

beko

Einbau-Backofen

Bedienungsanleitung

Horno empotrado

Manual del usuario



BBISA13300XMPE

385443306_4/ DE/ ES/ R.AA/ 31/05/23 01:28
7768288423

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 1 Sicherheitshinweise | 4 | 5.4 Einstellungen..... | 28 |
| 1.1 Verwendungszweck | 4 | 6 Allgemeine Hinweise zum Ba- | 29 |
| 1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere..... | 5 | cken | |
| 1.3 Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten | 6 | 6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen..... | 30 |
| 1.4 Sicherheit beim Transport | 7 | 6.1.1 Backwaren und andere Ofenge- richte | 30 |
| 1.5 Sicherheitshinweise zur Installati- on..... | 8 | 6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel..... | 33 |
| 1.6 Sicher bedienen | 8 | 6.1.3 Grillen | 34 |
| 1.7 Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen..... | 9 | 6.1.4 Dampfunterstütztes Garen | 35 |
| 1.8 Verwendung von Zubehör..... | 9 | 6.1.5 Funktion oberflächliches oder ölfreies Braten | 36 |
| 1.9 Sicherheit beim Kochen | 9 | 6.1.6 Trocknungsfunktion..... | 37 |
| 1.10 Dampfsystem | 10 | 6.1.7 Testspeisen | 37 |
| 1.11 Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen..... | 11 | 7 Wartung und Reinigung | 39 |
| 1.12 Hochtemperatur-Selbstreinigung (Pyrolyse) | 12 | 7.1 Allgemeine Reinigungshinweise... .. | 39 |
| 2 Hinweise zum Umweltschutz | 13 | 7.2 Reinigung des Zubehörs..... | 40 |
| 2.1 Abfallrichtlinie..... | 13 | 7.3 Bedienfeld reinigen | 40 |
| 2.1.1 Informationen zur Entsorgung.. | 13 | 7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)..... | 41 |
| 2.2 Paketinformationen..... | 14 | 7.5 Hochtemperatur-Selbstreinigung . | 42 |
| 2.3 Tipps zum Energiesparen | 14 | 7.6 Reinigung der Ofentür..... | 44 |
| 3 Ihr neues Gerät | 15 | 7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür..... | 45 |
| 3.1 Produkteinführung..... | 15 | 7.8 Reinigen der Backofenlampe | 46 |
| 3.2 Bedienfeld und Bedienung..... | 16 | 8 Fehlerbehebung..... | 47 |
| 3.2.1 Bedienfeld | 16 | | |
| 3.2.2 Einführung des Ofenbedien- felds | 16 | | |
| 3.3 Ofenfunktionen | 17 | | |
| 3.4 Produktzubehör | 18 | | |
| 3.5 Verwendung von Produktzubehör | 18 | | |
| 3.6 Technische Spezifikationen..... | 22 | | |
| 4 Erste Verwendung | 23 | | |
| 4.1 Erste Timer-Einstellung..... | 23 | | |
| 4.2 Erstreinigung..... | 23 | | |
| 5 Benutzung des Backofens | 24 | | |
| 5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens..... | 24 | | |
| 5.2 Bedienung der Backofensteuer- gerätes | 24 | | |
| 5.3 Dampfunterstütztes Garen | 26 | | |



1 Sicherheitshinweise

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



1.1 Verwendungszweck

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

1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



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

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



1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

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

und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.

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

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

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

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

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



1.4 Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transport oder zur Bewegung des Produkts.
- Legen Sie keine anderen Gegenstände auf das Produkt und tragen Sie das Produkt aufrecht.
- Das Produkt darf nicht transportiert werden, wenn sich Wasser darin befindet. Es kann

transportiert werden, nachdem die Wasserableitung abgeschlossen ist.

- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Fixieren Sie auch entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.

1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

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

1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- Benutzen Sie das Produkt nicht wenn die Vordertürglasscheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Brennbare Gegenstände im Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchrock-

ner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.

- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.

1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

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

- Während des Betriebs kann das Produkt heiß werden. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht berühren.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Backofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den heißen Backofen geben oder aus dem heißen Ofen nehmen usw.

1.8 Verwendung von Zubehör

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

1.9 Sicherheit beim Kochen

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.

- Speisereste, Öl, Fett und andere brennbare Dinge im Garraum und in unmittelbarer Nähe können Feuer fangen. Entfernen Sie solche Verunreinigungen vor der nächsten Nutzung.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssiges Backpapier, das über den Rost, das Blech oder den Behälter hinausragt, damit das Backpapier nicht an die Heizelemente gerät. Verwenden Sie Backpapier niemals bei Ofentemperaturen, für die das Papier nicht mehr geeignet ist. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
- Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den Ofenboden, bedecken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.

1.10 Dampfsystem

- Beim Dampfgaren kann heißer Dampf beim Öffnen der Ofentür entweichen, dabei besteht Verbrühungsgefahr. Öffnen Sie die Tür nur sehr vorsichtig.

- Wenn nach dem Dampfgaren Feuchtigkeit im Ofen verbleibt, ist dies wie eine kleine Einladung zum Rosten. Lassen Sie den Ofen nach dem Kochen gründlich trocknen. Bewahren Sie keine feuchten Speisen längere Zeit im Ofen auf.
- Wenn Sie die Speisen nach dem Dampfgaren aus dem Ofen holen, kann heiße Flüssigkeit vom Kochgeschirr ablaufen. Gehen Sie also entsprechend vorsichtig vor, tragen Sie am besten Handschuhe.
- Beim Garen mit Dampf wird empfohlen, so viel Wasser hinzuzufügen, wie in der Tabelle angegeben ist.
- Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie keine brennbaren, alkoholischen oder festen partikelförmigen Lösungen anstelle von Wasser.
- Verzichten Sie auf Zubehör, das beim Dampfgaren zum Rosten neigt.
- Achten Sie darauf, dass beim Entnehmen und Einsetzen des Wassertanks kein Wasser an Stellen läuft, an denen es nichts zu suchen hat.



1.11 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Verzichten Sie beim Reinigen der Backofentür und der Türscheibe auf scharfe Scheuermittel, Metallschaber, Stahlwolle sowie Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.
- Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine verschmutzte Oberfläche können zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.
- Nach dem Dampfgaren sollte das restliche Wasser aus dem Wassertank gelassen, der Tank gereinigt werden. Falls Wasser im Garraum zurück-

bleibt, steht die Hygiene auf dem Spiel: Bakterien lieben Feuchtigkeit.

- Geben Sie den Wassertank nicht in die Spülmaschine. Wischen Sie den Wassertank mit einem leicht feuchten Tuch sauber, danach mit einem trockenen Tuch ordentlich trocken. Verstauen Sie den Wassertank erst dann, wenn er komplett getrocknet ist. Kommen Sie nicht auf die (sehr schlechte) Idee, den Tank im Ofen zu trocknen.
- Zum Entfernen von Kalkablagerungen im Wassertank lösen Sie 1 Teelöffel Zitronensalz in einem Glas mit 200 ml Wasser auf, gießen die Lösung in den Tank und lassen sie dort 1 Stunde lang stehen. Anschließend mit reichlich Wasser auswaschen und gründlich trocknen. Wir empfehlen, dies alle 4 – 5 Einsätze zu wiederholen.
- Verzichten Sie beim Reinigen des Ofenbodens auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Versuchen Sie nicht, den Kalk mit Gewalt abzukratzen, der sich eventuell im Laufe der Zeit am Ofenbo-

den absetzt. Andernfalls kann der Ofenboden unschön beschädigt werden.

- Um den Kalk zu entfernen, der im Wasserbecken auf dem Ofenboden nach dampfunterstütztem Garen und einfachen Dampfreinigungsvorgängen auftreten kann, geben Sie nach jeweils 2 oder 3 Betrieben bei Umgebungstemperatur 350 cc weißen Essig (der Säuregehalt des Essigs darf 6% nicht überschreiten) in das Wasserbecken auf dem Boden des Ofens und warten Sie danach 30 Minuten. Reinigen Sie diesen Bereich nach 30 Minuten mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.
- Bei Kalkflecken, die nach dem Garen mit Dampf auf dem Rahmen auftreten können, empfiehlt es sich, den Ofen mit Essigwasser und einem Tuch zu reinigen.

1.12 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 Umweltschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verreiber

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 Verreiber 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 Verreiber 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 Verreiber 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. Kühl-

schrank), 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 Verreiber 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 Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

2.3 Tipps zum Energiesparen

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

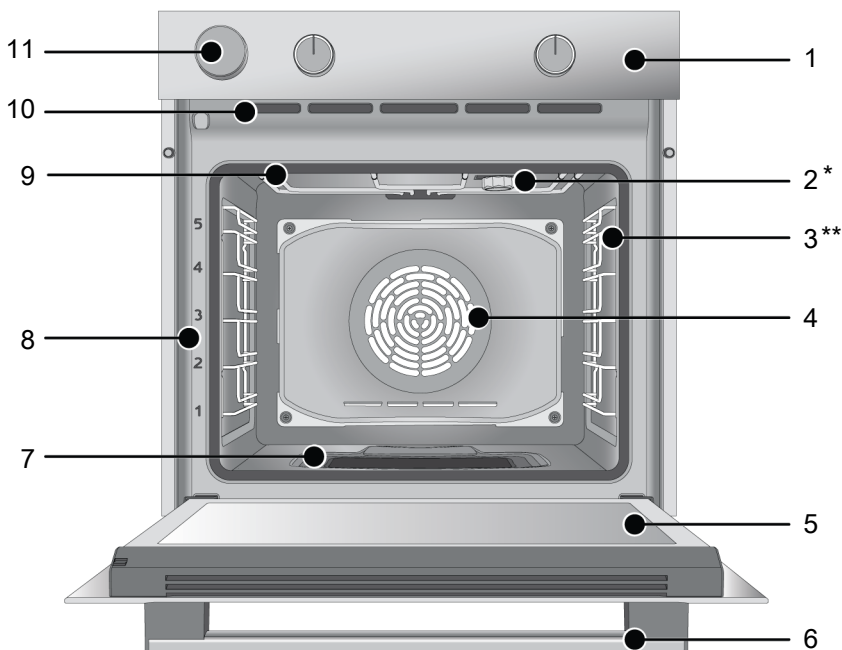
Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Wenn im Rezept oder der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. Verzichtern Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.

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

3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung



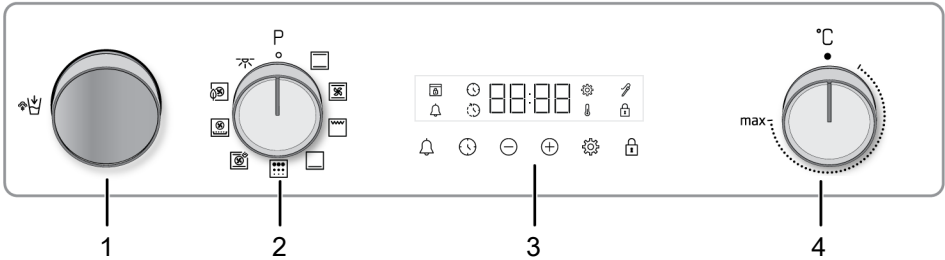
- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 Bedienfeld | 2 Lampe |
| 3 Drahtregale | 4 Lüftermotor (hinten Stahlplatte) |
| 5 Durch | 6 Handhabung |
| 7 Wasserbecken für dampfunterstütztes Kochen | 8 Regal-Positionen |
| 9 Obere Heizung | 10 Belüftungsöffnungen |
| 11 Wasserbehälter | |

3.2 Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbil-

dungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

3.2.1 Bedienfeld



1 Wasserbehälter

3 Timer

2 Funktionsauswahl-Knopf

4 Temperaturschalter

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

3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds

Funktionsauswahl-Knopf

Mit dem Funktionswahl- Knopf können Sie die Betriebsfunktionen des Ofens auswählen. Drehen Sie von der Aus- (oberen) Position aus nach links/rechts, um auszuwählen.

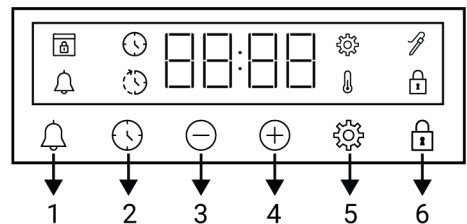
Temperature knob

Mit dem Temperatur-Knopf können Sie die Temperatur wählen, mit der Sie kochen möchten. Drehen Sie zur Auswahl von der Aus- (oberen) Position aus im Uhrzeigersinn.

Temperatur-Indikator

Sie können die Innentemperatur des Ofens auf dem Timer-Bildschirm sehen. Der Ofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese Temperatur und die Animation der 3-Zeilen-Heizung blinkt ganz rechts. Wenn die Ofentemperatur den eingestellten Wert erreicht, stoppt diese Animation und das "C"-Symbol erscheint ständig neben dem eingestellten Temperaturwert.

Timer



1 Alarm-Taste

2 Taste zur Zeiteinstellung









3 Taste zum Verringern

4 Erhöhen-Taste

5 Taste Einstellungen

6 Taste für Tastensperre










Anzeige-Symbole

-  : Backzeit-Symbol
 : Symbol für das Ende der Backzeit *
 : Alarm-Symbol
 : Symbol der Fleischsonde *
 : Schlüssel Schloss-Symbol
 : Temperatur-Symbol
 : Symbol für Einstellungen
 : Türschloss-Symbol *

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

3.3 Ofenfunktionen

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

| Funktionsymbol | Funktionsbeschreibung | Temperaturbereich (°C) | Beschreibung und Verwendung |
|--|-----------------------|------------------------|---|
|  | Backofenlampe | - | Die Heizelemente des Ofens bleiben abgeschaltet. Lediglich die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein. |
|  | Ober-/Unterhitze | 40-280 | Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Eintöpfe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet. |
|  | Unterhitze | 40-220 | Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen. |
|  | Umluft | 40-280 | Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet. |
|  | Heißluft / 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. |
|  | „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. Diese Funktion sollte auch beim dampfunterstützten Garen verwendet werden. |
|  | Goßflächengrill | 40-280 | Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen. |
|  | Pyrolyse | - | Zur Selbstreinigung des Ofens bei sehr hohen Temperaturen. Sehen Sie sich die Spezifikationen im Abschnitt Wartung und Reinigung zu dieser Funktion. |

3.4 Produktzubehör

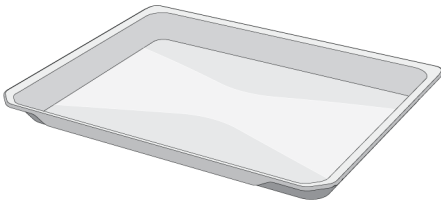
Es gibt eine Vielzahl an unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät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



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

Standard-Tablett

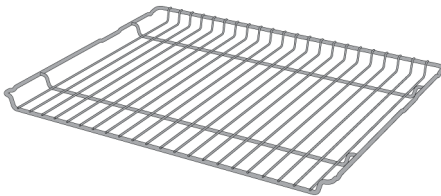
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



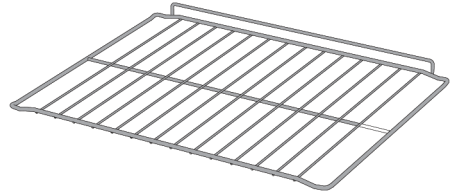
Draht-Grill

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Bei Modellen mit Drahtfachböden :

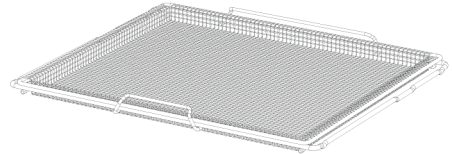


Bei Modellen ohne Drahtregale :



Frittiergitter (Airfry)

Wird zum flachen oder ölfreien Frittieren von Lebensmitteln verwendet.

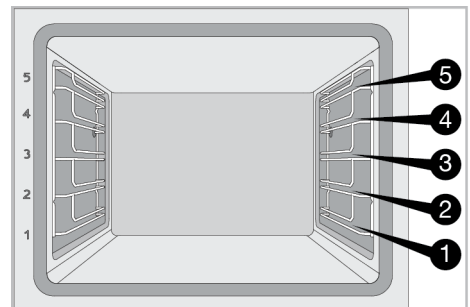


3.5 Verwendung von Produktzubehör

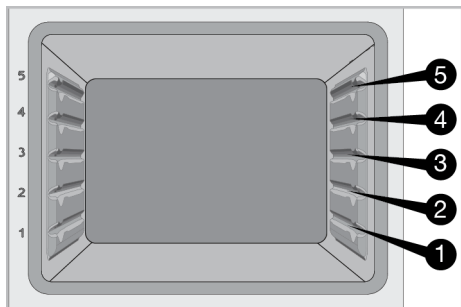
Kochregale

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

Bei Modellen mit Drahtfachböden :



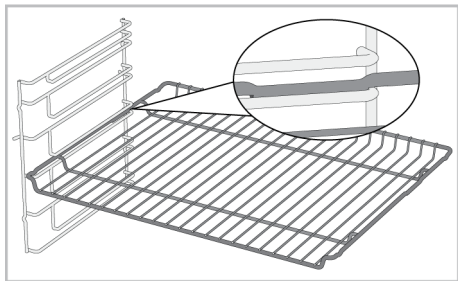
Bei Modellen ohne Drahtregale :



Drahtgrill auf die Garroste stellen

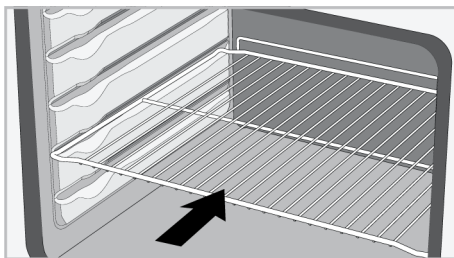
Bei Modellen mit Drahtfachböden :

Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt vorne befinden. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Drahtrost am Anschlag des Gitterrostes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



Bei Modellen ohne Drahtregale :

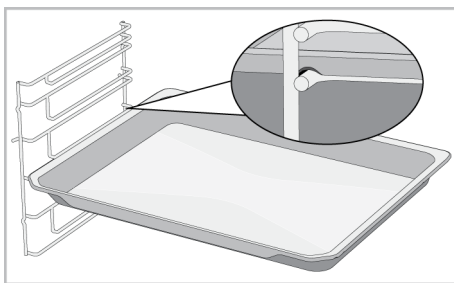
Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Der Drahtgrill hat eine Richtung, wenn er auf das Regal gestellt wird. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt vorne befinden.



Tablett auf die Garroste stellen

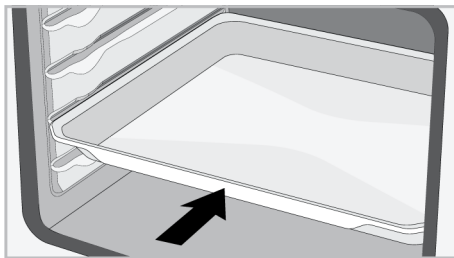
Bei Modellen mit Drahtfachböden :

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



Bei Modellen ohne Drahtregale :

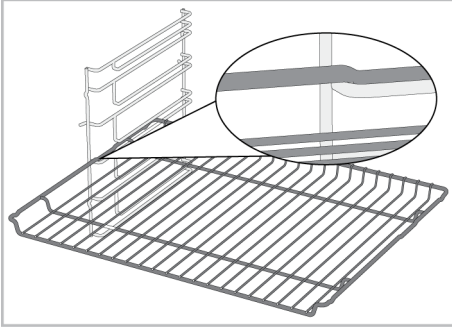
Es ist auch wichtig, die Tablettts richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Das Tablett hat eine Richtung, wenn er auf das Regal gestellt wird. Beim Platzieren des Tablettts auf dem gewünschten Regal muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen.



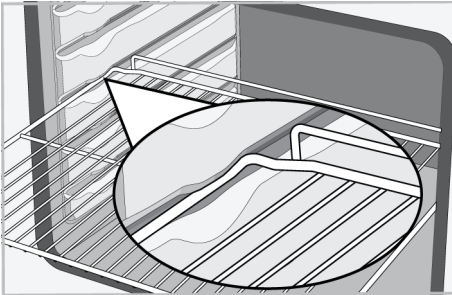
Stopperfunktion des Drahtgrills

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

Bei Modellen mit Drahtfachböden :

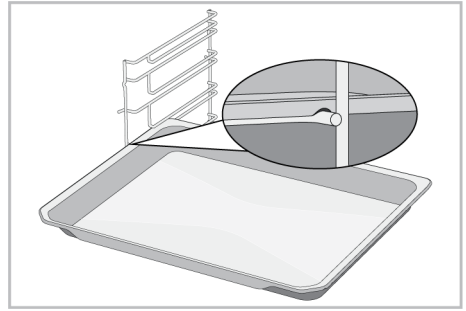


Bei Modellen ohne Drahtregale :



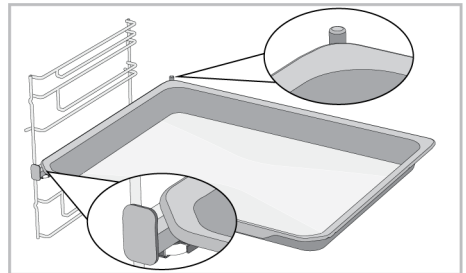
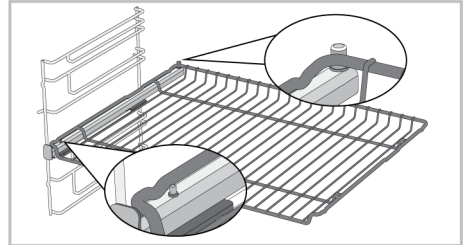
Funktion zum Anhalten des Tablettts - Bei Modellen mit Drahtfachböden

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



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

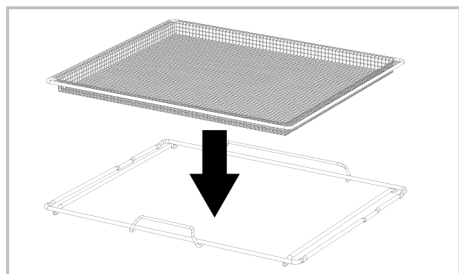
Dank Teleskopschienen lassen sich Tablettts oder der Drahtgrill einfach montieren und demontieren. Bei der Verwendung von Blechen und Drahtgrills mit der Teleskopschiene ist darauf zu achten, dass die Stifte an Vorder- und Rückseite der Teleskopschienen an den Kanten des Grills und des Tablettts anliegen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



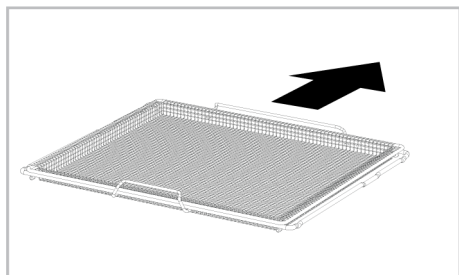
Verwendung des Frittiergrills (Airfry)

Das Frittiergitter besteht aus zwei Teilen, dem Drahtkorb und dem Drahtgestell, auf dem der Korb platziert wird. Der Drahtkorb wird verschränkt auf den Drahtrahmen gesetzt. Nachdem Sie den hinteren Teil plat-

ziert haben, setzen Sie den Drahtkorb in die Griffe des Drahtrahmens, indem Sie die Vorderseite ein wenig strecken. Und entfernen Sie den Drahtkorb, indem Sie den vorderen Griff des Drahtrahmens etwas dehnen.



Setzen Sie den Bratrost so in den 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) | 2,7 |
| Ofentyp | Multifunktionsofen |

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

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



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



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



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

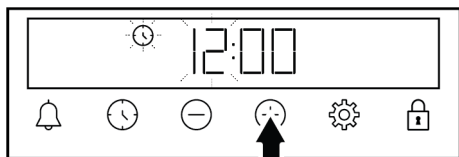
4 Erste Verwendung

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

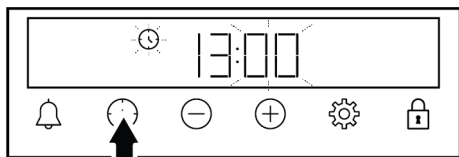
4.1 Erste Timer-Einstellung

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

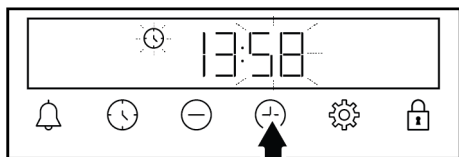
1. Wenn der Ofen ersten Mal eingeschaltet wird, blinken das Stundenfeld für „12:00“ und das Symbol ⌚ auf der Anzeige.
2. Stellen Sie die Tageszeit mit durch Drücken der Tasten ⊕/⊖ ein.



3. Berühren Sie die Taste ⌚ oder ⚙ um das Minutenfeld zu aktivieren.



4. Berühren Sie die Tasten ⊕/⊖, um die Minuten einzustellen.



5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste ⌚.

⇒ Die Tageszeit wird eingestellt und das Symbol ⌚ verschwindet auf dem Bildschirm.

i Wenn das erste Mal nicht eingestellt ist, blinken die Symbole "12:00" und ⌚ weiterhin und Ihr Ofen startet nicht. Damit Ihr Ofen funktioniert, müssen Sie die Tageszeit bestätigen, indem Sie die Tageszeit einstellen oder die Taste ⌚ berühren, wenn sie auf "12:00" steht. Sie können die Einstellung der Tageszeit später ändern, wie im Abschnitt „Einstellungen“ beschrieben.

i Im Falle eines Stromausfalls werden die Tageszeit-Einstellungen 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 abgebrannt und somit beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen [▶ 17]“ 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 Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung kei-

ne scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

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

5 Benutzung des Backofens

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

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

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

Ofenbeleuchtung

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

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

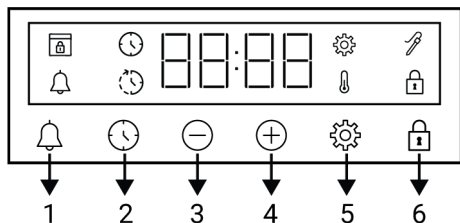
Wenn Sie möchten, dass die Backofenlampe ununterbrochen leuchtet, wählen Sie mit dem Funktionswahlschalter den Betriebszustand "Backofenlampe "

5.2 Bedienung der Backofensteuereinheiten

Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens

- Die maximale Zeit, die für den Backprozess eingestellt werden kann, beträgt 5 Stunden 59 Minuten. Im Falle eines Stromausfalls wird das Programm abgebrochen. Sie müssen neu programmieren.
- Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es sollte eine kurze Zeit gewartet werden, bis die Einstellungen gespeichert sind.
- Wenn eine Backeinstellung vorgenommen wurde, kann die Tageszeit nicht eingestellt werden.
- Wenn die Backzeit bei Backbeginn eingestellt ist, wird die verbleibende Zeit auf dem Display angezeigt.
- In Fällen, in denen eine Backzeit oder Backendezeit eingestellt ist, können Sie durch langes Berühren der Taste ⌚ automatisch abbrechen.

Timer



- 1 Alarm-Taste
- 2 Taste zur Zeiteinstellung
- 3 Taste zum Verringern
- 4 Erhöhen-Taste
- 5 Taste Einstellungen
- 6 Taste für Tastensperre

Anzeige-Symbole

- : Backzeit-Symbol
- : Symbol für das Ende der Backzeit *
- : Alarm-Symbol
- : Symbol der Fleischsonde *
- : Schlüssel Schloss-Symbol
- : Temperatur-Symbol
- : Symbol für Einstellungen
- : Türschloss-Symbol *

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

Einschalten des Ofens

Wenn Sie mit dem Funktionswahl knopf eine Betriebsfunktion auswählen, die Sie kochen möchten, und mit dem Temperaturknopf eine bestimmte Temperatur einstellen, beginnt der Ofen zu arbeiten.

Ausschalten des Ofens

Sie können den Ofen ausschalten, indem Sie den Funktionsauswahl Knopf und den Temperaturknopf in die Aus-Position (nach oben) drehen.

Manuelles Backen zur 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.





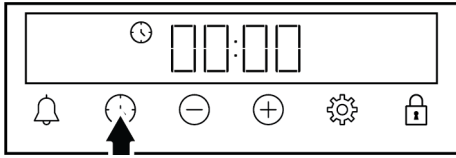
1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie kochen wollen.
2. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturknopf ein.
 - ⇒ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen und erscheint auf dem Bildschirm. Auf dem Display werden der eingestellte Temperaturwert und 3-zeilige Animationen werden angezeigt. Danach wird die seit Beginn des Backvorgangs verstrichene Zeit in der Reihenfolge angezeigt. Wenn die Temperatur im Inneren des Backofens die eingestellte Temperatur erreicht, verschwindet das Symbol und es ertönt eine akustische Warnung. Die 3-zeilige Animation auf dem Display stoppt und das Symbol C erscheint fest neben dem Temperaturwert. 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, schalten Sie den Ofen aus, indem Sie den Funktionswahlknopf und den Temperaturknopf in die Stellung Aus (oben) drehen.





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.

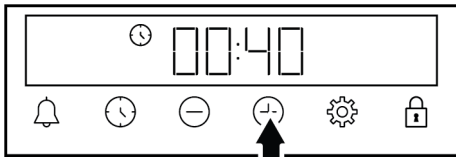
1. Wählen Sie die Betriebsfunktion für das Backen.


2. Berühren Sie die Taste  bis das Symbol  für die Backzeit auf dem Display erscheint.






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


3. Stellen Sie die Backzeit mit den Tasten  /  ein.




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

4. Stellen Sie Ihr Essen in den Ofen und stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturknopf ein.
- ⇒ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Die eingestellte Backzeit beginnt rückwärts zu zählen und  erscheint auf dem Display. Die ablaufende Backzeit und der eingestellte Temperaturwert sowie die daneben stehende 3-zeilige Animation werden nacheinander angezeigt. Wenn die Temperatur im Inneren des Backofens die eingestellte Temperatur erreicht, verschwindet das Symbol  und es ertönt eine akustische

Warnung. Die 3-zeilige Animation auf dem Display stoppt und das Symbol  erscheint fest neben dem Temperaturwert.

5. Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, erscheint auf dem Display die Meldung **"Ende"**, das Symbol  blinkt und der Timer gibt ein akustisches Signal ab.
6. Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen. Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.

-  Wenn am Ende der akustischen Warnung eine beliebige Taste gedrückt wird, beginnt der Ofen wieder zu arbeiten. Um zu verhindern, dass der Backofen nach dem Ende der Warnung wieder in Betrieb geht, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie den Temperatur- und den Funktionsknopf auf die Position **"0"** (aus) stellen.

5.3 Dampfunterstütztes Garen

Ihr Backofen verfügt über eine dampfunterstützte Kochfunktion. Bessere Backergebnisse werden mit der Dampfunterstützung erzielt. Die Dampfunterstützung sorgt dafür, dass die Oberfläche von Backwaren heller, ihre Kruste knuspriger und sie voluminöser werden. Außerdem verringert die Dampfunterstützung den Feuchtigkeitsverlust von Lebensmitteln wie Fleisch und sorgt dafür, dass sie innen saftiger und schmackhafter gegart werden.

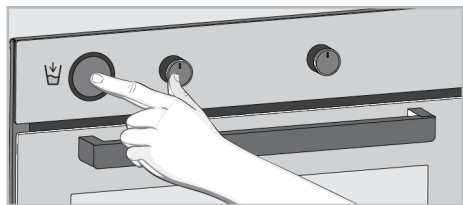
Allgemeine Warnungen

- Dampfunterstütztes Garen kann nur mit den in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktionen für das dampfunterstützte Garen durchgeführt werden.
- Die Kapazität des Wassertanks beträgt 250 ml. Füllen Sie während des Backens nicht mehr als 250 ml Wasser in den Wassertank.

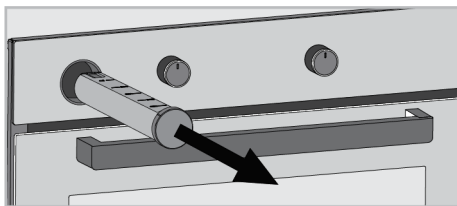
- Nach dem dampfunterstützten Garen kann sich an der Ofentür Kondenswasser bilden, das beim Öffnen der Ofentür heruntropfen kann. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald Sie die Ofentür öffnen.
- Halten Sie sich beim Öffnen der Ofentür fern, da während und nach dem dampfunterstützten Garen Dampf und Wärme entweichen können. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt.
- Wenn nach jedem dampfunterstützten Garen Wasser im Backofen verbleibt, trocknen Sie das restliche Wasser nach dem Abkühlen des Backofens mit einem trockenen Tuch. Andernfalls kann Restwasser zur Verkalkung führen.

Für dampfunterstütztes Garen:

1. Beginnen Sie mit dem Backen, nachdem Sie in der Tabelle für das Garen mit Dampf die Funktion, die Temperatur und die Zeit je nach dem zu garenden Gericht eingestellt haben. Sie können die Menge des hinzuzufügenden Wassers, die Temperatur, die Backfunktion und die Zeit für das Backen bestimmen, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind.
2. Schieben Sie die Speisen auf der empfohlenen Einschubebene in den Backofen.
3. Drücken Sie den Wassertank auf dem Bedienfeld Ihres Backofens, wenn die Zeit für die Wasserzugabe gemäß der Backtabelle gekommen ist.

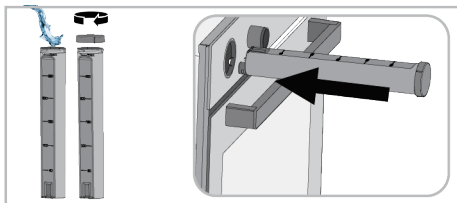


4. Nehmen Sie den Wassertank aus seinem Einschub.



5. Öffnen Sie den Deckel des Wasserbehälters und füllen Sie die in der Backtabelle angegebene Menge ein.

i Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie keine brennbaren, alkoholischen oder festen partikelförmigen Lösungen anstelle von Wasser.



6. Schließen Sie den Deckel und setzen Sie den Wassertank an seinen Platz. Schieben Sie den Wassertank ganz durch.
 - ⇒ Das Wasser im Wassertank beginnt langsam zum Boden des Backofens zu fließen, wodurch Ihre Speisen mit Dampf versorgt werden.
7. Nach Beendigung des Backvorgangs schalten Sie den Backofen aus, indem Sie den Funktions- und den Temperaturknopf auf die Position „Aus“ stellen.

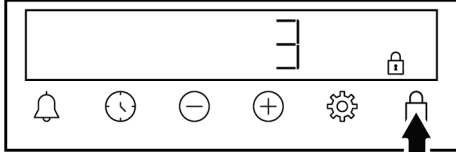
i Wenn nach jedem dampfunterstützten Kochen Wasser auf dem Boden des Ofens verbleibt, trocknen Sie das restliche Wasser mit einem trockenen Tuch, nachdem der Ofen abgekühlt ist. Andernfalls kann auf dem Ofenboden verbleibendes Wasser zu Verkalkung führen.



5.4 Einstellungen



Aktivieren der Tastensperre


Mit Hilfe der Tastensperre können Sie den Timer vor Störungen schützen.

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.






⇒ Das Symbol  wird auf dem Display angezeigt und der 3-2-1-Countdown beginnt. Die Tastensperre wird nach Ablauf des Countdowns aktiviert. Wenn bei eingestellter Tastensperre eine beliebige Taste berührt wird, ertönt ein akustisches Signal und das symbol  blinkt.

 Wenn Sie die Taste  vor dem Ende des Countdowns loslassen, wird die Tastensperre nicht aktiviert.

 Die Timer-Tasten können nicht verwendet werden, wenn die Tastensperre eingeschaltet ist. Die Tastensperre wird bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.

Deaktivieren der Tastensperre


1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  vom Bildschirm verschwindet.

⇒ Symbol  verschwindet von der Anzeige und die Tastensperre ist deaktiviert.

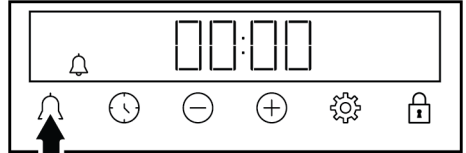
Einstellung des Alarms


Sie können den Timer 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 wol-

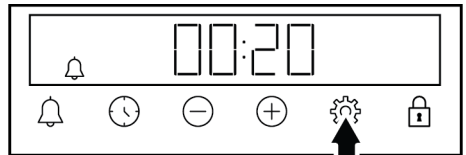
len. Sobald die von Ihnen eingestellte Timer abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches Warnsignal.


 Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.


1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.



2. Stellen Sie die Weckzeit mit den Tasten  ein.



⇒ Nach der Einstellung der Alarmzeit bleibt das symbol  weiterhin beleuchtet und die Alarmzeit startet den Countdown der Anzeige. Wenn die Weckzeit und die Backzeit zur gleichen Zeit eingestellt werden, wird die kürzere Zeit auf der Anzeige angezeigt.





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

Ausschalten des Weckers



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

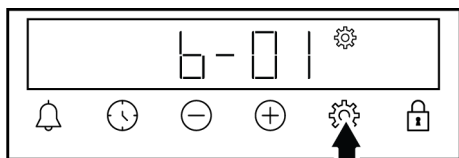
⇒ Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.


Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

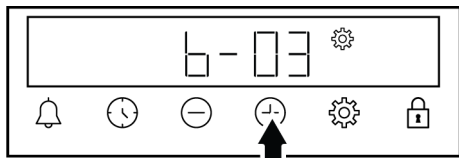
1. Berühren Sie die Taste  bis das Symbol  auf der Anzeige erscheint, um die Weckzeit zurückzusetzen. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol „00:00“ auf dem Bildschirm erscheint.
2. Sie können den Alarm auch abbrechen, indem Sie die Taste  längere Zeit drücken.


Einstellen der Lautstärke

1. Berühren Sie die Taste , bis einer der Werte **b-01-b-02-b-03** und das Symbol  auf dem Display erscheinen.





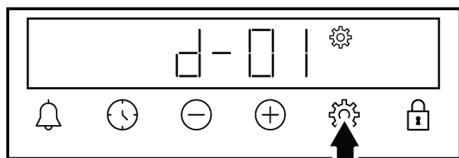
2. Stellen Sie die gewünschte Ebene mit den Tasten  ein. (**b-01-b-02-b-03**)




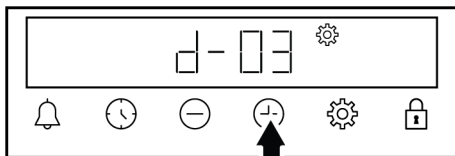
- ⇒ Berühren Sie die Taste  zur Bestätigung oder warten Sie, ohne eine Taste zu berühren. Die eingestellte Lautstärke wird nach einer Weile aktiv.


Einstellung der Bildschirmhelligkeit

1. Berühren Sie die Taste , bis einer der Werte **d-01-d-02-d-03** und das Symbol  auf dem Display erscheinen.






2. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten  ein. (**d-01-d-02-d-03**)

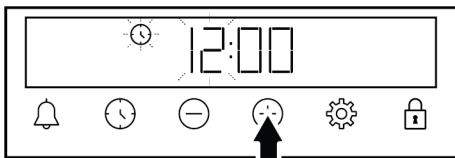




- ⇒ Berühren Sie die Taste  zur Bestätigung oder warten Sie, ohne eine Taste zu berühren. Die eingestellte Helligkeit wird nach einiger Zeit aktiv.

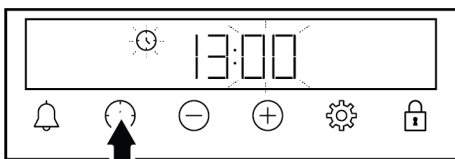
Ändern der Tageszeit

An Ihrem Ofen zum Ändern der zuvor eingestellten Tageszeit:

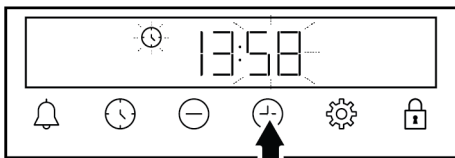
1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.
2. Stellen Sie die Tageszeit mit durch Drücken der Tasten  ein.




3. Berühren Sie die Taste  oder  um das Minutenfeld zu aktivieren.



4. Berühren Sie die Tasten , um die Minuten einzustellen.



5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .

⇒ Die Tageszeit wird eingestellt und das Symbol verschwindet auf dem Bildschirm.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie Tipps zur Zubereitung und Backen Ihrer Speisen.

Außerdem werden in diesem Abschnitt einige der Lebensmittel beschrieben, die als Hersteller getestet wurden, sowie die am besten geeigneten Einstellungen für diese Lebensmittel. Zusätzlich geben wir auch an, welches Zubehör sich am besten eignet.

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

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

pier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.

- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.

6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

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

Tipps zum Kuchenbacken

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

Tipps für das Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer. Bestreichen Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und etwas Joghurt.

Kochtisch für Gebäck und Backofen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Beheizung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|------------------------|--|------------------------|--|-----------------|-----------------------|
| Kuchen auf dem Tablett | Standard-Tablett * | Ober-/Unterhitze | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Torte in der Form | Kuchenform auf Drahtgrill ** | Heißluft | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Kleine Kuchen | Standard-Tablett * | Ober-/Unterhitze | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Kleine Kuchen | Standard-Tablett * | Heißluft | Bei Modellen mit Drahtfachböden : 3 Bei Modellen ohne Drahtregale : 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Biskuitkuchen | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill ** | Ober-/Unterhitze | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| Biskuitkuchen | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill ** | Heißluft | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Keks | Gebäck-Tablett * | Ober-/Unterhitze | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| Keks | Gebäck-Tablett * | Heißluft | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Gebäck | Standard-Tablett * | Umluft | 2 | 180 | 35 ... 45 |

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Beheizung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------|--|------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------|
| Gebäck | Standard-Tablett * | Heißluft | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Brötchen | Standard-Tablett * | Ober-/Unterhitze | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| Brötchen | Standard-Tablett * | Heißluft | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Ganzes Brot | Standard-Tablett * | Ober-/Unterhitze | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Ganzes Brot | Standard-Tablett * | Heißluft | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagne | Rechteckiger Behälter aus Glas/Metall auf Drahtgrill. ** | Ober-/Unterhitze | 2 oder 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Apfelkuchen | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill ** | Ober-/Unterhitze | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| Apfelkuchen | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill ** | Heißluft | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Standard-Tablett * | Ober-/Unterhitze | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

Vorschläge für das Kochen mit zwei Tabletten

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Beheizung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|---------------|--|------------------------|---------------------|--------------------------------------|---|
| Kleine Kuchen | 2-Standard-Tablett * | Heißluft | 2 - 4 | Bei Modellen mit Drahtfachböden :150 | Bei Modellen mit Drahtfachböden : 25 ... 40 |
| | 4-Gebäck-Tablett * | | | Bei Modellen ohne Drahtregale :140 | Bei Modellen ohne Drahtregale : 30 ... 45 |
| Keks | 2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett * | Heißluft | 2 - 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Gebäck | 1-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett * | Heißluft | 1 - 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Brötchen | 2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett * | 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 Funktionen „Öko-Heißluft“

- Ändern Sie die Temperatureinstellung nicht mehr, nachdem Sie den Garvorgang in der Betriebsfunktion „Öko-Heißluft“.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Öko-Heißluft“-Funktion verwenden. Wenn sich die Tür nicht öffnet, wird die

Innentemperatur optimiert, um Energie zu sparen, und diese Temperatur kann von der auf dem Bildschirm angezeigten Temperatur abweichen.

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

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

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

6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

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

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

Kochtisch für Fleisch, Fisch und Geflügel

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

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

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

6.1.3 Grillen

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

Allgemeine Warnungen

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

Grilltabelle

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------------------------------|-------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------|
| Fisch | Draht-Grill | 4 - 5 | 250/max | 20 ... 25 |
| Hähnchen-Stücke | Draht-Grill | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 35 |
| Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge | Draht-Grill | 4 | 250/max | 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 | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|-------------------------|-------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------|
| Lammkotelett | Draht-Grill | 4 - 5 | 250/max | 20 ... 25 |
| Steak - (Fleischwürfel) | Draht-Grill | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Kalbskotelett | Draht-Grill | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Gemüsegratin | Draht-Grill | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Toastbrot | Draht-Grill | 4 | 250/max | 1 ... 3 |

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

6.1.4 Dampfunterstütztes Garen

Allgemeine Hinweise

- Dampfunterstütztes Garen kann nur mit den in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktionen für das dampfunterstützte Garen durchgeführt werden. Siehe Abschnitt „Betriebsfunktionen des Backofens“ (► 17) für die Funktionen des Dampfgarens.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten. Die bei der Wasserzufuhr angegebene Zeitdauer gibt die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.
- Die Gartabelle enthält vom Hersteller geprüfte Garempfehlungen. Sie können Wassermenge, Temperatur, Dampfunterstütztes Garen und Zeit für Speisen einstellen, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind.
- Führen Sie das dampfunterstützte Garen mit einem Einschub durch.

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett - „3D“-Funktion

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Position des Regals | Temperatur (°C) | Menge des zu verwendenden Wassers (ml) | Wasseraufnahmezeit (Min.)** | Backzeit (Min.) (ca.) | Ungefähres Lebensmittelgewicht (g) |
|-------------------------------|---|---------------------|-------------------------------|--|-----------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| Ganzes Brot | Standard-Tablett * | 2 | 200 | 200 | nach dem Vorheizen | 30 ... 40 | 820 |
| Brathähnchen (1,8-2 kg) | Draht-Grill * Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal. | 2 | 25 Min. 250/ max, nach 190 | 250 | 25 | 60 ... 70 | 2000 |
| Rippensteak (einzelnes Stück) | Standard-Tablett * | 3 | 180 | 250 | 15 | 40 ... 55 | 1000 |
| Lammhaxen mit Gemüse | Standard-Tablett * | 3 | 170 | 250+250*** | nach dem Vorheizen | 90 ... 110 | 2000 |
| Hefebrotchen | Standard-Tablett * | 3 | 180 | 100 | nach dem Vorheizen | 25 ... 35 | 1200 |
| Käsekuchen | Standard-Tablett * | 3 | 120 | 150 | vor dem Vorheizen | 50 ... 60 | 1450 |
| Hähnchenkeule | Standard-Tablett * | 3 | 200 | 150 | nach dem Vorheizen | 25 ... 35 | 800 |
| gebackene Kartoffeln | Standard-Tablett * | 3 | 190 | 150 | 25 | 45 ... 55 | 500 |

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Position des Regals | Temperatur (°C) | Menge des zu verwendenden Wassers (ml) | Wasseraufnahmezeit (Min.)** | Backzeit (Min.) (ca.) | Ungefähres Lebensmittelgewicht (g) |
|------------------|-------------------------|---------------------|-----------------|--|-----------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| Hamburger Brot | Standard-Tablett * | 3 | 180 | 150 | nach dem Vorheizen | 20 ... 30 | 800 |
| Lachs mit Gemüse | Standard-Tablett * | 3 | 180 | 100 | nach dem Vorheizen | 25 ... 35 | 500 |

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

** Zeigt die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.

*** Fügen Sie nach der Hälfte der Backzeit weitere 250 ml Wasser hinzu.

6.1.5 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 für diese Funktion das mitgelieferte Frittiergitter (Airfry) .
- Um ein gutes Frittierergebnis zu erzielen, legen Sie die Lebensmittel so auf den Frittierkorb, dass sie sich nicht überlappen.
- **Legen Sie ein Backblech auf den unteren Boden, um das Öl beim Frittieren aufzufangen.**

Frittier Tisch für "Airfry"-Funktion

| Lebensmittel | Funktion der Bedienung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) | Empfohlene Menge |
|---|------------------------|---------------------|---------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| Hausgemachte Kartoffel* | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 40 | 200-1000 g |
| Gefrorene Kartoffel** | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 35 | 200-1400 g |
| Hühnerbein/-flügel | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 40 | 500-1500 g |
| Hühnerbrust | Airfry | 3 | 220 | 30 ... 40 | 200-700 g |
| Ganzes Huhn | Airfry | 3 | 15 Minuten 250/ max dann 190 | 60 ... 80 | 1800-2000 g |
| Gefrorene Nuggets** | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 400-1000 g |
| Fleischloß | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 30 | 20-25 Stück |
| Ganzer Fisch | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 2-5 Stück |
| Gefrorener knuspriger Fisch** (Fischstäbchen) | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 500-1500 g |
| Gefrorenes Gebäck** | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 200-800 g (10-40 Stück) |
| Tiefkühlpizza** | Airfry | 3 | 220 | 10 ... 20 | 2-4 Stück |
| Wurst | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 10-20 Stück |
| Gemischtes Gemüse | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 25 | 400-1000 g |
| Muffin | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 20-25 Stück |
| Gefüllte Paprika | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 20-25 Stück |

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

** Vorheizen.

6.1.6 Trocknungsfunktion

Verwenden Sie die Trocknungsfunktion zum Konservieren und/oder Trocknen von Waren wie Obst, Gemüse und Kräutern. Durch den Einsatz eines Heizlüfters und eines Gebläses an der Rückwand des Backofens zirkuliert die optimal erwärmte Luft im gesamten Backofen und entzieht so schonend die Feuchtigkeit.

- Verwenden Sie die Trocknungsfunktion zum Trocknen von Waren, einschließlich Obst, Gemüse und Kräutern. Das Trocknen sollte bei einer Temperatur zwischen 50 und 70 °C erfolgen.

- Der Feuchtigkeitsgehalt, der Zuckergehalt, die Größe und Dicke der Lebensmittel sowie die Umgebungsfeuchtigkeit beeinflussen, wie schnell die Lebensmittel trocknen.
- Schneiden Sie das Obst und Gemüse in 1-2 cm dicke Scheiben.
- Um die Farbe während des Trocknens zu erhalten, muss die Backofentür geöffnet bleiben. Legen Sie einen Holzlöffel in die obere Ecke zwischen Tür und Ofen, um die Tür offen zu halten. Achten Sie darauf, dass der Gegenstand nicht die Ofendichtung berührt.

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Bedienung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------|
| Apfel | Frittiergitter (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 300 ... 540 |
| Orangenscheiben, Schalen | Frittiergitter (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 300 ... 540 |
| Zitrone | Frittiergitter (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 300 ... 540 |
| Quitte | Frittiergitter (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 300 ... 540 |
| Herb | Frittiergitter (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 240 ... 420 |

6.1.7 Testspeisen

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

Küchentisch für Testessen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Bedienung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|---------------------------|-------------------------|------------------------|--|-----------------|-----------------------|
| Mürbegebäck (süßer Kekse) | Standard-Tablett * | Ober-/Unterhitze | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Mürbegebäck (süßer Kekse) | Standard-Tablett * | Heißluft | Bei Modellen mit Drahtfachböden :3 Bei Modellen ohne Drahtregale :2 | 140 | 15 .. 25 |
| Kleine Kuchen | Standard-Tablett * | Ober-/Unterhitze | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Kleine Kuchen | Standard-Tablett * | Heißluft | Bei Modellen mit Drahtfachböden : 3 Bei Modellen ohne Drahtregale : 2 | 150 | 25 ... 35 |

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Bedienung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|---------------|--|------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------|
| Biskuitkuchen | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill ** | Ober-/Unterhitze | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| Biskuitkuchen | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill ** | Heißluft | 2 | 155 | 30 ... 40 |
| Apfelkuchen | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill ** | Ober-/Unterhitze | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| Apfelkuchen | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill ** | Heißluft | 3 | 170 | 50 ... 65 |

Vorschläge für das Kochen mit zwei Tabletten

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Bedienung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Backzeit (Min.) (ca.) |
|--------------------------|--|------------------------|---------------------|--------------------------------------|---|
| Kleine Kuchen | 2-Standard-Tablett * | Heißluft | 2 - 4 | Bei Modellen mit Drahtfachböden :150 | Bei Modellen mit Drahtfachböden : 25 ... 40 |
| | 4-Gebäck-Tablett * | | | Bei Modellen ohne Drahtregale :140 | Bei Modellen ohne Drahtregale : 30 ... 45 |
| Mürbegebäck (süßer Keks) | 2-Standard-Tablett * 4-Gebäck-Tablett * | Heißluft | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

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

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

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

Inox - Edelstahlteile

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

Oberflächen

- Reinigen Sie die 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 Ihrer Produktmarke empfohlenen Ofen- und Grillreiniger und einen nicht kratzenden Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.
- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.

Katalytische Oberflächen

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

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

Glasflächen

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

Kunststoff- und lackierte Teile

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

7.2 Reinigung des Zubehörs

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

Reinigung des Frittiergrills (Airfry)

Sie können den Korbteil des Bratrostes in der Spülmaschine waschen. Für den Korb 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.

7.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Paneele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Platte zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfgregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können gelöscht werden.

- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

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

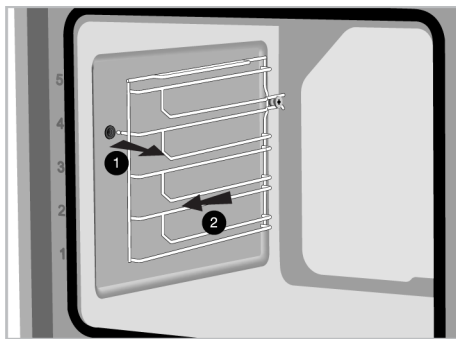
Reinigung der Seitenwände des Ofens

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

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

Zum Entfernen der seitlichen Drahtablagen:

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



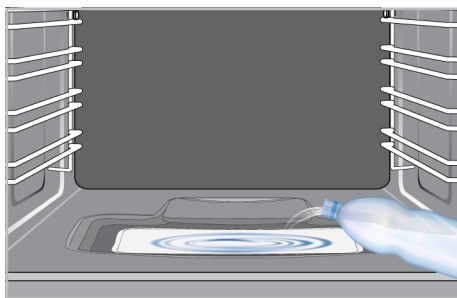
3. Um die Einlegeböden wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden.

Reinigung des Wasserbeckens auf dem Ofenboden

Abhängig von der Häufigkeit der dampfunterstützten Dampfreinigungsvorgänge und der Härte des verwendeten Wassers können Kalkflecken im Wasserbecken am Boden des Ofens auftreten.

Zur Entfernung des Kalks, der im Wasserbecken auf dem Ofenboden nach dem dampfunterstützten Garen auftreten kann - einfache Dampfreinigung, nach jeweils 2 oder 3 Arbeitsgängen:

1. Geben Sie 350 cc weißen Essig (der Säuregehalt des Essigs darf 6% nicht überschreiten) in das Wasserbecken am Boden des Ofens.



2. Mindestens 30 Minuten warten, damit der Essig die Kalkrückstände bei Umgebungstemperatur auflösen kann.

3. Reinigen Sie das Wasserbecken mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.



Verzichten Sie beim Reinigen des Wasserbeckens auf dem Ofenboden auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie den Kalk, der sich im Wasserbecken auf dem Ofenboden bilden kann, nicht durch Schaben. Andernfalls kann der Ofenboden unschön beschädigt werden.

Um die Effizienz der Entkalkung wahrscheinlich in das Wasserbecken, zusätzlich zu den Entkalkungsschritten oben, nach jeweils 10 Verwendungen zu erhöhen:

Wählen Sie eine Betriebsfunktion, bei der die Unterhitze aktiv ist, und lassen Sie den Backofen 2-3 Minuten lang bei 100 °C laufen. Schalten Sie dann den Backofen aus und sprühen Sie den auf der Website für die Marke Ihres Produkts empfohlenen Backofen- und Grillreiniger in das Wasserbecken auf dem Boden des Backofens und lassen Sie ihn 5 Minuten lang einwirken. Nach 5 Minuten wischen Sie das Wasserbecken auf dem Ofenboden mit einem feuchten Mikrofaser Tuch auf und trocknen sie ab.

7.5 Hochtemperatur-Selbstreinigung

Der Ofen ist mit einer Pyrolysefunktion ausgestattet. Der Ofen erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 420-480 °C und brennt, bis der vorhandene Schmutz zu Asche wird. Dabei kann es zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Die Hochtemperaturreinigung sollte etwa alle 10 Benutzungen des Ofens durchgeführt werden.

Allgemeine Warnungen



Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!

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


- Entfernen Sie vor der Verwendung der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile, den Teleskopauszug und die Seitenablagen (falls vorhanden). Wenn sie nicht entfernt werden, werden das Zubehör und die seitlichen Drahtböden beschädigt.
- Sofern Ihr Gerät mit pyrolysesicherem Zubehör (dem die hohen Temperaturen bei der Selbstreinigung nichts ausmachen) geliefert wird, können Sie solches Zubehör im Ofen belassen. Ob Ihr Zubehör pyrosicher ist oder nicht, erfahren Sie im Abschnitt Zubehör. Falls nicht angegeben, ist Ihr Zubehör gegenüber hohen Temperaturen nicht beständig. Sie muss vor der Reinigung aus dem Ofen genommen werden, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Türdichtung nicht. Die Glasfaserdichtung ist sehr empfindlich und leicht zu beschädigen. Wenn die Türdichtung beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine neue von einem autorisierten Service.
- Entleeren Sie den Wassertank, bevor Sie die Selbstreinigungsfunktion mit hoher Temperatur wählen. Da das Innere des Backofens während der Reinigung höhere Temperaturen erreicht, kann es zu starken Geräuschen und Schäden an der Innenfläche des Backofens kommen, wenn Wasser in das Innere des Backofens geleitet wird.


Zum Starten der Pyrolysefunktion:

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. Wählen Sie die Funktion (Pyrolyse) Pyrolyse.
 - ⇒ Auf dem Display blinkt die Anzeige „P2:00“. Wenn Ihr Gerät mit der Eco-Pyrolysefunktion ausgestattet ist, wird auf dem Display zunächst 2 Sekunden lang die Meldung „Pro“ angezeigt, und dann beginnt die Meldung P2:00 zu blinken.



Wenn die Meldungen „Pro“ und dann „ECO“ nicht auf dem Display angezeigt werden, ist Ihr Gerät nicht mit der Eco-Pyrolysefunktion ausgestattet.

4. Drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste „max“ (maximale) Temperatur.
5. Wenn die Pyrolysefunktion beginnt, leuchtet „P2:00“ auf und beginnt abwärts zu zählen. Die Pyrolysezeit (2 Stunden) wird auf dem Display angezeigt. Diese Zeit ist nicht veränderbar.
6. Wenn der Backofen nach Beginn des Pyrolyseprozesses eine bestimmte Temperatur erreicht, erscheint das  Symbol 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.
7. Wenn der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist, wird, erscheint „Ende“ auf dem Bildschirm.

8. Wenn „Ende“ auf dem Display erscheint, drehen Sie den Funktions- und den Temperaturnopf auf 0 (aus), um den Vorgang zu beenden.
9. Wenn das  Symbol auf dem Display verschwindet, entfernen Sie die restlichen Ablagerungen mit Essigwasser.
10. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.




Nach Abschluss der Pyrolysefunktion ist die Türverriegelung aktiv, bis der Ofen auf die entsprechende Temperatur abgekühlt ist. Wenn Sie zu diesem Zeitpunkt garen wollen, erscheint „H“ auf dem Display und ein Garen ist nicht möglich.

Selbstreinigungsfunktion mit hoher Temperatur - Eco-Pyrolyse (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.)


- ✓ Wenn Ihr Backofen nicht stark verschmutzt ist, empfehlen wir die Funktion „Pyrolyse – Energiesparmodus“. Die Funktion „Pyrolyse – Energiesparmodus“ 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. Wählen Sie die Funktion (Pyrolyse) Pyrolyse.

- ⇒ Die Meldung „**P2:00**“ und „**Pro**“ wird für ca. 2 Sekunden auf dem Display angezeigt, dann beginnt die Meldung **P2:00** zu blinken.
4. Tippen Sie auf die Taste ⊕ oder ⊖ .
 - ⇒ Die Meldung „**ECO**“ wird ca. 2 Sekunden lang auf dem Display angezeigt, dann beginnt die Meldung **P1:30** zu blinken.
 5. Drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste „**max**“ (maximale) Temperatur.
 6. Wenn die Pyrolysefunktion beginnt, leuchtet **P1:30** auf und beginnt abwärts zu zählen. Die Pyrolysezeit (1,5 Stunden) wird auf dem Display angezeigt. Diese Zeit ist nicht veränderbar.
 7. Wenn der Backofen nach Beginn des Pyrolyseprozesses eine bestimmte Temperatur erreicht, erscheint das  Symbol auf der Timeranzeige und die Ofentür lässt sich nicht mehr öffnen. Entriegeln Sie die Tür nicht mit Gewalt, bis der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist und das Schlosssymbol auf dem Display verschwindet.
 8. Wenn der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist, wird, erscheint „**Ende**“ auf dem Bildschirm.
 9. Wenn „**Ende**“ auf dem Display erscheint, drehen Sie den Funktions- und den Temperaturknopf auf 0 (aus), um den Vorgang zu beenden.
 10. Wenn das  Symbol auf dem Display verschwindet, entfernen Sie die restlichen Ablagerungen mit Essigwasser.
 11. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.

 Nach Abschluss der Pyrolysefunktion ist die Türverriegelung aktiv, bis der Ofen auf die entsprechende Temperatur abgekühlt ist. Wenn Sie zu diesem Zeitpunkt garen wollen, erscheint „**H**“ auf dem Display und ein Garen ist nicht möglich.

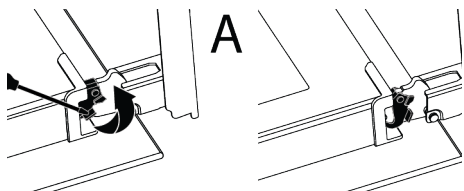
7.6 Reinigung der Ofentür

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

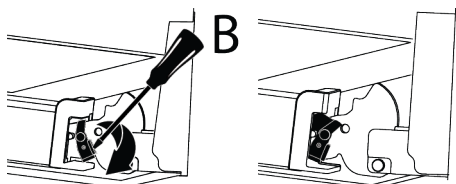
 Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel.

Entfernen der Ofentür

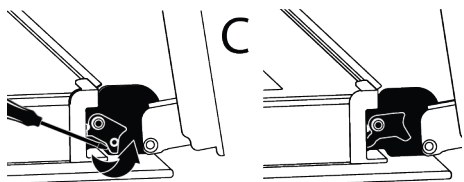
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
3. Die Scharnertypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen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



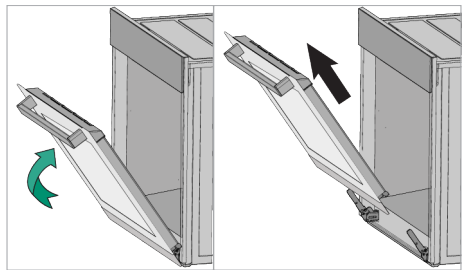
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.



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

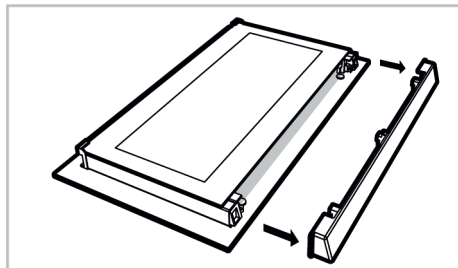
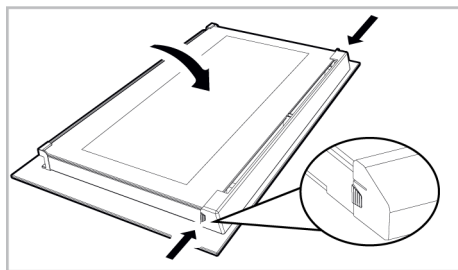


Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse geschlossen sind.

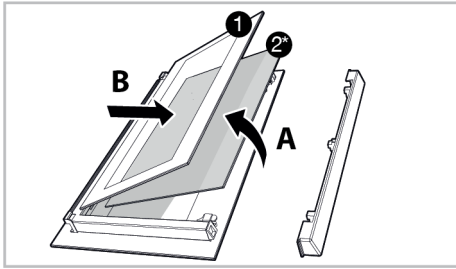
7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

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

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



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



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

4. Wenn Ihr Produkt ein Innenglas (2) hat, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um es zu entfernen (2).
5. Der erste Schritt zum Neugruppieren der Tür besteht darin, das Innenglas (2) wieder zusammenzubauen. Platzieren Sie die abgeschrägte Kante des Glases so, dass sie auf die abgeschrägte Kante des Plastikschritzes 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 ein-

mal ausfallen sollte, können Sie das Leuchtmittel anhand der nachstehenden Schritte selbst austauschen.

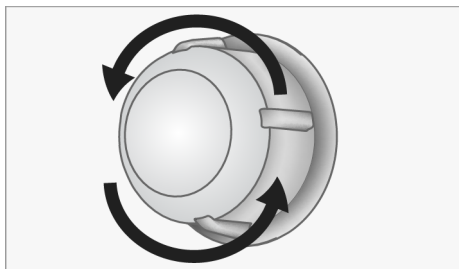
Ofenbeleuchtung austauschen

Allgemeine Warnungen

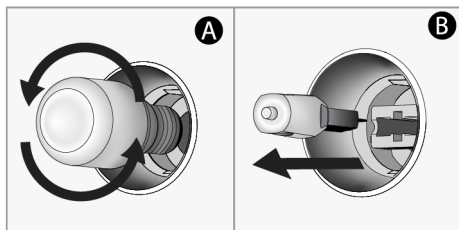
- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Gerät ausschalten und warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60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

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

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



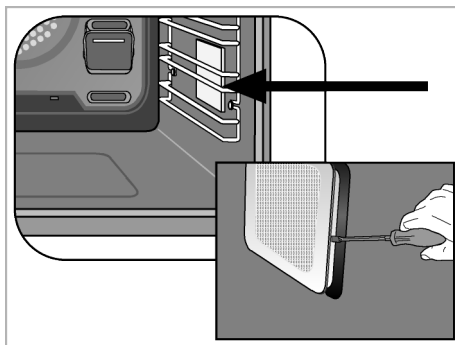
3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen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



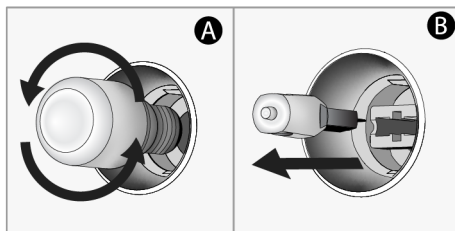
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

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



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



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

8 Fehlerbehebung

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

Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

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

Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

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

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

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

Das Produkt funktioniert nicht.

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

Ofenlicht ist nicht an.

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

Der Backofen heizt nicht auf.

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

(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.

Fehlercodes / Gründe und mögliche Lösungen

| Fehlercodes | Fehlergründe | Mögliche Lösung |
|---------------|---|---|
| Er 5 | Kommunikationsfehler der Fleischsonde | Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, damit Sie wieder mit der Fleischsonde garen können. Entfernen Sie die Fleischsonde und stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Aus (0), um normal ohne Fleischsonde im Backofen zu garen. Sie können dann ohne Fleischsonde weitergaren. |
| Er 1 - Er 7 | Kommunikationsfehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 8 - Er 27 | Sensorfehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 28 - Er 31 | Fleischsondenfehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 32 - Er 41 | Ofenheizfehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 42 - Er 58 | Ofenkomponentenfehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 59 - Er 64 | Ofendeckelfehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 65 - Er 71 | Fehler im Zusammenhang mit dem Dampf (bei Backöfen mit Dampffunktion) | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 72 - Er 80 | Hardwarebezogene Fehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 81 - Er 85 | Ofensicherheitsfehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 86 - Er 88 | Internetverbindungsfehler (in Öfen mit Homewhiz-Funktion) | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 89 - Er 92 | Mikrowellenfehler (in Öfen mit Mikrowellenfunktion) | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |
| Er 93 - Er 99 | Karten- und Zeitgeberfehler | Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Fehler zu beheben. |

¡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 | | |
| 1.1 | Uso Previsto..... | 52 | |
| 1.2 | Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas..... | 52 | |
| 1.3 | Seguridad Eléctrica..... | 53 | |
| 1.4 | Seguridad en Transporte..... | 55 | |
| 1.5 | Seguridad en la instalación..... | 55 | |
| 1.6 | Seguridad de uso..... | 55 | |
| 1.7 | Avisos de temperatura..... | 56 | |
| 1.8 | Uso de accesorios..... | 56 | |
| 1.9 | Seguridad en la cocción..... | 57 | |
| 1.10 | Sistema de vapor..... | 58 | |
| 1.11 | Mantenimiento y limpieza Seguridad..... | 58 | |
| 1.12 | Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis)..... | 59 | |
| 2 Instrucciones medioambientales | 60 | | |
| 2.1 | Directiva de Residuos..... | 60 | |
| 2.1.1 | Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho..... | 60 | |
| 2.2 | Información de Embalaje..... | 60 | |
| 2.3 | Recomendaciones para el ahorro de energía..... | 60 | |
| 3 Su aparato..... | 61 | | |
| 3.1 | Información de Producto..... | 61 | |
| 3.2 | Panel de control del producto Introducción y uso..... | 62 | |
| 3.2.1 | Panel de control..... | 62 | |
| 3.2.2 | Introducción del panel de control del horno..... | 62 | |
| 3.3 | Funciones de funcionamiento del horno..... | 63 | |
| 3.4 | Accesorios del Producto..... | 64 | |
| 3.5 | Uso de los accesorios del producto..... | 64 | |
| 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 | |
| 5.3 | Cocción asistida por vapor..... | 72 | |
| 5.4 | Ajustes..... | 73 | |
| 6 Información general sobre el horneado..... | 75 | | |
| 6.1 | Advertencias generales sobre la cocción en el horno..... | 75 | |
| 6.1.1 | Pasteles y alimentos para el horno..... | 76 | |
| 6.1.2 | Carne, pescado y aves de corral..... | 79 | |
| 6.1.3 | Parrilla..... | 80 | |
| 6.1.4 | Cocción asistida por vapor..... | 81 | |
| 6.1.5 | Función de fritura poco profunda o sin aceite..... | 82 | |
| 6.1.6 | Función de secado..... | 83 | |
| 6.1.7 | Alimentos de prueba..... | 83 | |
| 7 Mantenimiento y limpieza..... | 85 | | |
| 7.1 | Información General de Limpieza..... | 85 | |
| 7.2 | Limpieza de los accesorios..... | 87 | |
| 7.3 | Limpieza del panel de control..... | 87 | |
| 7.4 | Limpiar el interior del horno (área de cocción)..... | 87 | |
| 7.5 | Autolimpieza a alta temperatura .. | 88 | |
| 7.6 | Limpieza de la puerta del horno ... | 90 | |
| 7.7 | Retirar el cristal interior de la puerta del horno..... | 91 | |
| 7.8 | Limpieza de la lámpara del horno | 92 | |
| 8 Solución de problemas..... | 93 | | |



1 Instrucciones de Seguridad

- 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 debe utilizarse para calentar, calentar platos, secar colgando toallas o ropa en el mango.



1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas,

- sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
 - Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
 - Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
 - Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
 - No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
 - **ADVERTENCIA** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
 - Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
 - Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Puede hacer que el horno se vuelque o que se dañen las bisagras de la puerta.
 - Para la seguridad de los niños, corte el enchufe y haga que el producto no funcione antes de desecharlo.



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 producto debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no le afecte la llama de la placa). 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.

- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- Si su producto no tiene cable de alimentación, utilice únicamente el cable de alimentación 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.
- La superficie trasera del horno se calienta cuando está en uso. Los cables de alimentación no deben tocar la superficie posterior, las conexiones pueden estar dañadas.
- No atasques los cables eléctricos en la puerta del horno y no los pases sobre superficies ca-

lientes. 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 ni cables intermedios.
- 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:

- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).

- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Nunca desenchufe tirando del cable, tire siempre sujetando el enchufe.
- Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.

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 coloque otros objetos sobre el aparato y llévelo en posición vertical.
- El aparato no debe transportarse si hay agua en él. Se puede transportar una vez finalizada la descarga de agua.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes

que se pueden quitar o móviles del aparato y el aparato se dañen.

- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.

1.5 Seguridad en la instalación

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de puertas decorativas.

1.6 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el producto después de cada uso.
- Si no va a utilizar el producto durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conec-

xiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.

- No utilice el producto si el cristal de la puerta delantera está desmontado o agrietado.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- 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** Las partes accesibles del producto estarán calientes durante su uso. Se debe tener cuidado para evitar

tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.

- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- Como el vapor puede ser exhalado, manténgase alejado mientras abre la puerta del horno. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos.
- Durante el funcionamiento, el producto puede calentarse. Se debe tener cuidado para evitar tocar las partes calientes, el interior del horno y los elementos de calentamiento.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando introduzca los alimentos en el horno caliente, o cuando los saque del horno caliente, etc.

1.8 Uso de accesorios

- Es importante que la parrilla y la bandeja se coloquen correctamente en los estantes de rejilla. Para obtener información detallada, consulte el apartado "Uso de los accesorios".

- Los accesorios pueden dañar el cristal de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Empuje siempre los accesorios hasta el final del área de cocción.

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 residuos de comida, aceite, etc. en el área de cocción pueden incendiarse. Antes de cocinar, elimine la suciedad gruesa.
- 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.
- 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. Retire cualquier trozo excesivo de papel antigrasa que cuelgue del accesorio o del recipiente para evitar el riesgo de tocar los elementos de calentamiento del horno. Nunca utilice papel antigrasa a una temperatura de horno superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel antigrasa que está utilizando. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.
- No coloque bandejas, platos o papel de aluminio directamente en el fondo del horno. El calor acumulado podría dañar la parte inferior del horno.
- 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. 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.

1.10 Sistema de vapor

- En la cocina asistida por vapor, la apertura de la puerta puede provocar la salida de vapor, creando un riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al abrir la puerta.
- Si la humedad permanece en el horno después de la cocción asistida por vapor, puede causar corrosión. Deje que el horno se seque después de la cocción. No guarde alimentos húmedos en el horno durante mucho tiempo.
- Cuando retire los alimentos después de la cocción al vapor, el líquido caliente puede fluir de los accesorios, tenga cuidado.
- Mientras se realiza la cocción asistida por vapor, se recomienda añadir tanta agua como la cantidad indicada en la tabla de cocción.
- No utilice agua destilada o filtrada. Utilice sólo aguas preparadas. No utilice soluciones inflamables, alcohólicas o de partículas sólidas en lugar de agua.
- No utilice accesorios que puedan corroerse con el vapor mientras cocina.

- Tenga cuidado de no derramar agua en la superficie del horno o en superficies no deseadas al retirar o colocar el tanque de agua.

1.11 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.
- No use limpiadores abrasivos fuertes, raspadores de metal, lana de alambre o materiales con blanqueador para limpiar el vidrio de la puerta delantera del horno / (si está presente) el vidrio de la puerta superior del horno. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en el manejo de las funciones.

- Después de cada cocción asistida por vapor, el agua restante en el tanque de agua debe ser drenada y el tanque de agua debe ser limpiado. El uso del agua que queda en la cámara en la siguiente cocción crea problemas en términos de higiene.
- No lavar el depósito de agua en el lavavajillas. Limpie el tanque de agua con un paño húmedo limpio, séquelo con un paño seco y guárdelo así. Nunca seque el tanque en el horno.
- Para la cal que se puede formar en el tanque de agua, se colocan 200 cc de agua y 1 cucharadita de sal de limón en el tanque y se deja durante 1 hora. Luego, se lava con abundante agua y se seca. Se recomienda aplicar este procedimiento cada 4-5 usos.
- No utilice agentes de limpieza que contengan ácidos o cloruros para limpiar el fondo del horno. No limpie raspando la cal que se pueda formar en la base del horno. De lo contrario, la base del aparato se dañará.
- A fin de eliminar la cal que se pueda producir en la cubeta de agua de la base del horno después de realizar limpiezas con vapor asistido, añada 350 cc de vinagre blanco (la acidez

del vinagre no debe superar el 6%) a la cubeta de agua de la base del horno a temperatura ambiente después de cada 2 o 3 operaciones, y espere 30 minutos. Después de 30 minutos, limpiar la zona con un paño suave y húmedo; secar con un paño seco.

- Para las manchas de cal que puedan aparecer en el marco después de la cocción asistida por vapor, se recomienda limpiar el horno con agua con vinagre y un paño.



1.12 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 tempe-

raturas), 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 hornos 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 rej-

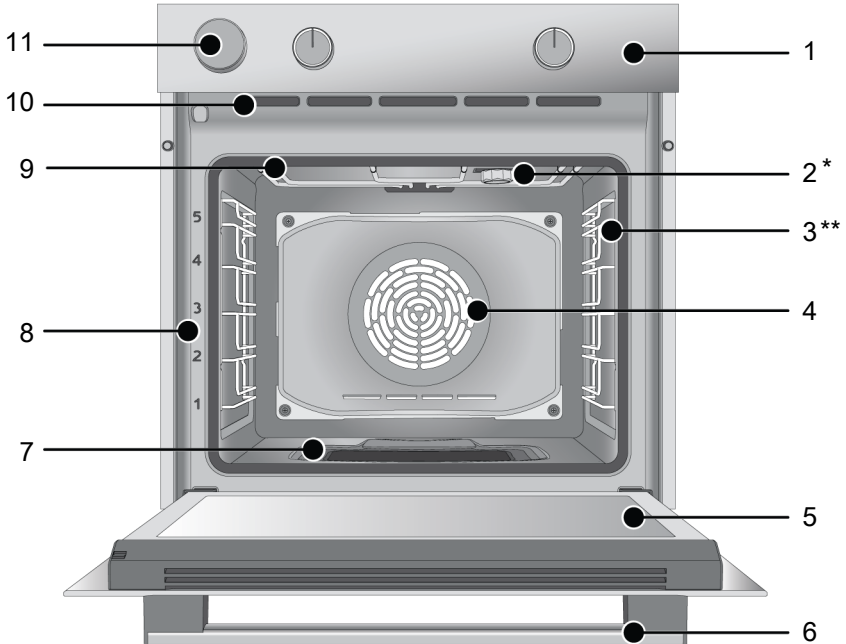
lla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.

- 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

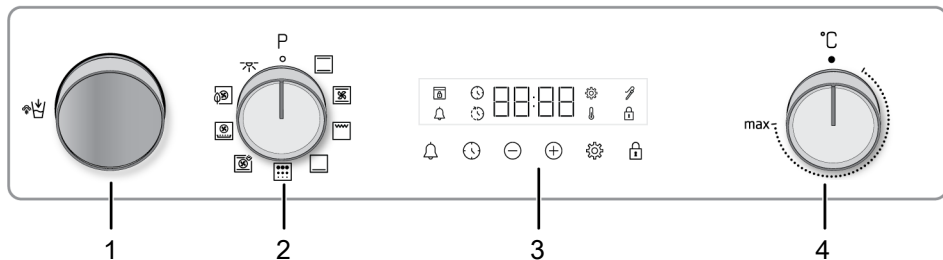


- | | |
|--|--|
| 1 Panel de control | 2 Cordero |
| 3 Estantes de rejilla | 4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero) |
| 5 Puerta | 6 Mango |
| 7 Piscina de agua para la cocción asistida por vapor | 8 Posiciones de estante |
| 9 Calefacción superior | 10 Los agujeros de ventilación |
| 11 Depósito de agua | |

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 Depósito de agua

3 Temporizador

2 Perilla de selección de funciones

4 Botón de selección de temperatura

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

Perilla de selección de función

Puede seleccionar las funciones de funcionamiento del horno con la perilla de selección de funciones. Gire a la izquierda/derecha desde la posición cerrada (superior) para seleccionar.

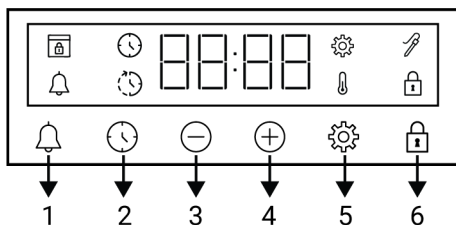
Perilla de temperatura

Puede seleccionar la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura. Gire en el sentido de las agujas del reloj desde la posición cerrada (superior) para seleccionar.

Indicador de temperatura interior del horno

Puede ver la temperatura interior del horno en la pantalla del temporizador. El horno se calienta hasta que alcanza la temperatura establecida y mantiene esta temperatura y la animación de calentamiento de 3 líneas parpadea en el extremo derecho. Cuando la temperatura del horno alcanza el valor establecido, esta animación se detiene y el símbolo "C" aparece constantemente junto al valor de temperatura establecido.

Temporizador



1 Tecla de alarma

2 Tecla de ajuste de la hora

3 Tecla de disminución

4 Tecla de aumento

5 Tecla de ajustes

6 Llave de bloqueo de teclas

Símbolos de la pantalla

 : Símbolo de tiempo de cocción

 : Símbolo de fin de cocción *

 : Símbolo de la alarma

 : Símbolo de la sonda de carne *

 : Símbolo de bloqueo de teclas

 : El símbolo de la temperatura










 : Símbolo de configuración

 : 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 |
|--|---|---------------------------|--|
|  | Bombilla del horno | - | Ningún calentador funciona en el horno. Sólo se enciende la bombilla del horno. |
|  | 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 usar esta función en lugar de usar "Calentamiento por ventilador" en el rango de 160-220°C. Pero, el tiempo de cocción será un poco más largo. |
|  | Función "3D" | 40-280 | Funcionan las funciones de calefacción superior, calefacción inferior y calefacción del ventilador. Cada lado del producto a cocinar se cocina por igual y rápidamente. La cocina se hace con una sola bandeja. Esta función también debe utilizarse para la cocción asistida por vapor. |
|  | Parrilla completa | 40-280 | La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades. |
|  | 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

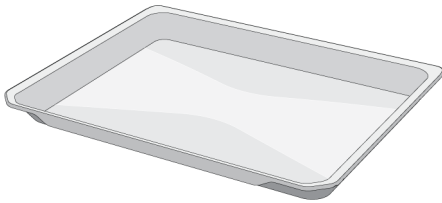
Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en manual del usuario no estén disponibles en el aparato.



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

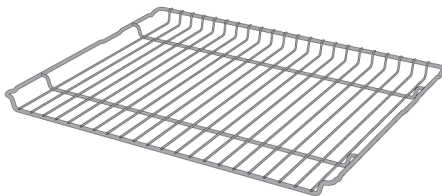
Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.



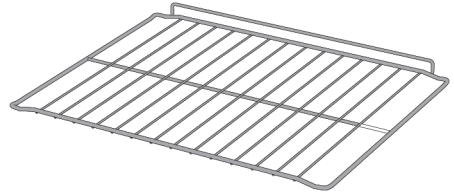
Parrilla

Se utiliza para freír o colocar los alimentos que se van a hornear, freír y guisar en el estante deseado.

En los modelos con estantes de alambre :

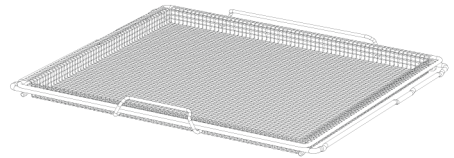


En los modelos sin estantes de alambre :



Parrilla para freír (Airfry)

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

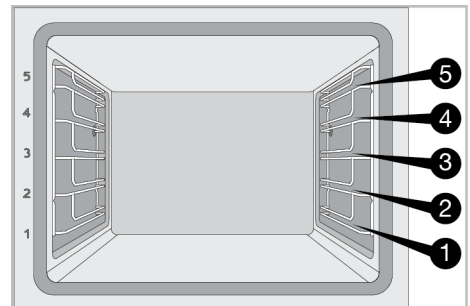


3.5 Uso de los accesorios del producto

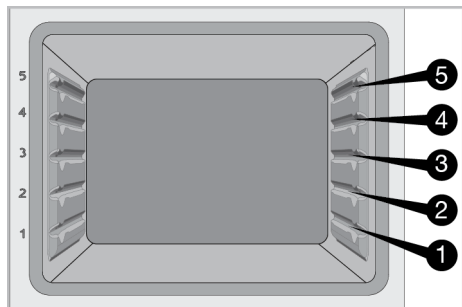
Estantes de cocina

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 :



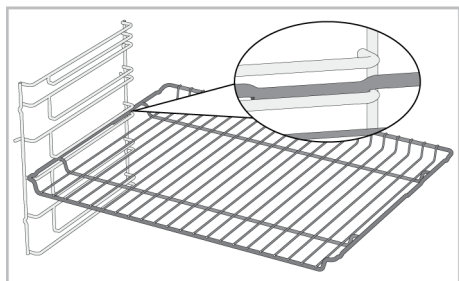
En los modelos sin estantes de alambre :



Colocando la parrilla en los estantes de cocción

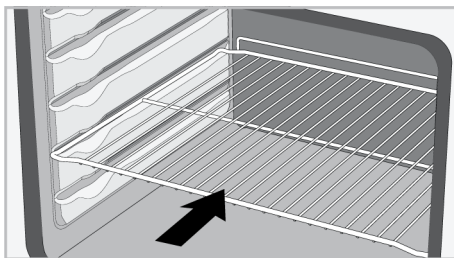
En los modelos con estantes de alambre :

Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la parrilla de alambre debe estar asegurada en el punto de parada del estante de alambre. No debe pasar por encima del punto de parada para entrar en contacto con la pared posterior del horno.



En los modelos sin estantes de alambre :

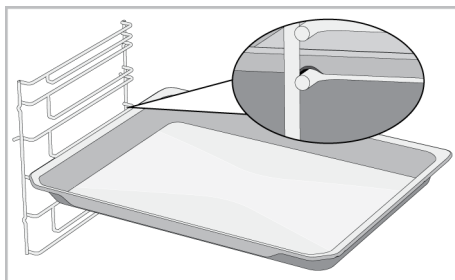
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

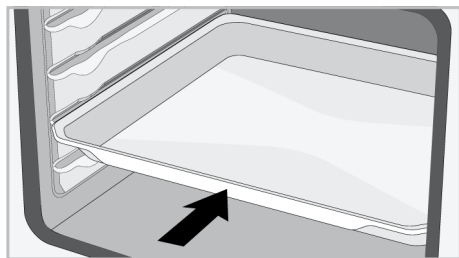
En los modelos con estantes de alambre :

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 :

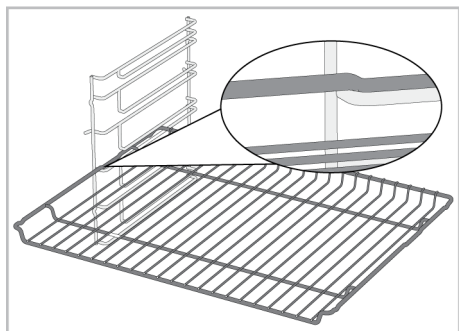
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



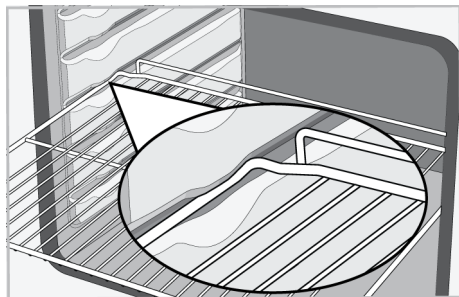
Función de parada del grill de alambre

Hay una función de parada para evitar que la parrilla de alambre se salga de la bandeja de alambre. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura. Mientras retira la rejilla de alambre, puede tirar de ella hacia delante hasta que llegue al punto de parada. Debes pasar por encima de este punto para eliminarlo por completo.

En los modelos con estantes de alambre :

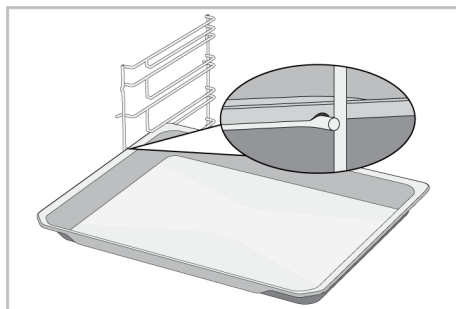


En los modelos sin estantes de alambre :



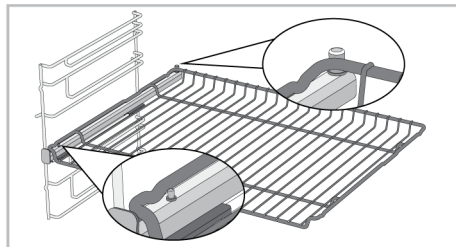
Función tope de bandejas - En los modelos con estantes de alambre

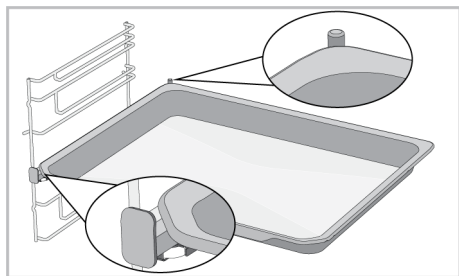
También hay una función de parada para evitar que la bandeja se salga de la bandeja de alambre. Mientras retira la bandeja, suéltela de la toma trasera de parada y tire de ella hacia usted hasta que llegue a la parte delantera. Debe pasar por encima de este punto de parada para eliminarlo por completo.



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

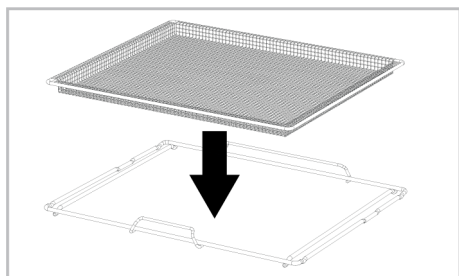
Gracias a las guías telescópicas, podrá colocar o sacar las bandejas o la parrilla fácilmente. Cuando utilice bandejas y parrillas de alambre con el riel telescópico, debe tener cuidado de que los pasadores de la parte delantera y trasera de los rieles telescópicos, descansen contra los bordes de la parrilla y la bandeja (como se muestra en la figura).



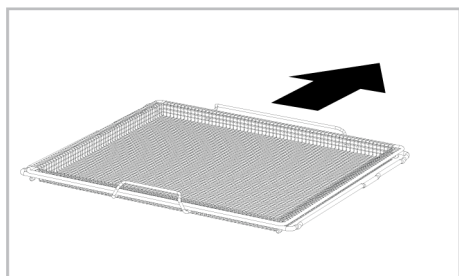


Uso de la parrilla para freír (Airfry) usage

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) | 2,7 |
| Tipo de horno | Horno multifuncional |

Lo básico: La información de la etiqueta energética de los hornos eléctricos de tipo doméstico se ofrece de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Los valores se determinan en las funciones Calentamiento superior e inferior o (si existe) Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador f con la carga estándar.

La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con la siguiente priorización, dependiendo de si existen o no las funciones pertinentes en el producto. 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.

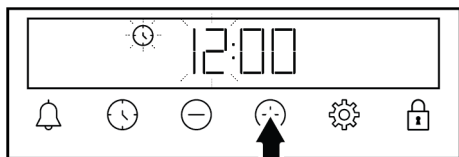
4 Primer uso

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

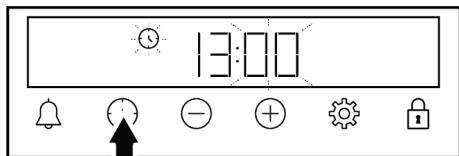
4.1 Primer ajuste del temporizador



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

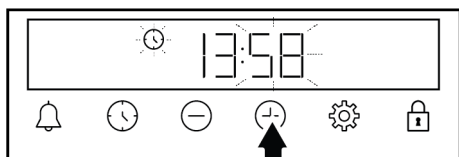
1. Cuando el horno se pone en marcha por primera vez, "12:00" y el símbolo  parpadean en la pantalla.
2. Ajuste la hora del día con las teclas  / .








3. Toque la tecla  o  para activar el campo de los minutos.




4. Toque las teclas  /  para ajustar los minutos.



5. Confirme el ajuste tocando la tecla .
⇒ La hora del día se ajusta y el símbolo  desaparece de la pantalla.

 Si la primera vez no está ajustada, los símbolos "12:00" y  continuarán parpadeando y su horno no se pondrá en marcha. Para que su horno funcione, debe confirmar la hora del día ajustando la hora del día o tocando la tecla  cuando esté en "12:00". Más adelante podrá cambiar el ajuste de la hora del día como se describe en la sección "Ajustes".

 En caso de un corte de energía, los ajustes de la hora del día se cancelan. 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 [▶ 63]". 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 con nada. 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.

En algunas funciones de horneado la lámpara nunca se enciende para ahorrar energía.

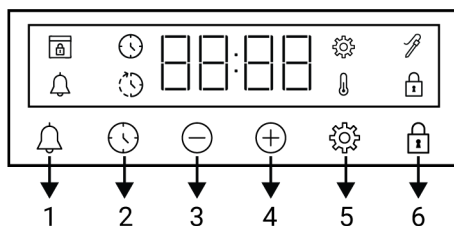
Si desea que la lámpara del horno esté encendida incesantemente, seleccione el estado de funcionamiento "Bombilla del horno" con el mando de selección de funciones.

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 horas 59. En caso de fallo de alimentación, el programa se cancela. Tendrá que reprogramar.
- Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Se debe esperar un corto tiempo para que se guarden los ajustes.
- Si se ha realizado algún ajuste de cocción, no se puede ajustar la hora del día.
- Si el tiempo de cocción está ajustado cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.
- En los casos en que se ajusta el tiempo de cocción o el tiempo de finalización de la cocción; puede cancelar automáticamente pulsando durante mucho tiempo la tecla .









Temporizador



1 Tecla de alarma

- 2 Tecla de ajuste de la hora
- 3 Tecla de disminución
- 4 Tecla de aumento
- 5 Tecla de ajustes
- 6 Llave de bloqueo de teclas

Símbolos de la pantalla

-  : Símbolo de tiempo de cocción
-  : Símbolo de fin de cocción *
-  : Símbolo de la alarma
-  : Símbolo de la sonda de carne *
-  : Símbolo de bloqueo de teclas
-  : El símbolo de la temperatura
-  : Símbolo de configuración
-  : Símbolo de bloqueo de la puerta *

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

Encender el horno

Cuando seleccione una función de funcionamiento con la que desee cocinar con el mando de selección de funciones y fije una temperatura determinada con el mando de temperatura, el horno comenzará a funcionar.

Apagar el horno

Puede apagar la cámara de cocción girando el botón de selección de funciones y el botón de temperatura a la posición de apagado (arriba).



Cocción manual para seleccionar 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.





1. Seleccione la función de funcionamiento que desea cocinar con el mando de selección de funciones.

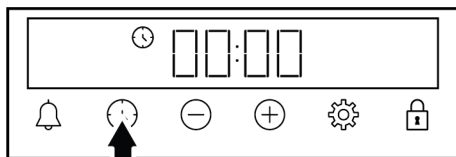
2. Ajuste la temperatura que desea cocinar con la perilla de temperatura.

⇒ El horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas y aparecerá el símbolo  en la pantalla. El valor de la temperatura ajustada y 3 líneas de animación aparecen en la pantalla. A continuación, se muestra en orden el tiempo transcurrido desde el inicio de la cocción. Cuando la temperatura en el interior del horno alcanza la temperatura fijada, el símbolo  desaparece y le avisa acústicamente. La animación de 3 líneas que aparece en la pantalla se detiene y el símbolo C aparece fijo junto al valor de temperatura. 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 termine de cocinar, apague el horno girando la perilla de selección de funciones y la perilla de temperatura a la posición de apagado (arriba).

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.

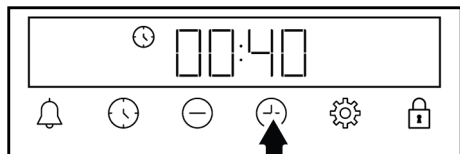
1. Seleccione la función de cocción.
2. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de cocción.







Para ajustar rápidamente el tiempo de cocción, puede tocar la ⊕ tecla para ajustar el tiempo de cocción a 30 minutos después de ajustar la función de cocción y la temperatura y luego usar las teclas ⊕ / ⊖ para cambiar el tiempo.


3. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas ⊕ / ⊖.



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

4. Ponga su comida en el horno y ajuste la temperatura con la perilla de temperatura.

⇒ Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas. El tiempo de cocción ajustado empieza a contar hacia atrás y aparece  en la pantalla. Aparecen en orden la cuenta atrás del tiempo de horneado y el valor de la temperatura fijada y la animación de 3 líneas junto a ellos. Cuando la temperatura en el interior del horno alcanza la temperatura fijada, el símbolo  desaparece y le avisa acústicamente. La animación de 3 líneas que aparece en la pantalla se detiene y el símbolo C aparece fijo junto al valor de temperatura.

5. Cuando haya transcurrido el tiempo de horneado fijado, aparecerá el mensaje "End» en la pantalla, el símbolo  parpadeará y el temporizador emitirá un aviso acústico.

6. La advertencia suena durante dos minutos. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora. La advertencia se detiene y la hora del día aparece en la pantalla.



Si se pulsa cualquier tecla al final del aviso sonoro, el horno volverá a funcionar. Para evitar que el horno vuelva a funcionar al final de la advertencia, apáguelo girando el mando de temperatura y el mando de función a la posición "0".

5.3 Cocción asistida por vapor

Su horno tiene una función de cocción asistida por vapor. Con el asistente de vapor se consiguen mejores resultados de horneado. El asistente de vapor hace que la superficie de los alimentos de repostería sea más brillante, su corteza más crujiente y más voluminosa. Además, el asistente de vapor reduce la pérdida de humedad de los alimentos como la carne y permite que se cocinen más jugosos por dentro y más deliciosos.

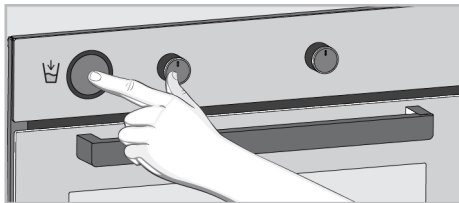
Advertencias generales

- La cocción asistida por vapor sólo puede realizarse con las funciones de cocción asistida por vapor especificadas en el manual.
- La capacidad del depósito de agua es de 250 ml. No ponga más de 250 ml de agua en el depósito de agua durante la cocción.
- La condensación que se forma en la puerta del horno después de la cocción asistida por vapor puede gotear alrededor cuando se abre la puerta del horno. En cuanto abra la puerta del horno, limpie la condensación.
- Manténgase alejado al abrir la puerta del horno, ya que el vapor y el calor pueden salir durante y después de la cocción asistida por vapor. El vapor puede quemarle las manos, la cara y/o los ojos.
- Si queda agua en el interior del horno después de cada cocción asistida por vapor, seque el agua restante con un paño

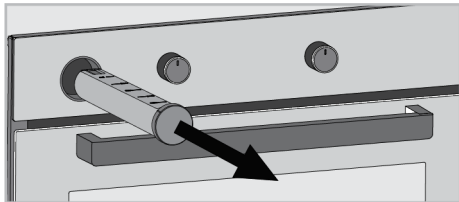
seco después de que el horno se haya enfriado. De lo contrario, el agua residual puede provocar la calcificación.

Para la cocción asistida por vapor:

1. Inicie la cocción después de comprobar la tabla de cocción asistida por vapor y de ajustar la función, la temperatura y el tiempo según el alimento que desee cocinar. Puede determinar la cantidad de agua a añadir, la temperatura, la función de cocción y el tiempo de cocción que no están en la tabla.
2. Coloque su comida en el horno en la posición de la rejilla recomendada.
3. Empuje el depósito de agua del panel de control de su horno cuando llegue el momento de añadir agua, según la tabla de horneado.

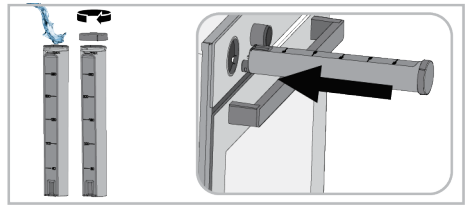


4. Retire el depósito de agua de su ranura.



5. Abra la tapa del depósito de agua y rellene la cantidad especificada en la tabla de cocción.

i No utilice agua destilada o filtrada. Utilice sólo aguas preparadas. No utilice soluciones inflamables, alcohólicas o de partículas sólidas en lugar de agua.





6. Cerrar la tapa y colocar el depósito de agua en su lugar. Empuje el depósito de agua hasta el fondo.
 - ⇒ El agua del depósito de agua empieza a fluir lentamente hacia el suelo del horno, se proporciona asistencia de vapor a sus alimentos.
7. Una vez finalizada la cocción, apague el horno colocando los mandos de función y temperatura en la posición de apagado.

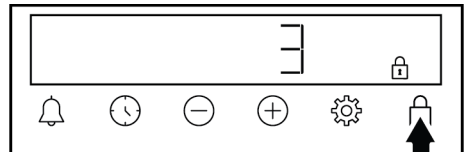
i Si queda agua en el fondo del horno después de cada cocción asistida por vapor, seque el agua restante con un paño seco después de que el horno se haya enfriado. De lo contrario, el agua que queda en el suelo del horno puede causar calcificación.


5.4 Ajustes


Activar el bloqueo de teclas

Utilizando la función de bloqueo de la llave, puede proteger el horno de interferencias.


1. Toque la tecla  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.



- ⇒ El símbolo  aparece en la pantalla y se inicia la cuenta atrás 3-2-1. El bloqueo de teclas se activa cuando finaliza la cuenta atrás. Cuando se toca cualquier tecla una vez activado el blo-

queo de teclas, el temporizador emite una señal acústica y el símbolo  parpadea.






Si suelta la tecla  antes de que finalice la cuenta atrás, el bloqueo de teclas no se activa.



Las teclas del temporizador no se pueden utilizar cuando el bloqueo de teclas está activado. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de un corte eléctrico.

Desactivar el bloqueo de teclas

1. Toque la tecla  hasta que desaparezca el símbolo  en la pantalla.



⇒ El símbolo  desaparece de la pantalla y el bloqueo de teclas se desactiva.

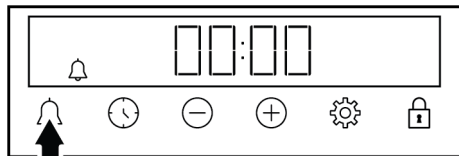
Ajustar la alarma



También puede utilizar el temporizador del producto para cualquier aviso o recordatorio que no sea el horneado. 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.

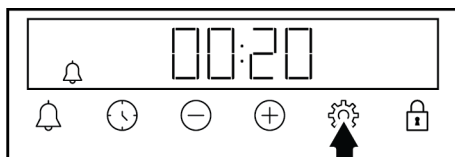



El tiempo máximo de alarma puede ser de 23 horas y 59 minutos.


1. Toque la tecla  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.



2. Ajuste la hora de la alarma con las teclas /.



⇒ Tras ajustar la hora de la alarma, el símbolo  permanece encendido y la hora de la alarma comienza la cuenta atrás en la pantalla. Si la hora de alarma y el tiempo de cocción se ajustan al mismo tiempo, el tiempo más corto se muestra en la pantalla.




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


Apagar la alarma

1. Al final del periodo de alarma, la advertencia suena durante dos minutos. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.



⇒ La advertencia se detiene y la hora del día aparece en la pantalla.

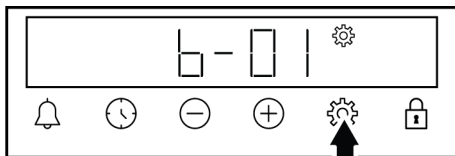
Si desea cancelar la alarma;

1. Toque la tecla  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para reajustar la hora de la alarma. Toque  la tecla hasta que aparezca el símbolo "00:00" en la pantalla.

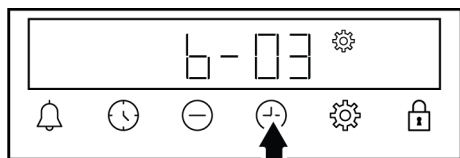
2. También puede cancelar la alarma pulsando  la tecla durante un tiempo prolongado.

Ajustar el volumen

1. Toque la tecla  hasta que aparezca uno de los valores **b-01-b-02-b-03** y el símbolo  en la pantalla.



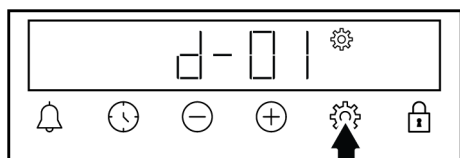
2. Ajuste el nivel deseado con las teclas ⊕ / ⊖. **(b-01-b-02-b-03)**



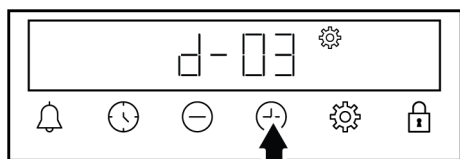
⇒ Toque la tecla ⚙ para confirmar o espere sin tocar ninguna tecla. El volumen ajustado se activa al cabo de un rato.

Ajuste del brillo de la pantalla

1. Toque la tecla ⚙ hasta que uno de los valores **d-01-d-02-d-03** y el símbolo ⚙ aparezcan en la pantalla.



2. Ajuste el brillo deseado con las teclas ⊕ / ⊖. **(d-01-d-02-d-03)**



⇒ Toque la tecla ⚙ para confirmar o espere sin tocar ninguna tecla. La luminosidad ajustada se activa al cabo de un rato.

6 Información general sobre el horneado

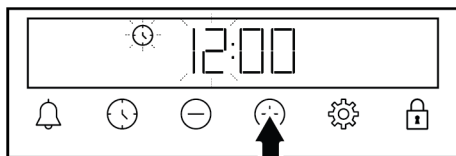
En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

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.

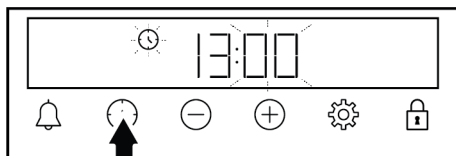
Cambiar la hora del día

En su horno para cambiar la hora del día que haya ajustado previamente:

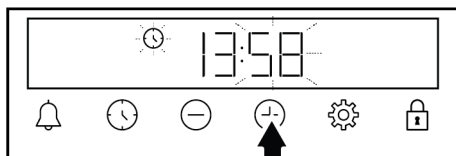
1. Toque la tecla ⚙ hasta que aparezca el símbolo ⌚ en la pantalla.
2. Ajuste la hora del día con las teclas ⊕ / ⊖.



3. Toque la tecla ⌚ o ⚙ para activar el campo de los minutos.



4. Toque las teclas ⊕ / ⊖ para ajustar los minutos.



5. Confirme el ajuste tocando la tecla ⌚.

⇒ La hora del día queda ajustada y el símbolo desaparece de la pantalla.

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.

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.
- 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.

Consejos para hornear pasteles

- 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 utili-

zar para la masa no es demasiado en el fondo de la masa. Para un dorado uniforme, 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.

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 ... 40 |
| 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 | En los modelos con estantes de alambre : 3 En los modelos sin estantes de alambre : 2 | 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 | 155 | 30 ... 40 |
| Galletas | Bandeja de repostería * | Calentamiento superior e inferior | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| Galletas | Bandeja de repostería * | Calentamiento por ventilador | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Pastas | Bandeja estándar * | Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Pastas | Bandeja estándar * | Calentamiento por ventilador | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Bollo | Bandeja estándar * | Calentamiento superior e inferior | 2 | 200 | 20 ... 30 |

| Comida | Accesorio a utilizar | Función de funcionamiento | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) (aprox.) |
|------------------|--|-----------------------------------|---------------------------|------------------|----------------------------------|
| Bollo | Bandeja estándar * | Calentamiento por ventilador | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Pan integral | Bandeja estándar * | Calentamiento superior e inferior | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| 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 ... 40 |
| 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 ... 65 |
| 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 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

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 | En los modelos con estantes de alambre :150 En los modelos sin estantes de alambre :140 | En los modelos con estantes de alambre : 25 ... 40 En los modelos sin estantes de alambre : 30 ... 45 |
| 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 | 35 ... 45 |
| 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.

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. | 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/max | 20 ... 25 |
| Trozos de pollo | Parrilla | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 35 |
| Albóndigas (ternera) - 12 cantidad | Parrilla | 4 | 250/max | 20 ... 30 |
| Chuletas de cordero | Parrilla | 4 - 5 | 250/max | 20 ... 25 |
| Bistec - (cubos de carne) | Parrilla | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Chuleta de ternera | Parrilla | 4 - 5 | 250/max | 25 ... 30 |
| Gratén de verduras | Parrilla | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Tostar pan | Parrilla | 4 | 250/max | 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.

6.1.4 Cocción asistida por vapor

Información general

- La cocción asistida por vapor sólo puede realizarse con las funciones de cocción asistida por vapor especificadas en el manual. Consulte el apartado "Funciones del horno" [► 63] para conocer las funciones de cocción asistida por vapor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento. Las duraciones especificadas en el momento del suministro de agua indican el tiempo transcurrido después del precalentamiento.
- La tabla de cocción contiene recomendaciones de cocción probadas por el fabricante. Puede ajustar la cantidad de agua, la temperatura, la función de cocción asistida por vapor y el tiempo para los alimentos que no están en la tabla.
- Realice la cocción asistida por vapor con una sola bandeja.

Sugerencias para hornear con una sola bandeja - Función "3D"

| Comida | Accesorio a utilizar | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Cantidad de agua a utilizar (ml) | Tiempo de toma de agua (mins.)** | Tiempo de cocción (min) (aprox.) | Peso aproximado del alimento (g) |
|----------------------------------|---|---------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Pan integral | Bandeja estándar * | 2 | 200 | 200 | después de pre calentamiento | 30 ... 40 | 820 |
| Pollo frito (1,8-2 kg) | Parrilla * Coloque una bandeja en un estante inferior. | 2 | 25 mins. 250/max, después 190 | 250 | 25 | 60 ... 70 | 2000 |
| Bistec de costilla (pieza única) | Bandeja estándar * | 3 | 180 | 250 | 15 | 40 ... 55 | 1000 |
| Jarretes de cordero con verduras | Bandeja estándar * | 3 | 170 | 250+250*** | después de pre calentamiento | 90 ... 110 | 2000 |
| Panecillo con levadura | Bandeja estándar * | 3 | 180 | 100 | después de pre calentamiento | 25 ... 35 | 1200 |

| Comida | Accesorio a utilizar | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Cantidad de agua a utilizar (ml) | Tiempo de toma de agua (mins.)* | Tiempo de cocción (min) (aprox.) | Peso aproximado del alimento (g) |
|---------------------|----------------------|---------------------------|------------------|----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Tarta de queso | Bandeja estándar * | 3 | 120 | 150 | antes de precalentar | 50 ... 60 | 1450 |
| Palillo de pollo | Bandeja estándar * | 3 | 200 | 150 | después de pre calentamiento | 25 ... 35 | 800 |
| Papas asadas | Bandeja estándar * | 3 | 190 | 150 | 25 | 45 ... 55 | 500 |
| Pan de hamburguesa | Bandeja estándar * | 3 | 180 | 150 | después de pre calentamiento | 20 ... 30 | 800 |
| Salmón con verduras | Bandeja estándar * | 3 | 180 | 100 | después de pre calentamiento | 25 ... 35 | 500 |

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.
 ** Muestra el tiempo transcurrido después de pre calentamiento.
 *** Añada otros 250 ml de agua a mitad de la cocción.

6.1.5 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.

Advertencias generales

- Consulte la tabla de cocción recomendada para la función "Airfry".

Tabla de frituras para la función "Airfry"

| Comida | Función de funcionamiento | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) (aprox.) | Cantidad recomendada |
|--|---------------------------|---------------------------|---|----------------------------------|----------------------|
| Patatas caseras* | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 40 | 200-1000 g |
| Patatas congeladas** | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 35 | 200-1400 g |
| Muslos/alas de pollo | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 40 | 500-1500 g |
| Pechuga de pollo | Airfry | 3 | 220 | 30 ... 40 | 200-700 g |
| Pollo entero | Airfry | 2 | 15 minutos 250/ max y después 190 | 60 ... 80 | 1800-2000 g |
| Nuggets congelados** | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 400-1000 g |
| Albóndigas | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 30 | 20-25 piezas |
| Pescado entero | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 2-5 piezas |
| Pescado crujiente congelado** (palitos de pescado) | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 500-1500 g |

- Utilice para esta función la parrilla para freír (Airfry) suministrada con el producto.
- Para obtener un buen resultado de fritura, coloque los alimentos en la cesta de fritura de forma que no se solapen.
- **Coloque una bandeja de horno en el estante inferior para recoger el aceite mientras fríe.**

| Comida | Función de funcionamiento | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) (aprox.) | Cantidad recomendada |
|----------------------|---------------------------|---------------------------|------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Hojaldre congelado** | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 200-800 g (10-40 piezas) |
| Pizza congelada** | Airfry | 3 | 220 | 10 ... 20 | 2-4 piezas |
| Salchicha | Airfry | 3 | 220 | 15 ... 25 | 10-20 piezas |
| Mezcla de verduras | Airfry | 3 | 220 | 20 ... 25 | 400-1000 g |
| Muffin | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 20-25 piezas |
| Pimiento relleno | Airfry | 3 | 220 | 25 ... 35 | 20-25 piezas |

* Mantenga las patatas en agua durante 30 minutos, séquelas y añada de ¼ a 1 cucharada de aceite.
** Precalentar.

6.1.6 Función de secado

Utilice la función de secado para conservar y/o secar productos como frutas, verduras y hierbas. Al utilizar un calefactor y un ventilador en la pared trasera del horno para hacer circular aire calentado de forma óptima por todo el horno, esta función elimina suavemente la humedad.

- Utilice la función de secado para secar productos como frutas, verduras y hierbas. Se aconseja que el secado tenga lugar entre 50 y 70 °C.

- La cantidad de humedad, el contenido de azúcar, el tamaño y el grosor de los alimentos y la humedad ambiental afectan a la rapidez con la que se secan los alimentos.
- Corte la fruta y la verdura con un grosor de 1-2 cm.
- Para mantener el color durante el secado, la puerta del horno debe dejarse abierta. Colocar una cuchara de madera en la esquina superior entre la puerta y el horno le ayudará a mantener la puerta abierta. Asegúrese de que el objeto no toca la junta del horno.

| Comida | Accesorio a utilizar | Función de funcionamiento | Posición de la estantería | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción (min) (aprox.) |
|-------------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------|----------------------------------|
| Manzana | Parrilla para freír (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 300 ... 540 |
| Rodajas y cáscaras de naranja | Parrilla para freír (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 300 ... 540 |
| Limón | Parrilla para freír (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 300 ... 540 |
| Membrillo | Parrilla para freír (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 300 ... 540 |
| Hierba | Parrilla para freír (Airfry) | Airfry | 3 | 50 | 240 ... 420 |

6.1.7 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 | En los modelos con estantes de alambre : 3 En los modelos sin estantes de alambre : 2 | 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 | 155 | 30 ... 40 |
| 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 ... 65 |
| 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 |

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 * | Calentamiento por ventilador | 2 - 4 | En los modelos con estantes de alambre :150 | En los modelos con estantes de alambre : 25 ... 40 |
| | 4-Bandeja de repostería * | | | En los modelos sin estantes de alambre :140 | En los modelos sin estantes de alambre : 30 ... 45 |
| Shortbread (galleta dulce) | 2-Bandeja estándar * | 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/max | 20 ... 30 |
| Tostar pan | Parrilla | 4 | 250/max | 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 quemen 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 aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- 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 del aparato en el lavavajillas.

Inox - superficies inoxidables

- 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

- 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 las manchas difíciles, se puede utilizar un limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto y un estropajo que no raye. No utilice un limpiador de horno externo.
- 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.

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 rascar.
- 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.

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 lim-

pieza 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.

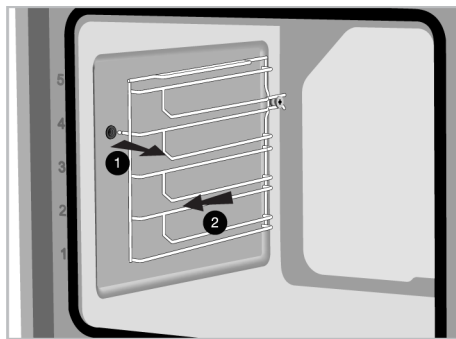
Limpieza de las paredes laterales del horno

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.

Limpieza de la cubeta de agua en la base del horno

En función de la frecuencia de uso de la cocción o limpieza con vapor y de la dureza del agua utilizada, pueden aparecer manchas de cal en la cubeta de agua de la base del horno.

A fin de eliminar la cal que se pueda producir en la cubeta de agua de la base del horno después de realizar limpiezas con vapor asistido, tras 2 o 3 veces:

- añadir 350 cc de vinagre blanco (la acidez del vinagre no debe superar el 6%) a la cubeta de agua de la base del horno.



- Espera un mínimo de 30 minutos para que el vinagre pueda ablandar y disolver los restos a temperatura ambiente.
- Limpiar la zona con un paño suave y húmedo; secar con un paño seco.



No limpiar la cubeta de la base del horno con productos de limpieza que contengan ácidos o cloruros. No limpiar por raspado la cal que se puede formar en la cubeta de agua de la base del horno. De lo contrario, la base del aparato se dañará.

Para aumentar la eficacia de la descalcificación probablemente en la piscina de agua, además de los pasos de descalcificación anteriores, después de cada 10 usos:

Seleccione una función de funcionamiento en la que el calentador inferior esté activo y haga funcionar el horno a 100 °C durante 2-3 minutos. A continuación, apague el horno y rocíe el limpiador para el interior del horno y el grill recomendado en el sitio web para la marca de su producto en el charco de agua del suelo del horno y déjelo durante 5 minutos. Después de 5 minutos, limpie el charco de agua en el piso del horno con un paño de microfibra húmedo y séquelo.

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.
- Vacíe el depósito de agua antes de seleccionar la función de autolimpieza con alta temperatura. Como el interior del horno alcanzará temperaturas más elevadas durante la limpieza, puede producirse mucho ruido y daños en la superficie interior del horno si se suministra agua al interior del horno.


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 la función "pirólisis" (Pirólisis).
 - ⇒ El mensaje "P2:00" parpadea en la pantalla. Si su electrodoméstico está equipado con la función de pirólisis Eco, el mensaje "Pro" se muestra en la pantalla durante 2 segundos primero, y luego el mensaje P2:00 comienza a parpadear.

 Si los mensajes "Pro" y luego "ECO" no aparecen en la pantalla, su aparato no está equipado con la función de pirólisis Eco.



4. Gire el mando de la temperatura hasta la temperatura más alta "max" (máxima).
5. Cuando se inicia la función de pirólisis, se enciende "P2:00" y comienza la cuenta atrás. El tiempo de pirólisis (2 horas) se muestra en la pantalla. Este tiempo es inalterable.

6. Cuando el horno alcanza una determinada temperatura después del inicio del proceso de pirólisis, el símbolo  aparece 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.
7. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje "FIN".
8. Después de que aparezca "End" en la pantalla, gire los mandos de función y temperatura a la posición 0 (apagado) para finalizar el proceso.
9. Cuando el símbolo  desaparezca en la pantalla, elimine los depósitos restantes con agua con vinagre.
10. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.

 Una vez finalizada la función de pirólisis, el bloqueo de la puerta estará activo hasta que el horno se enfríe a la temperatura adecuada. Si desea cocinar en este momento, aparecerá "H" en la pantalla y no será posible cocinar.

Función de autolimpieza con alta temperatura - Pirólisis ecológica (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.)

- ✓ Si su horno no está muy sucio, le recomendamos que utilice la función "Pirólisis - modo económico". La función "Pirólisis - modo económico" tarda menos tiempo que la función "Pirólisis". En caso de que esté muy sucio, la función "Pirólisis - modo económico" podría no bastar. En este caso, límpialo 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. Seleccione la función "pirólisis" (Pirólisis).
 - ⇒ El mensaje "P2:00" y "Pro" se muestra en la pantalla durante aproximadamente 2 segundos y luego el mensaje P2:00 comienza a parpadear.
4. Pulse las teclas ⊕ o ⊖.
 - ⇒ El mensaje "ECO" se muestra en la pantalla durante aproximadamente 2 segundos y luego el mensaje P1:30 comienza a parpadear.
5. Gire el mando de la temperatura hasta la temperatura más alta "max" (máxima).
6. Cuando se inicia la función de pirólisis, P1:30 se enciende y comienza la cuenta atrás. El tiempo de pirólisis (1,5 horas) se muestra en la pantalla. Este tiempo es inalterable.
7. Cuando el horno alcanza una determinada temperatura después del inicio del proceso de pirólisis, el símbolo  aparece 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.
8. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje "FIN".
9. Después de que aparezca "End" en la pantalla, gire los mandos de función y temperatura a la posición 0 (apagado) para finalizar el proceso.
10. Cuando el símbolo  desaparezca en la pantalla, elimine los depósitos restantes con agua con vinagre.
11. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.



Una vez finalizada la función de pirólisis, el bloqueo de la puerta estará activo hasta que el horno se enfríe a la temperatura adecuada. Si desea cocinar en este momento, aparecerá "H" en la pantalla y no será posible cocinar.

7.6 Limpieza de la puerta del horno

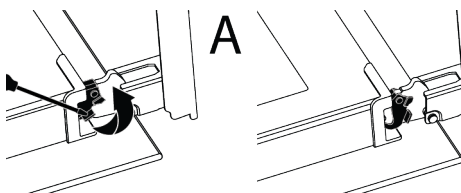
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los cristales interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un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



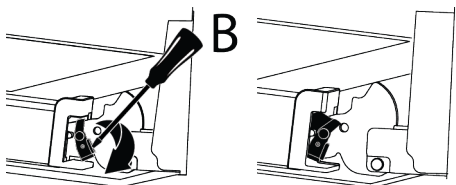
No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

Quitar la puerta del horno

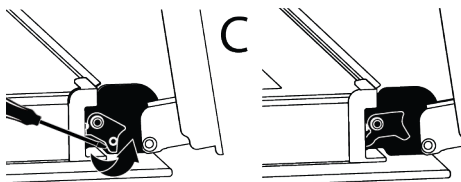
1. Abra la puerta del horno.
2. Abra los clips en el zócalo de la bisagra de la puerta delantera a la derecha y a la izquierda empujándolos hacia abajo como se muestra en la figura.
3. Los tipos de bisagras varían como (A), (B), (C) según el modelo del producto. Las siguientes figuras muestran cómo abrir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



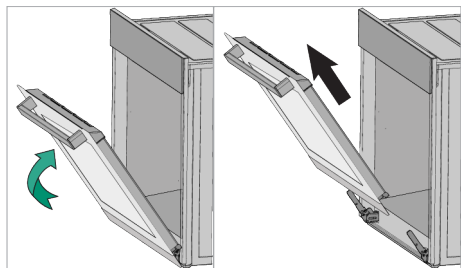
5. (La bisagra tipo B está disponible en los tipos de puerta de cierre suave.



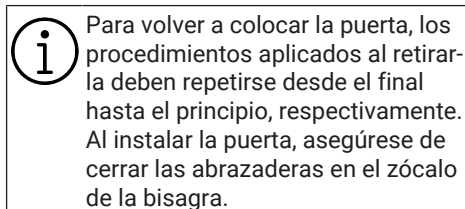
6. (C) la bisagra tipo está disponible en los tipos de puerta de apertura/cierre suave.



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



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

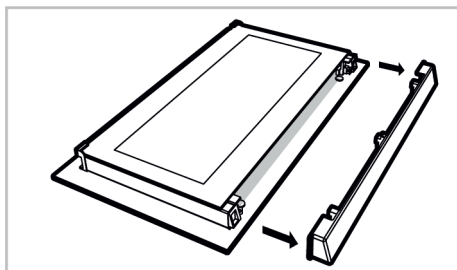
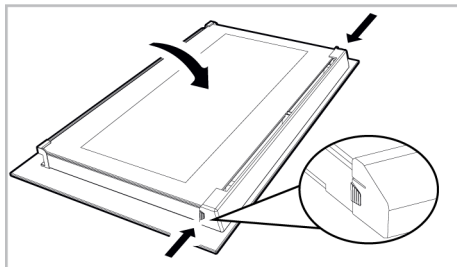


7.7 Retirar el cristal interior de la puerta del horno

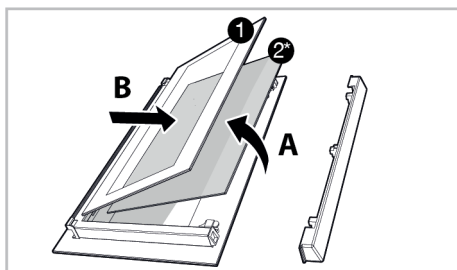
El vidrio interior de la puerta frontal del producto puede ser retirado para su limpieza.

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 retírelo.



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

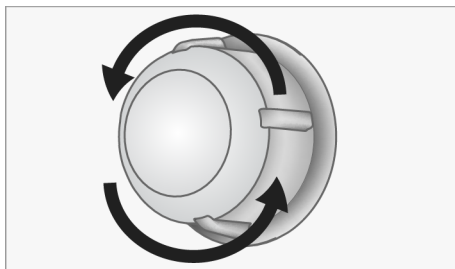
Advertencias generales

- 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.

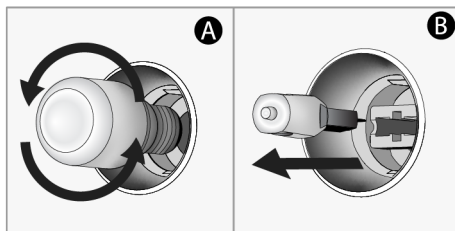
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las lámparas utilizadas en este producto deben soportar condiciones físicas extremas, como temperaturas superiores 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.



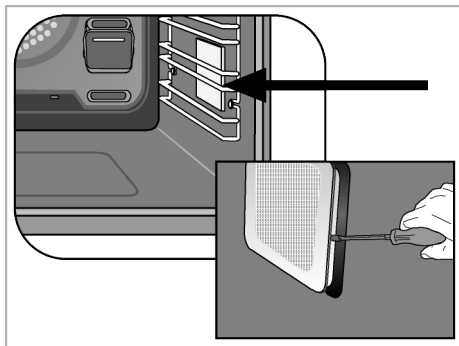
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si se trata de un modelo de tipo (B), extráigalo como se muestra en la figura y sustitúyalo por uno nuevo.



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.



- 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.

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.

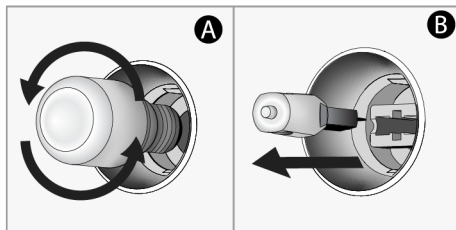
Los sonidos metálicos se escuchan mientras el producto se calienta y se enfría.

- 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.

- 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.



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

- 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.
- 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 minu-

tos, el ajuste de tiempo realizado para la cocción se cancela y las resistencias no funcionan.

- 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 per-

manece abierta durante más de 5 minutos, el ajuste de tiempo realizado para la cocción se cancela, los calentadores no funcionan y la lámpara no se enciende.

(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.

Códigos de error/motivos y posibles soluciones

| Códigos de error | Razones del error | Soluciones posibles |
|------------------|--|--|
| Er 5 | Error de comunicación de la sonda para carne | Póngase en contacto con el servicio autorizado para poder volver a cocinar con la sonda para carne. Retire la sonda para carne y coloque el mando de selección de funciones en la posición de apagado (0) para poder cocinar normalmente sin la sonda para carne en el horno. A continuación, puede continuar cocinando sin la sonda para carne. |
| Er 1 - Er 7 | Errores de comunicación | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error. |
| Er 8 - Er 27 | Errores de sensor | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error. |
| Er 28 - Er 31 | Errores de sonda de carne | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error. |
| Er 32 - Er 41 | Errores de calentamiento del horno | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error. |
| Er 42 - Er 58 | Errores de componentes del horno | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error. |
| Er 59 - Er 64 | Errores en la tapa del horno | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error. |
| Er 65 - Er 71 | Errores relacionados con el vapor (en hornos con función de vapor) | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error. |
| Er 72 - Er 80 | Errores relacionados con el hardware | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error. |
| Er 81 - Er 85 | Errores de seguridad del horno | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error. |
| Er 86 - Er 88 | Errores de conexión a Internet (en hornos con función Homewhiz) | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error. |
| Er 89 - Er 92 | Errores de microondas (en hornos con función de microondas) | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error. |
| Er 93 - Er 99 | Errores de tarjeta y temporizador | Acuda a un servicio autorizado para solucionar el error. |

