



Built-in Oven
User Manual
Einbau-Backofen
Gebrauchsanleitung



BBUM113N1X-BBUM113NOX

EN / DE

385.4402.56/R.AB/31.08.2021/3-1
7757787652-7733982909

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

Beko thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

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



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



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

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

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions 4

Purpose of usage.....	4
Child, vulnerable person and pet safety.....	4
Electrical safety.....	5
Transportation safety.....	7
Installation safety.....	7
Safety of use.....	7
Temperature warnings.....	8
Accessory use.....	8
Cooking safety.....	8
Maintenance and cleaning safety.....	9

2 Environmental Instructions 10

Waste regulation.....	10
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	10
Package information.....	10
Recommendations for energy saving.....	10

3 Your product 11

Product introduction.....	11
Product control panel introduction and usage	12
Oven control.....	12
Oven operating functions.....	14
Product accessories.....	15
Use of product accessories.....	16
Technical specifications.....	19

4 First use 20

First time setting.....	20
First cleaning.....	20

5 How to operate the oven 22

General information on oven usage.....	22
Operation of the oven control unit.....	22
Settings.....	25

6 General information about cooking 28

General warnings about cooking in the oven	28
Pastries and oven food.....	28
Meat, Fish and Poultry.....	31
Grill.....	32
Test foods.....	33

7 Maintenance and care 34

General cleaning information.....	34
Cleaning the accessories.....	35
Cleaning the control panel.....	35
Cleaning the inside of the oven (cooking area)	35
Easy Steam Cleaning.....	36
Cleaning the oven door.....	36
Removing the inner glass of the oven door	37
Cleaning the oven lamp.....	38

8 Troubleshooting 40

1 Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
 - If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
 - Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
 - Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
 - **⚠** Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
 - **⚠** Use genuine spare parts and accessories only.
 - **⚠** Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
 - **⚠** Do not perform technical modifications on the product.
- ⚠ Purpose of usage**
- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
 - Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
 - The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
 - This product; should not be used for heating, plate heating, hanging towels or clothes on the handle for drying.
- ⚠ Child, vulnerable person and pet safety**
- This product can be used by children 8 years of age and

- older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
 - This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
 - Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
 - Do not put objects that children may reach on the product.
 - **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the

product are hot. Keep children away from the product.

- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



Electrical safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame

of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be plugged into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord.

The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.

- While the oven is operating, its back surface also gets hot. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and pass them over hot surfaces. You may cause the oven to short circuit and catch fire as a result of the cable melting.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

Transportation safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

Installation safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the

product is damaged, do not install it.

- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

Safety of use

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, unplug it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product with the front door glass removed or broken.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.

- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles.
- The hinges of the product door move and tighten when opening and closing the door. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.



Temperature warnings

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- The product may be hot during use. Do not touch the

- hot compartments, the interior parts of the oven, the heating elements, etc.
- When placing food in the hot oven, removing the food, etc. always use heat resistant oven gloves.



Accessory use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "Usage of accessories".
- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.



Cooking safety

- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not keep food in the oven for more than an hour before

and after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.

- Do not heat closed tin cans and glass jars. Built up pressure may cause the jar to burst.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heating elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.

- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.



Maintenance and cleaning safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

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

Package information

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

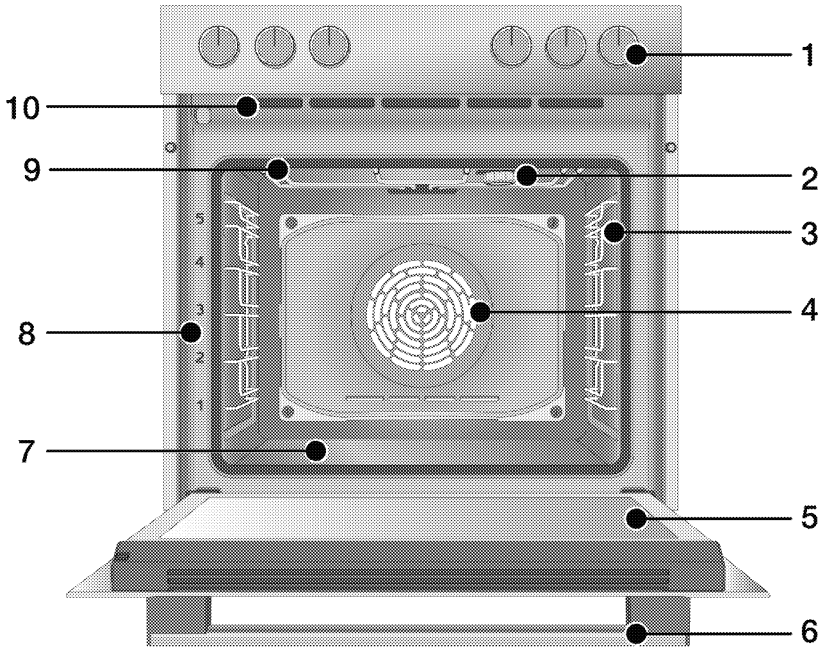
Recommendations for energy saving

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- If specified in the recipe or user manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You can cook at the same time by placing two cooking containers on the wire shelf. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

3 Your product

Product introduction



- 1 Control panel
- 2 Lamp*
- 3 Wire shelves**
- 4 Fan motor (behind steel plate)
- 5 Door
- 6 Handle
- 7 Bottom heater (bottom steel plate)
- 8 Shelf positions
- 9 Top heater
- 10 Ventilation holes

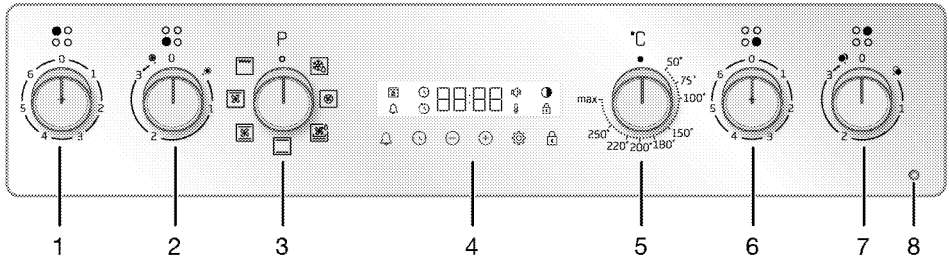
* It depends on the model. Your product may not have a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** It depends on the model. Your product may be without wire shelves. In the illustration, wire shelves are shown as examples.

Product control panel introduction and usage

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

Oven control



- 1 Hob control knob
- 2 Hob control knob
- 3 Function selection knob
- 4 Timer
- 5 Temperature knob
- 6 Hob control knob
- 7 Hob control knob
- 8 Active hob warning lamp

If there are knob (s) controlling your product, these knob (s) may be recessed in the panel that come out when pressed in on some models. For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, press it in again and replace the knob.

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

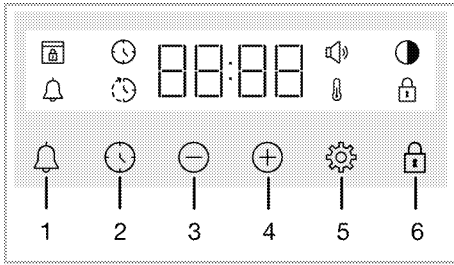
Temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature symbol on the display. The temperature symbol appears on the display when the cooking starts, and the temperature symbol disappears when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the temperature symbol reappears.

Hob control knobs

You can control the hob that you will buy separately for your oven with these control knobs. Detailed information about the use of the hob is available in the user manual of your hob.

Timer



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key









Display symbols

- : Cooking time symbol
- : Cooking end time symbol*
- : Alarm symbol
- : Brightness symbol
- : Key lock symbol
- : Temperature symbol
- : Volume symbol
- : Door lock symbol*

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Oven operating functions

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

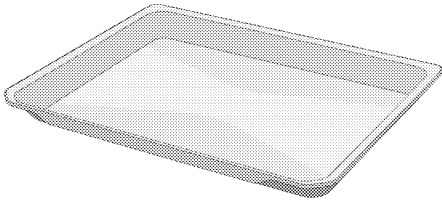
Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled.
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes and stews in baking molds or cakes and pastries. Cooking is done with a single tray.
	Fan assisted bottom/top heating	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan assisted top heating	*	The hot air heated by the upper heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan assisted bottom heating	*	The hot air heated by the lower heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
			This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan Heating	*	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking of your food at different shelf levels.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

Product accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user guide may not be available in your product.

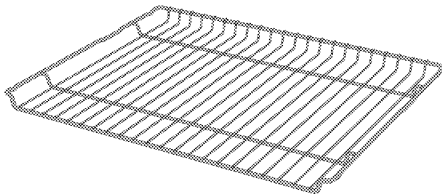
NOTICE : The trays in your product may be deformed by the effect of the temperature. This has no effect on the function. Deformation disappears when the tray cools down.



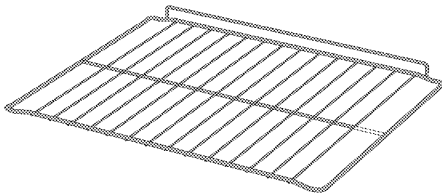
Standard tray

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

Models with wire shelves:



Models without wire shelves:



Wire grill

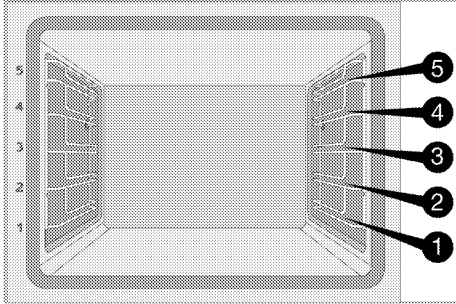
It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

Use of product accessories

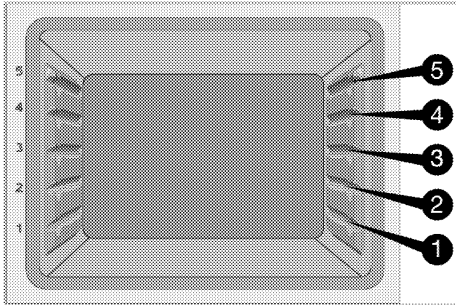
Cooking shelves

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

Models with wire shelves



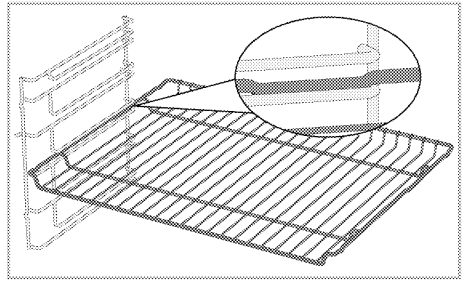
Models without wire shelves



Placing the wire grill on the cooking shelves

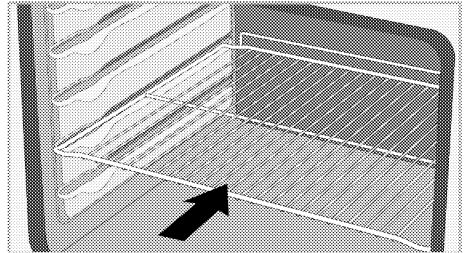
Models with wire shelves:

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



Models without wire shelves:

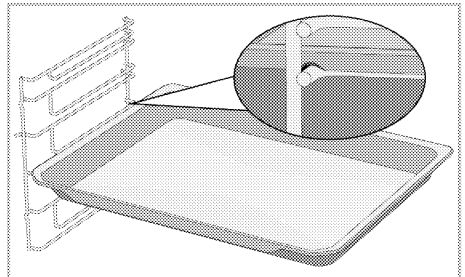
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

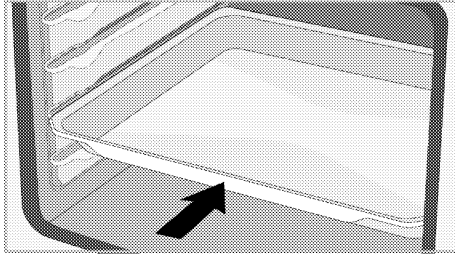
Models with wire shelves:

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



Models without wire shelves:

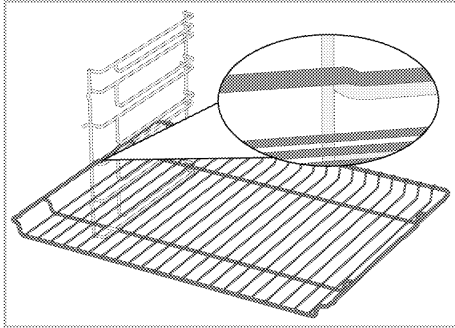
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



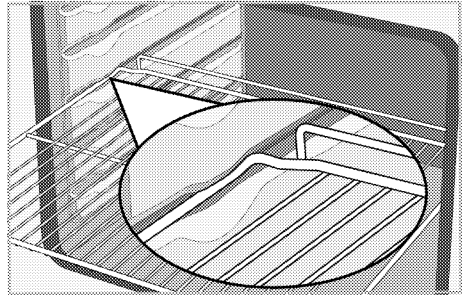
Stopper function of the wire grill

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

Models with wire shelves

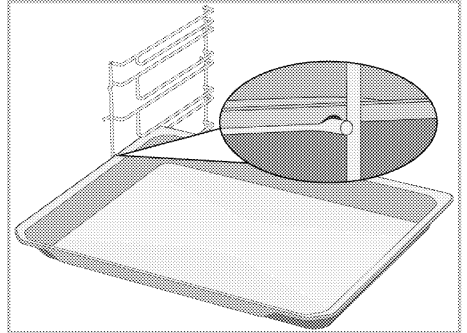


Models without wire shelves



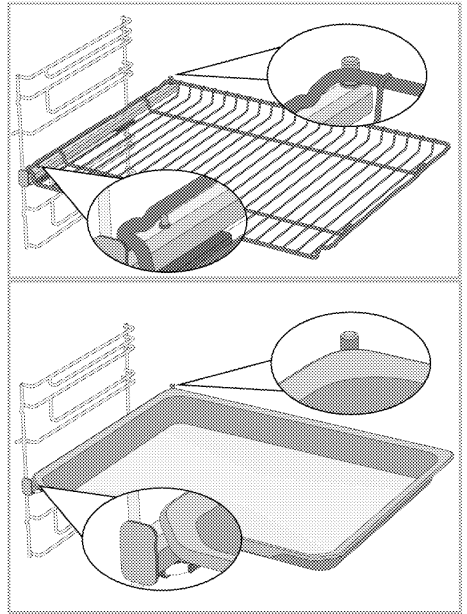
Stopper function of the wire grill tray - Models with wire shelves

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



**Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-
Models with wire shelves and
telescopic rails**

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






Technical specifications

General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Oven installation dimensions (height/width/depth)	590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Voltage / frequency	220-240 V~/380-415 V 3N~; 50 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption	max.10,2 kW
Oven type	Multifunction oven

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

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating, 2-Fan Heating 3- Fan assisted low grill, 4-Top and bottom heating.

-  Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
-  Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.
-  Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

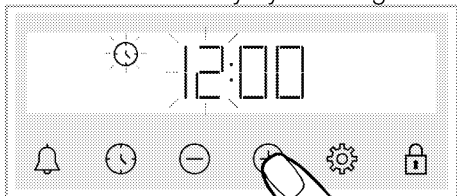
4 First use

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

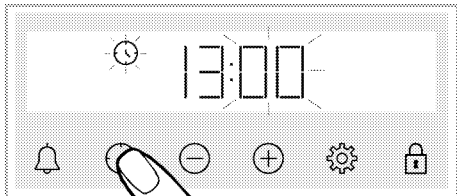
First time setting

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

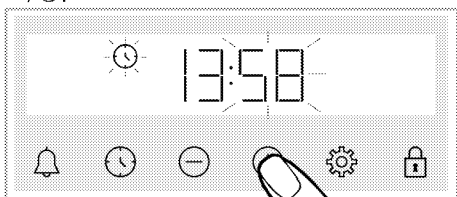
1. When after the oven is energized for the first time, hour field "12:00" and ⌚ symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching ⊕/⊖.



3. Touch ⌚ or ⚙ key to activate the minute field.



4. Set the minute of day by touching ⊕/⊖.



5. Confirm the setting by touching the ⌚ or ⚙ key.

» The time of day is set and the ⌚ symbol disappears on the screen.

i If the first time is not set, "12:00" and ⌚ symbols continue to flash and your oven will not start. For your oven to work, you must confirm the time of the day by setting the time of the day or touching the ⌚ key when it is at "12:00". You can change the time of day setting later, as described in the "Settings" section.

i Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be re-adjusted.

First cleaning

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

Before using the accessories;

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

NOTICE The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

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

5 How to operate the oven

General information on oven usage

Cooling fan

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat.

The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the cooking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

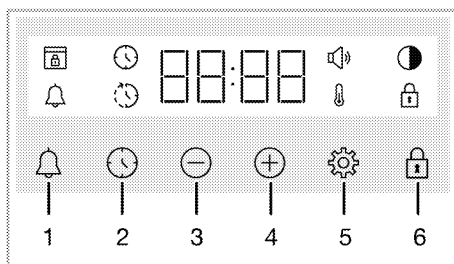
Oven lighting

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

Operation of the oven control unit









General warnings for the oven control unit

- i** Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes.
Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
- i** While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. Please wait a short time for the settings to be saved.
- i** If any cooking setting has been made, the time of the day cannot be adjusted.
- i** If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the screen.
- i** In cases where cooking time or cooking end time is set; you can cancel automatically by touching the ⌚ key for a long time.



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key

Display symbols

-  : Cooking time symbol
-  : Cooking end time symbol*
-  : Alarm symbol
-  : Brightness symbol
-  : Key lock symbol
-  : Temperature symbol
-  : Volume symbol
-  : Door lock symbol*

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with using the function selection knob and set a certain temperature with using the temperature knob, the oven starts operating.

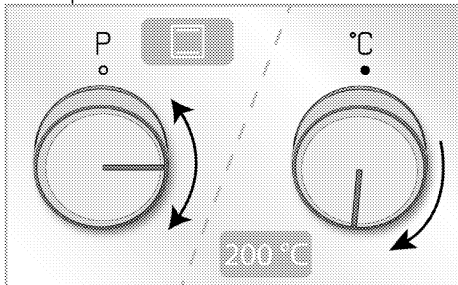
Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.



Manual cooking to select temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.

Example:





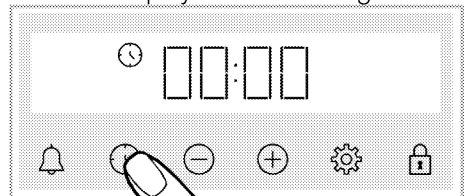
1. Select the operating function you want to cook using the function selection knob.




2. Set the temperature you want to cook using the temperature knob.
» Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature and  will appear on the screen. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears. The oven does not switch off automatically since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control cooking yourself and turn it off. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.


Cooking by setting the cooking time;

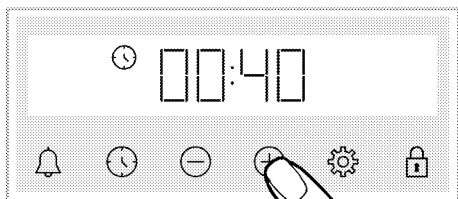
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.

1. Select the operating function for cooking.
2. Touch  until the  symbol appears on the display for the cooking time.





-  After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  keys.


3. Set the cooking time with the  keys.



- i** The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.



» Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down and  appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears.

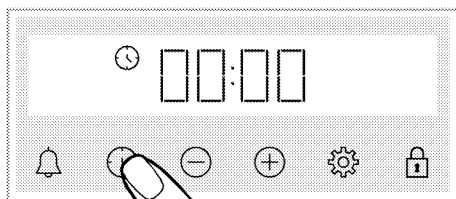
5. After the set cooking time is completed, on the screen, "End" appears, the  symbol flashes and the timer beeps



6. The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the screen.


To set the cooking end time to a later time; (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

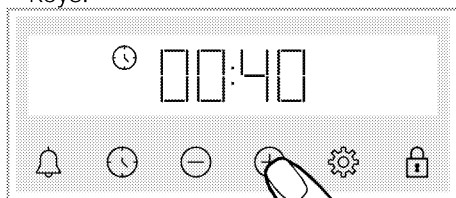
By selecting the temperature and operating function specific to your meal, you can set the cooking time and the cooking end time to a later time, allowing the oven to start and turn off automatically.

1. Select the operating function for cooking.
2. Touch  until the  symbol appears on the display for the cooking time.






- i** After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  keys.

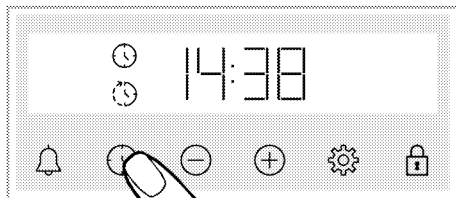
3. Set the cooking time with the  keys.




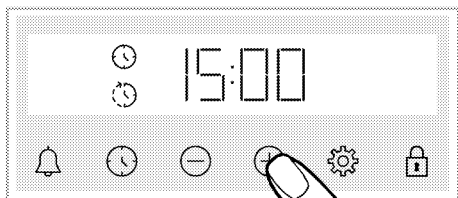
- i** The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

» After the cooking time has been set, the  symbol is constantly displayed on the screen.

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



5. Set the cooking end time with the  keys.



» After the cooking end time is set, the ⌚ symbol and the ⌚ symbol with the time period symbol will appear constantly on the display. As soon as cooking starts, the ⌚ symbol disappears.

6. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.

» **The oven time calculates the time to start cooking by subtracting the cooking time from the cooking end time you set.** When the cooking start time comes, the selected function is activated and the oven heats up to the set temperature. The set cooking time starts to count down and 🔒 appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the 🔒 symbol disappears.

7. After the set cooking time is completed, on the screen, "End" appears, the ⌚ symbol flashes and the timer beeps

8. The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the screen.

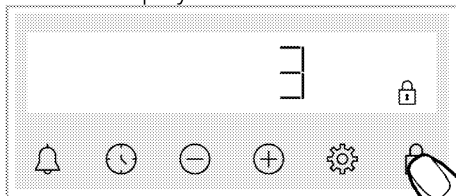
i If any key is pressed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, get the temperature knob and function knob to the "0" position (off) and turn the oven off.

Settings

Activating key lock

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

1. Touch 🔒 until the 🔒 symbol appears on the display.



» The 🔒 symbol appears and the 3-2-1 countdown begins on the display. When the countdown is over, the key lock is activated. When any key is touched when the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the 🔒 symbol flashes.

i If you stop touching the If you stop tapping the X key before the countdown ends, the key lock will not be activated. key before the countdown ends, the key lock will not be activated.

i Timer keys cannot be used when key lock is on. The key lock will not be canceled in case of power failure.

Deactivating the key lock

1. Touch 🔒 until the 🔒 symbol disappears on the display.

» The 🔒 symbol disappears and the key lock is disabled on the display.



Setting the alarm

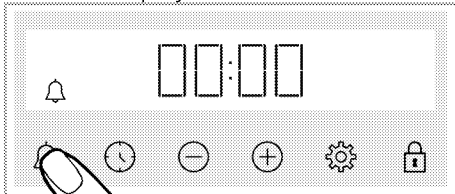
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than cooking.

The alarm clock has no effect on the oven operating functions. Used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want

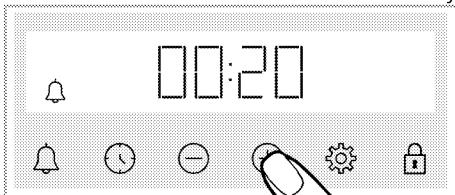
to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the clock gives you an audible warning.


i Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.


1. Touch  until the  symbol appears on the display.



2.  Set the alarm time with the  keys.



» After setting the alarm time, the  symbol remains lit and the alarm time starts the countdown the display. If the alarm time and cooking time are set at the same time, the shorter time is displayed on the display.





3. After the alarm time is completed, the  symbol starts flashing and gives you an audible warning.

Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning audio for two minutes. Touch any key to stop the warning audio.

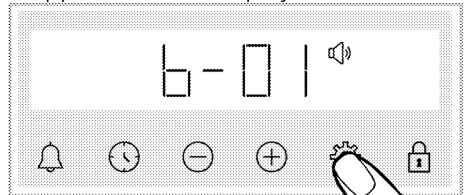
» The warning audio stops and the time of day appears on the display.


If you want to cancel the alarm;

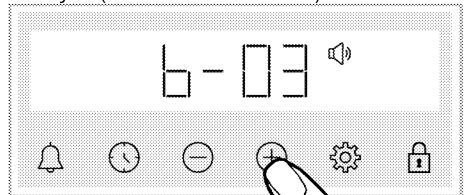
1. Touch  until the  symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the  key until it shows "00:00".
2.  you can also cancel the alarm by long pressing the key.


Changing the volume level

1. Touch the  key until  symbol appears on the display.



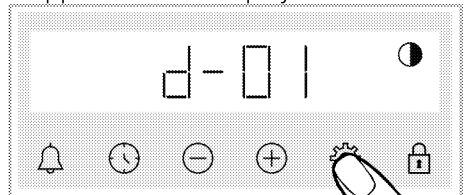
2. Set the desired level with the  keys. ("**b-1**" - "**b-2**" - "**b-3**")



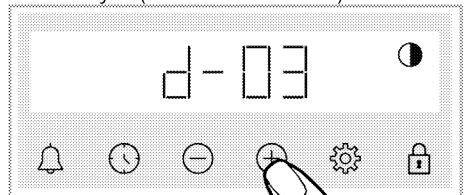
3. Touch the  key for confirmation, or the setting is activated shortly without touching a key.


Setting the display brightness

1. Touch the  key until  symbol appears on the display.







2. Set the desired brightness with the   keys. ("**d-01**" - "**d-02**" - "**d-03**")

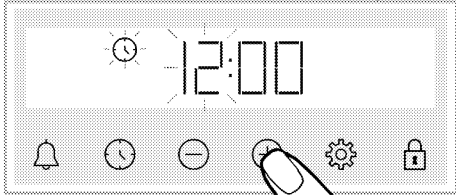


» Touch the  key for confirmation, or the setting is activated shortly without touching a key.

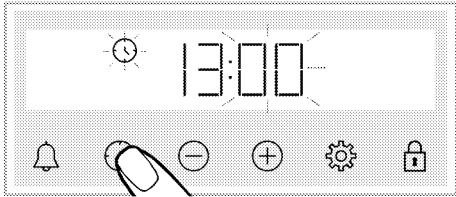
Changing the time of day

On your oven; to change the time of day that you have previously set,

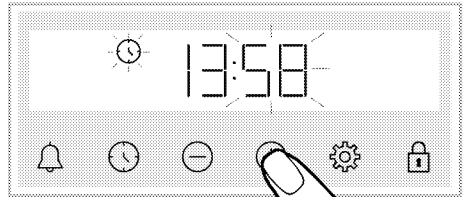
1. Touch  until the  symbol appears on the display.
2. Set the time of day by touching /.






3. Touch  or  key to activate the minute field.



4. Set the minute of day by touching /.



5. Confirm the setting by touching the  or  key.
» The time of day is set and the  symbol disappears on the screen.

6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

In addition, you can also find some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

General warnings about cooking in the oven

- While opening the oven door during or after cooking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and / or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during cooking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.

- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your cooking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good cooking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during cooking.

Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you are going to use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you are going to cook using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the products may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10 ° C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10 ° C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If it is cooked well inside but the outside is sticky, use a smaller amount of liquid, reduce the temperature and increase the cooking time.

Tips for cooking pastries

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 ° C and shorten the cooking time. Wet the dough

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

Cooking table for pastries and oven food

Food	Tray amount	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Cakes in tray	Single tray	Standard tray*	Top and bottom heating	3	180	30 ... 40
Cakes in mold	Single tray	Cake mold on wire grill**	Fan Heating	2	180	30 ... 40
	Single tray	Standard tray*	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
	Single tray	Standard tray*	Fan Heating	3 Models with wire shelves: 3 Models without wire shelves: 2	150	25 ... 35
Small cakes	2 trays	2 –Standard tray* 4 –Pastry tray*	Fan Heating	2 – 4	Models with wire shelves: 150 Models without wire shelves: 140	Models with wire shelves: 25 ... 40 Models without wire shelves: 30 ... 45
	Single tray	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Sponge cake	Single tray	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Fan Heating	2	160	30 ... 40

Food	Tray amount	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Cookie	Single tray	Pastry tray*	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35
	Single tray	Pastry tray*	Fan Heating	3	170	20 ... 30
	2 trays	2 –Standard tray* 4 –Pastry tray*	Fan Heating	2 – 4	170	25 ... 35
Dough pastry	Single tray	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	2	200	30 ... 40
	Single tray	Standard tray*	Fan Heating	2	180	35 ... 45
	2 trays	1 –Standard tray* 4 –Pastry tray*	Fan Heating	1 – 4	180	35 ... 45
Rich pastry	Single tray	Standard tray*	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30
	Single tray	Standard tray*	Fan Heating	3	180	20 ... 30
	2 trays	2 –Standard tray* 4 –Pastry tray*	Fan Heating	2 – 4	180	20 ... 30
Whole bread	Single tray	Standard tray*	Top and bottom heating	3	200	30 ... 40
	Single tray	Standard tray*	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagna	Single tray	Glass / metal rectangular mold on wire grill**	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 40
Apple pie	Single tray	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
	Single tray	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Fan Heating	2	170	50 ... 70
Pizza	Single tray	Standard tray*	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

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

Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

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

- After the cooking time is over, leave the meat in the oven for about 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on a medium or low level shelf in a heat resistant plate.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Tray amount	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Single tray	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1.5 - 2.0 kg)	Single tray	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/max, after 170	110 ... 120
Roasted chicken (1.8-2 kg)	Single tray	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/max, after 190	60 ... 80
	Single tray	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 ... 220	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Single tray	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Single tray	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

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

Grill

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

General warnings

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

The key points of the grill

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

Grilling table

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

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

Test foods

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

Cooking table for test foods

Food	Tray amount	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Single tray	Standard tray*	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
	Single tray	Standard tray*	Fan Heating	Models with wire shelves: 3 Models without wire shelves: 2	140	15 ... 25
	2 trays	2-Standard tray* 4-Pastry tray*	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25
Small cakes	Single tray	Standard tray*	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
	Single tray	Standard tray*	Fan Heating	Models with wire shelves: 3 Models without wire shelves: 2	150	25 ... 35
	2 trays	2-Standard tray* 4-Pastry tray*	Fan Heating	2 - 4	Models with wire shelves: 150 Models without wire shelves: 140	Models with wire shelves: 25 ... 40 Models without wire shelves: 30 ... 45
Sponge cake	Single tray	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
	Single tray	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Fan Heating	2	160	30 ... 40
Apple pie	Single tray	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
	Single tray	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Fan Heating	2	170	50 ... 70

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

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

Grill

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

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

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

7 Maintenance and care

General cleaning information

▲ General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

Inox and stainless surfaces

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

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

Enamelled surfaces

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See the "Easy steam cleaning" section)
- You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills and non-scratching scouring wire, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, for persistent stains. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down for cleaning in the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage with enamel surface.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.

- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

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

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.

- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

Cleaning the accessories

Unless otherwise stated in the user manual, do not wash the product accessories in the dishwasher.

Cleaning the control panel

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

Cleaning the inside of the oven (cooking area)

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

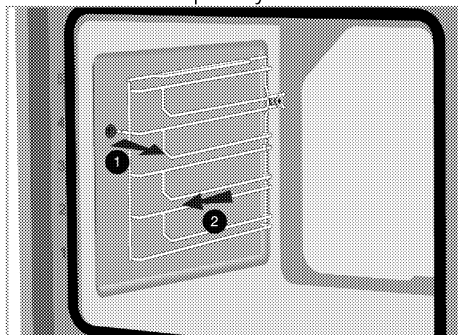
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic walls" section for information. If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning

your side walls. Then complete the cleaning as described in the "General cleaning information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

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

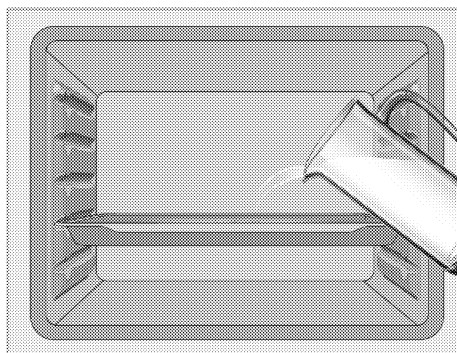


3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 15 minutes.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

i During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

Cleaning the oven door

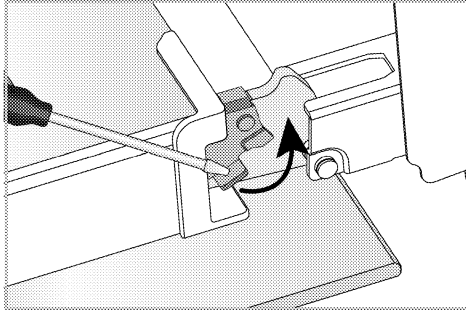
i Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and

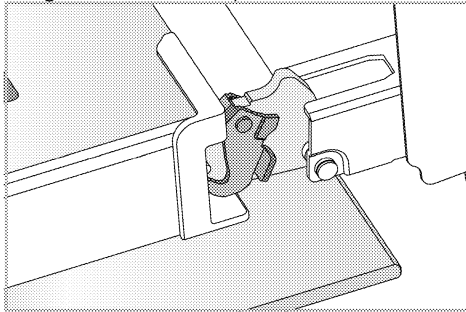
a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.

Removing the oven door

1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pressing downwards as shown in the figure.

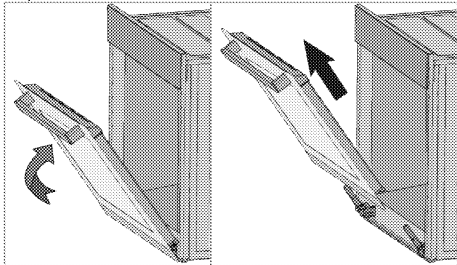


Hinge lock - closed position



Hinge lock - open position

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



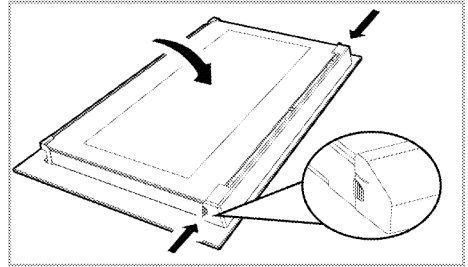
4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

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

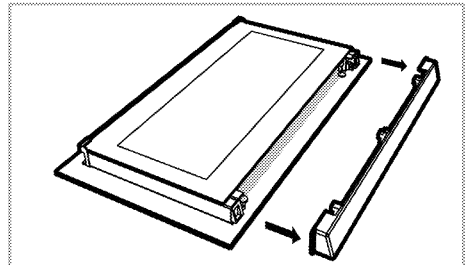
Removing the inner glass of the oven door

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

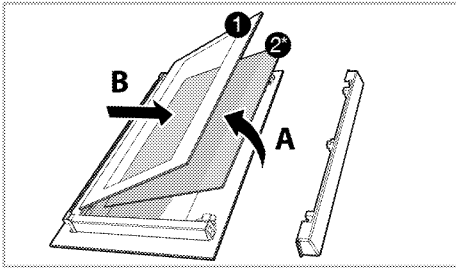
1. Open the oven door.



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



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards 'A' and then, remove it by pulling towards 'B'.



- 1 Innermost glass panel
- 2* Inner glass panel (It may not exist on your product.)
- 4.If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
- 5.The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the beveled edge of the glass to meet the beveled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
- 6.While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
- 7.Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

Cleaning the oven lamp

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

Replacing the oven lamp

⚠ General warnings

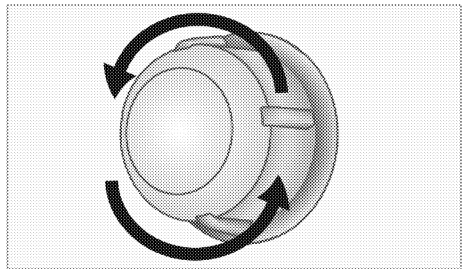
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp,

disconnect the electrical connector and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!

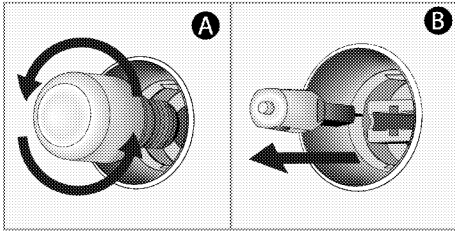
- In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 ° C.

If your oven has a round lamp,

- 1.Disconnect the product from the electricity.
- 2.Remove the glass cover by turning it counterclockwise.



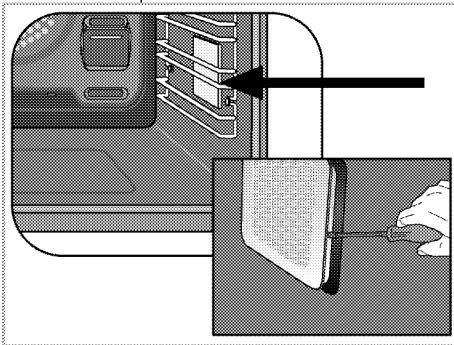
- 3.If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



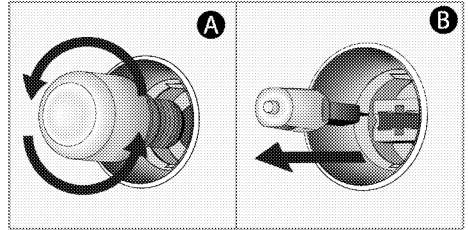
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

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



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

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

Oven emits steam when it is in use.

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

Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.*

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

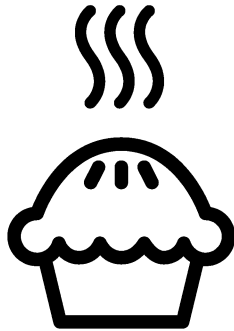
(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



DE

Sehr geehrter Kunde,

Bitte lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beko dankt Ihnen, dass Sie sich für das 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 dazu dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie sie als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller im Benutzerhandbuch angegebenen Informationen und Warnungen.

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.

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

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



Gefahr, die durch Kontakt mit heißen Oberflächen zu Verbrennungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



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

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit 4

Verwendungszweck	4
Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere.....	5
Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten.....	6
Sicherheit beim Transport	8
Sicherheitshinweise zur Installation	8
Sicher bedienen	8
Warnhinweise zu hohen Temperaturen	9
Zubehör.....	10
Sicherheit beim Kochen.....	10
Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen.....	11

2 Hinweise zum Umweltschutz 12

Richtig entsorgen	12
Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten.....	12
Verpackungsmaterialien entsorgen	12
Tipps zum Energiesparen.....	12

3 Ihr neues Gerät 13

Ihr neues Gerät	13
Bedienfeld und Bedienung	14
Ofen-Steuerung.....	14
Ofenfunktionen.....	15
Zubehör.....	17
Verwendung von Produktzubehör.....	18
Technische Spezifikationen	21

4 Erster Einsatz 22

Erstmaliges Einstellen	22
Erste Reinigung	22

5 Bedienung des Backofens 24

Allgemeine Informationen zum Ofen	24
So nutzen Sie die Bedienelemente.....	24
Einstellungen.....	27

6 Allgemeine Hinweise zum Backen 30

Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	30
Backwaren und andere Ofengerichte	30
Fleisch, Fisch und Geflügel	33
Grillen.....	34
Testspeisen	35

7 Reinigung und Wartung 37

Allgemeine Hinweise zur Reinigung	37
Reinigung des Zubehörs	38
Bedienfeld reinigen	38
Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)	39
Einfache Dampfreinigung	39
Reinigung der Ofentür	40
Entfernen der Innenscheiben der Tür.....	41
Ofenbeleuchtung reinigen.....	41

8 Problemlösungen 44

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise, die dafür sorgen sollen, dass es nicht zu Sachschäden oder Verletzungen kommt.
 - Vergessen Sie nicht, die gesamte Dokumentation – also Bedienungsanleitung, Aufkleber und sonstige Dokumente – und Teile mitzugeben, falls Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben.
 - Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Ignorieren dieser Hinweise eintreten.
 - Übrigens erlöschen sämtliche Garantien und Gewährleistungen, wenn Sie sich nicht an diese Hinweise halten.
 - ⚠ Lassen Sie Reparaturarbeiten immer nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur empfohlenen Fachkraft ausführen.
 - ⚠ Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
 - ⚠ Versuchen Sie nicht, jegliche Teile des Gerätes selbst zu reparieren oder auszutauschen, wenn dies nicht klar und deutlich in der Bedienungsanleitung empfohlen und beschrieben wird.
 - ⚠ Verzichten Sie auf eigenmächtige technische Veränderungen des Gerätes.
- ⚠ Verwendungszweck**
- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
 - Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Haushalten und personalküchen in 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, Aufhängen von Handtüchern oder Kleidung zum Trocknen am Griff verwendet werden.



Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche 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 in Betrieb genommen werden kann, wenn Sie das Gerät entsorgen. Und vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!



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 – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. 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 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! Widerstehen Sie der Versuchung, den Netzstecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen: Fassen Sie immer den Stecker selbst. Andernfalls kann es schnell passieren, dass Sie die ganze Steckdose aus der Wand reißen oder es zum Kabelbruch kommt.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können Funken überschlagen, es besteht Brandgefahr.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- 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.

- Vergessen Sie nicht, dass sich die Rückwand des Ofens im Betrieb ebenfalls erhitzt. 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. Falls die Isolierung schmilzt, kann es schnell zu Kurzschlüssen, damit auch zu Bränden kommen.
- 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.



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.
- Missbrauchen Sie die Tür und den Türgriff nicht zum Tragen oder Umsetzen des Gerätes.
- Legen Sie keine Fremdkörper auf dem Gerät ab, tragen Sie das Gerät aufrecht.
- 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.



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 sämtliche Belüftungsöffnungen am Gerät frei.
- Verzichten Sie auf eine Aufstellung hinter Dekotüren, da Überhitzung droht.



Sicher bedienen

- Denken Sie daran, das Gerät nach dem Einsatz wieder abzuschalten.
- 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 Gerät nicht ohne Türglasscheibe, natürlich auch dann nicht, falls die Scheibe beschädigt ist.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nicht ganz bei der Sache sind – zum Beispiel, wenn Sie stark wirkende Medizin genommen oder Sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen.
- Brennbare Gegenstände Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge darüber.
- Die Scharniere an der Tür bewegen und schließen sich, wenn Sie die Tür öffnen oder schließen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.



Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Das Gerät erwärmt sich natürlich im Betrieb, auch erreichbare Teile erhitzen sich stark. Berühren Sie keine heißen Teile, vor allem nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in 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.

- Das Gerät erhitzt sich natürlich im Betrieb. Berühren Sie keine heißen Stellen, fassen Sie vor allem nicht an die Wände des Garraums, die Heizelemente und alles, was sich ebenfalls stark erhitzt.
- Ziehen Sie am besten Ofenhandschuhe über, wenn Sie Speisen in den heißen Ofen geben oder herausnehmen.



Zubehör

- Achten Sie darauf, dass Grillrost und Bleche richtig in den Einschüben sitzen. 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.



Sicherheit beim Kochen

- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht. Alkohol verdampft schon bei relativ geringen Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und,

damit natürlich Brände verursachen.

- 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 eine Stunde vor und nach der Zubereitung im Ofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie Speisen nicht in geschlossenen Dosen, Konserven oder Glasbehältern. Die Speisen dehnen sich beim Erhitzen aus, können den Behälter sprengen – teilweise mit einiger Wucht!
- 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. Man kommt leicht an heiße Stellen. Verbrennungsgefahr!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die kräftigen 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.



Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Man kommt leicht an heiße Stellen, Verbrennungen bereiten keine Freude!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- 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.

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

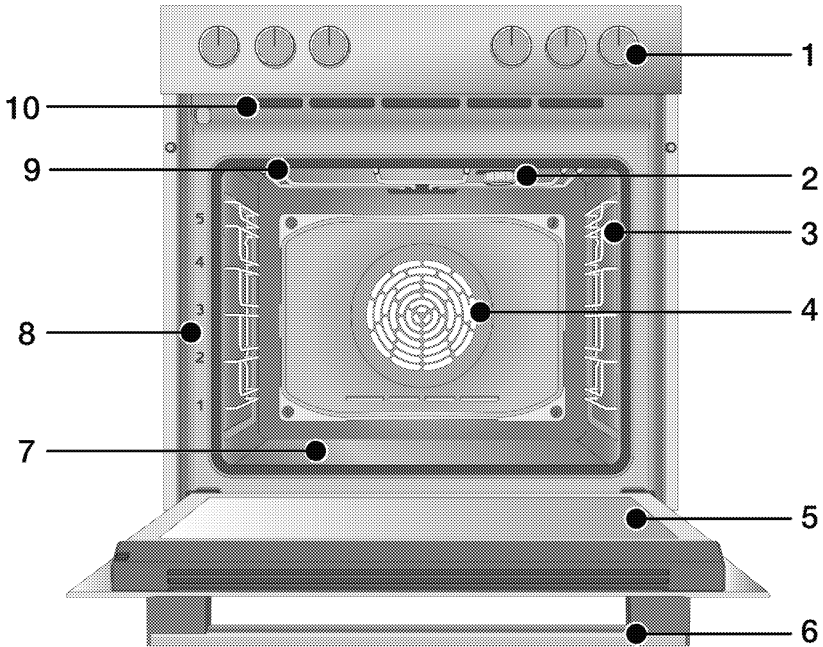
Tipps zum Energiesparen

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

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Schalten Sie das Gerät 5 – 10 Minuten vor dem Garzeitende ab: Die Resthitze reicht gewöhnlich bis zum Abschluss. So können Sie bis zu 20 % Energie sparen, die wirklich nicht nötig ist.
- Heizen Sie den Ofen vor, wenn dies im Rezept oder in der Anleitung angegeben ist. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Dazu stellen Sie beispielsweise gleich zwei Behälter auf den Rost. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.

3 Ihr neues Gerät

Ihr neues Gerät



- 1 Bedienfeld
- 2 Lampe*
- 3 Drahtregale**
- 4 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)
- 5 Durch
- 6 Handhabung
- 7 Bodenheizung (untere Stahlplatte)
- 8 Regal-Positionen
- 9 Oberheizung
- 10 Belüftungsöffnungen

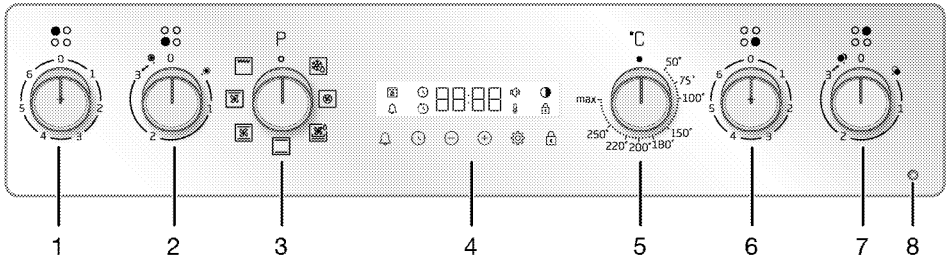
* Das hängt vom Modell ab. Möglicherweise ist Ihr Produkt nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe können von der Abbildung abweichen.

** Das hängt vom Modell ab. Ihr Produkt kann ohne Drahtregale sein. In der Abbildung sind Drahtregale als Beispiele dargestellt.

Bedienfeld und Bedienung

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

Ofen-Steuerung



- 1 Kochfeld-Steuerknopf
- 2 Kochfeld-Steuerknopf
- 3 Funktionsauswahl-Knopf
- 4 Zeitschaltuhr
- 5 Temperatur knopf
- 6 Kochfeld-Steuerknopf
- 7 Kochfeld-Steuerknopf
- 8 Aktive Kochfeldwarnleuchte

Wenn Ihr Produkt über Drehknebel gesteuert wird, können diese in der Blende versenkt sein und kommen durch Drücken heraus. Für Einstellungen, die mit den Knöpfen vorgenommen werden sollen, drücken Sie zuerst den entsprechenden Knopf und ziehen Sie ihn dann heraus. Nachdem Sie Ihre Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie ihn wieder hinein.

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.

Temperatur knopf

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.

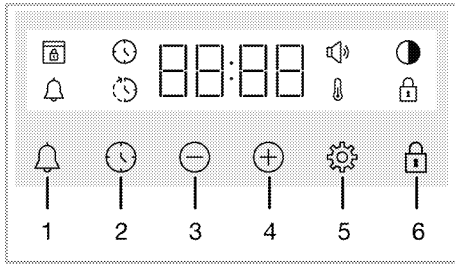
Temperatur-Indikator

Den Verlauf der Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Temperatursymbols auf dem Display ablesen. Das Temperatur Symbol erscheint auf dem Display, wenn der Garvorgang beginnt, und das Temperatursymbol verschwindet, wenn eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens unter die eingestellte Temperatur fällt, erscheint wieder das Temperatur symbol.

Kochfeld-Steuerknöpfe

Mit diesen Bedienknöpfen können Sie das Kochfeld steuern, das Sie separat für Ihren Ofen kaufen. Detaillierte Informationen zur Verwendung des Kochfelds finden Sie in der Bedienungsanleitung Ihres Kochfelds.




Zeitschaltuhr



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

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.

Funktions-symbol	Funktion	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt.
	Ober-/Unterhitze	*	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberhitze/Unterhitze). Für Kuchen und Aufläufe in Backformen, auch für andere Kuchen und Gebäck. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Umluft	*	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.

Anzeige-Symbole

-  : Kochzeit-Symbol
-  : Symbol für die Endzeit des Kochens*
-  : Alarm-Symbol
-  : Helligkeits-Symbol
-  : Schlüssel Schloss-Symbol
-  : Temperatur-Symbol
-  : Volumen-Symbol
-  : Türschloss-Symbol*

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

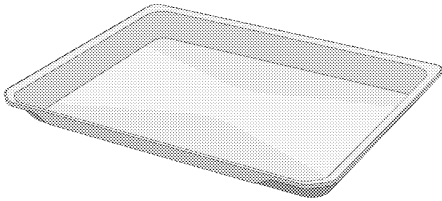
Funktions- symbol	Funktion	Temperatur- bereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Oberhitze mit Umluft	*	Die Hitze des oberen Heizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze mit Umluft	*	Die Hitze des unteren Heizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet. Diese Funktion empfiehlt sich auch bei der Dampfreinigung.
	Heißluft	*	Die Hitze des Ringheizkörpers wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Empfehlenswert fürs Garen mit mehreren Blechen in unterschiedlichen Einschüben zugleich.
	Goßflächengrill	*	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.

* Ihr Gerät arbeitet mit der ausgewählten Temperatur.

Zubehör

Es gibt eine anVielzahl 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.

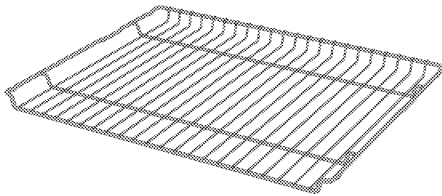
HINWEIS : Das Zubehör in Ihrem Produkt können durch den Einfluss der Temperatur verformt werden. Dies hat keine Auswirkung auf die Funktion. Die Verformung verschwindet, wenn das Zubehör abkühlt.



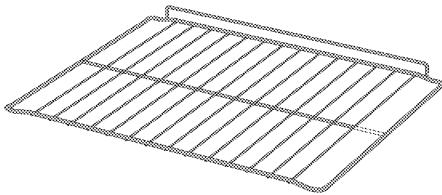
Standard-Tablett

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

Modelle mit Drahtfachböden:



Modelle ohne Drahtregale:



Draht-Grill

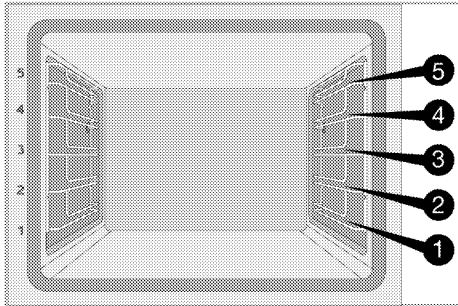
Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Verwendung von Produktzubehör

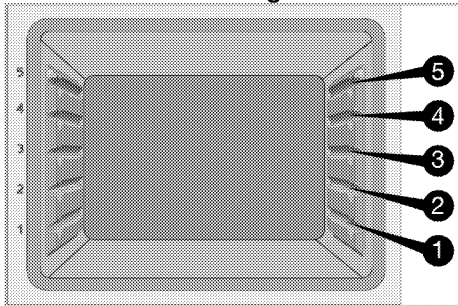
Seitengitter

Die Seitengitter haben fünf Einschubebenen. Sie können die Nummer der Einschubebene auch an den Zahlen auf dem Frontrahmen des Ofens sehen.

Modelle mit Drahtfachböden



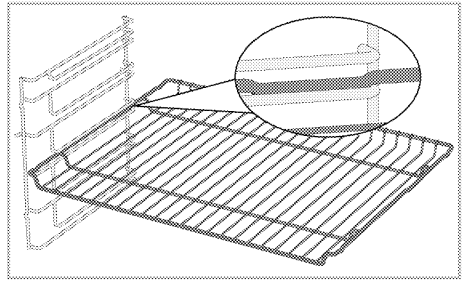
Modelle ohne Drahtregale



Platzierung des Grillrost in den Einschüben

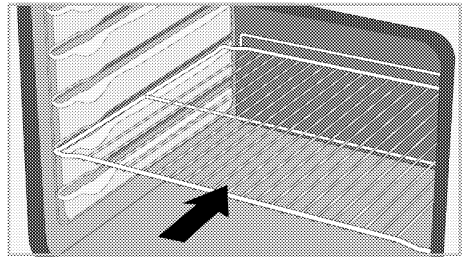
Modelle mit Drahtfachböden:

Es ist wichtig, dass der Rost korrekt in den Einschüben platziert ist. Der Rost sollte mit dem offenen Teil des Rostes nach vorne in die gewünschte Ebene geschoben werden. Für eine gute Backleistung sollte der Rost so platziert werden, dass er an der Sperre am anschlägt. Die Sperre sollte nicht übersprungen werden und der Rost darf nicht an der Rückwand des Ofens aufliegen.



Modelle ohne Drahtregale:

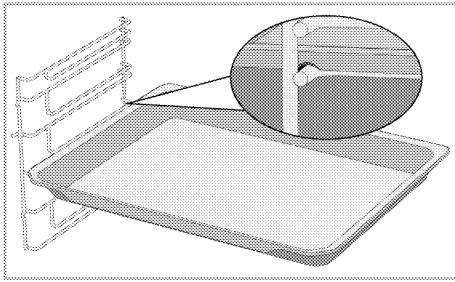
Es ist wichtig, dass der Rost korrekt in den Einschüben platziert ist. Der Rost hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Der Rost sollte mit dem offenen Teil des Rostes nach vorne in die gewünschte Ebene geschoben werden.



Platzierung des Backblechs in den Einschüben

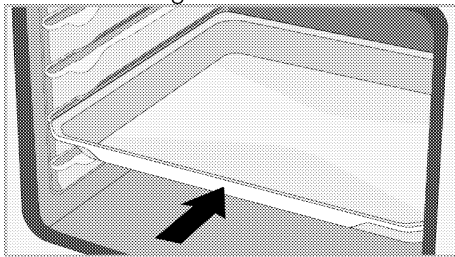
Modelle mit Drahtfachböden:

Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden. Das Backblech sollte so im Einschub platziert werden, dass die Form, die zum Halten gestaltet wurde, nach vorne zeigt. Für eine gute Backleistung sollte das Backblech so platziert werden, dass es an der Sperre anschlägt. Die Sperre sollte nicht übersprungen werden und das Backblech darf nicht an der Rückwand des Ofens aufliegen.



Modelle ohne Drahtregale:

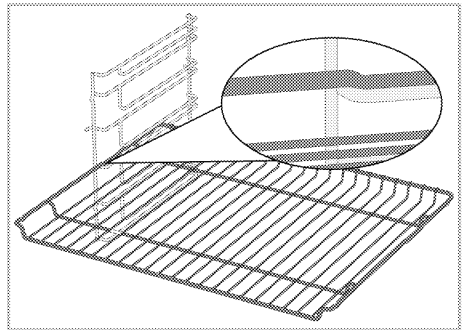
Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden. Das Backblech hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Das Backblech sollte so im Einschub platziert werden, dass die Form, die zum Halten gestaltet wurde, nach vorne zeigt.



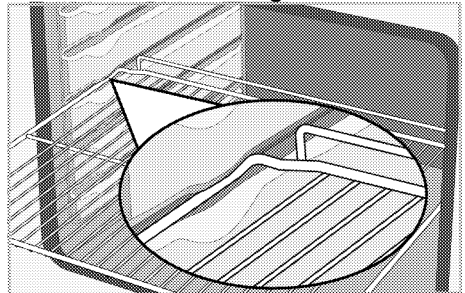
Rost Sperrfunktion

Es besteht eine Sperrfunktion, um ein Herauskippen des Rostes aus dem Einschub zu verhindern. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Essen einfach und sicher entnehmen. Wenn Sie den Rost herausnehmen, können Sie ihn nach vorne ziehen, so dass er an der Sperre anschlägt. Sie müssen die Sperre überspringen, um ihn vollständig zu entnehmen.

Modelle mit Drahtfachböden

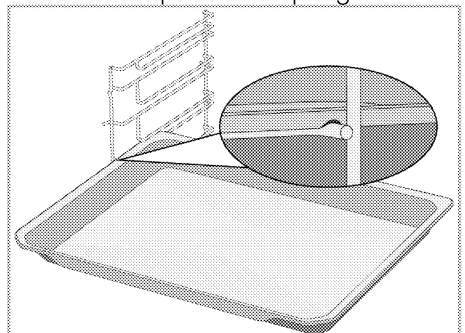


Modelle ohne Drahtregale



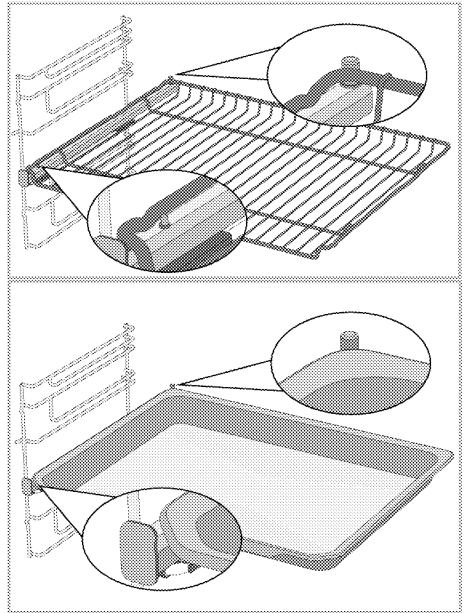
Backblech Sperrfunktion - Modelle mit Drahtfachböden

Es besteht eine Sperrfunktion, um ein Herauskippen des Backblechs aus dem Einschub zu verhindern. Wenn Sie das Backblech herausziehen, überspringen Sie die hintere Sperre des Backblechs und ziehen Sie es zu sich, so dass es in die vordere Sperre einrastet. Um es vollständig zu entnehmen, müssen Sie die vordere Sperre überspringen.



Richtige Platzierung des Rostes und des Backblechs auf den Teleskopschienen Modelle mit Drahtfachböden und Teleskopschienen

Dank der Teleskopschienen können Grillroste oder Backbleche einfach eingesetzt und entnommen werden. Bei der Verwendung der Grillroste oder Backbleche mit der Teleskopschiene sollte darauf geachtet werden, dass die Stifte an der Vorder- und Rückseite der Teleskopschienen wie auf der Abbildung gezeigt, an den Kanten des Rostes und des Backblechs anliegen.



Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen

Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe)	590 oder 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spannung / Frequenz	220-240 V~/380-415 V 3N~; 50 Hz
Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt / geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme	max. 10,2 kW
Ofen typ	Multifunktionsofen

Grundlagen: Die Angaben zur Energieetikettierung von elektrischen Öfen werden gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1 gemacht. Diese Werte werden unter Standardlast bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (falls vorhanden) ermittelt.

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

- i** Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
- i** Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
- i** 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.

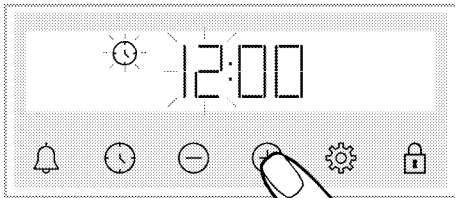
4 Erster Einsatz

Machen Sie sich am besten mit den folgenden Abschnitten vertraut, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal verwenden.

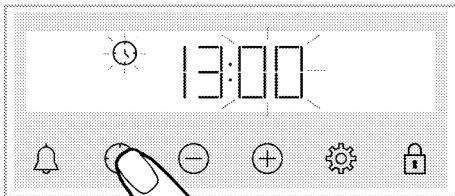
Erstmaliges Einstellen

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

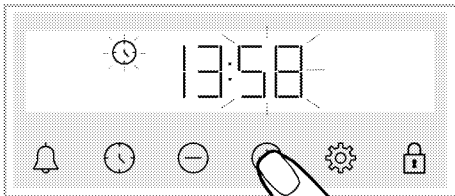
1. Wenn der Ofen zum ersten Mal an den Strom angeschlossen wird, blinken das Stundenfeld für "12:00" und das Symbol ⌚ auf der Anzeige.
2. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren von ⊕/⊖ ein.



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



4. Stellen Sie die Minute des Tages durch Berühren von ⊕/⊖ ein.



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

» 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 Bei einem Stromausfall werden die aktuellen Zeiteinstellungen gelöscht. Sie muss neu justiert werden.

Erste Reinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Nehmen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang arbeiten, 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“ 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 keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

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

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Informationen zum Ofen

Kühlgebläse

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 Garzeit 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.

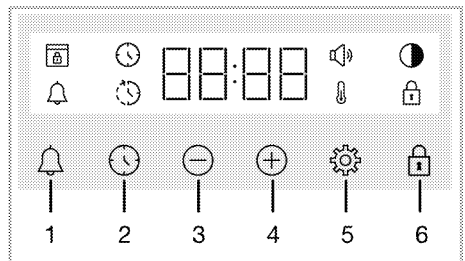
Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung schaltet sich an, sobald Sie den Ofen verwenden. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuchtung während des gesamten Garens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab.

So nutzen Sie die Bedienelemente

Allgemeine Warnhinweise zu den Bedienelementen

- i** Die maximal einstellbare Zeit bis zum Garzeitende beträgt 5 Stunden 59 Minuten. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Backofen also wieder neu einstellen.
- i** Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es sollte eine kurze Zeit gewartet werden, bis die Einstellungen gespeichert sind.
- i** Wenn eine Kocheinstellung vorgenommen wurde, kann die Tageszeit nicht eingestellt werden.
- i** Wenn die Garzeit bei Garbeginn eingestellt wird, wird die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm angezeigt.
- i** In Fällen, in denen eine Garzeit oder Garendezeit eingestellt ist, können Sie durch langes Berühren der Taste  automatisch abbrechen.



- 1 Alarm-Taste
- 2 Taste zur Zeiteinstellung

- 3 Taste Verringern
- 4 Erhöhen-Taste
- 5 Taste Einstellungen
- 6 Taste für Tastensperre

Anzeige-Symbole

- 🕒 : Kochzeit-Symbol
- 🕒 : Symbol für die Endzeit des Kochens*
- 🔔 : Alarm-Symbol
- 🌙 : Helligkeits-Symbol
- 🔑 : Schlüssel Schloss-Symbol
- 🌡️ : Temperatur-Symbol
- 🔊 : Volumen-Symbol
- 🔒 : 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.

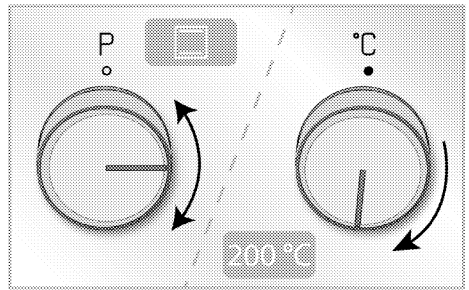
Ausschalten des Ofens

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

Manuelles Garen zur Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

Sie können die für Ihr Gericht gewünschte Temperatur und Heizart selbst einstellen und den Vorgang ohne Einstellung einer Garzeit manuell kontrollieren.

Ein Beispiel:



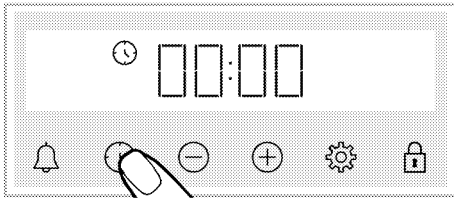
1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie kochen wollen.
2. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturknopf ein.

» Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen und 🌡️ erscheint auf dem Bildschirm. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol 🌡️. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gegart wird, ohne die Garzeit einzustellen. Sie müssen das Kochen selbst kontrollieren und ausschalten. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Ofen aus, indem Sie den Funktionswahlknopf und den Temperaturknopf in die Stellung Aus (oben) drehen.

Kochen durch Einstellen der Garzeit;

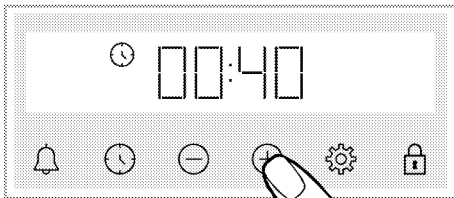
Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Garzeit am Timer einstellen.

1. Wählen Sie die Betriebsfunktion für das Kochen.
2. Berühren Sie 🕒 bis das Symbol 🕒 für die Garzeit auf dem Display erscheint.



i Nach der Einstellung der Betriebsfunktion und der Temperatur können Sie durch direktes Berühren der Taste \oplus die Garzeit für 30 Minuten einstellen und mit den Tasten \oplus/\ominus die Zeit ändern.

3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten \oplus/\ominus ein.



i Die Garzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute, 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 Garzeit beginnt rückwärts zu zählen und \downarrow erscheint auf dem Display. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol \downarrow .

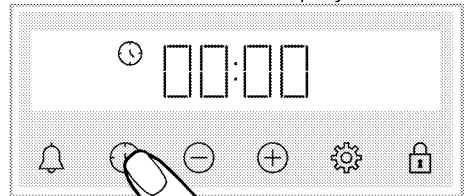
5. Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, auf dem Bildschirm, "End" erscheint, das Symbol \downarrow blinkt und der Timer gibt einen Signalton ab.

6. Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Warnung zu stoppen. Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Bildschirm.

So stellen Sie die Endzeit des Kochvorgangs auf einen späteren Zeitpunkt ein; (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.)

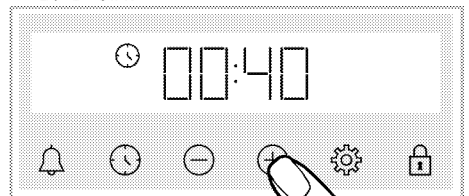
Durch die Auswahl der für Ihre Mahlzeit spezifischen Temperatur und Betriebsfunktion können Sie die Garzeit und die Garendezeit auf einen späteren Zeitpunkt einstellen, so dass der Ofen automatisch gestartet und ausgeschaltet werden kann.

1. Wählen Sie die Betriebsfunktion für das Kochen.
2. Berühren Sie \downarrow bis das Symbol \downarrow für die Garzeit auf dem Display erscheint.





i Nach der Einstellung der Betriebsfunktion und der Temperatur können Sie durch direktes Berühren der Taste \oplus die Garzeit für 30 Minuten einstellen und mit den Tasten \oplus/\ominus die Zeit ändern.

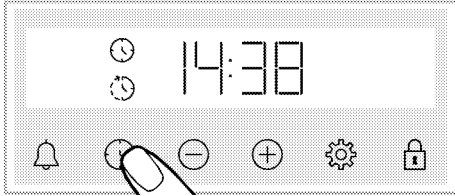
3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten \oplus/\ominus ein.



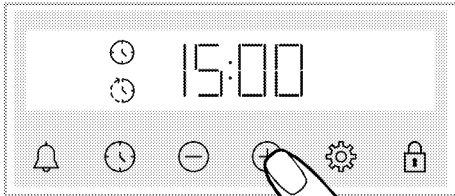
i Die Garzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute, nach 15 Minuten um 5 Minuten.




» Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, wird das Symbol \downarrow ständig auf dem Bildschirm angezeigt.

4. Berühren Sie  bis das Symbol  auf dem Display für die Endzeit des Garens erscheint.




5. Stellen Sie die Endzeit des Kochvorgangs mit den Tasten \oplus/\ominus ein.



» Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, erscheinen auf dem Display ständig das Symbol  und das Symbol  mit dem Zeitperioden symbol. Sobald das Kochen beginnt, verschwindet das Symbol .

6. Stellen Sie Ihr Essen in den Ofen und stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturknopf ein.

» **Die Garzeit berechnet die Zeit für den Garbeginn, indem sie die Garzeit von der von Ihnen eingestellten Garendzeit subtrahiert.** Wenn der Garstartzeitpunkt kommt, wird die gewählte Funktion aktiviert und der Ofen heizt auf die eingestellte Temperatur auf. Die eingestellte Garzeit beginnt rückwärts zu zählen und  erscheint auf dem Display. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol .

7. Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, auf dem Bildschirm, "End" erscheint, das Symbol  blinkt und der Timer gibt einen Signalton ab



8. Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Warnung zu stoppen. Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Bildschirm.

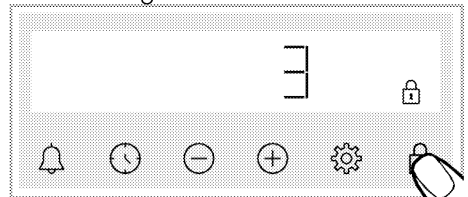
i Wenn am Ende der akustischen Warnung eine beliebige Taste gedrückt wird, beginnt der Ofen wieder zu arbeiten. Um zu verhindern, dass der Ofen am Ende der Warnung wieder in Betrieb genommen wird, bringen Sie den Temperaturknopf und den Funktionsknopf in die "0" Position (aus) und schalten Sie den Ofen aus.



Einstellungen

Aktivieren der Tasten sperre

Sie können verhindern, dass in die Steuereinheit eingegriffen wird, indem Sie die Tastensperrfunktion aktivieren.

1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint.






» Das symbol  erscheint und der Countdown 3-2-1 beginnt auf der Anzeige. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird die Tasten sperre aktiviert. Wenn bei eingestellter Tasten sperre eine beliebige Taste berührt wird, ertönt ein akustisches Signal und das symbol  blinkt.

i Wenn Sie aufhören, die Taste X zu berühren, bevor der Countdown endet, wird die Tasten sperre nicht aktiviert. tippen, bevor der Countdown endet, wird die Tasten sperre nicht aktiviert.

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

Deaktivieren der Tasten sperre



- Berühren Sie , bis das Symbol  auf der Anzeige verschwindet.
- » Das symbol  verschwindet und die Tasten sperre wird auf dem Display deaktiviert.

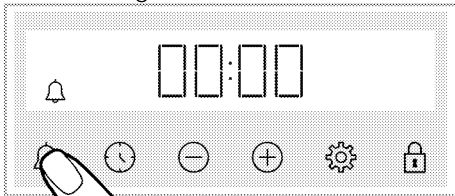
Einstellung des Alarms



Sie können den Timer des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Kochen verwenden.

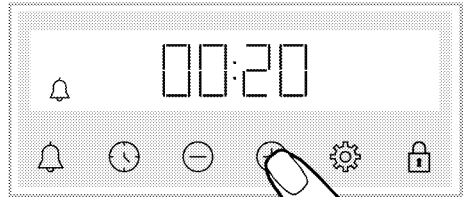
Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofen. Wird für Warnzwecke verwendet. Beispielsweise können Sie den Wecker verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches Warnsignal.



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

- Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint.



-  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 Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeit auf dem Display angezeigt.
- Nachdem die Weckzeit abgelaufen ist, beginnt das symbol  zu blinken und gibt Ihnen ein akustisches Warnsignal.

Ausschalten des Weckers

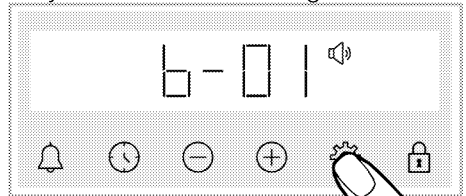
- Am Ende der Alarmperiode ertönt der Warnton für zwei Minuten. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Warnton zu stoppen.
- » Der Warnton stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.



Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

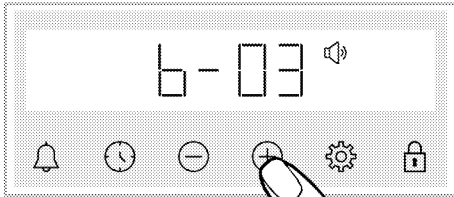
- Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint, um die Weckzeit zurückzusetzen. Berühren Sie die Taste , bis "00:00" angezeigt wird.
-  können Sie den Alarm auch durch langes Drücken der Taste abbrechen.


Ändern des Lautstärkepegels

- Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf der Anzeige erscheint.



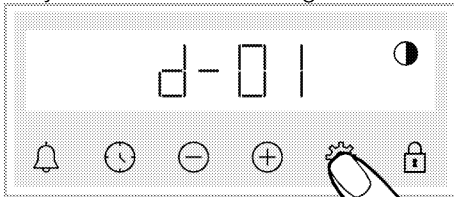
- Stellen Sie die gewünschte Ebene mit den Tasten / ein. ("b-1"- "b-2"- "b-3")





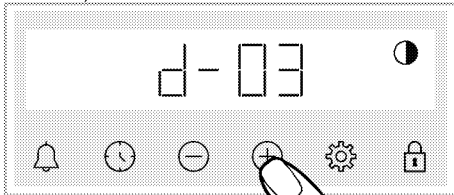
3. Berühren Sie die Taste  zur Bestätigung, oder die Einstellung wird kurz aktiviert, ohne eine Taste zu berühren.


Einstellung der Bildschirmhelligkeit

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf der Anzeige erscheint.







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

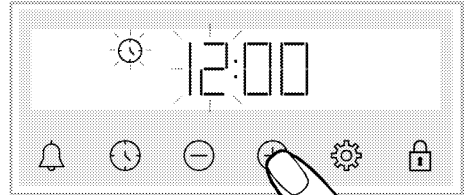


- » Berühren Sie die Taste  zur Bestätigung, oder die Einstellung wird kurz aktiviert, ohne eine Taste zu berühren.

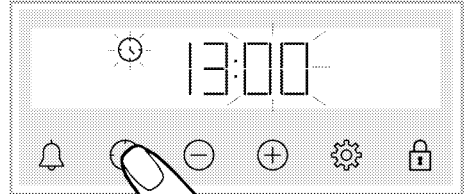
Ändern der Tageszeit

An Ihrem Ofen; zum Ändern der zuvor eingestellten Tageszeit,

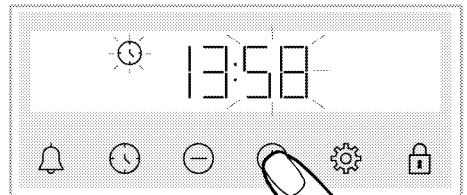
1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint.
2. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren von / ein.






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



4. Stellen Sie die Minute des Tages durch Berühren von / ein.



5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste  oder 
 » Die Tageszeit wird eingestellt und das Symbol  verschwindet auf dem Bildschirm.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt werden Tipps zum Zubereiten und Garen Ihres Essens beschrieben.

Darüber hinaus finden Sie einige bewährte Zubereitungsempfehlungen mitsamt den besten Einstellungen für diese Speisen. Zusätzlich geben wir auch an, welches Zubehör sich am besten eignet.

Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen

- Beim Öffnen der Ofentür kann beim Garen und auch noch eine Weile später heißer Dampf entweichen. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Garen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal, und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie

grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.

- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Überstehendes Backpapier kann sich entzünden. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Verwenden Sie stets den empfohlenen Einschub für Ihre Speisen, damit alles wie erwartet gelingt. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Garen.

Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Achten Sie bei hinzugekauftem Kochgeschirr darauf, dass es möglichst dunkel, antihafbeschichtet und natürlich hochgradig hitzebeständig ist.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf den Rost stellen, stellen Sie dieses möglichst in die Mitte, 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.
- 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 Kuchen gut gelingen, aber außen klebrig bleiben, verwenden Sie weniger Flüssigkeit, vermindern die Temperatur, aber verlängern die Backzeit dafür ein wenig.

Tipps für die Zubereitung von Gebäck

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

Kochtisch für Gebäck und Backofen

Lebensmittel	Menge des Tablett	Zu verwendende s Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Kuchen im Tablett	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 40
Kuchen in Form	Einzelnes Tablett	Kuchenform auf Drahtgrill**	Heißluft	2	180	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	Modelle mit Drahtfachböden : 3		25 ... 35
				Modelle ohne Drahtregale: 2		
Kleine Kuchen	2 Tablett	2 –Standard-Tablett* 4 –Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 – 4	Modelle mit Drahtfachböden : 150 Modelle ohne Drahtregale: 140	Modelle mit Drahtfachböden : 25 ... 40 Modelle ohne Drahtregale: 30 ... 45

Lebensmittel	Menge des Tablett	Zu verwendende s Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Biskuitkuchen	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	160	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	160	30 ... 40
kekse	Einzelnes Tablett	Gebäck-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	170	25 ... 35
	Einzelnes Tablett	Gebäck-Tablett*	Heißluft	3	170	20 ... 30
	2 Tablett	2 –Standard-Tablett* 4 –Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 – 4	170	25 ... 35
Teiggebäck	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	2	200	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	2	180	35 ... 45
	2 Tablett	1 –Standard-Tablett* 4 –Gebäck-Tablett*	Heißluft	1 – 4	180	35 ... 45
Reichhaltiges Gebäck	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200	20 ... 30
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	180	20 ... 30
	2 Tablett	2 –Standard-Tablett* 4 –Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 – 4	180	20 ... 30
Ganzes Brot	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	200	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	200	30 ... 40
Lasagna	Einzelnes Tablett	Rechteckige Gussform aus Glas/Metall auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 ... 40
Apfelkuchen	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 70
	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	170	50 ... 70
Pizza	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200 ... 220	10 ... 20

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.

Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

- Würzen Sie Geflügel und größere Fleischportionen zuvor mit etwas Zitronensaft und Pfeffer.
- 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.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten lang im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Fisch gelingt auf einem hitzebeständigen Teller auf den mittleren bis unteren Einschüben am besten.

Kochtisch für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Menge des Tablett	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	3	15 min 250/max, nach 180 ... 190	60 ... 80
Lammhaxe (1.5 - 2.0 kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	3	15 min 250/max, nach 170	110 ... 120
Gebratenes Huhn (1.8-2 kg)	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	2	15 min 250/max, nach 190	60 ... 80
	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Heißluft	2	200 ... 220	60 ... 80
Truthahn (5.5 kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	1	25 min 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	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.

Grillen

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügel werden beim Grillen schnell lecker gebräunt, bekommen eine knackige Kruste und bleiben dabei schön saftig. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße, Würstchen sowie saftiges Gemüse (wie Tomaten, Zwiebeln und dergleichen) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Allgemeine Vorsichtshinweise

- 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. Man kommt leicht an heiße Stellen, Verbrennungsgefahr!**

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 Blech sollte dabei natürlich zur Größe des Rostes passen, nicht kleiner sein. Eventuell wird ein solches Blech nicht mitgeliefert. Geben Sie ein wenig Wasser in das Blech, damit es sich später leichter reinigen lässt.

Grilltisch

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Fisch	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 35
Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Lammkotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (in Scheiben geschnitten)	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
.Kalbskotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Gemüsegratin	Draht-Grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	1 ... 3

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

Testspeisen

Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß der

Norm EN 60350-1 zur Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

Kochtisch für Testnahrungsmittel

Lebensmitte l	Menge des Tablett s	Zu verwendende s Zubehör	Funktion der Bedienun g	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Kekse)	Einzelnes Tablett	Standard- Tablett*	Ober- /Unterhitze	3	140	20 ... 30
	Einzelnes Tablett	Standard- Tablett*	Heißluft	Modelle mit Drahtfachböden : 3 Modelle ohne Drahtregale: 2	140	15 ... 25
	2 Tabletts	2-Standard- Tablett* 4-Gebäck- Tablett*	Heißluft	2 - 4	140	15 ... 25
Kleine Kuchen	Einzelnes Tablett	Standard- Tablett*	Ober- /Unterhitze	3	160	25 ... 35
	Einzelnes Tablett	Standard- Tablett*	Heißluft	Modelle mit Drahtfachböden : 3 Modelle ohne Drahtregale: 2	150	25 ... 35
	2 Tabletts	2-Standard- Tablett* 4-Gebäck- Tablett*	Heißluft	2 - 4	Modelle mit Drahtfachböden : 150 Modelle ohne Drahtregale: 140	Modelle mit Drahtfachböden : 25 ... 40 Modelle ohne Drahtregale: 30 ... 45
Biskuitkuchen	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober- /Unterhitze	2	160	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	160	30 ... 40
Apfelkuchen	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober- /Unterhitze	2	180	50 ... 70
	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	170	50 ... 70

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)	Kochzeit (min) (ca.)
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	1 ... 3
Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke	Draht-Grill	4	250	20 ... 30

Wenden Sie das Grillgut nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

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

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise zur Reinigung

⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Gerät 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 Gerät 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. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes, Entkalker oder scharfe Gegenstände.
- Nach jedem Gebrauch ist kein spezielles Reinigungsmittel zum Reinigen erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem Mikrofasertuch 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 und Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl oder Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl oder 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 Inox-Edelstahl- und Glasoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

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
- Wenn Ihr Gerät mit der „Einfache Dampfreinigung“-Funktion ausgestattet ist, können Sie leichte Verschmutzungen besonders bequem beseitigen. (Schauen Sie sich dazu den Abschnitt „Einfache Dampfreinigung“ an.)
- Sie können die Quick&Shine-Reinigungsmittel für die Innenräume und Grills des Ofens und den nicht kratzenden Scheuerdraht verwenden,

die auf emaillierten Oberflächen verwendet werden und vom autorisierten Kundendienst für anhaltende Flecken empfohlen werden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.

- Zum Reinigen muss das Gerät komplett abgekühlt sein. Beim Reinigen heißer Teile besteht Brandgefahr, zusätzlich können die Emailleoberflächen Schaden nehmen.

Katalytische Oberflächen

- Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Dies ist je nach Modell unterschiedlich.
- 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. Andernfalls können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Geräts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

Reinigung des Zubehörs

Sofern in der Gebrauchsanweisung nicht anders angegeben, darf das Produktzubehör nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit

einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die Knöpfe und darunterliegenden Dichtungen, um das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.

- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um die Knöpfe 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.

Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)

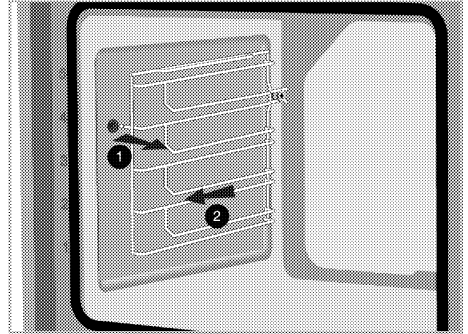
Befolgen Sie die im Abschnitt "Allgemeine Hinweise zur Reinigung" beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

Reinigung der Seitenwände des Ofens

Die Seitenwände im Garraum sind mit Emaille oder katalytischen Wänden verkleidet. Dies variiert je nach Modell. Wenn eine katalytische Wand vorhanden ist, finden Sie Informationen im Abschnitt "Katalytische Wände". Wenn Ihr Produkt mit Seitengittern ausgestattet ist, entfernen Sie diese bevor Sie die Seitenwände reinigen. Führen Sie dann die Reinigung, wie im Abschnitt "Allgemeine Hinweise zur Reinigung" beschrieben, entsprechend der Art der Seitenwände durch.

Entfernen der Seitengitter :

1. Nehmen Sie das Vorderteil des Gestells heraus, indem Sie es von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie das Gestell komplett nach vorne heraus.

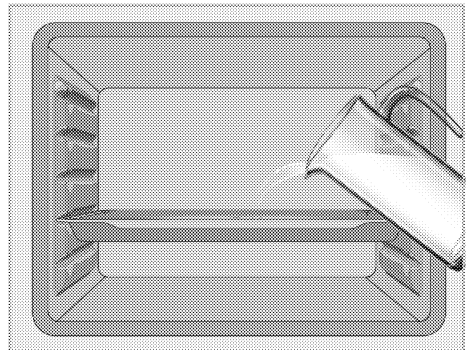


3. Zum Einbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Einfache Dampfreinigung

Diese Funktion gewährleistet eine einfache Reinigung, da Schmutz (der durch langes Warten eingetrocknet ist) mit dem im Inneren des Backofens entstehenden Dampf und den an den Innenflächen des Backofens kondensierenden Wassertropfen aufgeweicht wird.

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
2. Gießen Sie 500 ml Wasser in das Blech und platzieren Sie es im 2. Einschub des Ofens.



3. Stellen Sie den Backofen auf einfache Dampfreinigung ein, lassen Sie ihn bei 100 °C 15 Minuten laufen.
5. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

i Während des Dampfreinigungsmodus verdampft Wasser, das zum Aufweichen von Verschmutzungen und Verkrustungen im Garraum auf das Blech gegeben wurde. Dadurch entsteht eine beabsichtigte Kondensation im Garraum und am Innenglas der Ofentür. Dadurch kann Wasser heruntertropfen, wenn Sie die Ofentür öffnen. Wischen Sie den Ofen nach Öffnen der Tür gründlich trocken.

Reinigung der Ofentür

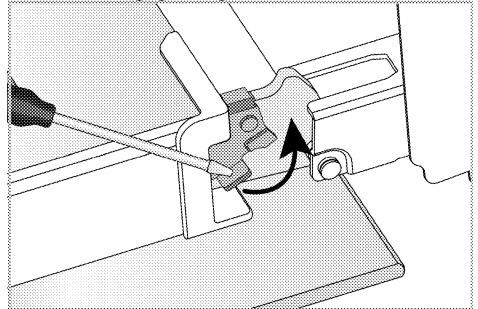
i Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel.

Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben 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.

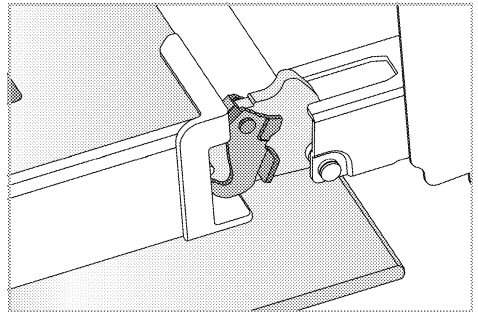
Entfernen der Ofentür

1. Öffnen Sie die Ofentür.

2. Öffnen Sie die Clips im Scharniergehäuse der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.

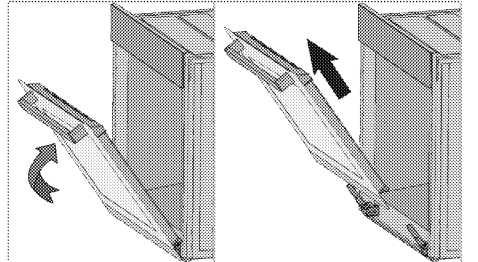


Scharnier verschluss- geschlossene Position



Scharnier verschluss - offene Position

3. Öffnen Sie die Ofentür zur Hälfte.



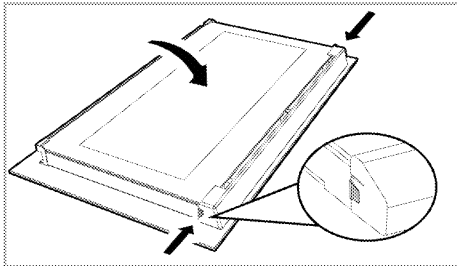
4. Ziehen Sie die halb geöffnete Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier und zu entfernen.

i Der Einbau der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips am Scharniergehäuse wieder geschlossen werden.

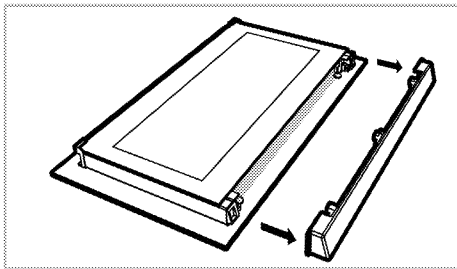
Entfernen der Innenscheiben der Tür

Das Innenglas der Ofentür des Produkts kann zum Reinigen entfernt werden.

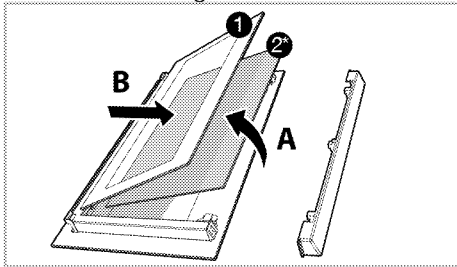
1. Öffnen Sie die Ofentür.



2. Ziehen Sie das oben auf die Vordertür montierte Kunststoffteil zu sich, indem Sie auf die Druckpunkte auf beiden Seiten des Teils drücken und entfernen Sie das Kunststoffteil.



3. Entfernen Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innerste Glas (1), indem Sie es leicht in Richtung 'A' anheben und in Richtung 'B' herausziehen.



1 Innerste Glasscheibe

2* Innere Glasscheibe (Es ist möglicherweise nicht in Ihrem Produkt enthalten.)

4. Wenn Ihr Produkt über ein inneres Glas (2) verfügt, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um das innere Glas (2) zu entfernen.

5. Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, das innere Glas (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke des Glases so, dass sie mit der abgeschrägten Ecke der Kunststofffassung übereinstimmt. (Wenn Ihr Produkt über ein inneres Glas verfügt). Das innere Glas (2) muss in die Kunststofffassung nahe dem innersten Glas (1) installiert werden.

6. Beim Installieren des innersten Glases (1) muss darauf geachtet werden, dass die bedruckte Seite des Glases zum inneren Glas zeigt. Es ist wichtig, dass die untere Ecke des innersten Glases so angeordnet sind, dass sie den unteren Kunststofffassungen entsprechen.

7. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

Ofenbeleuchtung reinigen

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

Ofenbeleuchtung austauschen

⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

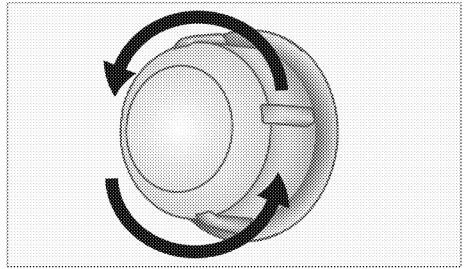
- Bevor Sie die Ofenbeleuchtung auswechseln, sorgen Sie dafür, dass

das Gerät vollständig von der Stromversorgung und komplett abgekühlt ist. Ansonsten drohen Verbrennungs- und Stromschlaggefahr. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen.

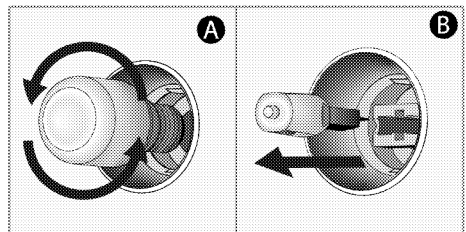
- In diesem Backofen wird eine Glühlampe mit einer Leistung von weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm, einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder eine Halogenlampe mit Fassungsstyp G9, einer Leistung von weniger als 60 W verwendet. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Servicepartnern oder Technikern mit Lizenz erhältlich.
- 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.



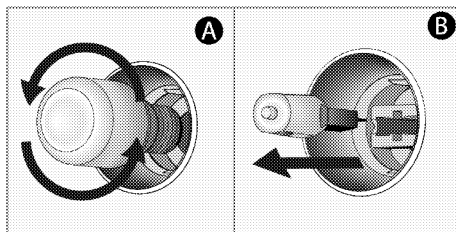
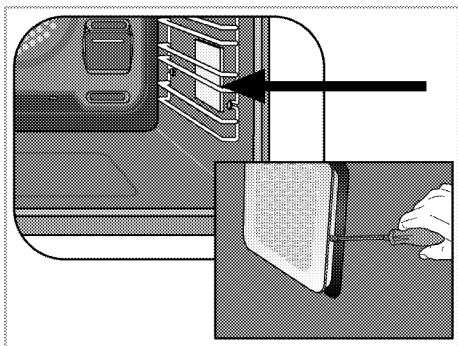
3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.



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.



5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

3. Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an.
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 Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.

8 Problemlösungen

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

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus

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

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertropfchen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Wenn Ihr Produkt mit einer Tastensperre ausgestattet ist, ist möglicherweise die Tastensperre, Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten.*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

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

Backofen heizt nicht.

- Passende Garfunktion und/oder Temperatur nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie den Ofen auf die richtige Garfunktion und/oder Temperatur ein.*
- Bei Modellen mit Timer ist der Timer eventuell nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie die richtige Zeit ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

(Bei Modellen mit Timer:) Die Uhrzeitanzeige blinkt oder das Uhrensymbol leuchtet.

- Es gab einen Stromausfall. >>> *Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, schalten Sie das Gerät aus und anschließend wieder ein.*

Produktdatenblatt

EU-Richtlinie zu Energieverbrauchsetiketten 2010/30/EU, Nr. 65/2014 zu backöfen(*)

Marke	Beko	
Modell	BBUM113N1X	
Energieeffizienzindex je Garraum, EEI/Garraum		95,3
Energieeffizienzklasse		A
Energieverbrauch (kWh) – konventionell, pro Zyklus (1)		0,88
Energieverbrauch (kWh) – Umluft, pro Zyklus (1)		0,81
Anzahl der Garräume		1
Wärmequelle je Garraum	Elektro	x
	Gas	
	Kombination	
Nutzbare Volumen (Liter)		72

(*)Nur für EU-Länder

7757787652 385441357 AA de_DE



Produktvorteile und Ausstattung

- 1 Motor
- 3 Leistungsstufen
- 3 Metallfettfilter in Aluminium
- Kurzhubtasten
- Größe: 900 mm breit
- Farbe: Edelstahl

Technische Daten

EAN-Nummer	7612986053531
Anschlusswert	123 W, 220/240 V
Beleuchtung	2 x 4 W LED
Leistungswerte	Max. 435 m ³ /h IEC – 68 db (A) re1pW Min. 240 m ³ /h IEC – 54 db (A) re1pW
Verbrauch	60,3 kWh/Jahr
Abluftstutzen	150 mm
Maße (A + U identisch)	898 x 790/1060 x 450 mm
Effizienzklassen	
Energieeffizienz	C
Lüftereffizienz	E
Beleuchtungseffizienz	E
Fettfiltereffizienz	C

Mindestens 500 mm Abstand bei Elektro-Kochfeldern einhalten.

Mindestens 650 mm Abstand bei Gaskochfeldern einhalten.

Aktivkohlefilter im Lieferumfang enthalten.

Nur Umluftbetrieb möglich.

Kamin für Abluftbetrieb ist über das Sonderzubehör zu bestellen.

Kohlefilter regenerierbar.

Sonderzubehör:

Beschreibung	Bezeichnung	Artikelnummer
Aktivkohlefilter	F9	112.0157.246
LongLasting-Aktivkohlefilter	FLL9	112.0185.276
Oberer Kamin-Kit Edelstahl	KIT CAMINO	112.0157.252

Manuale d'uso - Effizienz Energetica / User Manual - Energy Efficiency / Manuel de l'utilisateur - L'efficacité énergétique / Handbuch - Energieeffizienz / Handboek - Energie-efficiëntie Manual - Eficiencia Energética / Manual - Eficiência Energética / Manuell - Energieeffektivitet / Manuell - Energieeffektivitet / Manuaalinen - Energy Efficiency / Manual – Energieeffektivitet Руководство - Энергоэффективность / Käsiiraamat - Energiatõhususe / Rokasgrāmata - Energieeffektivitātes

PF			IT	EN	FR	DE	NL	ES	PT	SV	NO	FI	DK	RU	ET	LV							
S	FABER		Informazioni sulla scheda del prodotto secondo EN 2014	Product fiche information, according to EN 2014	Informations sur la fiche du produit selon EN 65/2014	Informationen über das Produkt-Datenblatt gemäß EN 2014	Informate over het productblad volgens EN 2014	Información sobre la ficha del producto conforme a EN 2014	Informações na ficha do produto de acordo com a norma EN 2014	Uppgifter i produktinformationsblad enligt EN 2014	Opplysninger på produktkortet iht. henhold til EN 2014	Tietoa tuoteleistoista asetuksen (EU) 65/2014 mukaisesti	Oplysninger i databladet vedrørende produktet i henhold til EN 2014	Информация в карточке изделия в соответствии с EN 2014	Toote etiketi teave vastavalt EN 65/2014	Informācija markējuma saskaņā ar EN 2014							
		M	325.0652.896 P1879	Supplier's name	Nom du fournisseur	Name des Zulieferers	Naam van de leverancier	Naam van de leverancier	Nombre del proveedor	Nome do fornecedor	Leverantörens namn	Navnet til leverandøren	Tavarantoimittajan nimi	Leverandørens navn	Имя поставщика	Tarnija nimi	Piegādātāja nosaukums						
AEChood	60,3	kWh/a	Consumo energetico annuale	Annual Efficiency Consumption	Consommation d'énergie annuelle	Jährlicher Energieverbrauch	Jaarlijks energieverbruik	Consumo de energía anual	Consumo anual de energia	Årlig energiförbrukning	Årlig energiforbruk	Vuotuinen energiankulutus	Årligt energiforbrug	Годовое потребление электроэнергии	Aastane energiatarve	Gada efektīvais patēriņš							
EEC	C		Classe di efficienza energetica	Energy Efficiency Class	Classe d'efficacité énergétique	Energieeffizienzklasse	Energie-efficiëntieklasse	Clase de eficiencia energética	Clase de eficiencia energética	Energieeffektivitetsklasse	Energieeffektivitetsklasse	Energiatohuusluokka	Energieeffektivitetsklasse	Класс энергетической эффективности	Energiatõhususe klass	Energoefektivitātes klase							
FDEhood	10,7		Efficienza fluidodinamica	Fluid Dynamic Efficiency	Efficacité fluodynamique	Strömungseffizienz	Hydrodynamische efficiëntie	Eficiencia fluidodinámica	Eficiencia dinámica dos fluidos	Flödesdynamisk effektivitet	Fluiddynamisk effektivitet	Virtausdynaaminen hyötysuhde	Hydraulisk effektivitet	Гидродинамическая эффективность	Vedeliküünaamika tõhusus	Šķidruma dinamiska efektivitāte							
FDEC	E		Classe di efficienza fluidodinamica	Fluid Dynamic Efficiency Class	Classe d'efficacité fluodynamique	Strömungseffizienzklasse	Hydrodynamische effizienzklasse	Clase de eficiencia fluidodinámica	Clase de eficiencia dinámica dos fluidos	Flödesdynamisk effektivitetsklass	Klasse for fluiddynamisk effektivitet	Virtausdynaaminen hyötysuhteen luokka	Hydraulisk effektivitetsklasse	Класс гидродинамической эффективности	Vedeliküünaamika tõhususe klass	Šķidruma dinamiska efektivitātes klase							
LHhood	11	lux/Watt	Efficienza luminosa	Lighting Efficiency	Efficacité lumineuse	Lichtausbeute	Verlichtingsefficiëntie	Eficiencia luminosa	Eficiencia de iluminación	Belysningseffektivitet	Belysningseffektivitet	Valotehoisuus	Belysningseffektivitet	Светога эффективность	Valgustusõhusus	Apagāsmoju efektivitāte							
LEC	E		Classe di efficienza luminosa	Lighting Efficiency Class	Classe d'efficacité lumineuse	Klasse der Lichtausbeute	Verlichtingsefficiëntieklasse	Clase de eficiencia luminosa	Clase de eficiencia de iluminación	Belysningseffektivitetsklasse	Belysningseffektivitetsklasse	Valotehoisuusluokka	Belysningseffektivitetsklasse	Класс световой эффективности	Valgustusõhususe klass	Apagāsmoju efektivitātes klase							
GFEhood	75,1	%	Efficienza di filtrazione antigrasso	Grease Filtering Efficiency	Efficacité de la filtration anti-graisse	Effizienz der Fettfilter	Vetfilteringsefficiëntie	Eficiencia de la filtración de grasa	Eficiencia de filtragem de gorduras	Fettfilteringseffektivitet	Fettfilteringseffektivitet	Rasvasuodatusen erotusaste	Fedfiltreringseffektivitet	Эффективность фильтрации жира	Rasva filtreerimise tõhusus	Taiku filtreerimis efektiivitāte							
GFEC	C		Classe di efficienza di filtrazione antigrasso	Grease Filtering Efficiency Class	Classe d'efficacité de la filtration anti-graisse	Effizienzklasse der Fettfilter	Vetfilteringsefficiëntieklasse	Clase de eficiencia de filtración de grasa	Clase de eficiencia de filtragem de gorduras	Fettfilteringseffektivitetsklasse	Klasse for fettfilteringseffektivitet	Rasvasuodatusen erotusasteen luokka	Fedfiltreringseffektivitetsklasse	Класс эффективности фильтрации жира	Rasva filtreerimise tõhususe klass	Taiku filtreerimise efektiivitātes klase							
Qmin	240	m3/h	Flusso d'aria a velocità minima	Air flow at minimum speed	Flux d'air à la vitesse minimum	Luftstrom bei geringster Gebläsestufe	Luchtstroom op minimale snelheid	Flujo de aire a velocidad mínima	Flujo de aire na regulação de velocidade mínima	Lufflöde vid minnähastighet	Lufflöde vid lägst hastighet	Ilmavirta miniminopeudella	Lufstremsvardi ved minimumshastighed	Минимальная скорость воздушного потока	Õhuvoolu miniminukiiruse	Minimālās gaisa plūsmas ātrums							
Qmax	435	m3/h	Flusso d'aria a velocità massima	Air flow at maximum speed	Flux d'air à la vitesse maximum	Luftstrom bei höchster Gebläsestufe	Luchtstroom op maximale snelheid	Flujo de aire a velocidad máxima	Flujo de aire na regulação de velocidade máxima	Lufflöde vid maxinhastighet	Lufflöde vid högst hastighet	Ilmavirta maksiminopeudella	Lufstremsvardi ved maksimumshastighed	Максимальная скорость воздушного потока	Õhuvoolu maksiminkiiruse	Maksimālās gaisa plūsmas ātrums							
Qboost	N/A	m3/h	Flusso d'aria a velocità intensiva	Air flow at boost speed	Flux d'air à la vitesse intensive	Luftstrom bei höchster Intensivgeschwindigkeit	Luchtstroom op hoogste intensiviteit	Flujo de aire a velocidad intensiva	Flujo de aire de velocidade intensa	Lufflöde vid intensiv hastighet	Lufflöde vid intensiv hastighet	Ilmavirta kiihdytyllä nopeudella	Lufstremsvardi ved intensiv hastighed	Интенсивная скорость воздушного потока	Õhuvoolu intensiivkiiruse	Paleinātās gaisa plūsmas ātrums							
SPEmin	54	dBa	Emissione di potenza sonora A ponderata in aria a velocità minima	Airborne acoustical A-weighted sound Power Emission at minimum speed	Émission de puissance sonore pondérée A dans l'air à la vitesse minimum	Emision der A-gewichteten Schalleistung in der Luft bei geringster Gebläsestufe	A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij minimale snelheid	Emisión de potencia acústica A ponderada en el aire a velocidad mínima	Potência sonora ponderada A emitida no ar na regulação de velocidade mínima	Lufdburet akustiskt buller för A-viktade ljudfuktetsläpp vid minnähastighet	Akustisk A-veid lyfdefektusläpp via luft ved laveste hastighet	A-painotettu ääniteho ilmaa miniminopeudella	Lufbären, akustisk, A-vægtet lydefektmission ved minimumshastighed	Звукоизлучение А при минимальной скорости воздушного потока	Õhukaadne akustiline A-kaalutatud helivõimsuse emissioon miniminukiiruse	Gaisa akustiskās A-svērtās skaņas jaudas emisija minimālajā ātrumā							
SPEmax	68	dBa	Emissione di potenza sonora A ponderata in aria a velocità massima	Airborne acoustical A-weighted sound Power Emission at maximum speed	Émission de puissance sonore pondérée A dans l'air à la vitesse maximum	Emision der A-gewichteten Schalleistung in der Luft bei höchster Gebläsestufe	A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij maximale snelheid	Emisión de potencia acústica A ponderada en el aire a velocidad máxima	Potência sonora ponderada A emitida no ar na regulação de velocidade máxima	Lufdburet akustiskt buller för A-viktade ljudfuktetsläpp vid maxinhastighet	Akustisk A-veid lyfdefektusläpp via luft ved høyeste hastighet	A-painotettu ääniteho ilmaa maksiminopeudella	Lufbären, akustisk, A-vægtet lydefektmission ved maksimumshastighed	Звукоизлучение А при максимальной скорости воздушного потока	Õhukaadne akustiline A-kaalutatud helivõimsuse emissioon maksiminkiiruse	Gaisa akustiskās A-svērtās skaņas jaudas emisija maksimālajā ātrumā							
SPEboost	N/A	dBa	Emissione di potenza sonora A ponderata in aria a velocità intensiva	Airborne acoustical A-weighted sound Power Emission at boost speed	Émission de puissance sonore pondérée A dans l'air à la vitesse intensive	Emision der A-gewichteten Schalleistung in der Luft bei Intensivgeschwindigkeit	A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij hoogste snelheid	Emisión de potencia acústica A ponderada en el aire a velocidad intensiva	Potência sonora ponderada A emitida no ar com velocidade intensa	Lufdburet akustiskt buller för A-viktade ljudfuktetsläpp vid intensiv hastighet	Akustisk A-veid lyfdefektusläpp via luft ved intensiv hastighet	A-painotettu ääniteho ilmaa kiihdytyllä nopeudella	Lufbären, akustisk, A-vægtet lydefektmission ved intensiv hastighed	Звукоизлучение А при интенсивной скорости воздушного потока	Õhukaadne akustiline A-kaalutatud helivõimsuse emissioon intensiivkiiruse	Gaisa akustiskās A-svērtās skaņas jaudas emisija paaugstinātājā ātrumā							
P0	0,0	Watt	Consumo di corrente in modalità off	Power Consumption in standby mode	Consommation de courant en mode off	Stromverbrauch in Off Standby	Stroomverbruik in de stand-bystand	Consumo de energía en modo standby	Consumo de energia no modo de espera	Effektförbrukning i läsläge	Effektforbruk i hvilestand	Energiankulutus tavassa valmistila	Energiforbrug i standbytilstand	Потребление тока в режиме ожидания (standby)	Tõitearve ooterežiimis	Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā							
Ps	N/A	Watt	Consumo di corrente in modalità standby	Power Consumption in standby mode	Consommation de courant en mode stand-by	Stromverbrauch in Standby	Stroomverbruik in de stand-bystand	Consumo de energía en modo standby	Consumo de energia no modo de espera	Effektförbrukning i standby-läge	Effektforbrukning i hvilestand	Energiankulutus tavassa valmistila	Energiforbrug i standbytilstand	Потребление тока в режиме ожидания (standby)	Tõitearve ooterežiimis	Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā							
F	1,6		Informazioni aggiuntive secondo 66/2014	Additional information according to 66/2014	Informations supplémentaires selon 66/2014	Zusätzliche Informationen gemäß 66/2014	Extra informatie volgens 66/2014	Información adicional conforme a 66/2014	Informações adicionais de acordo com a norma 66/2014	Tilläggsuppgifter enligt 66/2014	Ekstraoplysninger iht. 66/2014	Lisätietoja asetuksen (EU) 66/2014 mukaisesti	Yderligere oplysninger i henhold til 66/2014	Дополнительная информация в соответствии с 66/2014	Lisateave vastavalt 66/2014	Papildus informācija saskaņā ar 66/2014							
Qbep	259,0	m3/h	Coefficiente di incremento del tempo	Time increase factor	Coefficient d'augmentation dans le temps	Koeffizient des Zeitkoeffizient	Tijdstoenamecoëfficiënt	Coefficiente de incremento del tiempo	Fator de aumento de tempo	Tidskøningsfaktor	Tidsøkefaktor	Ajan korotuskerron	Tidsførelsesfaktor	Коэффициент повышения времени	Aja suurendustegur	Laika palielināšanas faktors							
EElhood	84,9		Indice di efficienza energetica	Energy Efficiency Index	Indice d'efficacité énergétique	Energieeffizienzindex	Energie-efficiëntieindex	Indice de eficiencia energética	Indice de eficiencia energética	Energieeffektivitetsindex	Energieeffektivitetsindex	Energiatõhususindeks	Energieeffektivitetsindex	Показатель энергетической эффективности	Energiatõhususe indeks	Enerģijas efektivitātes indekss							
Qmax	435,0	m3/h	Portata d'aria misurata nel punto di efficienza migliore	Measured Air flow rate at best efficiency point	Débit d'air mesuré à son meilleur point d'efficacité	Luftdurchsatz, am Punkt der besten Effizienz gemessen	Gemeten luchtdebiet op het beste-efficiëntiepunt	Caudal de aire medido en el punto de mayor eficiencia	Debitó de ar medido no ponto de maior eficiência	Uppmätt luftflödesvärde vid bästa effektivitetspunkt	Mått luftmengde ved punktet for beste virkningsgrad	Mittattu ilmavirta parhaan hyötysuhteen pisteessä	Mått luftstrøm i det optimale driftspunkt	Расход воздуха, измеренный в точке наибольшей эффективности	Mõõdetud õhu voolukiirus parima tõhususe punktis	Izmēritās gaisa plūsmas ātrums visefektīvākajā punktā							
Wbep	93,3	W	Pressione dell'aria misurata nel punto di efficienza migliore	Measured air pressure at best efficiency point	Pression de l'air mesurée à son meilleur point d'efficacité	Luftdruck, am Punkt der besten Effizienz gemessen	Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntiepunt	Presión de aire medido en el punto de mayor eficiencia	Pressão de ar medido no ponto de maior eficiência	Uppmätt lufttryck vid bästa effektivitetspunkt	Mått lufttryck ved punktet for beste virkningsgrad	Mittattu ilmapiirä parhaan hyötysuhteen pisteessä	Mått lufttryk i det optimale driftspunkt	Давление воздуха, измеренное в точке наибольшей эффективности	Mõõdetud õhurõhk parima tõhususe punktis	Izmēritās gaisa spiediens visefektīvākajā punktā							
WL	8,0	W	flusso d'aria massimo	maximum air flow	Flux d'air maximum	max. Luftstrom	Maximale luchtstroom	Flujo de aire máximo	Debitó de ar máximo	Maximalt lufflöde	Høyeste luftgjennomstrømning	Suurin ilmavirta	Maksimal luftstrom	Уровень воздушного потока	Maksimaalne õhuvool	Maksimālā gaisa plūsma							
Wbep			Alimentazione elettrica misurata nel punto di efficienza migliore	Measured electric power input at best efficiency point	Alimentation électrique mesurée à son meilleur point d'efficacité	Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt	Alimentación eléctrica medida en el punto de eficiencia mejor	Potência elétrica medida no ponto de maior eficiência	Uppmätt elektrisk inffekt vid bästa effektivitetspunkt	Mått elektrisk inffekt ved punktet for beste virkningsgrad	Mittattu sähköön ototeho parhaan hyötysuhteen pisteessä	Mått elektrisk effektforbrug i det optimale driftspunkt	Подана электроэнергия, измеренная в точке наибольшей эффективности	Mõõdetud elektri võimsussisend parima tõhususe punktis	Izmēritā elektriskā jaudas ievade visefektīvākajā punktā							
WL			Potenza nominale del sistema di illuminazione	Nominal power of the lighting system	Puissance nominale du système de éclairage	Nennleistung der Leuchte	Nominaal vermogen van het verlichtingssysteem	Potencia nominal del sistema de iluminación	Potência nominal do sistema de iluminação	Märkeffekt för belysningsystemet	Nominal effekt til belysningsystemet	Valaistusjärjestelmän nimellisteho	Belysningssystemets nominelle effekt	Номинальная мощность осветительной системы	Valgustusüsteemi nimivõimsus	Apagāsmoju sistēmas nominālā jauda							
Emiddle			Illuminazione media del sistema di illuminazione sul piano cottura	Average illumination of the lighting system on the cooking surface	Éclairage moyen du système sur la plaque de cuisson	Durchschnittliche Ausleuchtung des Kochfelds	Gemiddelde verlichting van het verlichtingssysteem op het kokoppervlak	Illuminación media del sistema de iluminación en el plano de cocción	Illuminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura	Genomsnittlig belysning över kottan	Genomsnittlig lysstyrke til belysningsystemet over kornytningen	Valaistusjärjestelmän keskimääräinen valaistusvoimakkuus kettopinnalla	Belysningssystemets gennemsnitlige lysstyrke på kogefladen	Средняя освещенность осветительной системы на рабочей поверхности	Valgustusüsteemi keskmine valgustusvoime pliidipladil	Vidējais apgaismojuma sistēmas vidējais apgaismojums uz gatavošanas virsmas							
Lwa			Livello di potenza sonora all'impostazione massima	Sound power level at the highest setting	Niveau de puissance sonore à son paramétrage maximum	Schallleistungsstufe bei max. Einstellung	Schallleistungsvoegnisniveau u in de hoogste stand	Nivel de potencia sonora con el ajuste máximo	Nível de potência sonora com o ajuste máximo	Ljudeffektivnivå vid maxinställning	Lydeffektivitet ved høyest innstilling	Äänitehoisuus suurimmalla asetuksella	Lydeffektivnivå ved maksimumsindstilling	Уровень звукоизлучения при максимальной настройке	Helivõimsuse tase kõrgimal seadistusel	Skaņas jaudas līmenis pie lielākajiem iestatījumiem							
CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO			1) Quando si inizia a cucinare, azionare la cappa a velocità minima per controllare l'umidità ed eliminare gli odori di cucina. 2) Usare la velocità intensiva solo quando strettamente necessario. 3) Aumentare la velocità della cappa solo quando richiesto dalla quantità di vapore da cuocere. 4) Mantenere pulito il filtro o puliti i filtri della cappa per ottimizzare l'efficienza antigrasso e antiodori.	ENERGY SAVING TIPS 1) When you start cooking, switch on the range hood at minimum speed, to control moisture and remove cooking odor. 2) Use boost speed only when it is strictly necessary. 3) Increase the range hood speed only when necessary. 4) Keep the range hood filter (s) clean to optimize grease and odor efficiency.	CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE ÉNERGÉTIQUE 1) Lorsque vous commencez à cuisiner, mettez la hotte à la vitesse minimum pour contrôler l'humidité et éliminer les odeurs de cuisine. 2) N'utilisez la vitesse intensive que dans les cas strictement nécessaires. 3) Augmentez la vitesse de la hotte lorsque la quantité de vapeur le requiert. 4) Veillez à ce que le ou les filtres de la hotte soient toujours propres, afin d'optimiser l'efficacité anti-graisse et anti-odors.	RATSCHLÄGE ZUR ENERGIEERSPARUNG 1) Zu Beginn des Kochvorgangs die Haube bei niedrigster Stufe zu aktivieren, um Feuchtigkeit abzusaugen und Gerüche zu beseitigen. 2) Die Intensivgeschwindigkeit nur dann benutzen, wenn sich viel Dampf entwickelt. 3) Erhöhen Sie die Drehzahl der Haube nur bei vermehrter Feuchtigkeit. 4) Den oder die Filter der Haube sauber halten, damit die Fett- und Geruchsfiltrierung optimiert wird.	TIPS VOOR ENERGIEBESPARING 1) Start kookactiviteit op de laagste snelheid in wanner u met kokken begint om vochtigheidgraad te regelen en kooklucht te verwijderen. 2) Gebruik de hoogste intensiviteit alleen wanner u veel damp ontwikkelt. 3) Verhoog de snelheid van de afzuigkap alleen wanner u veel vochtigheid damp ont verist. 4) Houd het filterde de Haube schoon om de ventilerings- en geurfilterings-efficiëntie te optimaliseren.	CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA 1) Comience a cocinar, accione la campana a la velocidad mínima para controlar la humedad y eliminar los olores de cocina. 2) Utilice la velocidad intensiva solo cuando sea estrictamente necesario. 3) Aumente la velocidad de la campana solo cuando sea necesario. 4) Mantener limpio el filtro o los filtros de la campana para optimizar la eficiencia antigrasa y anticeros.	CONSELHOS PARA POUPAR ENERGIA 1) Comece a cozinhar, ligue o exaustor na velocidade mínima para controlar a humidade e eliminar os cheiros da cozinha. 2) Utilize a velocidade intensiva apenas quando estritamente necessário. 3) Aumente a velocidade do exaustor apenas quando a quantidade de vapor o exigir. 4) Mantenha limpo o filtro ou os filtros da capota para otimizar a eficiência de retenção de gorduras e de cereios.	RÅD FÖR ENERGIBESPARING 1) Start kookactiviteit op de laagste snelheid, om vochtigheid te reguleren en kooklucht te verwijderen. 2) Gebruik de hoogste intensiviteit alleen wanneer u veel damp ontwikkelt. 3) Verhoog de snelheid van de afzuigkap alleen wanneer u veel vochtigheid damp ontwikkelt. 4) Houd het filterde de Haube schoon om de ventilerings- en geurfilterings-efficiëntie te optimaliseren.	CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA 1) Comience a cocinar, accione la campana a la velocidad mínima para controlar la humedad y eliminar los olores de cocina. 2) Utilice la velocidad intensiva solo cuando sea estrictamente necesario. 3) Aumente la velocidad de la campana solo cuando sea necesario. 4) Mantener limpio el filtro o los filtros de la campana para optimizar la eficiencia antigrasa y anticeros.	CONSELHOS PARA POUPAR ENERGIA 1) Comece a cozinhar, ligue o exaustor na velocidade mínima para controlar a humidade e eliminar os cheiros da cozinha. 2) Utilize a velocidade intensiva apenas quando estritamente necessário. 3) Aumente a velocidade do exaustor apenas quando a quantidade de vapor o exigir. 4) Mantenha limpo o filtro ou os filtros da capota para otimizar a eficiência de retenção de gorduras e de cereios.	RÅD FÖR ENERGIBESPARING 1) Start kookactiviteit op de laagste snelheid, om vochtigheid te reguleren en kooklucht te verwijderen. 2) Gebruik de hoogste intensiviteit alleen wanneer u veel damp ontwikkelt. 3) Verhoog de snelheid van de afzuigkap alleen wanneer u veel vochtigheid damp ontwikkelt. 4) Houd het filterde de Haube schoon om de ventilerings- en geurfilterings-efficiëntie te optimaliseren.	CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA 1) Comience a cocinar, accione la campana a la velocidad mínima para controlar la humedad y eliminar los olores de cocina. 2) Utilice la velocidad intensiva solo cuando sea estrictamente necesario. 3) Aumente la velocidad de la campana solo cuando sea necesario. 4) Mantener limpio el filtro o los filtros de la campana para optimizar la eficiencia antigrasa y anticeros.	REFERENSSTANDARDER: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Referensstandarder: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Referensstandarder: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Referensstandarder: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Vitnormit: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Referensstandarder: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Normatīvu dokumenti: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Normatīvu dokumenti: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564	Normatīvu atsauces: ENIEC 61591 ENIEC 60704-2-13 EN 50564

Einbau-Kühlschrank



BSSA210K4SN

EAN: 8690842487002

Notizen

- Schlepptürtechnik
- 123er Nische
- 175 Liter Nutzinhalt
- nur 35 dB

Allgemein:

Typ: Einbau-Kühlschrank

Nettovolumen gesamt (l): 175

Gefrierfach: Ja

SmoothFit: Nein

ProSmart Inverter Kompressor: Nein

Einbau-Gerät: Ja

Display: Nein

Kühlmittel: R600a

Höhenverstellbare Füße: Ja

Kompressoren – Anzahl: 1

Temperatursteuerung: mechanisch

Farbe: Weiß

Kühlsystem: MinFrost

10 Jahre Kompressorgarantie: Nein

Türbefestigung Einbau: Schlepptür

Display Position: ---

Unterbaufähig: Nein

Türanschlag: rechts, wechselbar

Anzahl unabhängiger Kühlkreisläufe: 1

Einbau-Kühlschrank

Ausstattung Kühlbereich:

Nettovolumen Kühlbereich (l): 156
 Anzahl Ablagen: 4
 Anzahl Türablagen volle Breite: 3
 Eierbehälter Anzahl: 1
 Snack-Schublade: Nein
 Innenbeleuchtung: Ja
 Flaschenhalter: Ja
 Anzahl Gemüseschubladen: 1

Anzahl Ablagen verstellbar: 3
 Anzahl Türablagen halbe Breite: 0
 Butterfach: Nein
 Material Fachböden: Glas
 Position Innenbeleuchtung: oben
 Chrom-Flaschenregal: Nein

Features Kühlen

0°C-Zone: Nein
 Active Fresh Blue Light: Nein
 FreshGuard: Nein
 Geruchsfilter: Nein
 Schnellkühlen: Nein
 Türalarm: Nein

Everfresh+: Nein
 Harvest Fresh: Nein
 Ionizer: Nein
 Abtauung: automatisch
 Urlaubsmodus: Nein
 Temperaturalarm: Nein

Ausstattung Gefrierfach:

Nettovolumen Gefrierbereich (l): 19
 Eiswürfelschalen Anzahl: 1
 Abtauung: manuell
 Lagerzeit bei Störung (h): 13
 Türalarm: Nein

Anzahl Sterne: 4
 Kühlakkus Anzahl: 0
 Gefrierkapazität (kg/24h): 2
 Schnellgefrieren: Nein
 Temperaturalarm: Nein

Verbrauchswerte (VO (EU) 2019/2019)

Energieeffizienzindex (EEI):	99,7
Energieeffizienzklasse:	E*
Luftschallemissionen (in dB(A) re 1 pW):	35
Luftschallemissionsklasse	B*
Jährlicher Energieverbrauch (kWh / Jahr):	152
Klimaklasse:	SN-ST
Art der Lichtquelle:	LED
Klasse für die Lichtquelle:	G*

* Auf einer Skala von A (höchste Effizienz) bis G (niedrigste Effizienz)

Technische Daten

Frequenz (Hz): 50
 Kabellänge (cm): 210

Eingangsspannung (V): 220-240

Einbau-Kühlschrank

Maße und Gewicht

Unverpackt

Höhe (mm): 1215

Tiefe (mm): 545

Breite (mm): 540

Gewicht (kg): 38,5

Verpackt

Höhe (mm): 1290

Tiefe (mm): 600

Breite (mm): 575

Gewicht (kg): 42,2



Beko

BSSA210K4SN 7520320025



152 kWh/annum



19 L



156 L



35 dB

ABCD

2019/2016

Einbau-Kühlschrank



BSSA210K4SN

EAN: 8690842487002

Notizen

- Schlepptürtechnik
- 123er Nische
- 175 Liter Nutzinhalt
- nur 35 dB

Allgemein:

Typ: Einbau-Kühlschrank

Nettovolumen gesamt (l): 175

Gefrierfach: Ja

SmoothFit: Nein

ProSmart Inverter Kompressor: Nein

Einbau-Gerät: Ja

Display: Nein

Kühlmittel: R600a

Höhenverstellbare Füße: Ja

Kompressoren – Anzahl: 1

Temperatursteuerung: mechanisch

Farbe: Weiß

Kühlsystem: MinFrost

10 Jahre Kompressorgarantie: Nein

Türbefestigung Einbau: Schlepptür

Display Position: ---

Unterbaufähig: Nein

Türanschlag: rechts, wechselbar

Anzahl unabhängiger Kühlkreisläufe: 1

Einbau-Kühlschrank

Ausstattung Kühlbereich:

Nettovolumen Kühlbereich (l): 156
 Anzahl Ablagen: 4
 Anzahl Türablagen volle Breite: 3
 Eierbehälter Anzahl: 1
 Snack-Schublade: Nein
 Innenbeleuchtung: Ja
 Flaschenhalter: Ja
 Anzahl Gemüseschubladen: 1

Anzahl Ablagen verstellbar: 3
 Anzahl Türablagen halbe Breite: 0
 Butterfach: Nein
 Material Fachböden: Glas
 Position Innenbeleuchtung: oben
 Chrom-Flaschenregal: Nein

Features Kühlen

0°C-Zone: Nein
 Active Fresh Blue Light: Nein
 FreshGuard: Nein
 Geruchsfilter: Nein
 Schnellkühlen: Nein
 Türalarm: Nein

Everfresh+: Nein
 Harvest Fresh: Nein
 Ionizer: Nein
 Abtauung: automatisch
 Urlaubsmodus: Nein
 Temperaturalarm: Nein

Ausstattung Gefrierfach:

Nettovolumen Gefrierbereich (l): 19
 Eiswürfelschalen Anzahl: 1
 Abtauung: manuell
 Lagerzeit bei Störung (h): 13
 Türalarm: Nein

Anzahl Sterne: 4
 Kühlakkus Anzahl: 0
 Gefrierkapazität (kg/24h): 2
 Schnellgefrieren: Nein
 Temperaturalarm: Nein

Verbrauchswerte (VO (EU) 2019/2019)

Energieeffizienzindex (EEI):	99,7
Energieeffizienzklasse:	E*
Luftschallemissionen (in dB(A) re 1 pW):	35
Luftschallemissionsklasse	B*
Jährlicher Energieverbrauch (kWh / Jahr):	152
Klimaklasse:	SN-ST
Art der Lichtquelle:	LED
Klasse für die Lichtquelle:	G*

* Auf einer Skala von A (höchste Effizienz) bis G (niedrigste Effizienz)

Technische Daten

Frequenz (Hz): 50
 Kabellänge (cm): 210

Eingangsspannung (V): 220-240

Einbau-Kühlschrank

Maße und Gewicht

Unverpackt

Höhe (mm): 1215

Tiefe (mm): 545

Breite (mm): 540

Gewicht (kg): 38,5

Verpackt

Höhe (mm): 1290

Tiefe (mm): 600

Breite (mm): 575

Gewicht (kg): 42,2



Beko

BSSA210K4SN 7520320025



152 kWh/annum



19 L



156 L



35 dB

ABCD

2019/2016

Bedienungsanleitung(*)		
Informationen zu Elektrokochfeldern für den Hausgebrauch		
Konformität mit EU-Richtlinie 2009/125/EG – Verordnung Nr. 66/2014 (*)		
Marke	Beko	
Modell	EH 9641 XHN	
Art des Kochfeldes	Elektro	x
	Gas	
	Kombination	
Anzahl Kochzonen und/oder Bereiche	Strahlungskochzone	x
	Induktionskochzone	
Heiztechnologie	Kochplatten	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. (Ø/cm)	Zone vorne links	18
	Zone hinten links	
	Zone vorne rechts	14
	Zone hinten rechts	-
	Rechte Zone	-
	Mittlere Zone	-
	Zone links	-
	Zone vorne	-
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. (L x B, cm)	Zone hinten	-
	Zone vorne links	-
	Zone hinten links	-
	Zone vorne rechts	-
	Zone hinten rechts	27x17
	Rechte Zone	-
	Mittlere Zone	-
	Zone links	-
Energieverbrauch pro Kochzone oder -fläche, berechnet pro kg, , Wh/kg	Zone vorne	-
	Zone hinten	-
	Zone vorne links	194,3
	Zone hinten links	194,1
	Zone vorne rechts	194,1
	Zone hinten rechts	194,3
	Rechte Zone	-
	Mittlere Zone	-
Energieverbrauch des Kochfeldes berechnet pro kg, (Wh/kg)	Zone links	-
	Zone vorne	-
	Zone hinten	-
		199,97

(*)Nur für EU-Länder

7731782940 285367840 AC de_DE

Produktdatenblatt

Name oder Handelsmarke des Lieferanten (b),(d):		Beko			
Anschrift des Lieferanten (b),(d):		Arctic S.A Gaesti, Dambovita, 13 Decembrie Street, No 210, Romania			
Modellkennung (d) :		BSSA210K4SN-7520320025			
Type of refrigerating appliance:		Kühlschrank mit Gefrierfach			
Geräuscharmes Gerät:	NEIN	Bauart:	Einbaugerät		
Weinlagerschrank:	NEIN	Anderes Kühlgerät:	JA		
Allgemeine Produktparameter:					
Parameter		Wert	Parameter		Wert
Gesamtabmessungen (in Millimeter)	Höhe	1215	Gesamtrauminhalt (in dm3 Breite x oder l)		175
	Breite	540	Energieeffizienzklasse		E
	Tiefe	545	Luftschallemissionsklasse		B
EEI		100	Klimaklasse:	Extended temperate /Subtropical	
Luftschallemissionsklasse(db(A) ref 1 pW)		35			
Jährlicher Energieverbrauch (in kWh/a)		152			
Höchstumgebungstemperatur (in °C), für die das Kühlgerät geeignet ist		10	Höchstumgebungstemperatur (in °C), für die das Kühlgerät geeignet ist		38
Winterschaltung		NEIN			
Fachparameter:					
Fachtyp		Fachparameter und -werte			
		Rauminhalt des Fachs (in dm3 oder l)	Empfohlene Temperatur-einstellung für eine optimierte Lebensmittellagerung (in °C) Diese Einstellungen dürfen nicht im Widerspruch zu den Lagerbedingungen gemäß Anhang IV Tabelle 3 stehen;	Gefriervermögen (in kg/24h)	Entfrostsart (automatische Entfrostsung = A, manuelle Entfrostsung = M)
Speisekammerfach	NEIN	-	-	-	-
Weinlagerfach	NEIN	-	-	-	-
Kellerfach	NEIN	-	-	-	-
Lagerfach für frische Lebensmittel	JA	156	4	-	M
Kaltlagerfach	NEIN	-	-	-	-
Null-Sterne- oder Eisbereiterfach	NEIN	-	-	-	-
Ein-Stern-Fach	NEIN	-	-	-	-
Zwei-Sterne-Fach	NEIN	-	-	-	-
Drei-Sterne-Fach	NEIN	-	-	-	-
Vier-Sterne-Fach	JA	19	-18	2	M
Zwei-SterneAbteil	NEIN	-	-	-	-
Fach mit variabler Temperatur	NEIN	-	-	-	-
Für Vier-Sterne-Fächer					
Schnelleinfrierfunktion		NEIN			
Für Weinlagerschränke					
Anzahl der Standardweinflaschen		-			
Lichtquellenparameter (a) (b) :					
Art der Lichtquelle		LED			
Energieeffizienzklasse		G			
Mindestlaufzeit der vom Hersteller angebotenen Garantie (b),(d) :		24 Monate			
Weitere Angaben:					
Weblink zur Website des Herstellers, auf der die Informationen gemäß Nummer 4 Buchstabe a des Anhangs der Verordnung (EU) 2019/2019 der Kommission (1) (b) zu finden sind:					
http://support.beko.com					
<small>(a) Gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2019/2015 der Kommission (2). (b) Änderungen dieser Einträge gelten nicht als relevante Änderungen im Sinne des Artikels 4 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2017/1369. (d) Dieser Eintrag gilt nicht als relevant im Sinne des Artikels 2 Absatz 6 der Verordnung (EU) 2017/1369</small>					