarmperiode einzustellen.
 - ⇒ Das Minutenfeld und das Symbol  blinken in der Timer-/Daueranzeige.



2. Stellen Sie zunächst die Minuten ein, indem Sie die Tasten /  berühren, und aktivieren Sie das Timerfeld, indem Sie die Taste  einmal berühren.

3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten **+**/**-** ein. Berühren Sie erneut die Taste **🔔**, um die Einstellung zu bestätigen.



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

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



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

Ausschalten des Weckers

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

⇒ Die akustische Warnung wird gestoppt.

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

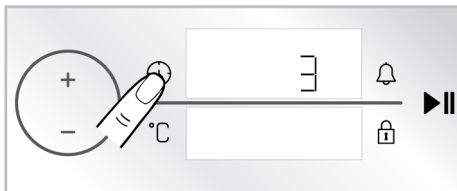
1. Berühren Sie einmal die Tasten **🔔** um die Alarmperiode zurückzusetzen.
 - ⇒ Das Symbol **🔔** beginnt auf Timer-/Dauerbildschirm zu blinken.
2. Drehen Sie den Drehknopf des Backofens nach rechts/links, bis die Weckzeit „00:00“ erreicht.

Lautstärke einstellen

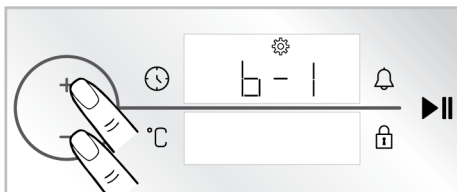
Sie können die Lautstärke Ihrer Steuereinheit einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

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

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

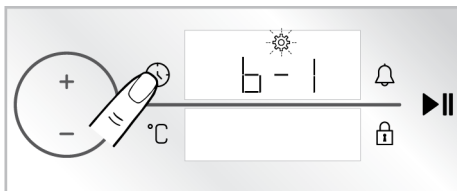


2. Berühren Sie die Tasten **+**/**-**, bis auf dem Timer-/Dauerbildschirm **b-1** oder **b-2** erscheint.



3. Aktivieren Sie die Lautstärkeeinstellung, indem Sie die Taste **🕒** erneut berühren.


⇒ Das Symbol **⚙️** blinkt in der Timer-/Daueranzeige.



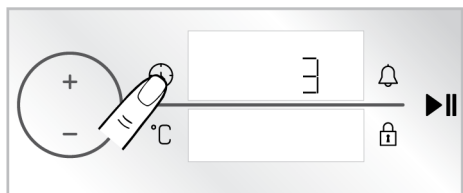
4. Stellen Sie den gewünschten Ton durch Berühren der Tasten **+**/**-** ein.
5. Bestätigen Sie den eingestellten Ton durch erneutes Berühren der Taste **🕒** oder durch einmaliges Drücken des Bedienelementes des Backofens.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit

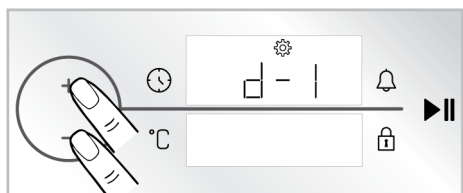
Sie können die Helligkeit des Bildschirms des Steuergeräts einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.


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

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

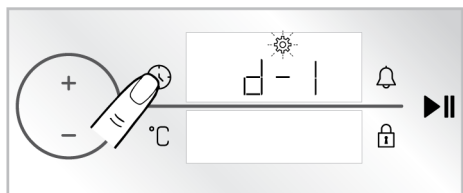


2. Berühren Sie die Tasten **+/-**, bis auf dem Timer-/Dauerbildschirm **d-1**, **d-2** oder **d-3** erscheint.




3. Aktivieren Sie die Helligkeitseinstellung, indem Sie erneut die Taste  berühren.

⇒ Das Symbol  blinkt in der Timer-/Daueranzeige.




4. Stellen Sie den gewünschten Zeitraum durch Berühren der Tasten **+/-** ein.

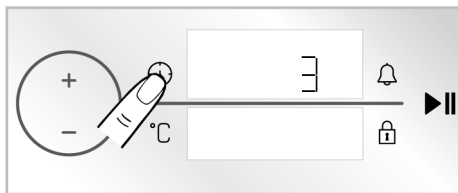
5. Bestätigen Sie die Helligkeit durch erneutes Berühren der Taste  oder durch einmaliges Drücken des Backofenreglerknopfes.

Einstellung der Schnellvorheizfunktion (Booster)

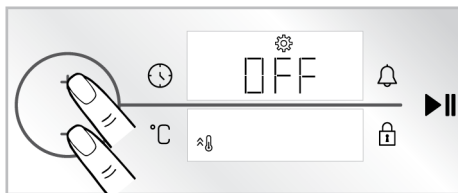
Sie können das Backen auf Ihrem Gerät automatisch mit der Schnellvorheizfunktion betreiben. Dazu sollten Sie die Einstellung Schnelles Vorheizen aktivieren. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.


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

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

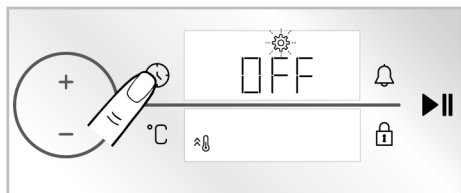


2. Berühren Sie die Tasten **+/-**, bis das Symbol  und „AUS“ auf dem Display erscheinen.

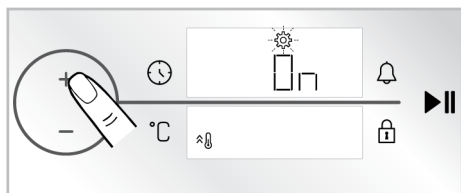



3. Aktivieren Sie die Einstellung für das Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste  berühren.


⇒ Das Symbol  blinkt in der Timer-/Daueranzeige.



4. **+** Durch Berühren der Taste "AUS" Einstellung auf "ON" auf dem Display.




5. Bestätigen Sie die Einstellung für das Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste  erneut berühren.

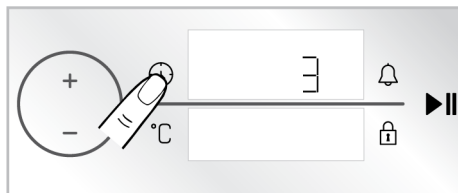
 Sie können die Einstellung für das schnelle Vorheizen auf die gleiche Weise deaktivieren. Durch Drehen der Einstellung „AUS“ können Sie das schnelle Vorheizen abbrechen.


Ändern der Tageszeit


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

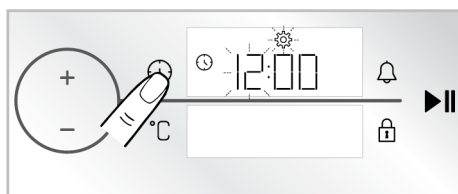
1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs Menü zu aktivieren.


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




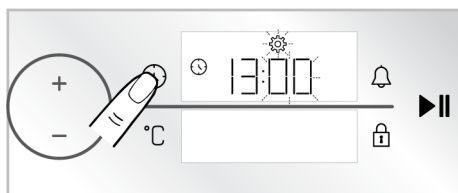
2. Berühren Sie einmal die Taste  um das Timerfeld zu aktivieren.


⇒ Das Timerfeld und das Symbol  blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.




3. Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Tasten **+**/**-** berühren, und aktivieren Sie das Minutenfeld, indem Sie die Taste  einmal berühren.

⇒ Das Minutenfeld und das Symbol  blinken auf dem Timer-/Dauerbildschirm.



4. Berühren Sie die Tasten **+**/**-**, um die Minuten einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch einmaliges Berühren der Taste .

⇒ Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol  leuchtet dauerhaft.

6 Allgemeine Informationen zum Kochen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.

Es werden die gängigsten Lebensmittel und die dafür geeigneten Einstellungen aufgeführt. Zusätzlich geben wir auch an, welches Ofen-Zubehör sich am besten dafür eignet.

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

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

6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

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

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder reduzieren Sie die Temperatur etwas und backen den Kuchen weiter.

- Um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist, können Sie einen Holzspieß in den Kuchen stecken. Wenn der Holzspieß mit flüssigem Teig herauskommt, backen Sie den Kuchen weiter, bis kein flüssiger Teig mehr am Holzspieß kleben bleibt.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus. Zusätzlich können Sie den Kuchen beim Weiterbacken auch mit Alufolie abdecken.
- Wenn der Kuchen innen gut durchgebacken, aber außen klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Backzeit verlängern.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.
- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zubereitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur etwas und backen etwas kürzer.

Tabelle für Gebäck und Kuchen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Blechkuchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 45
Torte in der Form	Kuchenform auf Grillrost **	Heißluft	2	180	30 ... 40
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Heißluft	3	150	25 ... 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	150	30 ... 40
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Heißluft	2	150	35 ... 45
Kekse	Gebäck-Blech *	Ober-/Unterhitze	3	170	25 ... 40
Kekse	Gebäck-Blech *	Heißluft	3	170	20 ... 30
Gebäck	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	2	200	30 ... 40
Gebäck	Standard-Bleche *	Umluft	2	180	35 ... 45
Brötchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	2	200	20 ... 35
Brötchen	Standard-Bleche *	Heißluft	3	180	20 ... 30
Brot	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	200	30 ... 45
Brot	Standard-Bleche *	Heißluft	3	200	30 ... 40

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Lasagne	Rechteckiger Behälter aus Glas/ Metall auf Grillrost. **	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 ... 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 70
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Heißluft	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	2	250	5 ... 15
Pizza	Standard-Bleche *	Pizza-Funktion	2	280	5 ... 10

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Vorschläge für das Backen mit zwei Backblechen

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

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Zubereitungstabelle mit der Funktion "Öko-Heißluft"

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

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

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

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

6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

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

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

Tabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel

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

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Bleche *	„3D“-Funktion	1	25 Min. 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	Umluft	3	200	20 ... 30
Fisch	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	„3D“-Funktion	3	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

6.1.3 Grillen

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

Allgemeine Warnungen

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

Grilltabelle

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fisch	Grillrost	4 - 5	250	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Grillrost	4 - 5	250	25 ... 35
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost	4	250	20 ... 30

Wichtiges zum Grillen

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

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Lammkotelett	Grillrost	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (Fleischwürfel)	Grillrost	4 - 5	250	25 ... 30
Kalbskotelett	Grillrost	4 - 5	250	25 ... 30
Gemüsegratin	Grillrost	4 - 5	220	20 ... 30
Toastbrot	Grillrost	4	250	1 ... 4

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

6.1.4 Funktion oberflächliches oder ölfreies Braten

Mit der Funktion "Airfry" können Sie mit Heißluft im Backofen oberflächlich oder ölfrei frittieren.

Allgemeine Warnungen

- Bitte beachten Sie die empfohlene Backtabelle für die "Airfry"-Funktion.
- Verwenden Sie den Bratrost (Airfry), die dem Produkt für diese Funktion beiliegen.
- Um ein gutes Bratergebnis zu erzielen, legen Sie die Lebensmittel so auf den Bratrost, dass sie sich nicht überlappen.

- Legen Sie ein Backblech auf den unteren Boden, um das Öl beim Frittieren aufzufangen. Legen Sie ein hitzebeständiges Backpapier oder ein ähnliches, für den Ofen empfohlenes Material in das eingelegte Tablett.
- Wird kein Tablett auf der untersten Schiene verwendet, können von den Lebensmitteln abtropfendes Öl oder andere Substanzen starken Rauch und sogar Flammen verursachen.
- Sie können die Funktion „3D“-Funktion verwenden, um die Vorwärmzeit zu beschleunigen. Schalten Sie nach Beendigung des Vorheizens auf die Funktion "Airfry" um.

Brattabelle - "Airfry"

Lebensmittel	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)	Empfohlene Menge
Hausgemachte Kartoffeln *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Tiefkühlkartoffel **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Hühnerbein /Wing	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Hühnerbrust	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Ganzes Huhn	Airfry	3	15 Min. 250/max nach 190	60 ... 80	1800-2000
Tiefkühlnugget **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Fleischkloß	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 Menge
Ganzer Fisch	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 Menge
Tiefkühl-Knusperfisch ** (Fischstäbchen)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500
Tiefkühlgebäck **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 Menge)
Tiefkühlpizza **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 Menge
Wurst	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 Menge
Gemischtes Gemüse	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000

Lebensmittel	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)	Empfohlene Menge
Muffin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 Menge
Gefüllte Paprika	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 Menge

* Kartoffeln 30 Minuten im Wasser einlegen, abtrocknen und ¼ bis 1 Esslöffel Öl hinzufügen.
** Vorwärmen.

6.1.5 Testspeisen

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

Tabelle für Testen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech

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

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Vorschläge für das Backen mit zwei Backblechen

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

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost	4	250	20 ... 30
Toastbrot	Grillrost	4	250	1 ... 3

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

7 Wartung und Reinigung

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

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

Edelstahlteile

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

Oberflächen

- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.
- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihres Herstellers empfohlenen Backofen- und Grillreiniger verwenden. Verwenden Sie keinen externen Backofenreiniger. Bei starker Verschmutzung die Oberfläche leicht anfeuchten und vorsichtig mit einer weichen Bürste oder einem Scheuerdraht reinigen. Vermeiden Sie übermäßigen Druck.

Katalytische Oberflächen

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

Glasflächen

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

- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

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

7.2 Reinigung des Zubehörs

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

Reinigung des Frittiergitters (Airfry)

Sie können den Korbteil des Frittiergitters in der Spülmaschine reinigen. Für den Korbteil wird eine intensive Reinigung im unteren Korb der Spülmaschine empfohlen. Das Drahtgestell, in den der Korb eingesetzt wird, ist nicht für die Reinigung im Geschirrspüler geeignet. Reinigen Sie das Drahtgestell mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.

Nach der Nutzung des Airfry Frittiergitters können Sie die einfache Dampfreinigungsfunktion (sofern vorhanden) nutzen, um eventuelle Ölspritzer im Inneren zu entfernen.

7.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Blende zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.

- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfregler keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

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

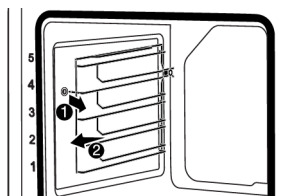
Reinigung der Seitenwände des Ofens

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

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

Zum Entfernen der Seitengitter:

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



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

7.5 Pyrolytische Selbstreinigung

Der Ofen ist mit einer Pyrolysefunktion ausgestattet. Dabei erhitzt sich der Ofen auf eine Temperatur von ca. 420-480°C und verbrennt vorhandenen Schmutz zu Asche. Dabei kann es zu einer starken Raucherentwicklung kommen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Die pyrolytische Selbstreinigung sollte etwa alle 10 Benutzungen des Ofens durchgeführt werden.

Allgemeine Warnungen




Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!

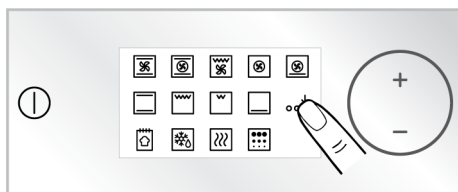
Berühren Sie das Gerät nicht während der Pyrolyse, halten Sie Kinder unbedingt fern. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Verbrennungsrückstände aus dem Ofen entfernen.

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

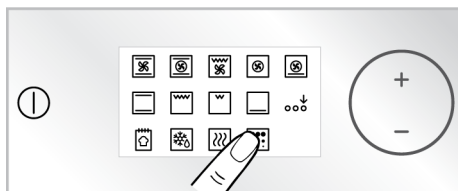
dichtung beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue von einem autorisierten Service.

Zum Starten der Pyrolysefunktion:

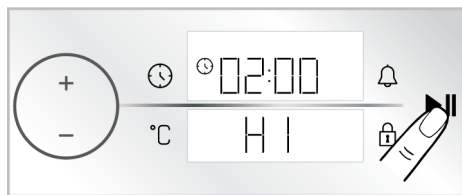
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen. Bei den Modellen mit Drahtböden müssen Sie den Drahtboden entfernen.
- Reinigen Sie die Außenflächen des Ofens, beseitigen Sie Speisereste im Ofeninnenraum grob mit einem Tuch und etwas Seifenwasser, bevor es an die eigentliche Reinigung geht.
- Wählen Sie die Funktion „Pyrolyse“ oder „Pyrolyse – Energiesparmodus“ je nach Verschmutzungsgrad Ihres Ofens. Wenn Ihr Backofen nicht stark verschmutzt ist, empfehlen wir die Funktion „Pyrolyse – Energiesparmodus“. Die Funktion benötigt weniger Zeit als die Funktion „Pyrolyse“. Wenn der Ofen sehr verschmutzt ist, ist die Funktion „Pyrolyse – Energiesparmodus“ möglicherweise nicht ausreichend. Wählen Sie in diesem Fall die Funktion „Pyrolyse“.
- Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Aktivieren Sie die Betriebsfunktionen der unteren Reihe, indem Sie auf dem Funktionsdisplay auf „Aktivierung der Zusatzfunktion“ tippen.



- Tippen Sie auf „Pyrolyse“ in der unteren Zeile der Funktionsanzeige.



7. Die Pyrolysestufe „HI“ und die Uhrzeit „02:00“ erscheinen auf dem Display.



8. Starten Sie die Reinigung, indem Sie die Taste ►|| berühren.

⇒ Die Reinigung beginnt und die Selbstreinigungszeit wird auf dem Display angezeigt. Diese Zeit ist nicht veränderbar.

9. Wenn der Backofen nach Beginn des Pyrolyseprozesses eine bestimmte Temperatur erreicht, erscheint das Schlosssymbol auf der Timeranzeige und die Backofentür lässt sich nicht mehr öffnen. Entriegeln Sie die Tür nicht mit Gewalt, bis der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist und das Schlosssymbol auf dem Display verschwindet.

10. Wenn der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist, wird, erscheint „Ende“ auf dem Bildschirm. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus.

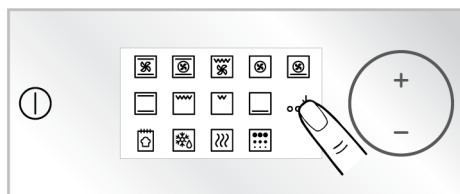
11. Wenn das Symbol auf dem Display verschwindet, entfernen Sie die restlichen Ablagerungen mit Essigwasser.

Pyrolyse – Energiesparmodus

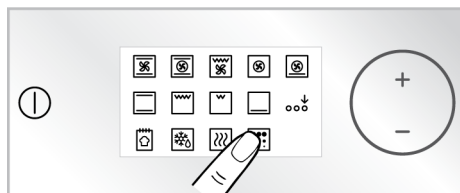
Wenn Ihr Backofen nicht stark verschmutzt ist, empfehlen wir die Funktion „Pyrolyse – Energiesparmodus“. Die Funktion benötigt weniger Zeit als die Funktion "Pyrolyse". Wenn der Ofen sehr verschmutzt ist, ist die Funktion "Pyrolyse – Energiesparmodus" möglicherweise nicht ausreichend. Wählen Sie in diesem Fall die Funktion „Pyrolyse“.

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen. Bei den Modellen mit Drahtböden müssen Sie den Drahtboden entfernen.

- 2. Reinigen Sie die Außenflächen des Ofens, beseitigen Sie Speisereste im Ofeninnenraum grob mit einem Tuch und etwas Seifenwasser, bevor es an die eigentliche Reinigung geht.
- 3. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Taste ① berühren.
- 4. Aktivieren Sie die Betriebsfunktionen der unteren Reihe, indem Sie auf dem Funktionsdisplay auf "Aktivierung der Zusatzfunktion" tippen.

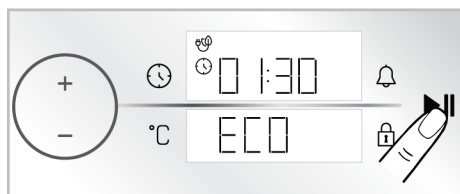


5. Tippen Sie auf "Pyrolyse" in der unteren Zeile der Funktionsanzeige.




- 6. Berühren „Pyrolyse“ in der Funktionsanzeige.
- 7. Starten Sie die Reinigung, indem Sie die Taste ►|| berühren.

⇒ Die Reinigung beginnt und die Selbstreinigungszeit wird auf dem Display angezeigt. Diese Zeit ist nicht veränderbar.




8. Wenn der Backofen nach Beginn des Pyrolyseprozesses eine bestimmte Temperatur erreicht, erscheint das Schlosssymbol auf der Timeranzeige und die Backofentür lässt sich nicht

mehr öffnen. Entriegeln Sie die Tür nicht mit Gewalt, bis der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist und das Schlosssymbol auf dem Display verschwindet.

9. Wenn der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist, wird, erscheint „Ende“ auf dem Bildschirm. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus.
10. Wenn das  Symbol auf dem Display verschwindet, entfernen Sie die restlichen Ablagerungen mit Essigwasser.

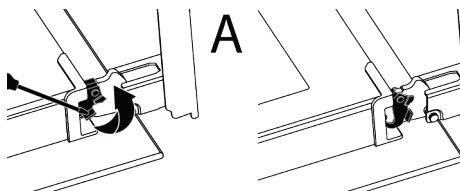
7.6 Reinigung der Ofentür

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

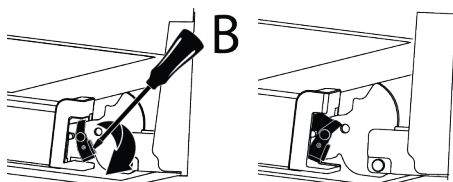
 Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel.

Entfernen der Ofentür

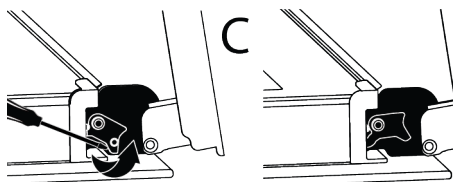
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
3. Die Scharnertypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen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



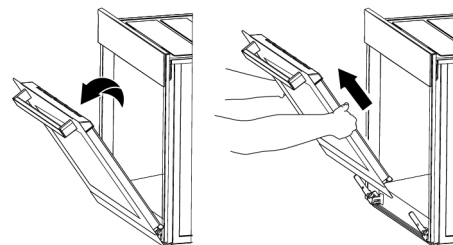
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.




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



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



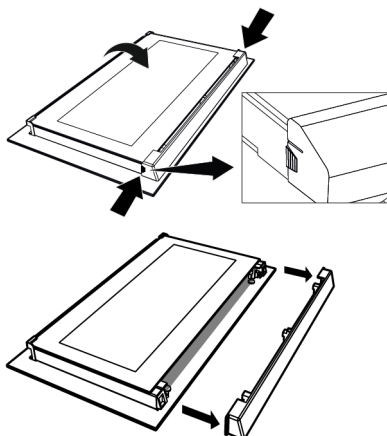
8. Ziehen Sie die entriegelte Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier zu lösen und zu entfernen.

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

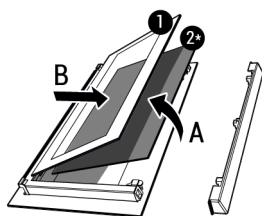
7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

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

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



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



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

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

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

7.8 Reinigen der Backofenlampe

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

Ofenbeleuchtung austauschen

Allgemeine Warnungen

- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Gerät ausschalten und warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm und einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder einer Halogenlampe mit G9-Fassung mit weniger als 60 W Leistung betrieben. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind

bei autorisierten Diensten oder lizenzierten Technikern erhältlich. Dieses Produkt enthält eine Lampe der Energieklasse G.

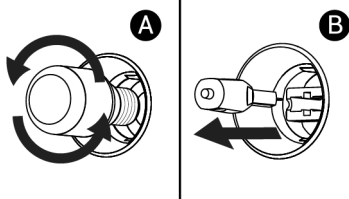
- Die Lage der Beleuchtung muss nicht zwingend mit der Lage in der Abbildung übereinstimmen.
- Das in Ihrem Gerät verwendete Leuchtmittel eignet sich nicht zur regulären Zimmerbeleuchtung. Der Zweck dieser Lampe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens geschieht.
- Die mit Ihrem Gerät verwendeten Leuchtmittel müssen hohe Temperaturen über 50 °C aushalten können.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

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



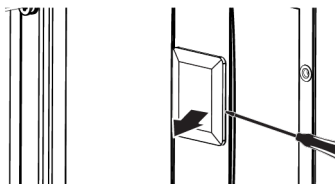
3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen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



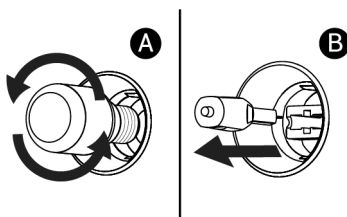
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

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



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



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

8 Fehlerbehebung

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

Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

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

Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

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

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

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

Das Produkt funktioniert nicht.

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

Ofenlicht ist nicht an.

- Die Ofenlampe ist möglicherweise defekt. >>> Backofenlampe ersetzen.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten.

Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

Der Backofen heizt nicht auf.

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

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

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

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

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

Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung:	Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826	
Modus	STROMVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)*
Aus	-	-
Standby	-	-
Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige	0,8	20
Netzwerk-Standby	-	-

*: Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus, den Aus-Modus oder den Netzwerk-Standby wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet.

¡Bienvenido!

Estimado cliente,

Gracias por elegir el producto Beko . Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el producto.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de usuario. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

AVISO

Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tabla de contenidos

1 Instrucciones de Seguridad.....	52	5.3 Ajustes.....	76
1.1 Uso Previsto.....	52	6 Información general sobre la cocina	79
1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas	52	6.1 Advertencias generales sobre la cocción en el horno	79
1.3 Seguridad Eléctrica	53	6.1.1 Pasteles y alimentos para el horno	80
1.4 Seguridad en Transporte	55	6.1.2 Carne, pescado y aves de corral	83
1.5 Seguridad en la instalación.....	56	6.1.3 Parrilla.....	84
1.6 Seguridad de uso.....	56	6.1.4 Función de fritura poco profunda o sin aceite	85
1.7 Avisos de temperatura.....	57	6.1.5 Alimentos de prueba.....	86
1.8 Uso de accesorios.....	57	7 Mantenimiento y limpieza	88
1.9 Seguridad en la cocción.....	58	7.1 Información General de Limpieza.	88
1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	59	7.2 Limpieza de los accesorios	89
1.11 Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis)	59	7.3 Limpieza del panel de control.....	89
2 Instrucciones medioambientales....	60	7.4 Limpiar el interior del horno (área de cocción).....	90
2.1 Directiva de Residuos.....	60	7.5 Autolimpieza a alta temperatura ..	90
2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho.....	60	7.6 Limpieza de la puerta del horno ...	92
2.2 Información de Embalaje.....	60	7.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno.....	93
2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía	60	7.8 Limpieza de la lámpara del horno	93
3 Su aparato	62	8 Solución de problemas.....	95
3.1 Información de Producto	62		
3.2 Panel de control del producto Introducción y uso	62		
3.2.1 Panel de control.....	63		
3.2.2 Introducción del panel de control del horno	63		
3.3 Funciones de funcionamiento del horno	64		
3.4 Accesorios del Producto.....	65		
3.5 Uso de los accesorios del producto	66		
3.6 Especificaciones Técnicas	68		
4 Primer uso	69		
4.1 Primer ajuste del temporizador	69		
4.2 Limpieza inicial.....	69		
5 Uso del horno.....	70		
5.1 Información general sobre el uso del horno	70		
5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno	70		



1 Instrucciones de Seguridad

ES

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- En caso de entregar el producto a otra persona para su uso personal o vender de segunda mano, también se debe entregar el manual de usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni sustituya ningún componente del producto a menos que esté expresamente indicado en el manual del usuario.

- No realice modificaciones técnicas en el producto.



1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
- El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
- Este producto no se debe utilizar para el calentamiento de platos, ni para secar colgando toallas o ropa en el asa.



1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este producto puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales poco desarrolladas o que

- carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisadas o capacitadas sobre el uso seguro y los peligros del producto.
- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento del producto no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este producto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos niños), a menos que estén bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el producto.
- Los productos eléctricos son peligrosos para los niños y las mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar con el producto, subirse a él ni entrar en él.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el producto.
- **ADVERTENCIA** Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Mantenga el producto alejado de los niños.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones y asfixia.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque objetos pesados sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Esto puede provocar que el horno se vuelque o dañe las bisagras de la puerta.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:
 1. Desconecte el enchufe de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
 2. Corte el cable de alimentación y desconéctelo junto con el enchufe del producto.
 3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
 4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.



1.3 Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato

- sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.
 - Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
 - Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
 - (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
 - No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
 - Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
 - La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con la superficie posterior del producto. De lo contrario, podría dañarse.
 - No atasques los cables eléctricos en la puerta del horno y no los pases sobre superficies calientes. De lo contrario, el aislamiento de los cables puede fundirse y provocar un incendio como resultado de un cortocircuito.
 - Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.
 - No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
 - En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.

- Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
- Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.
- **ADVERTENCIA** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.

Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:

- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.

- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.



1.4 Seguridad en Transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.
- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No ponga objetos sobre el aparato. Transporte el aparato en posición vertical.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.

1.5 Seguridad en la instalación

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Evite utilizar materiales aislantes del calor para recubrir el interior de los muebles que se vayan a instalar.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.

- Con el fin de evitar el sobrecalentamiento, la instalación del producto no se debe realizar detrás de cubiertas decorativas.
- En caso de que detrás de la zona de instalación designada para el producto haya una manguera/tubería de gas o una tubería de agua de plástico, es imprescindible garantizar que no haya contacto entre el producto y estas tuberías de suministro. De lo contrario, la manguera/tubo podría aplastarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.

1.6 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en

contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.

- No utilice el producto si el cristal de la puerta delantera está desmontado o agrietado. En caso contrario, corre el riesgo de sufrir lesiones y daños al medio ambiente.
- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el producto, no cuelgue toallas, guantes o tejidos similares en el mango.
- Las bisagras de la puerta del producto se mueven al abrir y cerrar la puerta y pueden atascarse. Al abrir/cerrar la puerta, no sujete la pieza con las bisagras.

1.7 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se de-

be tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.

- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- Mantenga la distancia al abrir la puerta del horno durante o al final de la cocción. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos.
- Durante el funcionamiento, el producto está caliente. Se debe tener cuidado para evitar tocar las partes calientes, el interior del horno y los elementos de calentamiento.
- Para manipular el producto siempre utilice guantes de horno resistentes al calor.

1.8 Uso de accesorios

- Es importante utilizar adecuadamente los accesorios suministrados con el producto. Para obtener información detallada, consulte el apartado "Uso de accesorios del producto".
- Después de introducir completamente los accesorios en el espacio de cocción, cierre la

puerta del horno, ya que de lo contrario podrían golpear el cristal de la puerta y dañarlo.



1.9 Seguridad en la cocción

- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.
 - Los restos de alimentos presentes en la zona de cocción, como el aceite, pueden inflamarse. Limpie estos residuos antes de cocinar.
 - Peligro de intoxicación alimentaria: No deje la comida en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
 - No caliente en el horno latas cerradas ni tarros de cristal. La presión que se acumularía en la lata/jarra podría hacerla estallar.
 - Cuando el horno esté en uso, NUNCA coloque bandejas para hornear, platos ni papel de aluminio directamente sobre la base. La acumulación de calor podría dañar la base e incluso el gabinete o el piso de la cocina.
- Tenga en cuenta las siguientes precauciones cuando utilice papel de pergamino graso o materiales similares:
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado.
 - Con el fin de evitar el riesgo de contacto con las resistencias del horno y de obstrucción del flujo de aire caliente, quite las partes sobrantes de papel sulfurizado que cuelguen de los accesorios o recipientes. No utilice papel sulfurizado a temperaturas de horno superiores a la temperatura máxima de uso especificada por el fabricante. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.
 - No lo ponga encima de los accesorios durante el precalentamiento.
 - Para evitar que el material salga volando debido a la circulación de aire en el interior del horno, presione siempre con un plato u objeto similar.
 - Cubra únicamente la superficie necesaria dentro de la bandeja.

- La bandeja debe limpiarse después de cada uso y debe sustituirse el papel sulfurizado o materiales similares utilizados en la bandeja. En caso contrario, los líquidos que goteen sobre la bandeja pueden provocar humo o incluso provocar llamas.
- Al abrir la tapa del producto se genera un flujo de aire. El papel sulfurizado puede entrar en contacto con los elementos calefactores e inflamarse.
- Al usar la parrilla de alambre, se debe colocar una bandeja en la rejilla inferior. En caso contrario, la grasa de los alimentos y otros componentes que gotean sobre el fondo del horno pueden crear humo denso y provocar llamas.
- Cierre la puerta del horno durante el asado. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. No coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.



1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.



1.11 Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis)

- Durante la autolimpieza, las superficies se calientan más que en el uso estándar. Mantenga a los niños alejados.
- ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras! No toque el aparato durante la autolimpieza y mantenga a los niños alejados del aparato. Espere al menos 30 minutos antes de quitar el residuo.

- Durante la autolimpieza, el humo se liberará debido a la quema de residuos de alimentos. Ventile bien la cocina durante el proceso de limpieza.
- Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso. Retire todos los accesorios y utensilios de cocina del horno. Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno.
- Si hay una placa de cocción sobre su horno, no accione la placa de cocción durante la prolysis.

2 Instrucciones medioambientales

2.1 Directiva de Residuos

2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

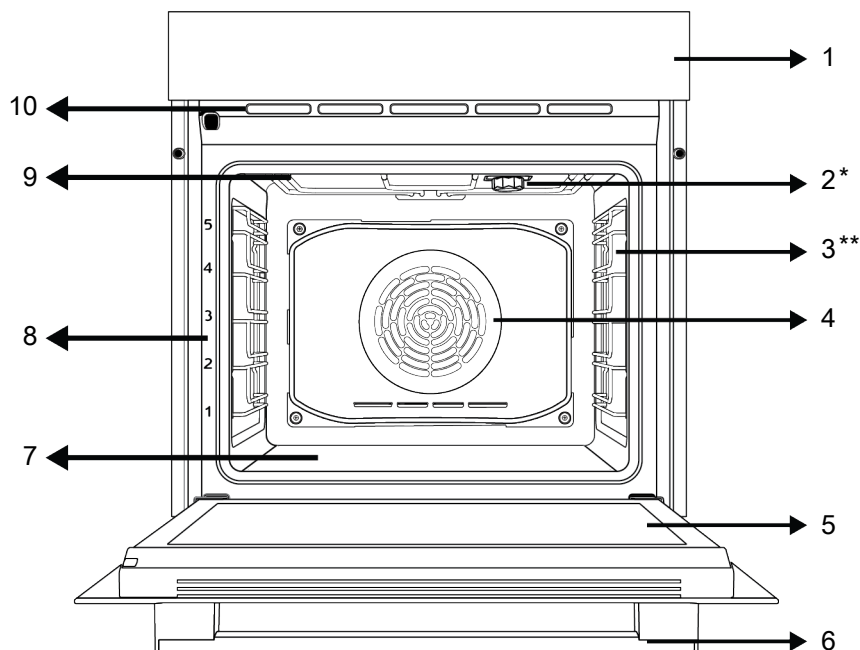
- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual del usuario, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.

- Apague el producto de 5 a 10 minutos antes de la hora de finalización del horneado en horneados prolongados. Puede ahorrar hasta un 20% de electricidad utilizando el calor residual.
- Intente cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos cocinas en la rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.
- No abra la puerta del horno durante la cocción en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador". Si no se abre la puerta, la temperatura interna se optimiza para ahorrar energía en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador", y esta temperatura puede diferir de la que se muestra en la pantalla.

3 Su aparato

3.1 Información de Producto

ES



1 Panel de control

3 Estantes de rejilla

5 Puerta

7 Calentador inferior (bajo la placa de acero)

9 Calefacción superior

2 Cordero

4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)

6 Mango

8 Posiciones de estante

10 Los agujeros de ventilación

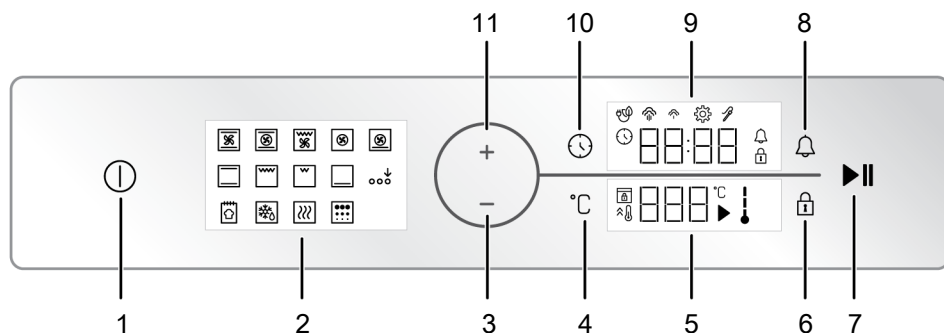
* Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una lámpara, o que el tipo y la ubicación de la lámpara difieran de la ilustración.

** Varía según el modelo. Es posible que su producto no esté equipado con una rejilla. En la imagen, se muestra como ejemplo un producto con rejilla.

3.2 Panel de control del producto Introducción y uso

En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

3.2.1 Panel de control



- | | |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Tecla de encendido/apagado | 2 Pantalla de la función |
| 3 Tecla de disminución | 4 Tecla de ajuste de la temperatura |
| 5 Zona del indicador de temperatura | 6 Llave de bloqueo de teclas |
| 7 Tecla de inicio/parada de cocción | 8 Tecla de alarma |
| 9 Área del indicador de tiempo/duración | 10 Tecla de tiempo y ajustes |
| 11 Tecla de aumento | |

Si hay pomo(s) que controla(n) su producto, en algunos modelos este(s) pomo(s) puede(n) estar de forma que salga(n) cuando se empuja(n) (pomos enterrados). Para los ajustes que se hagan con estas perillas, primero se empuja la perilla correspondiente hacia adentro y se saca la perilla. Después de realizar el ajuste, vuelva a introducirlo y coloque el mando.

3.2.2 Introducción del panel de control del horno

Indicador de la temperatura interior del horno

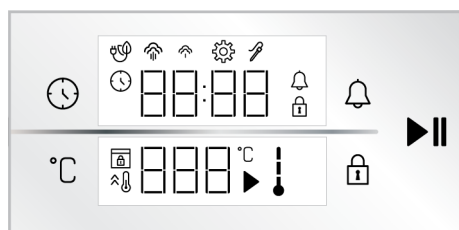
Puede entender la temperatura interior del horno a partir del símbolo de temperatura interior en la pantalla. Cuando se inicia la cocción, el símbolo se ve en la pantalla y cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura ajustada, cada nivel del símbolo se ilumina.

Pantalla de la función

Las funciones de trabajo de su horno se encuentran en la pantalla de funciones de su horno. Cada función se activa tocándola. Todas las funciones localizadas en la pan-

talla son esquemáticas, pueden no estar presentes en su aparato. Las funciones de su producto se describen en la sección titulada "Funciones de funcionamiento del horno".

Zonas indicadoras:









Teclas :




- : Tecla de tiempo y ajustes
- : Tecla de ajuste de la temperatura
- : Llave de bloqueo de teclas
- : Tecla de alarma
- : Tecla de inicio/parada de cocción



Área del indicador de tiempo/duración :

- : Símbolo de tiempo de cocción/hora del día
- : Símbolo de la alarma

-  : Símbolo de configuración
 -  : Símbolo de bloqueo de teclas
 -  : Símbolo de cocción con eco-ventilador
 -  : Símbolo de vapor de bajo nivel *
 -  : Símbolo de vapor de alto nivel *
 -  : Símbolo de la sonda de carne *
- * Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.








Zona del indicador de temperatura :









-  : Símbolo de cocción
-  : El símbolo de la temperatura
-  : Símbolo de temperatura en el horno

-  : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
 -  : Símbolo de bloqueo de la puerta *
- * Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

3.3 Funciones de funcionamiento del horno

En la tabla de funciones, se muestran las funciones operativas que se pueden utilizar en el horno y las temperaturas más altas y más bajas que se pueden ajustar para estas funciones. El orden de los modos de funcionamiento mostrados aquí puede diferir de la disposición de el aparato.

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Operando con el ventilador	-	El horno no se calienta. Sólo funciona el ventilador (en la pared trasera). Los alimentos congelados con gránulos se descongelan lentamente a temperatura ambiente, los alimentos cocinados se enfrían. El tiempo necesario para descongelar una pieza entera de carne es más largo que para los alimentos con granos.
	Calentamiento superior e inferior	40-280	La comida se calienta por arriba y por abajo al mismo tiempo. Indicado para tartas, pasteles o tartas y guisos en moldes para horno. La cocción se realiza con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior	40-220	Solo está encendida la calefacción inferior. Es adecuado para alimentos que necesitan dorar en la parte inferior.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	40-280	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento por ventilador / Airfry	40-280	El aire caliente calentado por el ventilador calefactor se distribuye igual y rápidamente por todo el horno con el ventilador. Es adecuado para cocinar en varias bandejas a diferentes niveles de estantes. Gracias al aire rápidamente distribuido por esta función, podrá realizar frituras poco profundas o sin aceite. Para obtener información detallada, consulte la sección "Airfry".
	Calefacción «eco» por ventilador	160-220	Para ahorrar energía, puede utilizar esta función en lugar de utilizar "Calentamiento por ventilador" en el rango de 160-220°C. Pero, el tiempo de cocción será ligeramente mayor. El uso de esta función se explica en el apartado "Funcionamiento de la unidad de control del horno".
	Función para pizzas	40-280	El calentador inferior y la calefacción del ventilador funcionan. Es adecuado para cocinar pizza.

	Función "3D"	40-280	Se activan las funciones de calefacción superior, calefacción inferior y calefacción por ventilador. Cada lado del producto a cocinar se cocina por igual y rápidamente. La cocción se realiza con una sola bandeja.
	Parrilla baja	40-280	La pequeña parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.
	Parrilla completa	40-280	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Parrilla completa asistida por ventilador	40-280	El aire caliente calentado por la parrilla grande se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Mantener caliente	40-100	Se utiliza para mantener la comida a una temperatura lista para su uso durante mucho tiempo.
	Función de pan	-	Se utiliza para hornear pan. La temperatura y el tiempo ajustados no pueden modificarse.
	Activación de la función extra	-	Se utiliza para activar funciones de funcionamiento que no aparecen al inicio en la pantalla de funciones.
	Pirólisis	-	Se utiliza para la autolimpieza del horno a alta temperatura. Consulte las especificaciones en la sección de mantenimiento y limpieza para esta función.

3.4 Accesorios del Producto

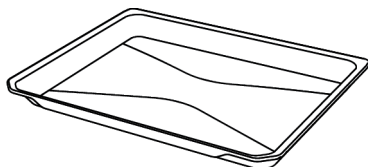
Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en manual del usuario no estén disponibles en el aparato.



Las bandejas del interior de su aparato pueden deformarse con el efecto del calor. Esto no afecta a la funcionalidad. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.

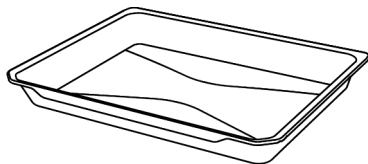
Bandeja estándar

Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.



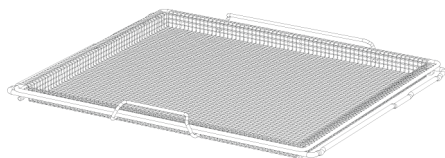
Bandeja honda

Se utiliza para pasteles, fritura de grandes trozos, comida jugosa o para la recogida de aceites que fluyen al asar.



Parrilla para freír (Airfry)

Se utiliza para freír alimentos a poca profundidad o sin aceite.

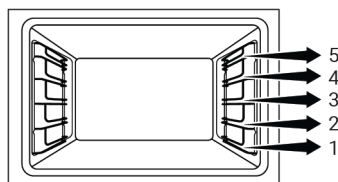


3.5 Uso de los accesorios del producto

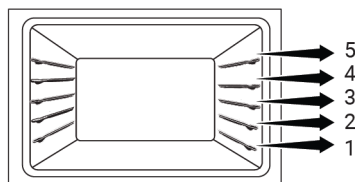
Estantes de cocina

Hay 5 niveles de posición de los estantes en el área de cocción. También puede ver el orden de los estantes en los números del marco frontal del horno.

En los modelos con estantes de alambre :



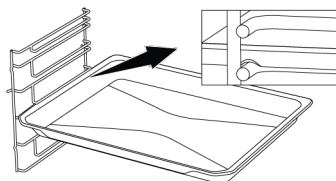
En los modelos sin estantes de alambre :



Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

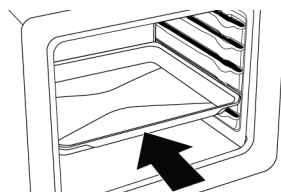
En los modelos con estantes de alambre :

También es crucial colocar correctamente las bandejas en los estantes laterales de alambre. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la bandeja debe estar fijada en el zócalo de parada de la parrilla de alambre. No debe pasar por encima del punto de parada para entrar en contacto con la pared trasera del horno.



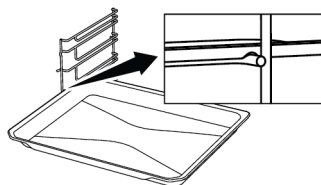
En los modelos sin estantes de alambre :

También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



Función tope de bandejas - En los modelos con estantes de alambre

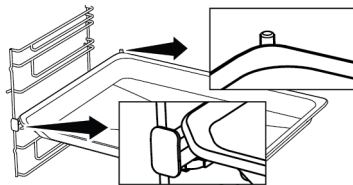
También hay una función de parada para evitar que la bandeja se salga de la bandeja de alambre. Mientras retira la bandeja, suéltela de la toma trasera de parada y tire de ella hacia usted hasta que llegue a la parte delantera. Debe pasar por encima de este punto de parada para eliminarlo por completo.



Colocación correcta de la parrilla y la bandeja en las guías telescópicas-En modelos con estantes de alambre y modelos telescópicos

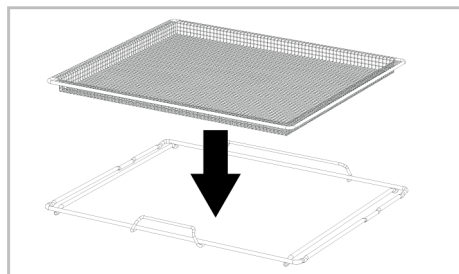
Gracias a las guías telescópicas, podrá colocar o sacar las bandejas o la parrilla fácilmente. Cuando utilice bandejas y parrillas de alambre con el riel telescópico, debe tener cuidado de que los pasadores de la parte delantera y trasera de los rieles telescó-

picos, descansen contra los bordes de la parrilla y la bandeja (como se muestra en la figura).

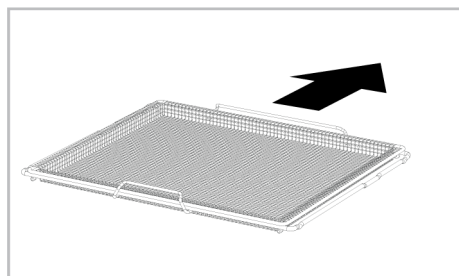


Uso de la parrilla para freír (Airfry) usage

La parrilla para freír se compone de dos piezas como son la cesta de alambre y el marco de alambre donde se colocará la cesta. La cesta de alambre se coloca sobre el marco de alambre de forma entrelazada. Después de colocar la parte trasera, ponga la cesta de alambre dentro de las asas del marco de alambre estirando un poco la parte delantera. Y retire la cesta de alambre estirando el asa delantera del armazón de alambre.



Coloque la parrilla en el horno de modo que su asa corta quede hacia delante.



3.6 Especificaciones Técnicas

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	595 /594 /567
Dimensiones de la instalación del horno (altura / anchura / profundidad) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Tensión/Frecuencia	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo total de energía (kW)	3,3
Tipo de horno	Horno multifuncional

Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay).

La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador , 2-Calentamiento por ventilador , 3-Parrilla baja asistida por ventilador , 4-Calentamiento superior e inferior.

Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay).

La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador , 2-Calentamiento por ventilador , 3-Parrilla baja asistida por ventilador , 4-Calentamiento superior e inferior.



Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.



Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.




Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

4 Primer uso

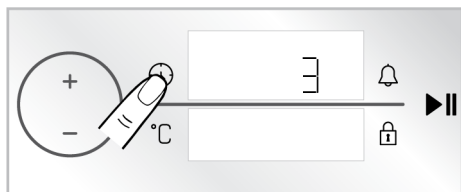
Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

4.1 Primer ajuste del temporizador


i Ajuste siempre la hora del día antes de utilizar su horno. Si no lo programa, no podrá cocinar en algunos modelos de horno.

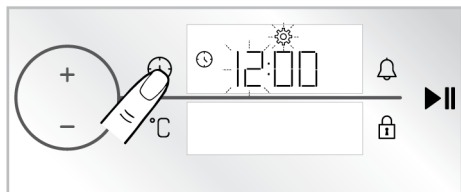
1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla  durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.


⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Una vez finalizada la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.




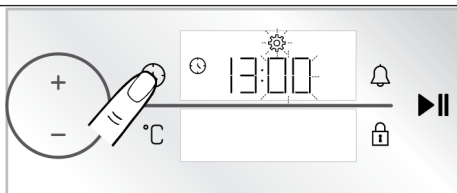
2. Toque la tecla  una vez para activar el campo del temporizador.


⇒ El campo del temporizador y el símbolo  parpadean en la pantalla del temporizador/duración.




3. Ajuste la hora del día tocando las teclas **+/-** y active el campo de los minutos tocando la tecla  una vez.

⇒ El campo de minutos y el símbolo  parpadean en la pantalla del temporizador/duración.



4. Toque las teclas **+/-** para ajustar los minutos. Confirme el ajuste tocando la tecla  una vez.

⇒ La hora del día está ajustada y el símbolo  se ilumina continuamente.

i Si no se realiza el primer ajuste del temporizador, la hora del día comienza a partir de la hora ajustada en el proceso de producción. Más adelante podrá cambiar el ajuste de la hora del día como se describe en la sección "Ajustes".

i En caso de un corte de energía prolongado, el ajuste de la hora del día se cancela. Se debe volver a poner en marcha.

4.2 Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno suministrados con el producto.
3. Haga funcionar el producto durante 30 minutos y luego, apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
4. Al utilizar el aparato, seleccione la temperatura más alta y la función de todos los calentadores del aparato. Véase "Funciones del horno". Puede aprender a manejar el horno en la siguiente sección.
5. Espere a que el horno se enfríe.
6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

Antes de utilizar los accesorios:

Limpie los accesorios que retire del horno con agua detergente y una esponja de limpieza suave.

NOTICE: Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

5 Uso del horno

5.1 Información general sobre el uso del horno

Ventilador de refrigeración (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.)

El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse. El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente

20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.

La luz del horno

La iluminación del horno se enciende cuando el horno comienza a hornear. En algunos modelos, la iluminación está encendida durante la cocción, mientras que en otros se apaga después de un tiempo determinado.


Si se abre la puerta del producto mientras el horno está en funcionamiento o en posición cerrada, la iluminación del horno se enciende automáticamente.

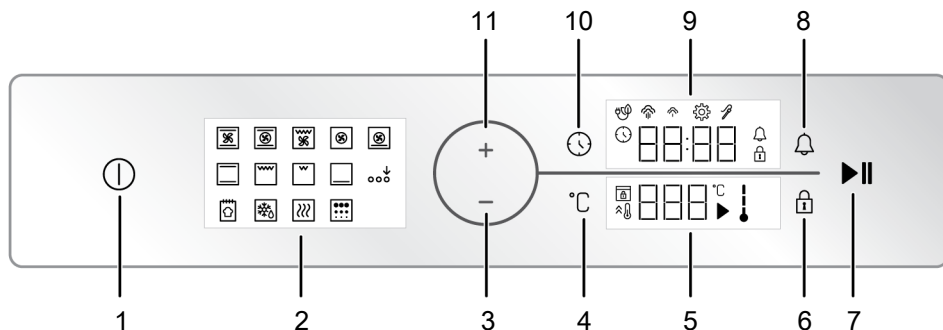
5.2 Funcionamiento de la unidad de control del horno

Advertencias generales para la unidad de control del horno

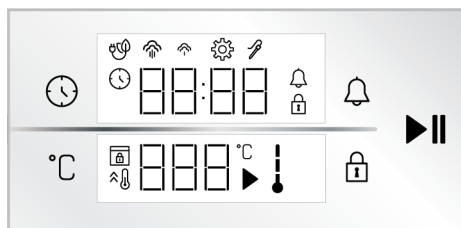
- El tiempo máximo que se puede ajustar para el proceso de horneado es de 5:59 horas. En la función de mantener caliente, este tiempo es de 23:59 horas. En caso de un corte de energía, se cancelan los tiempos de cocción y de horneado preestablecidos.
- Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Es necesario guardar los ajustes

realizados, ya sea tocando la tecla correspondiente en la descripción o esoperando un poco de tiempo.

- Si el tiempo de cocción está ajustado cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.
- Si el ajuste de precalentamiento rápido está activo en la unidad de control, el símbolo  aparece en la pantalla cuando se empieza a hornear y el horno alcanza la temperatura que se ha ajustado para hornear rápidamente. Para el ajuste de precalentamiento rápido, consulte la sección "Ajustes".



- | | |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Tecla de encendido/apagado | 2 Pantalla de la función |
| 3 Tecla de disminución | 4 Tecla de ajuste de la temperatura |
| 5 Zona del indicador de temperatura | 6 Llave de bloqueo de teclas |
| 7 Tecla de inicio/parada de cocción | 8 Tecla de alarma |
| 9 Área del indicador de tiempo/duración | 10 Tecla de tiempo y ajustes |
| 11 Tecla de aumento | |



Teclas :

- : Tecla de tiempo y ajustes
- : Tecla de ajuste de la temperatura
- : Llave de bloqueo de teclas
- : Tecla de alarma

: Tecla de inicio/parada de cocción

Área del indicador de tiempo/duración :

- : Símbolo de tiempo de cocción/hora del día
- : Símbolo de la alarma
- : Símbolo de configuración
- : Símbolo de bloqueo de teclas
- : Símbolo de cocción con eco-ventilador
- : Símbolo de vapor de bajo nivel *
- : Símbolo de vapor de alto nivel *
- : Símbolo de la sonda de carne *

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Zona del indicador de temperatura :

- : Símbolo de cocción
- : El símbolo de la temperatura
- : Símbolo de temperatura en el horno
- : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
- : Símbolo de bloqueo de la puerta *

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.


Encender el horno

1. Encienda el horno tocando la tecla "⏻".

⇒ Después de encender el horno, la primera función de funcionamiento se muestra en la pantalla. La función de funcionamiento, la temperatura, el tiempo de cocción y la alarma pueden ajustarse cuando la pantalla está en este estado.


Si no se realiza ningún ajuste en esta pantalla, el horno se apaga en aproximadamente 5 minutos y se muestra la hora del día en la pantalla.

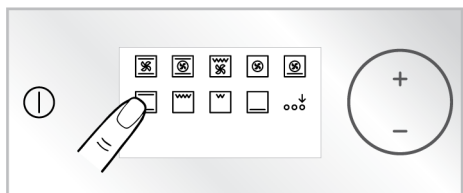
Apagar el horno


Apague el horno tocando la tecla . La hora del día se muestra en la pantalla.

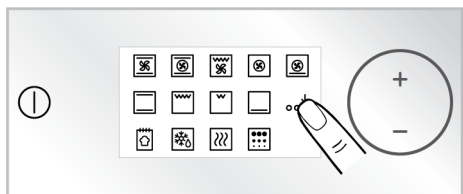
Horneado manual seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento del horno




Puede cocinar haciendo un control manual (en su propio control) sin ajustar el tiempo de cocción seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas para su comida. En las imágenes se muestra, por ejemplo, la función "Alt-üst_istma" y los ajustes de 180 °C.

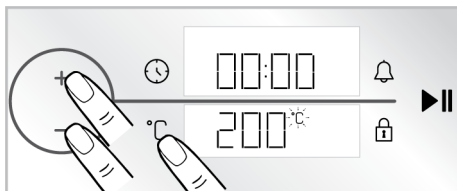
1. Encienda el horno tocando la tecla .
2. Toque la función de funcionamiento que desee activar en la pantalla de funciones.




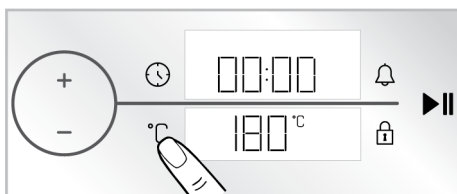
3. Si la función que desea activar no se encuentra entre las funciones de funcionamiento que aparecen en primer lugar en la pantalla de funciones, puede activar las funciones de funcionamiento de la fila inferior tocando .




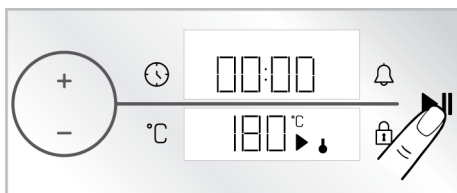
4. La temperatura predefinida para la función operativa seleccionada aparece en la pantalla. Toque la tecla  para modificar la temperatura.
 - ⇒ El símbolo parpadea en el indicador de temperatura.
5. Ajuste la temperatura de cocción deseada tocando las teclas /





6. Confirme la temperatura ajustada tocando la tecla .
 - ⇒ El símbolo se enciende de forma permanente en la pantalla de temperatura.



7. Después de ajustar la función operativa y la temperatura, toque la tecla  para iniciar el horneado.



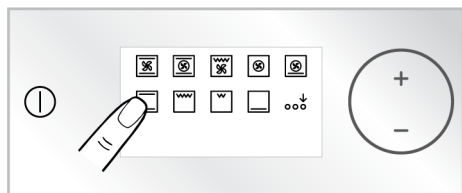
- ⇒ Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y la temperatura seleccionadas. En la pantalla de temperatura, se muestran los símbolos  y . El tiempo de cocción comienza a contar en la pantalla. A medida que la temperatura del interior del horno al-

canza la temperatura establecida, cada etapa del símbolo de temperatura del horno se iluminará. El horno no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Tiene que controlar la cocción y apagarla usted mismo. Cuando el horneado se haya completado, toque la tecla ►|| para finalizar el horneado o toque la tecla ⓘ para apagar el horno completamente.

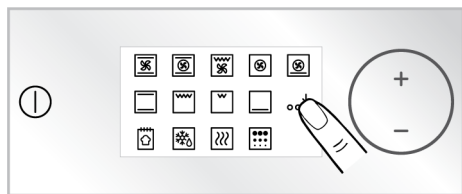
Hornear ajustando el tiempo de cocción;

Puede hacer que el horno se apague automáticamente al final del tiempo seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas para sus alimentos y ajustando el tiempo de cocción en el temporizador. Como ejemplo, en las imágenes se muestra la función "Alt-üst_istma", los ajustes de 180 °C y el tiempo de cocción de 45 minutos.

1. Encienda el horno tocando la tecla ⓘ.
2. Toque la función de funcionamiento que desee activar en la pantalla de funciones.



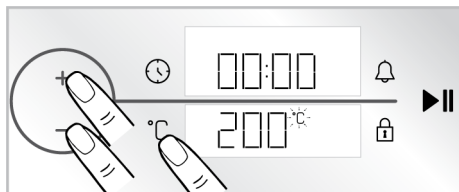
3. Si la función que desea activar no se encuentra entre las funciones de funcionamiento que aparecen en primer lugar en la pantalla de funciones, puede activar las funciones de funcionamiento de la fila inferior tocando ⓘ.



4. La temperatura predefinida para la función operativa seleccionada aparece en la pantalla. Toque la tecla para modificar la temperatura.

⇒ El símbolo parpadea en el indicador de temperatura.

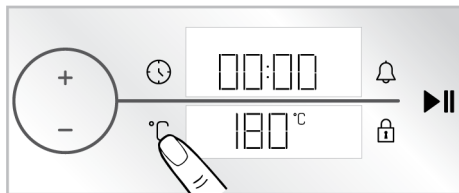
5. Ajuste la temperatura de cocción deseada tocando las teclas /.



- i** Si cambia la función de funcionamiento después de haber modificado la temperatura preajustada de la función de funcionamiento, en la pantalla se mostrará la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura seleccionada no se encuentra entre el rango de temperatura de la función operativa seleccionada, se mostrará la temperatura más alta para esa función operativa.

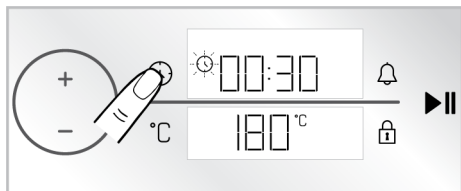
6. Confirme la temperatura ajustada tocando la tecla °C.

⇒ El símbolo se enciende de forma permanente en la pantalla de temperatura.



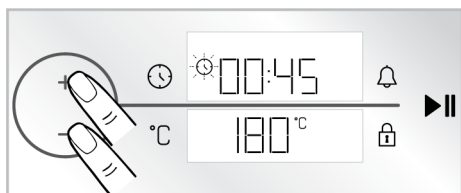
7. Toque la tecla una vez para el tiempo de cocción.

⇒ El valor de 30 minutos ajustado aparece en la pantalla del temporizador/duración y el símbolo parpadea.



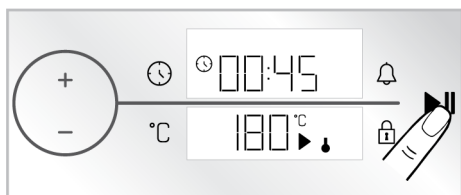
- i** Para ajustar el tiempo de cocción rápidamente, puede activar el tiempo de cocción como 30 minutos pulsando el mando de control del horno o tocando la tecla después de que la función de funcionamiento y la temperatura estén ajustadas, y puede cambiar el tiempo girando el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda.

8. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas / . Confirme el ajuste tocando la tecla



- i** El tiempo de horneado aumenta en 1 minuto en los primeros 15 minutos y en 5 minutos después de 15 minutos.

9. Una vez ajustado el bloqueo de teclas, si se toca cualquier tecla o se pulsa el mando de control del horno, aparecen en la pantalla "Bloqueado" y el símbolo y se escucha una señal acústica.



- ⇒ Su horno comienza a funcionar inmediatamente a la función y temperatura seleccionadas y la cuenta atrás del tiempo de cocción aparece en la pantalla. En la pantalla de

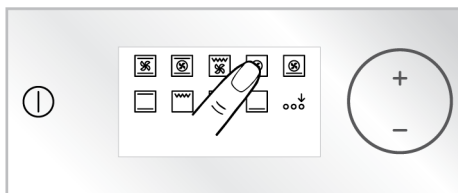
temperatura, se muestran los símbolos y . A medida que la temperatura del interior del horno alcanza la temperatura establecida, cada etapa del símbolo de temperatura del horno se iluminará. Cuando se completa el tiempo de cocción, aparece el texto "Fin" en la pantalla de temperatura, el temporizador emite una advertencia audible y la cocción se detiene.

10. La advertencia suena durante un minuto. Si toca la tecla mientras se emite el aviso acústico y se muestra el texto "Fin" en la pantalla de temperatura, el horno continúa funcionando indefinidamente. Apague el horno tocando la tecla
- ① Si se toca cualquier tecla que no sea ésta, el aviso sonoro se detiene.

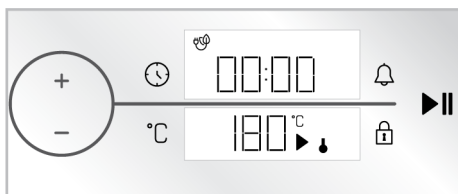
Calefacción «eco» por ventilador

Para ahorrar energía, puede utilizar esta función en lugar de utilizar "" en el rango de 160-220°C. Pero; el tiempo de cocción será ligeramente más largo.

1. Encienda el horno tocando la tecla "".
2. Toque y mantenga la función de operación "" en la pantalla de funciones durante 3 segundos.



- ⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Cuando termina la cuenta atrás, aparece el símbolo en la pantalla del temporizador/duración y se activa la función "".



3. Puede cambiar la temperatura establecida y ajustar el tiempo de horneado como se ha descrito en los apartados anteriores. A continuación, puede empezar a hornear.

⇒ En el modo "", la lámpara se enciende más corto que la otra función de horneado debido al ahorro de energía mientras se hornea.

Función de pan

Su horno tiene un "" definido específicamente para la elaboración de pan. Los ajustes de temperatura y tiempo de la función son inalterables.

Ingredientes

- 500 g de harina
- 15 g de azúcar
- 10 g de levadura instantánea
- 10 g de aceite de girasol
- 8 g de sal
- 300 ml de agua (35°C)

Para la parte superior de la masa

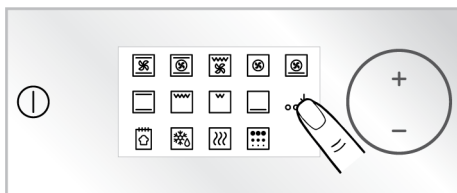
- 2 cucharaditas de aceite de girasol

Preparación

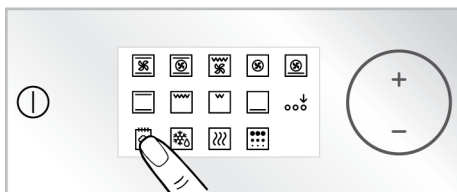
1. Tamice la harina en un recipiente profundo. Añada el azúcar a la harina y mézclela de forma homogénea.
2. Haga un pozo en el centro de la harina, añada la levadura, la sal y el aceite de girasol. El agua caliente se vierte gradualmente, empezando por los lados del recipiente.
3. Amasar la masa a mano o en una amasadora durante unos 10-15 minutos.
4. Gire la masa amasada varias veces con la mano y colóquela en un recipiente. Aplique 1 cucharadita de aceite de girasol sobre la masa y cúbrala con film transparente para que entre en contacto con la masa.
5. Después de cubrir la masa con film transparente, cúbrala con un paño grueso y déjela fermentar a temperatura ambiente.

6. Ponga su masa, que ha sido fermentada durante 60 minutos, sobre la encimera y dóblela 4-5 veces para eliminar el aire de su interior. Aplique 1 cucharadita de aceite de girasol sobre la masa y cúbrala con film transparente para que entre en contacto con la masa. Deje que la masa suba otros 30 minutos a temperatura ambiente.

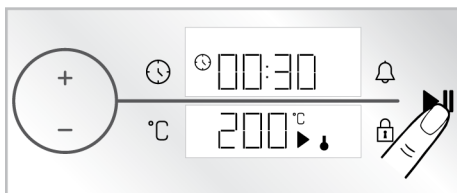
7. Coloque la bandeja del horno en el tercer estante de su horno.
8. Encienda el horno tocando la tecla "".
9. Active las funciones operativas de la fila inferior tocando el "Ek fonksiyon etkinleştirme" en la pantalla de funciones.



10. Toque "" en la pantalla de funciones.



11. Inicie la cocción tocando la tecla.



12. Al final del tiempo de cocción, se emite un aviso sonoro durante un minuto. Si se toca la tecla, el horno se apagará. Si se toca cualquier tecla que no sea ésta, el aviso sonoro se detiene.

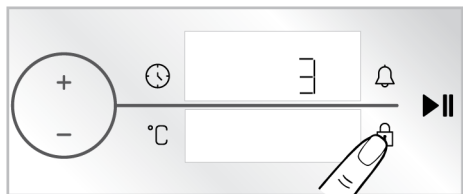
5.3 Ajustes

i La cuenta atrás de 3-2-1 se muestra en la pantalla en los menús o ajustes que deben activarse pulsando durante un periodo prolongado. Cuando la cuenta atrás expira, se activa el menú o ajuste correspondiente.

Activar el bloqueo de teclas

Utilizando la función de bloqueo de teclas, puede proteger la interferencia de la unidad de control.

1. Toque la tecla hasta que aparezca el símbolo en la pantalla del temporizador/duración.



- ⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Al finalizar la cuenta atrás, aparece el símbolo en la pantalla del temporizador/duración y se activa el bloqueo de teclas. Una vez ajustado el bloqueo de teclas, si se toca alguna tecla o se pulsa el mando del horno, el temporizador emite una señal acústica y el símbolo parpadea.



i Mientras el bloqueo de teclas está activado, no se pueden utilizar las teclas del mando. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de un corte eléctrico.


Desactivar el bloqueo de teclas

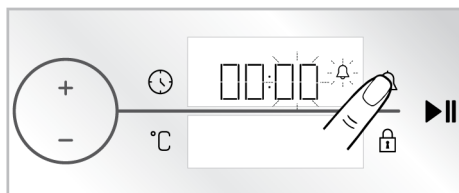
1. Toque la tecla hasta que aparezca el símbolo en la pantalla del temporizador/duración.
 - ⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Una vez finalizada la cuenta atrás, el símbolo desaparece en la pantalla del temporizador/duración y el bloqueo de teclas se desactiva.


Ajustar la alarma

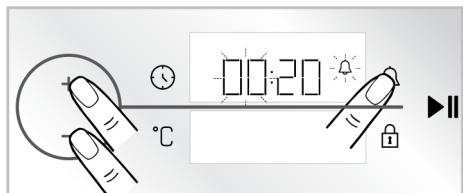
También puede utilizar la unidad de control del producto para cualquier aviso o recordatorio que no sea el de la cocción. El despertador no tiene ningún efecto sobre el funcionamiento del horno. Se utiliza para fines de advertencia. Por ejemplo, puede utilizar el reloj despertador cuando quiera girar los alimentos en el horno a una hora determinada. Tan pronto como la hora establecida haya expirado, el temporizador le da una advertencia sonora.

i El tiempo máximo de alarma puede ser de 23 horas y 59 minutos.

1. Toque la tecla  una vez para ajustar el período de alarma.
 - ⇒ El campo y el símbolo de los minutos comienzan a parpadear en la pantalla del temporizador/duración.



2. Ajuste primero los minutos tocando las teclas / y active el campo del temporizador tocando la tecla una vez.
3. Ajuste la hora tocando las teclas +/-. Toque la tecla  de nuevo para confirmar el ajuste.



⇒ En la pantalla del temporizador/duración, el símbolo se ilumina de forma continua y la hora de la alarma empieza a contar en la pantalla.

- Después de que la hora de alarma haya terminado, el símbolo 🔔 comienza a parpadear y le da una advertencia sonora.



Si la hora de alarma y el tiempo de cocción se ajustan al mismo tiempo, el tiempo más corto se muestra en la pantalla del temporizador/duración.

Apagar la alarma

- Al final del periodo de alarma, el aviso suena durante un minuto. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.

⇒ La advertencia sonora se ha detenido.

Si desea cancelar la alarma;

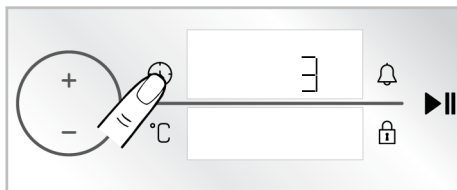
- Toque la tecla una vez para restablecer el periodo de alarma.
 - ⇒ El símbolo comienza a parpadear en la pantalla del temporizador/duración.
- Gire el mando del horno hacia la derecha/izquierda hasta que la hora de la alarma llegue a "00:00".

Ajuste del volumen

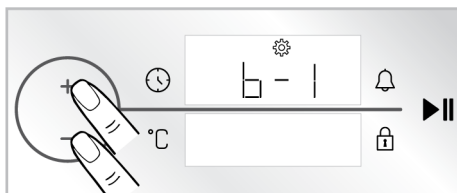
Puede ajustar el volumen de su unidad de control. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.

- Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.

⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Una vez finalizada la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

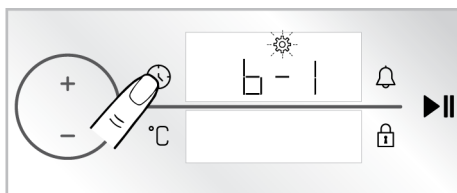


- Toque las teclas / hasta que aparezca "b-1" o "b-2" en la pantalla del temporizador/duración.



- Active el ajuste de volumen tocando la tecla 🕒 de nuevo.

⇒ El símbolo parpadea en la pantalla del temporizador/duración.



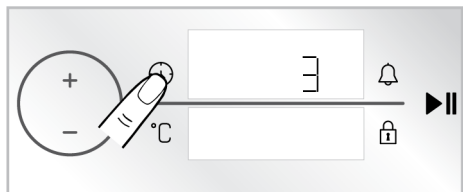
- Ajuste el tono deseado tocando las teclas / .
- Confirme el tono ajustado tocando de nuevo la tecla o pulsando una vez el mando del horno.

Ajuste del brillo de la pantalla

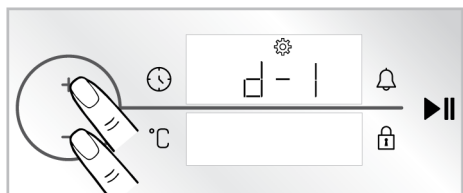
Puede cambiar el brillo de la pantalla de la unidad de control. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.


- Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.

- ⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Una vez finalizada la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

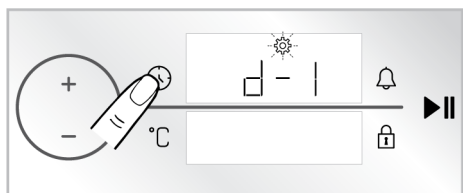


2. Toque las teclas / hasta que aparezca "d-1", "d-2" o "d-3" en la pantalla del temporizador/duración.



3. Active el ajuste de brillo tocando la tecla  de nuevo.

⇒ El símbolo parpadea en la pantalla del temporizador/duración.



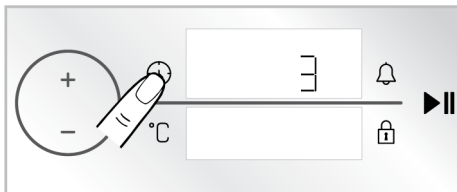
4. Ajuste el periodo deseado tocando las teclas **+/-**.
5. Confirme el brillo tocando de nuevo la tecla o pulsando una vez el mando del horno.

Ajustar la función de precalentamiento rápido (Booster)

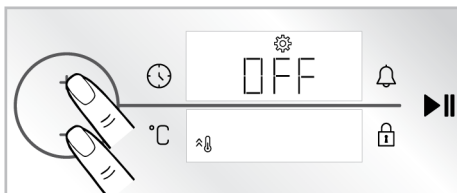
Puede hacer funcionar el horneado de su producto automáticamente con la función de precalentamiento rápido. Para ello, debe activar el ajuste de precalentamiento rápido. Su horno debe estar apagado para realizar este ajuste.

1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.

⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Una vez finalizada la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.

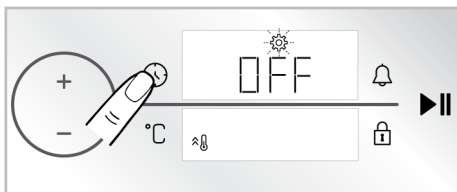


2. Toque los botones / hasta que aparezca el símbolo y "OFF" en la pantalla.

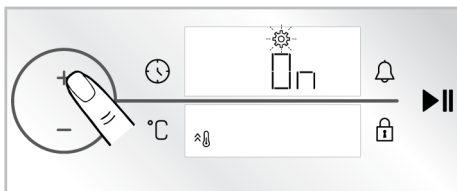


3. Active el ajuste de precalentamiento rápido (booster) tocando la tecla.

⇒ El símbolo parpadea en la pantalla del temporizador/duración.



4. Tocando la tecla "OFF" ajuste a "ON" en la pantalla.



5. Confirme el ajuste de precalentamiento rápido (booster) tocando de nuevo la tecla.

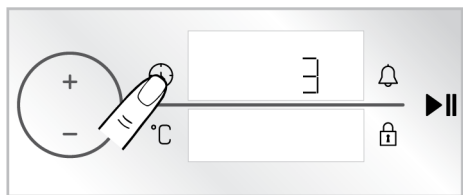
i Puede desactivar el ajuste de precalentamiento rápido con el mismo procedimiento. Girando el ajuste a "OFF" puede cancelar el ajuste de precalentamiento rápido.

Cambiar la hora del día

Para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,

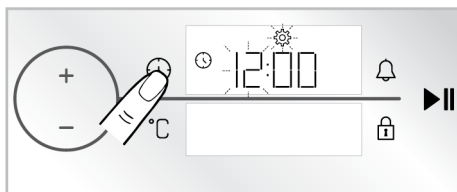
1. Con el horno apagado (mientras la hora del día aparece en la pantalla), toque la tecla durante unos 3 segundos para activar el menú de ajustes.

⇒ En la pantalla aparece una cuenta atrás de 3-2-1. Una vez finalizada la cuenta atrás, se activa el menú de ajustes.



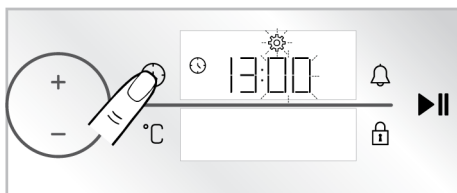
2. Toque la tecla una vez para activar el campo del temporizador.

⇒ El campo del temporizador y el símbolo parpadean en la pantalla del temporizador/duración.



3. Ajuste la hora del día tocando las teclas **+/-** y active el campo de los minutos tocando la tecla **⌚** una vez.

⇒ El campo de minutos y el símbolo **⚙️** parpadean en la pantalla del temporizador/duración.



4. Toque las teclas **+/-** para ajustar los minutos. Confirme el ajuste tocando la tecla **⌚** una vez.

⇒ Se ajusta la hora del día y el símbolo se ilumina de forma continua.

6 Información general sobre la cocina

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

Además, en esta sección se describen algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más adecuados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

6.1 Advertencias generales sobre la cocción en el horno

- Al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.
- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores del mueble debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.

- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados asegura que se obtenga el mejor rendimiento de la cocina. Tenga en cuenta siempre las advertencias e informaciones del fabricante para los utensilios de cocina externos que vaya a utilizar.
- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles sulfurados que se desbordan del recipiente pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar a la calidad del horneado. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para una buena cocción, coloque los alimentos en el estante correcto recomendado. No cambie la posición del estante durante la cocción.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y las superficies inferiores de los alimentos de pastelería no se doran uniformemente.
- Si utiliza papel de horno, puede observarse un pequeño dorado en la superficie inferior del alimento. En esta situación, es posible que tenga que prolongar el periodo de cocción unos 10 minutos.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios. Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.
- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.

6.1.1 Pasteles y alimentos para el horno

Información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar un utensilio de cocina externo, prefiera utensilios oscuros, antiadherentes y resistentes al calor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar utilizando utensilios de cocina en la parrilla de alambre, colóquelos en el centro de la parrilla de alambre, no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- El estado de cocción de los alimentos puede variar en función de la cantidad de alimentos y del tamaño de la olla.
- Si el pastel está demasiado seco, aumente la temperatura en 10°C y acorte el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, utilice una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 10°C.
- Si la parte superior de la tarta está quemada, colóquela en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.
- Si el interior del pastel está bien cocido, pero el exterior está pegajoso, utilice menos líquido, disminuya la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para la pastelería

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10 °C y acorte el tiempo de cocción. Humedezca las hojas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y mezcla de yogur.
- Si la masa se está cocinando lentamente, asegúrese de que el grosor de la que ha preparado no desborde la bandeja.
- Si la masa está dorada en la superficie pero el fondo no está cocido, asegúrese de que la cantidad de salsa que va a utilizar para la masa no es demasiado en el fondo de la masa. Para un dorado unifor-

me, intente repartir la salsa de manera uniforme entre las hojas de masa y la masa.

- Hornee su pastelería en la posición y la temperatura adecuadas según la tabla de cocción. Si la parte inferior aún no está lo suficientemente dorada, colóquela en un estante inferior para la próxima cocción.

ES

Tabla de cocción para alimentos de pastelería y horno

Sugerencias para hornear con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pastel en la bandeja	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	180	30 ... 45
Pastel en el molde	Molde para pasteles en la parrilla de alambre **	Calentamiento por ventilador	2	180	30 ... 40
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	3	150	25 ... 35
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	150	30 ... 40
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento por ventilador	2	150	35 ... 45
Galletas	Bandeja de repostería *	Calentamiento superior e inferior	3	170	25 ... 40
Galletas	Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	3	170	20 ... 30
Pastas	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	2	200	30 ... 40
Pastas	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	180	35 ... 45
Bollo	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	2	200	20 ... 35
Bollo	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	3	180	20 ... 30
Pan integral	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	200	30 ... 45
Pan integral	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	3	200	30 ... 40
Lasaña	Recipiente rectangular de vidrio/metal en la parrilla **	Calentamiento superior e inferior	2 o 3	200	30 ... 45

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 70
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento por ventilador	3	170	50 ... 65
Pizza	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	2	250	5 ... 15
Pizza	Bandeja estándar *	Función para pizzas	2	280	5 ... 10

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Sugerencias para cocinar con dos bandejas

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pequeños pasteles	2-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	2 - 4	150	25 ... 35
Galletas	2-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	2 - 4	170	25 ... 35
Pastas	1-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	1 - 4	180	40 ... 50
Bollo	2-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	2 - 4	180	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Tabla de cocción con función operativa "Calefacción «eco» por ventilador"

- No modifique el ajuste de la temperatura después de iniciar la cocción en la función "Calefacción «eco» por ventilador".

- No abra la puerta del horno durante la cocción en la función "Calefacción «eco» por ventilador". Si la puerta no se abre, la temperatura interna se optimiza para ahorrar energía, y esta temperatura puede diferir de la que se muestra en la pantalla.

- No precaliente en la función “Calefacción «eco» por ventilador”.

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	3	160	25 ... 35
Galletas	Bandeja estándar *	3	180	25 ... 35
Pastas	Bandeja estándar *	3	200	45 ... 55
Bollo	Bandeja estándar *	3	200	35 ... 45

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

6.1.2 Carne, pescado y aves de corral

Los puntos clave de la parrilla

- Sazonar con zumo de limón y pimienta antes de cocinar el pollo entero, el pavo y las piezas grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular entre 4 y 5 minutos de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.

- Una vez finalizado el tiempo de cocción, mantenga la carne en el horno durante aproximadamente 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.
- El pescado debe colocarse en el estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.
- Cocinar los platos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Tabla de cocción para carne, pescado y aves

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/ max, después 180 ... 190	60 ... 80
Jarrete de corde-ro (1,5-2 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	170	85 ... 110
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	15 mins. 250/ max, después 190	60 ... 80
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento por ventilador	2	200 ... 220	60 ... 80
Pollo frito (1,8-2 kg)	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Función "3D"	2	15 mins. 250/ max, después 190	60 ... 80

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pavo (5,5 kg)	Bandeja estándar *	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	1	25 mins. 250/ max, después 180 ... 190	150 ... 210
Pavo (5,5 kg)	Bandeja estándar *	Función "3D"	1	25 mins. 250/ max, después 180 ... 190	150 ... 210
Pescados	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	200	20 ... 30
Pescados	Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior.	Función "3D"	3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

6.1.3 Parrilla

La carne roja, el pescado y la carne de ave se doran rápidamente cuando se asan, mantienen una bonita corteza y no se secan. Los filetes de carne, las brochetas de carne, las salchichas, así como las verduras jugosas (tomates, cebollas, etc.) son especialmente adecuados para la parrilla.

Advertencias generales

- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.
- **Cierre la puerta del horno durante el asado. No asar nunca con la puerta del horno abierta. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!**

Los puntos clave de la parrilla

- Prepare alimentos de similar grosor y peso tanto como sea posible para la parrilla.
- Colocar las piezas a asar en la parrilla o en la bandeja de la parrilla distribuyéndolas sin exceder las dimensiones del calentador.
- Dependiendo del grosor de las piezas a asar, los tiempos de cocción indicados en la tabla pueden variar.
- Deslice la parrilla o la bandeja de la parrilla hasta el nivel deseado en el horno. Si está cocinando en la parrilla, deslice la bandeja del horno hasta el estante inferior para recoger los aceites. La bandeja del horno que va a deslizar debe tener un tamaño que cubra toda el área de la parrilla. Es posible que esta bandeja no se suministre con el producto. Ponga un poco de agua en la bandeja del horno para facilitar la limpieza.

Tabla de la parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pescados	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Trozos de pollo	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 cantidad	Parrilla	4	250	20 ... 30
Chuletas de cordero	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Bistec - (cubos de carne)	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Chuleta de ternera	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Gratén de verduras	Parrilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 4

Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.
Dé la vuelta a las piezas de comida después de la mitad del tiempo total de asado.

6.1.4 Función de fritura poco profunda o sin aceite

En la función "Airfry" puede realizar frituras poco profundas o sin aceite con aire caliente en el horno.

- Consulte la tabla de cocción recomendada para la función "Airfry".
- Utilice la parrilla para freír (Airfry) proporcionado con el producto para esta función.
- Para obtener un buen resultado de fritura, coloque los alimentos en la parrilla de manera que no queden superpuestos.

- Coloque una bandeja de horno en el estante inferior para recoger el aceite mientras fríe. Ponga dentro de la bandeja un papel de hornear resistente al calor o un material similar recomendado para el horno.
- En caso de no utilizar una bandeja en el estante inferior, las gotas de aceite u otras sustancias provenientes de los alimentos pueden provocar grandes humaredas e incluso llamas.
- Puede utilizar la función "Función "3D"" para acelerar el tiempo de precalentamiento. Cuando haya finalizado el precalentamiento, cambie a la función "Airfry".

Mesa de freír - "Airfry"

Comida	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)	Cantidad recomendada
Patata casera *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000
Patata congelada **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400
Muslo de pollo /Ala	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500
Pechuga de pollo	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700
Pollo entero	Airfry	3	15 mins. 250/max después 190	60 ... 80	1800-2000
Nuggets congelados **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000
Albóndigas	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 cantidad
Pescado entero	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 cantidad
Pescado crujiente congelado ** (Dedos de pescado)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500

Comida	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)	Cantidad recomendada
Pastelería congelada **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 (10-40 cantidad)
Pizza congelada **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 cantidad
Salchicha	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 cantidad
Mezcla de verduras	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000
Mollete	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 cantidad
Pimiento relleno	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 cantidad
* Mantener las patatas en agua durante 30 minutos, secalas y añadir entre ¼ y 1 cucharada de aceite.					
** Precalentar.					

6.1.5 Alimentos de prueba

- Los alimentos de esta tabla de cocción se preparan de acuerdo con la norma EN 60350-1 para facilitar las pruebas del aparato a los institutos de control.

Mesa de cocción para comidas de prueba

Sugerencias para hornear con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	140	20 ... 30
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	En los modelos con estantes de alambre :3 En los modelos sin estantes de alambre :2	140	15 .. 25
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
Pequeños pasteles	Bandeja estándar *	Calentamiento por ventilador	3	150	25 ... 35
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	150	30 ... 40

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Bizcocho	Molde redondo de 26 cm de diámetro con pinza sobre parrilla de alambre **	Calentamiento por ventilador	2	150	35 ... 45
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 70
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro de 20 cm de diámetro en la parrilla de alambre **	Calentamiento por ventilador	3	170	50 ... 65

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Sugerencias para cocinar con dos bandejas

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Pequeños pasteles	2-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	2 - 4	150	25 ... 35
Shortbread (galleta dulce)	2-Bandeja estándar * 4-Bandeja de repostería *	Calentamiento por ventilador	2 - 4	140	15 ... 25

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

*Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

**Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Albóndigas (ternera) - 12 cantidad	Parrilla	4	250	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 3

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.

Dé la vuelta a las piezas de comida después de la mitad del tiempo total de asado.

7 Mantenimiento y limpieza

7.1 Información General de Limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemem cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).
- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

Inox - superficies inoxidable

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

Superficies esmaltadas

- El horno debe enfriarse antes de limpiar la zona de cocción. La limpieza en superficies calientes puede crear un riesgo de incendio y dañar la superficie del esmalte.
- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Para manchas difíciles, puede usar un limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto. No utilice un limpiador externo para hornos. Si la superficie está muy sucia, humedézcala ligeramente y límpiela suavemente con un cepillo de cerdas suaves o un cepillo de alambre. Evite aplicar presión excesiva.

Superficies catalíticas

- Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo.
- Las paredes catalíticas tienen una superficie mate y porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben ser limpiadas.
- Las superficies catalíticas absorben el aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite, en este caso se recomienda reemplazar las piezas.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para raspar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Pueden dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

7.2 Limpieza de los accesorios

No introduzca los accesorios del producto en el lavavajillas, salvo que se indique lo contrario en el manual de instrucciones.

Limpieza de la parrilla para freír (Airfry)

Puede lavar la parte de la cesta de la parrilla de fritura en el lavavajillas. Se recomienda un lavado intensivo en la cesta inferior del lavavajillas para la cesta. El marco de alambre donde se inserta la cesta no es apto para ser lavado en el lavavajillas. Limpie el marco de alambre con detergente lavavajillas, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.

Tras utilizar Airfry puede aprovechar la función de limpieza fácil con vapor, si está disponible, a fin de limpiar fácilmente cualquier salpicadura de aceite en el interior.

7.3 Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.
- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.

- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

7.4 Limpiar el interior del horno (área de cocción)

Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

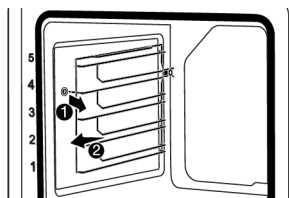
Limpiar las paredes laterales del horno

Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Superficies catalíticas" para obtener información.

Si su producto es un modelo con estantes de alambre, retire los estantes de alambre antes de limpiar las paredes laterales. A continuación, complete la limpieza como se describe en la sección "Información general sobre la limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

Para quitar los estantes de rejilla laterales:

1. Retire la parte delantera del estante de rejilla tirando de él en la pared lateral en la dirección opuesta.
2. Tire del estante de rejilla hacia usted para retirarlo completamente.



3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente.

7.5 Autolimpieza a alta temperatura

El horno está equipado con una función de pirólisis. El horno se calienta hasta una temperatura de aproximadamente 420-480 °C y arde hasta que la suciedad existente se convierte en cenizas. Puede generarse un fuerte humo. Proporcione una buena ventilación. La limpieza a alta temperatura debe realizarse después de aproximadamente cada 10 usos del horno.

Advertencias generales




¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

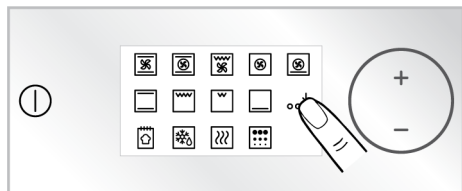
No toque el aparato durante la autolimpieza y mantenga a los niños alejados del aparato. Espere al menos 30 minutos antes de quitar el residuo.

- Antes de utilizar la función de pirólisis, retire todos los accesorios, el estante telescópico y los estantes laterales (si los hay). Si no se retira, los accesorios y los estantes laterales de alambre se dañarán.
- Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno. En la sección de accesorios se especifica si sus accesorios son a prueba de fuego o no. Si no se especifica, los accesorios no son resistentes a las altas temperaturas. Debe retirarse del horno antes de limpiarlo para evitar daños.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es muy delicada y se daña fácilmente. Si la junta de la puerta está dañada, sustitúyala por una nueva de un servicio técnico autorizado.

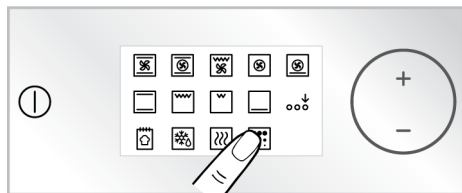
Para iniciar la función de pirólisis:

1. Retire todos los accesorios del interior del horno. En los modelos con estantes de alambre, recuerde retirar el estante de alambre.

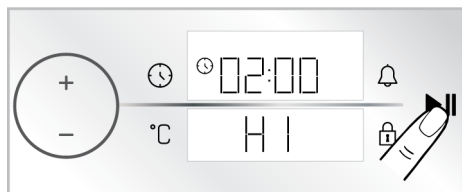
2. Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso.
3. Seleccione entre las opciones "Pirólisis" o "Pirólisis - modo económico" en función del nivel de suciedad del horno. Si su horno no está muy sucio, le recomendamos que utilice la función "Pirólisis - modo económico". Esta función requiere menos tiempo que la función "Pirólisis variable". En caso de que esté muy sucio, la función "Pirólisis - modo económico" podría no bastar. En este caso, límpielo con la función "Pirólisis".
4. Encienda el horno tocando la tecla .
5. Active las funciones de manejo de la fila inferior tocando "Activación de la función extra" en la pantalla de funciones.



6. Toque en "Pirólisis" en la fila inferior de la pantalla de funciones.






7. En la pantalla aparece "HI" nivel de pirólisis y "02:00" tiempo.




8. Inicie la limpieza tocando la tecla .

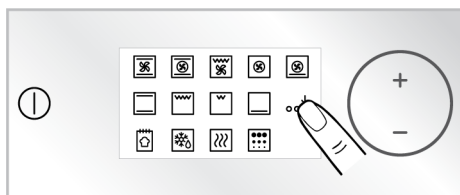
⇒ La limpieza se inicia y el tiempo de autolimpieza aparece en la pantalla. Este tiempo es inalterable.

9. Cuando el horno alcanza una determinada temperatura después de iniciarse el proceso de pirólisis, aparece el símbolo  de bloqueo en la pantalla del temporizador y la puerta del horno no puede abrirse. No fuerce la manilla para desbloquear la puerta hasta que el proceso de limpieza haya finalizado y el símbolo de bloqueo desaparezca de la pantalla.
10. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje "FIN". Apague el horno tocando la tecla .
11. Cuando el símbolo  desaparezca en la pantalla, elimine los depósitos restantes con agua con vinagre.

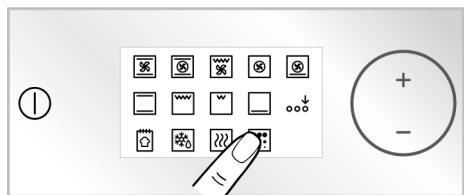
Pirólisis - modo económico

Si su horno no está muy sucio, le recomendamos que utilice la función "Pirólisis - modo económico". Esta función requiere menos tiempo que la función "Pirólisis variable". En caso de que esté muy sucio, la función "Pirólisis - modo económico" podría no bastar. En este caso, límpielo con la función "Pirólisis".

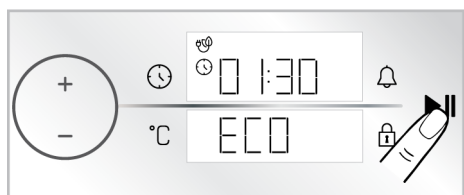
1. Retire todos los accesorios del interior del horno. En los modelos con estantes de alambre, recuerde retirar el estante de alambre.
2. Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso.
3. Encienda el horno tocando la tecla .
4. Active las funciones de manejo de la fila inferior tocando "Activación de la función extra" en la pantalla de funciones.



5. Toque en "Pirólisis" en la fila inferior de la pantalla de funciones.



6. Toque en "Pirólisis" en la pantalla de funciones.
7. Inicie la limpieza tocando la tecla ►||.
- ⇒ La limpieza se inicia y el tiempo de autolimpieza aparece en la pantalla. Este tiempo es inalterable.



8. Cuando el horno alcanza una determinada temperatura después de iniciarse el proceso de pirólisis, aparece el símbolo de bloqueo en la pantalla del temporizador y la puerta del horno no puede abrirse. No fuerce la manilla para desbloquear la puerta hasta que el proceso de limpieza haya finalizado y el símbolo de bloqueo desaparezca de la pantalla.
9. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje "FIN". Apague el horno tocando la tecla ①.
10. Cuando el símbolo de bloqueo desaparezca en la pantalla, elimine los depósitos restantes con agua con vinagre.

7.6 Limpieza de la puerta del horno

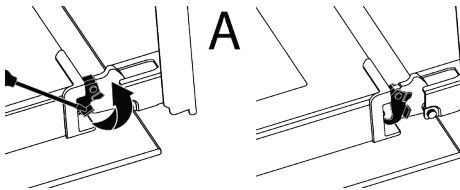
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los cristales interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un detergente para vajilla, agua tibia y un paño

suave o una esponja y séquelos con un paño seco. Para los residuos de cal que puedan formarse en el cristal del horno, limpie el cristal con vinagre y aclare.

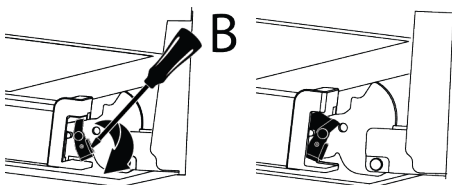
- i** No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

Quitar la puerta del horno

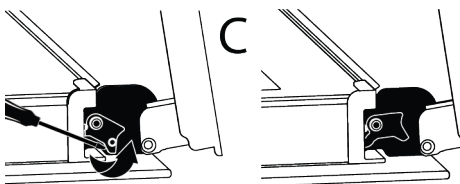
1. Abra la puerta del horno.
2. Abra los clips en el zócalo de la bisagra de la puerta delantera a la derecha y a la izquierda empujándolos hacia abajo como se muestra en la figura.
3. Los tipos de bisagras varían como (A), (B), (C) según el modelo del producto. Las siguientes figuras muestran cómo abrir cada tipo de bisagra.
4. El tipo de bisagra (A) está disponible en los tipos de puerta normales.



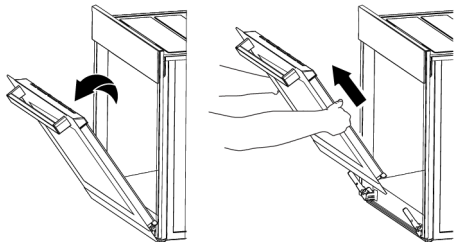
5. (La bisagra tipo B está disponible en los tipos de puerta de cierre suave.



6. (C) la bisagra tipo está disponible en los tipos de puerta de apertura/cierre suave.



7. Lleve la puerta del horno a una posición semiabierta.



8. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

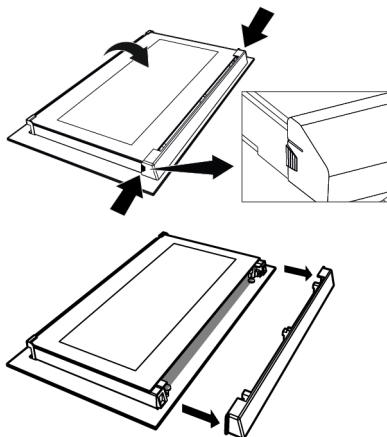


Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirarla deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente. Al instalar la puerta, asegúrese de cerrar las abrazaderas en el zócalo de la bisagra.

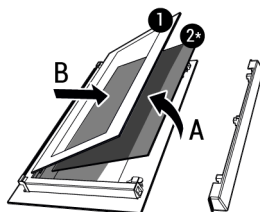
7.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno

El vidrio interior de la puerta frontal del producto puede ser retirado para su limpieza.

1. Abra la puerta del horno.
2. Tire del componente de plástico, fijado en la parte superior de la puerta delantera, hacia usted empujando simultáneamente los puntos de presión de ambos lados del componente y retírela.



3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el vaso más interno (1) hacia 'A' y luego, retírela tirando hacia 'B'.



- 1 Vidrio interior 2* Vidrio interior (puede no estar disponible para su producto)

4. Si el aparato tiene un vidrio interior (2), repita el mismo proceso para desprenderlo (2).
5. El primer paso para reagrupar la puerta es volver a montar el cristal interior (2). Coloque el borde biselado del vaso para que se encuentre con el borde biselado de la ranura de plástico. (Si el aparato tiene un cristal interior). El vidrio interior (2) debe ser fijado a la ranura de plástico más cercana al vidrio interior (1).
6. Al volver a montar el cristal interior (1), preste atención a colocar la cara impresa del cristal en el cristal interior. Es crucial colocar las esquinas inferiores del vidrio interior (1) para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores.
7. Empuje el componente de plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

7.8 Limpieza de la lámpara del horno

En caso de que se ensucie la puerta de cristal de la bombilla del horno en el área de cocción, límpiela con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquela con un paño seco. En caso de fallo de la bombilla del horno, puede reemplazar la bombilla del horno siguiendo las secciones que siguen.

Reemplazar la bombilla del horno

Advertencias generales

- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de cambiar la lámpara del horno, desconecte el producto y espere a que el horno se enfríe. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Este horno se alimenta de una lámpara incandescente de menos de 40 W, de menos de 60 mm de altura, de menos de 30 mm de diámetro, o de una lámpara halógena con casquillos G9 de menos de 60 W de potencia. Las lámparas son adecuadas para el funcionamiento a temperaturas superiores a 300 °C. Las lámparas para hornos se pueden adquirir en los Servicios Autorizados o en los técnicos autorizados. Este producto contiene una lámpara de clase energética G.
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las lámparas utilizadas en este producto deben soportar condiciones físicas extremas, como temperaturas superiores a 50 °C.

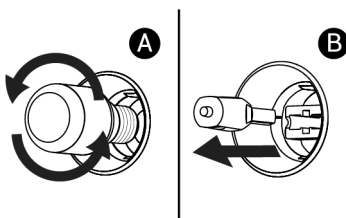
Si su horno tiene una bombilla redonda,

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire la tapa de cristal girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.



3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela

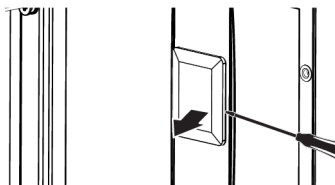
por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



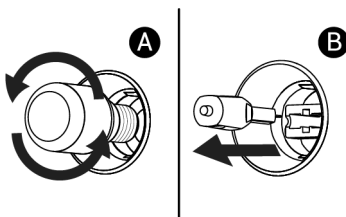
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

Si el horno tiene una bombilla cuadrada,

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire los estantes de rejilla de acuerdo con la descripción.



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador. Quite el tornillo primero, si hay un tornillo en la lámpara cuadrada de su producto.
4. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



5. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y los estantes de rejilla.

8 Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

El vapor se emite durante el funcionamiento del horno.

- Es normal ver vapores durante el funcionamiento. >>> Esto no es un error.

Aparecen gotas de agua durante la cocción

- El vapor generado durante la cocción se condensa al entrar en contacto con superficies frías del exterior del producto y puede formar gotas de agua. >>> Esto no es un error.

Los sonidos metálicos se escuchan mientras el producto se calienta y se enfría.

- Las partes metálicas pueden expandirse y emitir sonidos cuando se calientan. >>> Esto no es un error.

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.

La luz del horno no está encendida.

- La lámpara del horno puede estar defectuosa. >>> Reemplace la lámpara del horno.

- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactívelos.

El horno no está calentando.

- El horno no puede ajustarse a una función y/o temperatura de cocción específica. >>> Ajuste el horno a una función y/o temperatura de cocción específica.
- En los modelos con temporizador, el tiempo no se ajusta. >>> Ajustar la hora.
- No hay electricidad. >>> Asegúrese de que la red eléctrica está operativa y compruebe los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cambie los fusibles o reactívelos.
- La puerta del horno puede estar abierta. >>> Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada. Si la puerta del horno permanece abierta durante más de 5 minutos, el ajuste de tiempo realizado para la cocción se cancela y las resistencias no funcionan.

(Para los modelos con temporizador) La pantalla del temporizador parpadea o el símbolo del temporizador queda abierto.

- Se ha producido un corte de luz. >>> Ajuste la hora / Apague los mandos de función del producto y vuelva a colocarlos en la posición deseada.

Después de iniciar la cocción el símbolo ► parpadea en la pantalla y hay un aviso sonoro.

- La puerta del horno puede estar abierta. >>> Asegúrese de que la puerta del horno está completamente cerrada. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado si la avería continúa.

Información Adicional para el Manual del Usuario:	Información técnica sobre el funcionamiento de los Modos de Baja Potencia conforme al Reglamento 2023/826 de la UE	
Modo	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERÍODO (MINUTOS)*
Apagado	-	-

En espera	-	-
Modo de Espera con información o visualización de estado	0,8	20
Espera en Red	-	-

*:El periodo después del cual el equipo pasa automáticamente al modo de espera, al modo apagado o al modo de espera en red, en minutos y redondeado al minuto más cercano.