Product Fiche compliant to commission delegated regulation (EU) No 65/2014 and UK SI 2019 No. 539

PRF0113156C FOG0102648 Ed. 08/18

	Value	Unit	
Supplier's name or trade mark	**ELICA**		IT il nome o il marchio del fornitore; BG име или търговска марка на доставчика; FI valmistajan nimi tai tavaramerkki; LV piegādātāja nosaukums vai preču zīme; PT nome do fornecedor ou marca comercial; SV Leverantörens namn eller varumärke; FR nom du fournisseur ou marque; CS název nebo obchodní značka výrobce; HR naziv ili zaštitni znak proizvođača; MT isem il-fornitur jew il-marka kummerċjali tiegħu; RO denumirea sau marca comercială a furnizorului; EL Όνομα και σήμα του προμηθευτή; UA торговельна марка
Model identifier	**E076BII-027-002**		IT modello; BG идентификатор на модела; FI malli; LV piegādātāja modeļa identifikators; PT identificador de modelo; SV Leverantörens modellbeteckning; FR modèle; CS model; HR model; MT l-identifikatur tal-mudell tal-fornitur; RO identificatorul de model al furnizorului; EL Μοντέλο; UA модель
Annual Energy Consumption - AEChood	**43.1**	kWh/a	IT indice di efficienza energetica; BG годишната консумация на енергия; FI energiatehokkuusindeksi; LV energopatēriņš gadā; PT consumo anual de energia; SV Den årliga energiförbrukningen; FR consommation d'énergie annuelle; CS index energetické účinnosti; HR indeks energetske učinkovitosti; MT il- konsum annwali tal-enerġija; RO consumul anual de energie; EL Δείκτης ενεργειακής απόδοσης; UA річний обсяг енергоспоживання, кВт·г/рік
Energy Efficiency Class	**A**		IT classe di efficienza energetica; BG класът на енергийна ефективност; FI energiatehokkuusluokka; LV energoefektivitātes klase; PT classe de eficiência energética; SV Energieffektivitetsklass; FR classe d'efficacité énergétique; CS třída energetické účinnosti; HR klasa energetske učinkovitosti; MT il-klassi tal-effiċjenza enerġetika; RO clasa de eficienă energetică; EL Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης. UA клас енергоефективності
Fluid Dynamic Efficiency - FDEhood	**31.8**	%	IT efficienza fluidodinamica; BG газодинамичната ефективност; FI nestedynaaminen tehokkuus; LV hidrodinamiskā efektivitāte ; PT eficiência da dinâmica dos fluidos; SV flödesdynamiska effektiviteten; FR efficacité fluidodynamique ; CS fluidní dynamická účinnost; HR učinkovitost dinamike fluida; MT l- effiċjenza fluwidodinamika; RO eficiena fluido-dinamică ; EL Δυναμική απόδοση ρευστότητας. UA гідродинамічна ефективність
Fluid Dynamic Efficiency class	**A**		IT classe di efficienza fluidodinamica; BG класът на газодинамична ефективност; FI nestedynaaminen tehokkuusluokka; LV hidrodinamiskās efektivitātes klase; PT classe de eficiência dinâmica dos fluidos; SV flödesdynamiska klassen; FR classe d'efficacité fluidodynamique du modèle; CS třída fluidní dynamické účinnosti; HR klasa učinkovitosti dinamike fluida; MT il-klassi tal-effiċjenza fluwidodinamika; RO clasa de eficienă fluido-dinamică; EL Κατηγορία ρευστοδυναμικής απόδοσης; UA клас гідродинамічної ефективності
Light Efficiency - LEhood	**76.1**	lux/W	IT efficienza luminosa; BG ефективността на осветяване; FI valoteho; LV apgaismojuma efektivitāte; PT eficiência de iluminação; SV Belysningseffektiviteten; FR efficacité lumineuse; CS světelná účinnost; HR učinkovitost svjetla; MT l-effiċjenza tat-tidwil; RO eficiena iluminăr; EL Φωτεινή απόδοση; UA світлова ефективність випромінювання
Lighting Efficiency Class	**A**		IT classe di efficienza luminosa; BG класът на ефективност на осветяване; FI valoteholuokka; LV apgaismojuma efektivitātes klase; PT classe de eficiência de iluminação; SV Belysningseffektivitetsklass; FR classe d'efficacité lumineuse du modèle; CS třída světelné účinnosti; HR klasa učinkovitosti svjetla; MT il-klassi tal-effiċjenza tat-tidwil; RO clasa de eficienă a iluminării; EL Κατηγορία φωτεινής απόδοσης; UA клас світлової ефективності випромінювання
Grease Filtering Efficiency - GFEhood	**76.0**	%	IT efficienza di filtraggio dei grassi; BG ефективността на филтриране на мазнини; FI rasvansuodatustehokkuus; LV tauku filtrēšanas efektivitāte; PT eficiência de filtragem de gorduras; SV Fettfiltreringseffektiviteten; FR efficacité de filtration des graisses; CS účinnost filtrace tuků; HR učinkovitost filtriranja masnoća; MT l-effiċjenza tal-filtrazzjoni tal-grassijiet; RO eficiena de filtrare a grăsimilor.; EL Απόδοση φιλτραρίσματος του λίπους.; UA ефективність фільтрування жирів
Grease Filtering Efficiency class	**C**		IT classe di efficienza del filtraggio dei grassi; BG класът на ефективността на филтриране на мазнини; FI rasvansuodatuksen tehokkuusluokka; LV tauku filtrēšanas efektivitātes; PT classe de eficiência de filtragem de gorduras; SV fettfiltreringseffektivitetsklass; FR classe d'efficacité de filtration des graisses du modèle; CS třída účinnosti filtrace tuků; HR klasa učinkovitosti filtriranja masnoća; MT il-klassi tal-effiċjenza tal-filtrazzjoni tal-grassijiet; RO clasa de eficienă a filtrării grăsimilor ; EL Κατηγορία απόδοσης του φιλτραρίσματος του λίπους.; UA клас ефективності фільтрації жирів
Minimum Air Flow in normal use	**260.0**	m³/h	IT flusso d'aria alla potenza minima; BG дебитът при минималната скорост на нормално използване; FI ilmavirtaus minimiteholla; LV gaisa plūsmas ātrums pie minimālā ātruma normālā režīmā; PT valor do fluxo de ar na regulação de velocidade mínima; SV Luftflöde vid minimi under normalt bruk; FR débit d'air à la vitesse minimale ; CS průtok vzduchu při minimálním výkonu; HR protok zraka na minimalnoj snazi; MT il-fluss tal-arja fil-veloċità minima tal-apparat waqt użu normali; RO debitul de aer la turaie minimă ; EL Ροή αέρα στην ελάχιστη ισχύ.; UA витягування повітря (м3/год) на мінімальній швидкості за звичайного режиму користування
Maximum Air Flow in normal use	**620.0**	m³/h	IT flusso d'aria alla potenza massima; BG дебитът при максималната скорост на нормално използване; FI ilmavirtaus maksimiteholla; LV gaisa plūsmas ātrums pie maksimālā ātruma normālā režīmā; PT valor do fluxo de ar na regulação de velocidade máxima; SV Luftflöde vidmaximihastighet under normalt bruk; FR débit d'air à la vitesse maximale ; CS průtok vzduchu při maximálním výkonu; HR protok zraka na maksimalnoj snazi; MT il-fluss tal-arja fil-veloċità massima tal-apparat waqt użu normali; RO debitul de aer la turaie maximă; EL Ροή αέρα στη μέγιστη ισχύ.; UA витягування повітря (м3/год) на максимальній швидкості за звичайного режиму користування
Air Flow at intensive/boost setting	**NA**	m³/h	IT flusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost; BG дебитът на позицията за интензивен или форсиран режим, ако има такива; FI ilmavirtaus intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LV gaisa plūsmas ātrums intensīvajā vai pastiprinātajā režīmā; PT valor do fluxo de ar) no modo intensivo ou boost; SV luftflöde vid intensiv- eller boostinställning.; FR le débit d'air en mode intensif ou «boost»; ; CS průtok vzduchu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HR protok zraka u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MT l-fluss tal-arja meta l- apparat ikun qed jitħaddem bl-użu tal-modalità intensiva; RO ebitul de aer în modul intensiv sau accelerat.; EL Ροή αέρα υπό συνθήκες έντονης ή επιταχυνόμενης χρήσης.; UA витягування повітря (м3/год) в умовах інтенсивного режиму або режиму підвищеної інтенсивності
A-weighted Sound Power Emission at minimum speed	**49.0**	dB(A) re 1pW	IT potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza minima; BG нивото на мощността на излъчвания въздушен шум, по крива A при минималната скорост; FI melupäästöjen A-painotettu äänitehotaso minimiteholla; LV A-izsvarotās akustiskās jaudas emisijas gaisā pie minimālā ātruma normālā režīmā; PT nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima ; SV Luftburet akustiskt buller för A-viktade ljudeffektutsläpp vid minimi under normalt bruk.; FR émissions acoustiques de l'air pondérées de la valeur A à la vitesse minimale; CS vážená hladina emisí hluku akustického výkonu při minimálním výkonu; HR ponderirana zvučna snaga A razine buke na minimalnoj snazi; MT l-emissjonijiet akustiċi tal-qawwa tal-ħoss fl-arja, ippeżati għall-frekwenza A fil-veloċità minima; RO puterea acustică ponderată A a emisiilor sonore transmise prin aer la turaia minimă disponibilă; EL Σταθμισμένη ακουστική ισχύς A των εκπομπών θορύβου στην ελάχιστη ισχύ.; UA рівень акустичного поширення шуму в повітрі за шкалою A на мінімальній швидкості
A-weighted Sound Power Emission at maximum speed	**69.0**	dB(A) re 1pW	IT potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore alla potenza massima; BG нивото на мощността на излъчвания въздушен шум, по крива A при максималната скорост; FI melupäästöjen A-painotettu äänitehotaso maksimiteholla; LV A-izsvarotās akustiskās jaudas emisijas gaisā pie maksimālā ātruma normālā režīmā; PT nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima ; SV Luftburet akustiskt buller för A-viktade ljudeffektutsläpp vid maximihastighet under normalt bruk.; FR émissions acoustiques de l'air pondérées de la valeur A à la vitesse maximale; CS vážená hladina emisí hluku akustického výkonu při maximálním výkonu; HR ponderirana zvučna snaga A razine buke na maksimalnoj snazi; MT l-emissjonijiet akustiċi tal-qawwa tal-ħoss fl-arja, ippeżati għall-frekwenza A fil-veloċità massima; RO puterea acustică ponderată A a emisiilor sonore transmise prin aer la turaia maximă disponibilă; EL Σταθμισμένη ακουστική ισχύς A των εκπομπών θορύβου στη μέγιστη ισχύ ; UA рівень акустичного поширення шуму в повітрі за шкалою A на максимальній швидкості
A-weighted Sound Power Emission at intensive or boost speed	**NA**	dB(A) re 1pW	IT potenza sonora ponderata A delle emissioni di rumore in condizioni di uso intenso o boost; BG нивото на мощността на излъчвания въздушен шум, по крива A на позицията за интензивен или форсиран режим, ако има такива; FI melupäästöjen A-painotettu äänitehotaso intensiivisessä tai tehostetussa käytössä; LV A-izsvarotās akustiskās jaudas emisijas gaisāintensīvajā vai pastiprinātajā režīmā; PT nível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost; SV luftburet akustiskt buller för A-viktade ljudeffektutsläpp vid intensiv- eller boostinställning.; FR es émissions acoustiques de l'air pondérées de la valeur A n mode intensif ou «boost»; CS vážená hladina emisí hluku akustického výkonu za podmínek intenzivního nebo zvýšeného používání ; HR ponderirana zvučna snaga A razine buke u uvjetima intenzivnog korištenja ili pojačanja; MT l-emissjonijiet akustiċi tal-qawwa tal-ħoss fl-arja, ippeżati għall-frekwenza A meta l-apparat ikun qed jitħaddem bl-użu tal-modalità intensiva j; RO puterea acustică ponderată A a emisiilor sonore transmise prin aer în modul intensiv sau accelerat; EL Σταθμισμένη ακουστική ισχύς A των εκπομπών θορύβου υπό συνθήκες έντονης ή επιταχυνόμενης χρήσης. ; UA рівень акустичного поширення шуму в повітрі за шкалою A в умовах інтенсивного режиму або режиму підвищеної інтенсивності
Power consumption off mode - Po	**NA**	W	IT consumo di energia in modo spento; BG консумацията на мощност в режим „изключен"; FI energiankulutus sammutettuna; LV jaudas patēriņš izslēgtā režīmā; PT consumo de energia no modo de desativação; SV effektförbrukningen i frånläge; FR la consommation d'énergie en mode «arrêt».; CS spotřeba energie ve vypnutém režimu; HR potrošnja energije u načinu rada isključen; MT il-konsum tal-enerġija fil-modalità Mitfi; RO consumul de putere în modul oprit; EL Κατανάλωση ενέργειας σε απενεργοποιημένη κατάσταση; UA енергоспоживання у режимі вимкнення
Power consumption in standby mode - Ps	**NA**	W	IT consumo di energia in modo standby ; BG консумацията на мощност в режим „в готовност"; FI energiankulutus standby-tilassa ; LV jaudas patēriņš gaidstāves režīmā; PT consumo de energia no modo de espera ; SV effektförbrukningen i standby-läge; FR la consommation d'énergie en mode «veille».; CS spotřeba energie v pohotovostním režimu ; HR potrošnja energije u stanju mirovanja ; MT il-konsum tal-enerġija fil-modalità Stennija; RO consumul de putere în modul standby ; EL Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής ; UA енергоспоживання у режимі очікування

Additional Product Information compliant to commission regulation (EU) No 66/2014 and UK SI 2019 No. 539

	Symbol	Value	Unit	
Time increase factor	f	**0.9**		IT Fattore di incremento nel tempo; BG Коефициент на увеличение на времето; FI Ajan korotuskerroin; LV Laika palielinājuma koeficients; PT Fator de aumento de tempo; SV Faktor povečanja časa; FR Facteur d'accroissement dans le temps; CS Koeficient zvýšení času; HR Faktor povećanja vremena; MT Fattur ta' żieda fil-ħin; RO Factor de cretere în timp; EL Παράγοντας αύξησης κατά την πάροδο του χρόνου; UA Коефіцієнт зростання у часі
Energy Efficiency Index	EEIhood	**51.2**		IT Indice di efficienza energetica; BG Индекс на енергийна ефективност; FI Energiatehokkuusindeksi; LV Energoefektivitātes indekss; PT Índice de eficiência energética; SV Indeks energijske učinkovitosti; FR Indice d'efficacité énergétique; CS Index energetické účinnosti; HR Indeks energetske učinkovitosti; MT L-indiċi tal-effiċjenza enerġetika; RO Indice de eficienă energetică; EL Δείκτης ενεργειακής απόδοσης; UA Показник енергоефективності
Measured air flow rate at best efficiency point	QBEP	**335.0**	m³/h	IT Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza ; BG Дебит, измерен в точката на най-висока ефек- тивност ; FI Mitattu ilmavirta parhaan hyötysuhteen pis-teessä ; LV Gaisa plūsma, mērīta optimālajā darba punktā ; PT Débito de ar medido no ponto de maior eficiência ; SV Izmerjena stopnja pretoka zraka na točki največje učinkovitosti; FR Débit d'air mesuré au point de rendement maximal ; CS Naměřený průtok vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti ; HR Izmjerena stopa protoka zraka pri točki najvećeg stupnja iskorištenja ; MT Ir-rata tal-fluss tal-arja mkejla fil-punt tal- effiċjenza massim; RO Fluxul nominal de aer măsurat la punctul de eficienă maximă ; EL Παροχή αέρα που μετριέται στο σημείο της μέγιστης απόδοσης ; UA Пропускна здатність в точці максимальної ефективності
Measured air pressure at best efficiency point	PBEP	**410.0**	Pa	IT Pressione dell'aria misurata al punto di mas-sima efficienza ; BG Налягане, измерено в точката на най-висока ефективност ; FI Mitattu ilmanpaine parhaan hyötysuhteen pisteessä ; LV Gaisa spiediens, mērīts optimālajā darba punktā ; PT Pressão de ar medida no ponto de maior eficiência ; SV Izmerjen zračni tlak na točki največje učin-kovitosti; FR Pression d'air mesurée au point de rendement maximal ; CS Naměřený tlak vzduchu v bodě nejvyšší účin-nosti ; HR Izmjeren tlak zraka pri točki najvećeg stupnja iskorištenja ; MT Il-pressjoni tal-arja mkejla fil-punt tal-effiċ-jenza massima ; RO Presiunea aerului măsurată la punctul de eficienă maximă ; EL Πίεση του αέρα που μετριέται στο σημείο της μέγιστη απόδοσης ; UA Тиск повітря, виміряний в точці максимальної ефективності
Maximum air flow	Qmax	**620.0**	m³/h	IT Flusso d'aria massimo; BG Максимален дебит; FI Suurin ilmavirta; LV Gaisa maksimālā plūsma; PT Débito de ar máximo; SV Največji pretok zraka; FR Débit d'air maximal; CS Maximální průtok vzduchu; HR Najveći dopušteni protok zraka; MT Il-fluss massimu tal-arja; RO Fluxul maxim de aer; EL Μέγιστη ροή αέρα; UA Максимальна пропускна здатність
Measured electric power input at best efficiency point	WBEP	**120.0**	W	IT Potenza elettrica assorbita al punto di mas-sima efficienza ; BG Входна електрическа мощност в точката на най-висока ефективност ; FI Mitattu sähkön ottoteho parhaan hyötysuh-teen pisteessä ; LV Elektriskā ieejas jauda, mērīta optimālajā darba punktā ; PT Potência elétrica medida no ponto de maior eficiência ; SV Izmerjena vhodna električna moč na točki največje učinkovitosti; FR Puissance électrique à l'entrée mesurée au point de rendement maximal ; CS Naměřený elektrický příkon v bodě nejvyšší účinnosti ; HR Izmjerena ulazna električna snaga pri točki najvećeg stupnja iskorištenja ; MT Il-kontribut tal-enerġija elettrika mkejjel fil- punt tal-effiċjenza massima ; RO Puterea electrică de intrare măsurată la punctul de eficienă maximă ; EL Ηλεκτρική ισχύς που απορροφάται στο σημείο της μέγιστης απόδοσης; UA Електрична потужність, що поглинається в точці максимальної ефективності
Nominal power of the lighting system	WL	**5.0**	W	IT Potenza nominale del sistema di illuminazio-ne; BG Номинална мощност на осветителната система; FI Valaistusjärjestelmän nimellisteho; LV Apgaismes sistēmas nominālā jauda; PT Potência nominal do sistema de iluminação; SV Nazivna moč sistema za osvetljevanje; FR Puissance nominale du système d'éclairage; CS Jmenovitý příkon osvětlovacího systému; HR Nominalna snaga sustava za osvjetljavanje; MT Il-qawwa nominali tas-sistema tat-tidwil; RO Puterea nominală a sistemului de iluminat; EL Ονομαστική ισχύς του συστήματος φωτισμού; UA Номінальна потужність системи освітлення
Average illumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	**381.0**	lux	IT Illuminamento medio del sistema di illumi-nazione sulla superficie di cottura ; BG Средна осветеност, осигурявана от освети- телната система върху повърхността за готвене ; FI Valaistusjärjestelmän keskimääräinen valais-tusvoimakkuus keittopinnalla ; LV Apgaismes sistēmas nodrošinātais vidējais apgaismojums uz ēdiena gatavošanas virsmas; PT Iluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura ; SV Povprečna osvetljenost kuhalne površine, ki jo zagotavlja sistem za osvetljevanje; FR Éclairement moyen du système d'éclairage sur la surface de cuisson ; CS Průměrné osvětlení varného povrchu osvětlo-vacím systémem ; HR Prosječno osvjetljenje sustava za osvjetlja-vanje površine za kuhanje ; MT Il-luminazzjoni medja tas-sistema tat-tidwil fuq il-wiċċ għat-tisjir ; RO Iluminarea medie a sistemului de iluminat pe suprafaa de gătit ; EL Μεσαία φωτεινότητα του συστήματος φωτισμού στην επιφάνεια μαγειρέματος; UA Середнє світлове випромінювання системи освітлення на варильній поверхні

Product Fiche compliant to commission delegated regulation (EU) No 65/2014 and UK SI 2019 No. 539

PRF0113156C FOG0102648 Ed. 08/18

	Value	Unit	
Supplier's name or trade mark	ELICA		DE Name oder Warenzeichen des Lieferanten; DA Leverandørens navn eller varemærke; HU a gyártó neve vagy márkajelzése; NL naam van de leverancier of het handelsmerk; SK názov alebo obchodná značka výrobcu; GA ainm nó branda an tsoláthraí; ES el nombre o marca comercial del proveedor; ET tarnija nimi või kaubamärk; LT Tiekėjo pavadinimas ir prekės ženklas; PL nazwa dostawcy lub znak towarowy; SL ime ali oznaka proizvajalca; TR Tedarikçi adı; SR име или робна марка произвођача; BY назва або таварны знак вытворцы; RU название или марка поставщика
Model identifier	E076BII-027-002		DE Modellkennung des Lieferanten; DA Model; HU modell; NL typeaanduiding van het model van de leverancier; SK model; GA leagan; ES el identificador del modelo del proveedor; ET mudel; LT modelis; PL identyfikator modelu dostawcy; SL model; TR Model tanımı; SR Model; BY мадэль; RU модель
Annual Energy Consumption - AEChood	43.1	kWh/a	DE jährliche Energieverbrauch; DA Årligt energiforbrug; HU energiahatékonysági mutató; NL het jaarlijkse energieverbruik; SK index energetickej účinnosti; GA innéacs éifeachtúlachta fuinnimh; ES el consumo de energía anual; ET aastane energiatarbimine; LT energijos vartojimo efektyvumo santykinis dydis; PL roczne zużycie energii; SL indeks energetske učinkovitosti; TR Yıllık enerji tüketimi; SR indeks energetske efikasnosti; BY індэкс энерга эфектыўнасці; RU годовое потребление энергии
Energy Efficiency Class	A		DE Energieeffizienzklasse; DA Energieffektivitetsklasse; HU energiahatékonysági osztály; NL energie-efficiëntieklasse; SK trieda energetickej účinnosti; GA rang éifeachtúlachta fuinnimh; ES la clase de eficiencia energética; ET Energiatõhususe klass; LT energijos vartojimo efektyvumo klasė; PL klasa efektywności energetycznej; SL razred energetske učinkovitosti ; TR Enerji verimlilik sınıfı; SR klasa energetske efikasnosti; BY клас энерга эфектыўнасці; RU класс энергоэффективности
Fluid Dynamic Efficiency - FDEhood	31.8	%	DE fluiddynamische Effizienz; DA Væskedynamisk effektivitet; HU hidrodinamikai hatékonyság; NL hydrodynamische efficiëntie; SK fluidná dynamická účinnosť; GA éifeachtúlacht shreabhdhinimiciúil; ES la eficiencia fluidodinámica; ET hüdrodünaamika tõhusus; LT srauto dinaminis efektyvumas; PL wydajność przepływu dynamicznego; SL pretočna dinamična učinkovitost; TR Sıvı dinamiği verimliliği; SR fluo-dinamička efikasnost; BY дынамічная эфектыўнасць вадкасці; RU гидродинамическая эффективность
Fluid Dynamic Efficiency class	A		DE die Klasse für die fluiddynamische Effizienz; DA Væskedynamisk effektivitetsklasse; HU hidrodinamikai hatékonysági osztály; NL hydrodynamische-efficiëntieklasse; SK trieda fluidnej dynamickej účinnosti; GA rang éifeachtúlachta sreabhdhinimiciúla; ES la clase de eficiencia fluidodinámica; ET hüdrodünaamika tõhususe klass; LT srauto dinaminio efektyvumo klasė; PL klasa wydajności przepływu dynamicznego; SL razred pretočne dinamične učinkovitosti; TR Sıvı dinamiği verimlilik sınıfı; SR klasa fluo-dinamičke efikasnosti; BY клас дынамічнай эфектыўнасці вадкасці; RU класс гидродинамической эффективности
Light Efficiency - LEhood	76.1	lux/W	DE Beleuchtungseffizienz; DA Belysningseffektivitet; HU megvilágítási hatékonyság; NL verlichtingsefficiëntie; SK svetelná účinnosť; GA éifeachtúlacht solais; ES la eficiencia de iluminación; ET Valgustõhusus; LT šviesos našumas; PL sprawność oświetlenia; SL svetlobna učinkovitost; TR Aydınlatma Verimliliği; SR svetlosna efikasnost; BY святлоаддача; RU световая отдача
Lighting Efficiency Class	A		DE Beleuchtungseffizienzklasse; DA Belysningseffektivitetsklasse; HU megvilágítási hatékonysági osztály; NL verlichtingsefficiëntieklasse; SK trieda svetelnej účinnosti; GA rang éifeachtúlachta solais; ES la clase de eficiencia de iluminación; ET Valgustustõhususe klass; LT šviesos našumo klasė; PL klasa sprawności oświetlenia; SL razred svetlobne učinkovitosti; TR Aydınlatma Verimliliği sınıfı; SR klasa svetlosne efikasnosti; BY клас святлоаддачы; RU класс световой отдачи
Grease Filtering Efficiency - GFEhood	76.0	%	DE Fettabscheidegrad; DA Effektivitet af fedtfiltrering; HU zsírszűrő hatékonysága; NL vetfilteringsefficiëntie; SK účinnosť filtrácie tukov; GA éifeachtúlacht scagtha gréisce; ES la eficiencia de filtrado de grasa; ET Rasva eemaldamise tõhusus; LT riebalų filtravimo našumas; PL efektywność pochłaniania zanieczyszczeń; SL učinkovitost filtriranja maščob; TR Yağ Süzme Verimliliği; SR efikasnost filtriranja masti; BY эфектыўнасць фільтрацыі тлушчу; RU эффективность фильтрации жиров
Grease Filtering Efficiency class	C		DE die Klasse für den Fettabscheidegrad; DA Effektivitetsklasse af fedtfiltrering; HU zsírszűrő hatékonysági osztálya; NL vetfilteringsefficiëntieklasse; SK trieda účinnosti filtrácie tukov; GA rang éifeachtúlachta scagtha gréisce; ES la clase de eficiencia de filtrado de grasa,; ET Rasva eemaldamise tõhususe klass; LT riebalų filtravimo našumo klasė; PL klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń; SL razred učinkovitosti filtriranja maščob; TR Yağ Süzme Verimliliği sınıfı; SR klasa efikasnosti filtriranja masti; BY клас эфектыўнасці фільтрацыі тлушчу; RU класс эффективности фильтрации жиров
Minimum Air Flow in normal use	260.0	m³/h	DE der Luftstrom minimaler; DA Luftstrøm ved minimal effekt; HU levegő sebesség minimum teljesítményen; NL luchtstroom bij minimum bij normaal gebruik; SK prietok vzduchu pri minimálnom výkone; GA aershreabhadh ag an íoschumhacht.; ES el flujo de aire en su ajuste mínimo; ET Minimaalne õhuvool tavakasutusel; LT oro srautas mažiausiu; GAlingumu; PL natężenie przepływu powietrza przy minimalnej; SL pretok zraka na minimalni moči; TR Asgari Hızdaki Hava Akımı; SR protok vazduha pri minimalnoj snazi; BY паток паветра пры мінімальнай магутнасці; RU расход воздуха при минимальной мощности
Maximum Air Flow in normal use	620.0	m³/h	DE der Luftstrom maximaler; DA Luftstrøm ved maksimal effekt; HU levegő sebesség maximum teljesítményen; NL luchtstroom bij maximumsnelheid bij normaal gebruik; SK prietok vzduchu pri maximálnom výkone; GA aershreabhadh ag an uaschumhacht; ES el flujo de aire en su ajuste máximo; ET Maksimaalne õhuvool tavakasutusel; LT oro srautas didžiausiu; GAlingumu; PL natężenie przepływu powietrza przy maksy-malnej; SL pretok zraka na maksimalni moči; TR Azami Hızdaki Hava Akımı; SR protok vazduha pri maksimalnoj snazi; BY паток паветра пры максімальнай магутнасці; RU расход воздуха при максимальной мощности
Air Flow at intensive/boost setting	NA	m³/h	DE Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe; DA Luftstrøm ved intensivt brug eller boost; HU levegő sebesség intenzív vagy boost sebességfokozaton; NL luchtstroom in de intensieve of boostmodus; SK prietok vzduchu za podmienok intenzívneho alebo zvýšeného používania; GA aershreabhadh le tréanúsáid; ES el flujo de aire en posición ultrarrápida o reforzada; ET Õhuvool intensiivkasutusel; LT oro srautas intensyviąja ar forsuotąja veiksena; PL: DAne dotyczące natężenia przepływu powietrza przy ustawieniu trybu intensywnego lub turbo; SL pretok zraka v intenzivnem ali boost načinu delovanja; TR Yoğun veya destekli ayardaki hava akımı; SR protok vazduha u uslovima intezivne upotrebe ili boost; BY паток паветра пры інтэнсіўных ці бустарных умовах эксплуатацыі; RU расход воздуха в условиях интенсивного использования или в режиме boost
A-weighted Sound Power Emission at minimum speed	49.0	dB(A) re 1pW	DE A-bewerteten Luftschallemissionen bei minimaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb; DA A-vægtet lydeffekt ved minimal effekt; HU A szűrővel súlyozott hangteljesítmény minimum teljesítményen; NL akoestische A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij minimumbij normaal gebruik; SK vážená hladina emisií hluku akustického výkonu pri minimálnom výkone; GA fuaimchumhacht ualaithe A na n-astuithe fuaime ag an íoschumhacht; ES las emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A en su ajuste mínimo; ET Helinivoo A suhtes väikseima kiiruse korral; LT A svertinė; GArso; GAlia mažiausiu; GAlingumu; PL poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A przy minimalnej; SL vrednotena raven A zvočne moči emisije hrupa pri minimalni moči; TR Asgari hızda normal kullanımda havaya yayılan akustik A-ağırlıklı ses gücü emisyonu, SR ponderisana zvučna snaga A buke pri minimalnoj snazi; BY ўзважаная гукавая моц шуму А пры мінімальнай магутнасці; RU Взвешенная звуковая мощность по шкале А звукового излучения при минимальной мощности
A-weighted Sound Power Emission at maximum speed	69.0	dB(A) re 1pW	DE A-bewerteten Luftschallemissionen bei maximalerr verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb; DA A-vægtet lydeffekt ved maksimal effekt; HU A szűrővel súlyozott hangteljesítmény maximum teljesítményen; NL akoestische A-gewogen geluidsemissie in de lucht bij maximumsnelheid bij normaal gebruik; SK vážená hladina emisií hluku akustického výkonu pri maximálnom výkone; GA fuaimchumhacht ualaithe A na n-astuithe fuaime ag an uaschumhacht; ES las emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A en su ajuste màximo; ET Helinivoo A suhtes suurima kiiruse korral; LT A svertinė; GArso; GAlia didžiausiu; GAlingumu; PL poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A przy maksymalnej; SL vrednotena raven A zvočne moči emisije hrupa pri maksimalni moči; TR Azami hızda normal kullanımda havaya yayılan akustik A-ağırlıklı ses gücü emisyonu; SR ponderisana zvučna snaga A buke pri maksimalnoj snazi; BY ўзважаная гукавая моц шуму А пры максімальнай магутнасці; RU Взвешенная звуковая мощность по шкале А звукового излучения при максимальной мощности
A-weighted Sound Power Emission at intensive or boost speed	NA	dB(A) re 1pW	DE A-bewerteten Luftschallemissionen im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe; DA A-vægtet lydeffektniveau ved intensiv brugstilstand eller boost; HU A szűrővel súlyozott hangteljesítmény intenzív vagy boost fokozat használatakor; NL akoestische A-gewogen geluidsemissie in de lucht in de intensieve of boostmodus; SK vážená hladina emisií hluku akustického výkonu za podmienok intenzívneho alebo zvýšeného používania; GA fuaimchumhacht ualaithe A na n-astuithe fuaime le tréanúsáid; ES las emisiones sonoras en el aire ponderadas por el valor A en posición ultrarrápida o reforzada; ET Helinivoo A suhtes intensiivse kiiruse korral; LT A svertinė; GArso; GAlia intensyviąja ar forsuotąja veiksena; PL: DAne dotyczące poziomu hałasu emitowanego w postaci fal akustycznych odniesionych do A w trybach intensywnym i turbo; SL vrednotena raven A zvočne moči emisije hrupa pri intenzivnem ali boost načinu delovanja; TR Yoğun veya destekli ayarda havaya yayılan akustik A-ağırlıklı ses gücü emisyonu; SR ponderisana zvučna snaga A buke u uslovima intezivne upotrebe ili boost; BY ўзважаная гукавая моц шуму А пры інтэнсіўных ці бустарных умовах эксплуатацыі; RU Взвешенная звуковая мощность по шкале А звукового излучения в условиях интенсивного использования или в режиме boost
Power consumption off mode - Po	NA	W	DE Leistungsaufnahme im Aus-Zustand; DA Energiforbrug i slukket tilstand; HU energiafogyasztás kikapcsolt állapotban; NL het elektriciteitsverbruik in de uit-stand; SK spotreba energie vo vypnutom režime; GA caitheamh fuinnimh agus é múchta; ES el consumo de electricidad en modo desactivado; ET Energiakulu väljalülitatuna; LT išjungties būsena suvartojamos elektros energijos kiekis; PL użycie energii elektrycznej w trybie wyłączenia; SL poraba energije v ugasnjenem načinu; TR Kapalı moddaki güç tüketimi; SR potrošnja energije isključena; BY спажыванне энергіі ў выключаным рэжыме; RU потребление энергии в выключенном состоянии
Power consumption in standby mode - Ps	NA	W	DE Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand; DA Energiforbrug i standby; HU energiafogyasztás készenléti módban; NL het elektriciteitsverbruik in de stand-by-stand; SK spotreba energie v pohotovostnom režime; GA caitheamh fuinnimh i mód fuireachais; ES el consumo de electricidad en modo de espera; ET Energiakulu standby-režiimis; LT budėjimo veiksena suvartojamos elektros energijos kiekis; PL zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania; SL poraba energije v standby načinu; TR Hazır bekleme modundaki güç tüketimi; SR potrošnja energije u stanju mirovanja; BY спажыванне энергіі ў рэжыме чакання; RU потребление энергии в режиме ожидания

Additional Product Information compliant to commission regulation (EU) No 66/2014 and UK SI 2019 No. 539

	Symbol	Value	Unit	
Time increase factor	f	0.9		DE Zeitverlängerungsfaktor; DA Tidsforøgelsesfaktor; HU Időtartam-növelő tényező; NL Tijdstoenamefactor; SK Činiteľ prírastku času; GA Fachtóir méadaithe san am; ES Factor de incremento temporal; ET Ajaline kasvutegur; LT Laiko didėjimo; DAugiklis; PL Współczynnik upływu czasu; SL Faktor povečanja časa; TR Zaman artış faktörü; SR Faktor povecanja tokom vremena; BY каэфіцыент павялічэння з цэгам часу; RU Коэффициент увеличения по времени
Energy Efficiency Index	EEIhood	51.2		DE Energieeffizienzindex; DA Energieffektivitetsindeks; HU Energiahatékonysági mutató; NL Energie-efficiëntie-index; SK Index energetickej účinnosti; GA Innéacs éifeachtúlachta fuinnimh; ES Índice de eficiencia energética; ET Energiatõhususindeks; LT Energijos vartojimo efektyvumo indeksas; PL Wskaźnik efektywności energetycznej; SL Indeks energijske učinkovitosti; TR Enerji Verimlilik Endeksi; SR indeks energetske efikasnosti; BY індэкс энерга эфектыўнасці; RU Индекс энергоэффективности
Measured air flow rate at best efficiency point	QBEP	335.0	m³/h	DE Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt; DA Målt luftstrøm i det optimale driftspunkt (BEP); HU Mért légáramsebesség a legjobb hatásfokú pontban; NL Gemeten luchtdebiet op het beste-efficiëntie-punt; SK Nameraný prietok vzduchu v bode s najvyššou účinnosťou; GA Sreabhráta aeir a thomhaistear ag pointe na héifeachtúlachta uasta; ES Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia; ET Mõõdetud õhuvooluhulk suurima tõhususega tööolukorras; LT Išmatuotasis optimalaus našumo taško oro srautas; PL Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy; SL Izmerjena stopnja pretoka zraka na točki največje učinkovitosti; TR En iyi verimlilik noktasındaki hava akımı; SR protok vazduha izmerena pri maksimalnoj efikasnosti; BY выдатак паветра ў кропцы максімальнай эфектыўнасці; RU Расход воздуха, замеренный в точке максимальной эффективности
Measured air pressure at best efficiency point	PBEP	410.0	Pa	DE Gemessener Luftdruck im Bestpunkt; DA Målt lufttryk i det optimale driftspunkt; HU Mért légnyomás a legjobb hatásfokú pontban; NL Gemeten luchtdruk op het beste-efficiëntie-punt; SK Nameraný tlak vzduchu v bode s najvyššou účinnosťou; GA Aerbhrú a thomhaistear ag pointe na héifeachtúlachta uasta; ES Presión de aire medida en el punto de má-xima eficiencia; ET Mõõdetud õhurõhk suurima tõhususega tööolukorras; LT Išmatuotasis optimalaus našumo taško oro slėgis; PL Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy; SL Izmerjen zračni tlak na točki največje učin-kovitosti: TR En iyi verimlilik noktasındaki statik basınç farkı; SR Pritisak vazduha izmerena pri maksimalnoj efikasnosti; BY ціск паветра ў кропцы максімальнай эфектыўнасці; RU Давление воздуха, замеренное в точке максимальной эффективности
Maximum air flow	Qmax	620.0	m³/h	DE Maximaler Luftstrom; DA Maksimal luftstrøm; HU Maximális légáramsebesség; NL Maximale luchtstroom; SK Maximálny prietok vzduchu; GA Aershreabhadh uasta; ES Flujo de aire máximo; ET Suurim õhuvooluhulk; LT Didžiausias oro srautas; PL Maksymalne natężenie przepływu powietrza; SL Največji pretok zraka; TR Maksimum hava akımı; SR Maksimalni protok vazduha; BY максімальны паток паветра; RU Максимальный расход воздуха
Measured electric power input at best efficiency point	WBEP	120.0	W	DE Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt; DA Målt elektrisk effektoptag i det optimale driftspunkt; HU Mért villamosenergia-felvétel a legjobb hatás-fokú pontban; NL Gemeten elektrisch opgenomen vermogen op het beste-efficiëntiepunt; SK Nameraný elektrický príkon v bode s najvyššou účinnosťou; GA Cumhacht leictreach a chaitear ag pointe na héifeachtúlachta uasta; ES Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia; ET Suurima tõhususega tööolukorras mõõdetud tarbitav sisendvõimsus; LT Išmatuotoji optimalaus našumo taško varto-jamoji elektrinė; GAlia; PL Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy; SL Izmerjena vhodna električna moč na točki največje učinkovitosti; TR En iyi verimlilik noktasındaki elektrik gücü; SR Potrošnja električne energije pri maksimalnoj efikasnosti; BY электраспажыванне ў кропцы максімальнай эфектыўнасці; RU Потребляемая электрическая мощность, замеренная в точке максимальной эффективности
Nominal power of the lighting system	WL	5.0	W	DE Nennleistung des Beleuchtungssystems; DA Belysningssystemets nominelle effekt; HU A világítórendszer névleges teljesítménye; NL Nominaal vermogen van het verlichtingssys-teem; SK Nominálny výkon systému osvetlenia; GA Cumhacht ainmniúil an chórais soilsithe; ES Potencia nominal del sistema de iluminación; ET Valgusallika nimivõimsus; LT Vardinė apšvietimo sistemos; GAlia; PL Moc nominalna systemu oświetlenia; SL Nazivna moč sistema za osvetljevanje; TR Aydınlatma sisteminin nominal gücü; SR Nominalna snaga rasvete; BY намінальная магутнасць сістэмы асвятлення; RU Номинальная мощность системы освещения
Average illumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	381.0	lux	DE Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche; DA Belysningssystemets gennemsnitlige lysstyrke på kogefladen; HU A világítórendszer által a főzési felületen biztosított átlagos megvilágítás; NL Gemiddelde verlichting van het verlichtings-systeem op het kookoppervlak; SK Priemerné osvetlenie vrhané systémom osvet-lenia na povrch varnej plochy; GA Soilsiú meánach an chórais soilsithe ar an dromchla cócaireachta; ES Iluminancia media del sistema de ilumina-ción en la superficie de cocción; ET Valgusallika tekitatud keskmine valgustatus toiduvalmistamispinnal; LT Apšvietimo sistema užtikrinama vidutinė virimo paviršiaus apšvieta; PL Średnie natężenie oświetlenia zapewnianego przez system oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej; SL Povprečna osvetljenost kuhalne površine, ki jo zagotavlja sistem za osvetljevanje; TR Pişirme alanında aydınlatma sisteminin ortalama aydınlatması; SR Prosečna osvetljenost na površini za kuvanje; BY сярэдняя асветленасць сістэмы асвятлення на паверхні для гатавання; RU Средняя освещенность, обеспечиваемая системой освещения на варочной поверхности



PRF0113156C, PRF0188296

Joye

Design by **Elica Design Center**

Allgemeine Angaben

GEWICHT (KG)

11,9

FINISHING

Rostfreier Stahl + Schwarzes Glas

MASSE (CM)

60

ENERGIEKLASSE

A

MINDESTABSTAND ZUM OBERSCHRANK (IN DER HÖHE) INDUKTIONS-/STRAHLUNGSKOCHFELD

50cm

MINDESTABSTAND ZUM OBERSCHRANK (IN DER HÖHE) GASKOCHFELD

65cm

AUSLASSÖFFNUNG

150mm

BELEUCHTUNG

Led 2x2.5 W - 3000 K - 381 LUX

ABSORPTION

205W

Saugleistung

INTENSIVLEISTUNG MIN-MAX

260m³/h - 620m³/h

GERÄUSCHPEGEL MIN-MAX

49db(A) - 69db(A)

CONTROLS

Drucktasten Mech. 3G

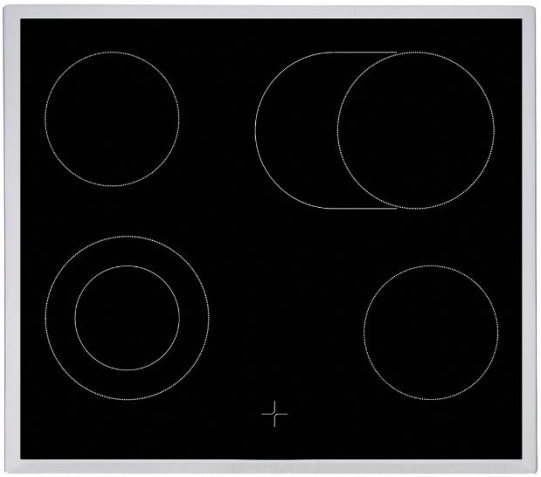
Produktdatenblatt		
EU-Richtlinie zu Energieverbrauchsetiketten 2010/30/EU, Nr. 65/2014 zu backöfen(*)		
Marke	Beko	
Modell	BBUM113N2B	
Energieeffizienzindex je Garraum, EEI/Garraum		95,3
Energieeffizienzklasse		A
Energieverbrauch (kWh) – konventionell, pro Zyklus (1)		0,95
Energieverbrauch (kWh) – Umluft, pro Zyklus (1)		0,81
Anzahl der Garräume		1
Wärmequelle je Garraum	Elektro	x
	Gas	
	Kombination	
Nutzbares Volumen (Liter)		72

(*)Nur für EU-Länder 7757787714 385445546 AA de_DE

Bedienungsanleitung(*)		
Produktinformationen		
Konformität mit EU-Richtlinie 2009/125/EG – Verordnung Nr. 66/2014 (*)		
Marke	**Beko**	
Modell	**BBUM113N2B**	
Art des Ofens	**Freistehend**	
	Einbauofen	**x**
Gewicht des Gerätes (M) (Nettogewicht), kg		**28,10**
Anzahl der Garräume		**1**
Wärmequelle je Garraum	**Elektro**	**x**
	Gas	
	Kombination	
Nutzbares Volumen (Liter)		**72**
Erforderlicher Energieverbrauch (Elektrizität) zum Erhitzen einer standardisierten Prüfbeladung in einem Garraum eines elektrischen Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum (kWh/Zyklus)(elektrische endenergie)(EC_elektrische garraum		**0,95**
Erforderlicher Energieverbrauch zum Erhitzen einer standardisierten Prüfbeladung in einem Garraum eines elektrischen Ofens während eines Zyklus im Umluft-Modus pro Garraum (kWh/Zyklus), (elektrische finale energie)(EC_elektrische garraum)		**0,81**
Erforderlicher Energieverbrauch zum Erhitzen einer standardisierten Prüfbeladung in einem Garraum eines Gasofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum (MJ/Zyklus) (kWh/Zyklus), (Gas-Endenergie) (1)(EC_Gas garraum)		**0,00 MJ**
Erforderlicher Energieverbrauch zum Erhitzen einer standardisierten Prüfbeladung in einem Garraum eines Gasofens während eines Zyklus im Umluft-Modus pro Garraum (MJ/Zyklus) (kWh/Zyklus), (Gas-Endenergie) (1)(EC_Gas garraum)		**0,00 MJ**
Energieeffizienzindex je Garraum, EEI/Garraum		**95,3**
(1) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.		

(*)Nur für EU-Länder **7757787714 385445546 AA de_DE**

Herdgebundenes Kochfeld



EH 9641 XHN

EAN: 8690842320163

Notizen

- Glaskeramik-Kochfeld
- Herdgebunden, kombinierbar mit BBUM110N1X und BBUM113N1X
- 4 Kochzonen inkl. Bräter- und Zweikreiszone
- Edelstahlrahmen

Allgemein:

Typ: Herdgebundenes Glaskeramik-Kochfeld

Einbau-Gerät: Ja	Rahmen: Edelstahlrahmen
Anzahl Kochzonen: 4	Kochstufen je Zone: 3 bzw. 6
Zweikreis-Zone: Ja	Bräterzone: Ja
Steuerung: via Herd	Anschlusskabel: Nein
Betriebsanzeige: Nein	Restwärmeanzeige: Ja
Digitale Anzeige der Kochstufe: Nein	Booster-Funktion Schnellaufheizung: Nein
Timer: Nein	Kindersicherung: Nein
Sicherheitsabschaltung (gegen zu langen Dauerbetrieb): Nein	Überlaufschutz: Nein
Glas-Inlay: Ja	Reinigungsschaber: Nein
Farbe Kochfeld: Schwarz	Farbe LED (Display): ---
Memory-Funktion: Nein	Geeignet für Power-Splitter: Nein
Slide&Cook: Nein	FlexInduktion: Nein
Stop&Go: Nein	EasyFit: Nein
Geeignet für flächenbündigen Einbau: Nein	Direct Access: Nein
Automatikprogramme: Nein	Induktion: Nein

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

Sensitivity: Public

Herdgebundenes Kochfeld

Kochzonen:

Kochzonen Anzahl: 4
Vorne links: Ø 120 / 180 mm – 700 / 1700 W
Hinten links: Ø 140 mm – 1200 W
Vorne rechts: Ø 140 mm – 1200 W
Hinten rechts: 170 x 265 – 1500 / 2400 W
Mitte: ---

Technische Daten

Max. Stromstärke (A): 30
Frequenz (Hz): 50
Spannung (V): 220 - 240
Anschlusswert (W): 6500
Anschluss: via Herd
Kabellänge (cm): ---

Maße und Gewicht

Unverpackt

Höhe (mm): 55
Tiefe (mm): 510
Breite (mm): 580
Gewicht (kg): 7,94

Verpackt

Höhe (mm): 125
Tiefe (mm): 555
Breite (mm): 655
Gewicht (kg): 8,8

Einbau

Nischenmaß (BxT in mm): 560 x 490

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

Sensitivity: Public

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

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

Sensitivity: Public

Einbau-Kühlschrank

Ausstattung Kühlbereich:

Nettovolumen Kühlbereich (l): 156

Anzahl Ablagen: 4	Anzahl Ablagen verstellbar: 3
Anzahl Türablagen volle Breite: 3	Anzahl Türablagen halbe Breite: 0
Eierbehälter Anzahl: 1	Butterfach: Nein
Snack-Schublade: Nein	Material Fachböden: Glas
Innenbeleuchtung: Ja	Position Innenbeleuchtung: oben
Flaschenhalter: Ja	Chrom-Flaschenregal: Nein
Anzahl Gemüseschubladen: 1	

Features Kühlen

0°C-Zone: Nein	Everfresh+: Nein
Active Fresh Blue Light: Nein	Harvest Fresh: Nein
FreshGuard: Nein	Ionizer: Nein
Geruchsfilter: Nein	Abtauung: automatisch
Schnellkühlen: Nein	Urlaubsmodus: Nein
Türalarm: Nein	Temperaturalarm: Nein

Ausstattung Gefrierfach:

Nettovolumen Gefrierbereich (l): 19	Anzahl Sterne: 4
Eiswürfelschalen Anzahl: 1	Kühlakkus Anzahl: 0
Abtauung: manuell	Gefrierkapazität (kg/24h): 2
Lagerzeit bei Störung (h): 13	Schnellgefrieren: Nein
Türalarm: 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	Eingangsspannung (V): 220-240
Kabellänge (cm): 210	

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

Sensitivity: Public

Einbau-Kühlschrank

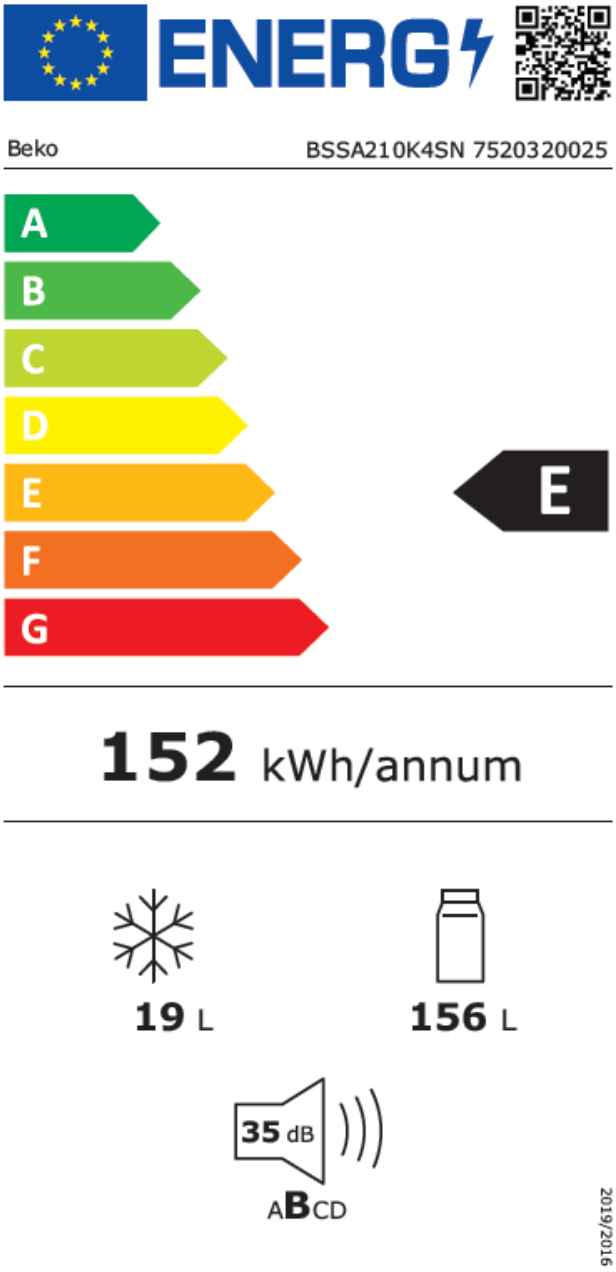
Maße und Gewicht

Unverpackt

Höhe (mm): 1215
Breite (mm): 540
Tiefe (mm): 545
Gewicht (kg): 38,5

Verpackt

Höhe (mm): 1290
Breite (mm): 575
Tiefe (mm): 600
Gewicht (kg): 42,2



Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

Sensitivity: Public

Einbau-Backofen



BBUM113N2B

EAN: 8690842803772

Notizen

- **7 Funktionen**
- **AeroPerfect**
- **SteamShine-Reinigung**
- **Versenkbare Knebel**

Allgemein:

Typ: Einbau-Backofen

Kochfeld-Typ: ---

Einbaugerät: Ja

Display: Multifunktionsdisplay

Anschlusskabel: Nein

Wassertank mit Füllstandanzeige (Dampfgaren): Nein

Schublade im Sockel: Nein

Ofentyp: Multifunktionsofen

Farbe: Schwarz

Elektronische Sperre – Typ: Tastensperre

Herdsteuerungstyp: elektronisch

Konnektivität: ---

Kochfeld-Abdeckung: Nein

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

Sensitivity: Public

Einbau-Backofen

Ofen:

Ofen-Typ: Multifunktionsofen
Türanschlag: unten
Booster-Funktion – Schnellaufheizung: Nein
Pyrolyse: Nein
SteamShine: Ja
FlexiCrisp: Nein
Innentür-Typ: Vollverglast
Innenverglasung: 2-fach
Herausnehmbare Seitengitter: Ja
Innen-Rückwand: Emailliert
Abklappbarer Grill: Nein
Drehspieß: Nein
Mikrowellenfunktion: Nein
PizzaPro: Nein
Dampfunterstützung: ---

Display: Multifunktionsdisplay
Versenkbare Knebel: Ja
Einschubebenen: 5
Türverriegelung im Pyrolysevorgang: Nein
SteamShine+: Nein
Soft-Close-Türschließmechanismus: Nein
Innenglas herausnehmbar: Ja
Cool Door: Nein
Teleskopauszüge: nachrüstbar
Clean-Zone: Nein
Kleinflächengrill: Nein
Bratenthermometer: Nein
Automatische Garprogramme: Nein
Dampfgarfunktion: Nein
Automatische Innenbeleuchtung bei Türöffnung: Nein

Funktionen:

Anzahl: 7
Ober-/Unterhitze
Unterhitze mit Umluft
Auftauen
Oberhitze mit Umluft
Heißluft
Grill
Umluft

Zubehör:

Universalblech, emailliert: 1
Grillrost: 1
Teleskopauszug: nachrüstbar
Zubehör pyrolysefähig: Nein
Fettpfanne, emailliert: 0
Seitengitter: 5-fach

Verbrauchswerte (VO (EU) 65/2014)

Energieeffizienzindex EEI: 95,3
Energieeffizienzklasse: A*
Energieverbrauch (kWh), konventionell: 0,95
Energieverbrauch (kWh), Umluft: 0,81
Anzahl der Garräume: 1
Wärmequelle: elektrisch
Nutzbares Volumen (l): 72
Art des Ofens: Einbauofen

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

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

Sensitivity: Public

Einbau-Backofen

Technische Daten

Frequenz (Hz): 50
Anschlusswert (W): 10200
Spannung (V): 220-240

Maße und Gewicht

Unverpackt

Höhe (mm): 595
Breite (mm): 594
Tiefe (mm): 567
Gewicht (kg): 35,7

Nischenmaße:

Unterbau (HxBxT in mm): 600 x 560 x 550
Hocheinbau (HxBxT in mm): 590 x 560 x 550

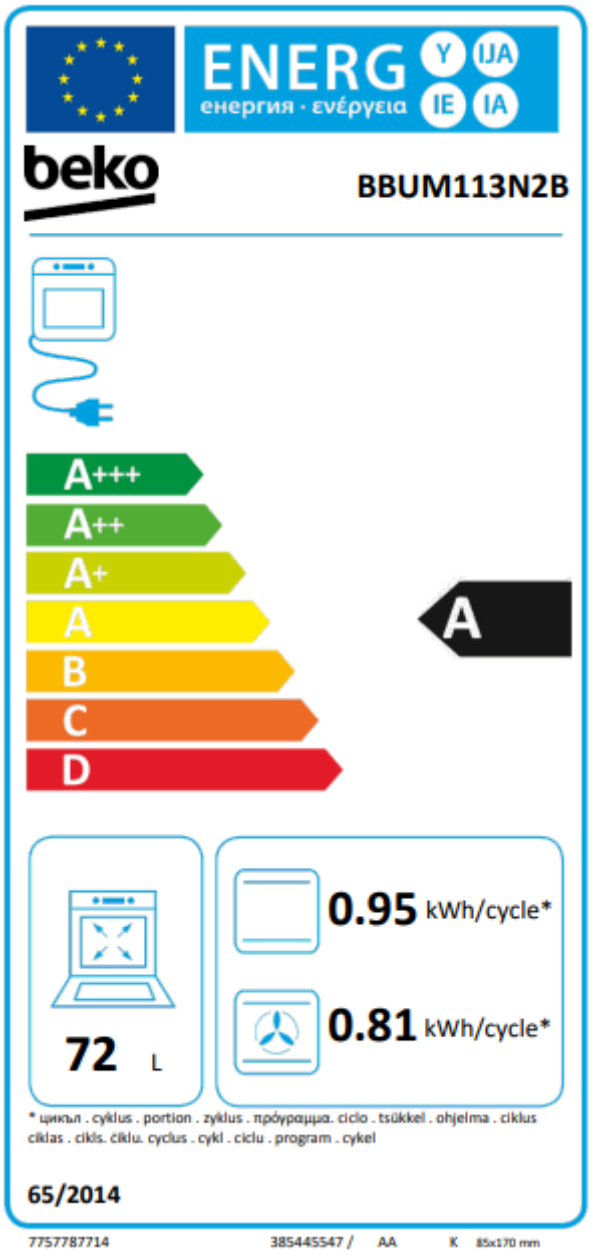
Verpackt

Höhe (mm): 655
Breite (mm): 660
Tiefe (mm): 660
Gewicht (kg): 39

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

Sensitivity: Public

Einbau-Backofen



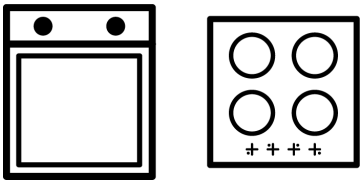
EN
DE

Integrated Oven

User Manual

Integrierter Ofen

Bedienungsanleitung



BBUM113N2B

385445545_1/ EN/ DE/ R.AA/ 08.07.25 16:50
7757787714

CE

RECYCELTES UND RECYCELBARES PAPIER

RECYCLED & RECYCLABLE PAPER

Welcome!

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

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

EN

Table of Contents

1 Safety Instructions 4

1.1 Intended Use 4
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety 4
1.3 Electrical Safety 5
1.4 Transportation Safety 7
1.5 Installation Safety 7
1.6 Safety of Use 8
1.7 Temperature Warnings 9
1.8 Accessory Use 9
1.9 Cooking Safety 9
1.10 Maintenance and Cleaning Safety 11

2 Environmental Instructions 11

2.1 Waste Directive 11
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product 11
2.2 Package Information 11
2.3 Recommendations for Energy Saving 11

3 Your product 12

3.1 Product introduction 12
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage 12
3.2.1 Control Panel 13
3.2.2 Introduction of the oven control panel 13
3.3 Oven operating functions 14
3.4 Product Accessories 14
3.5 Use of Product Accessories 15
3.6 Technical Specifications 17

4 First Use 18

4.1 First Timer Setting 18
4.2 Initial Cleaning 18

5 Using the Oven 19

5.1 General Information on Using the Oven 19
5.2 Operation of the Oven Control Unit 19
5.3 Settings 21

6 General Information About Cooking 22

6.1 General information about cooking with hob 23
6.2 General Warnings About Baking in the Oven 23
6.2.1 Pastries and oven food 23
6.2.2 Meat, Fish and Poultry 26
6.2.3 Grill 26
6.2.4 Test foods 27

7 Maintenance and Cleaning 29

7.1 General Cleaning Information 29
7.2 Cleaning Accessories 30
7.3 Cleaning the Control Panel 30
7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area) 30
7.5 Easy Steam Cleaning 31
7.6 Cleaning the Oven Door 31
7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door 32
7.8 Cleaning the Oven Lamp 33

8 Troubleshooting 34

1 Safety Instructions

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

1.1 Intended Use

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

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

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

1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

⚠ 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to

which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk

of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.

- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

1.8 Accessory Use

- It is important to use the accessories provided with the product appropriately. For detailed information, refer to the section "**Use of Product Accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.
- **CAUTION:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

1.9 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.

- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- When the oven is in use, NEVER place baking tray, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven, and might even cause damage to the oven cabinet or kitchen flooring.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- 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.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using wire grill, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- 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. Do not place the food

too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

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

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

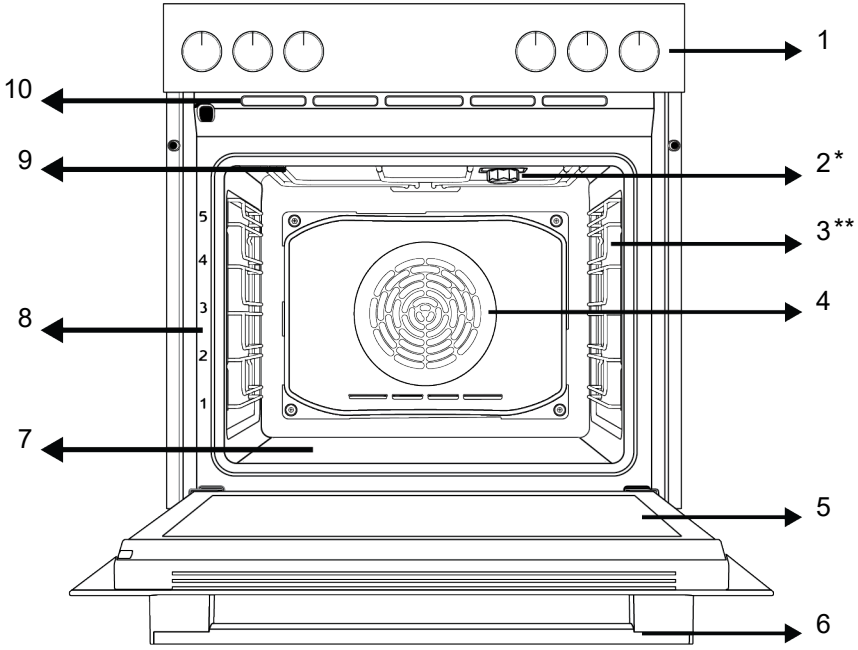
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.

- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

3 Your product

3.1 Product introduction



1 Control panel
2 Lamp
3 Wire shelves
4 Fan motor (behind the steel plate)
5 Door
6 Handle
7 Lower heater (under the steel plate)
8 Shelf positions
9 Upper heater
10 Ventilation holes

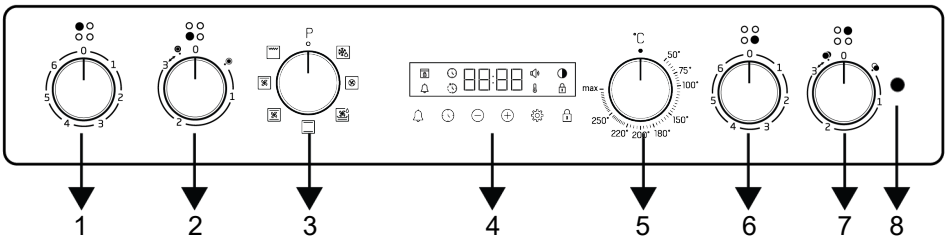
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

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

3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

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

3.2.1 Control Panel



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

3.2.2 Introduction of the oven control panel

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.

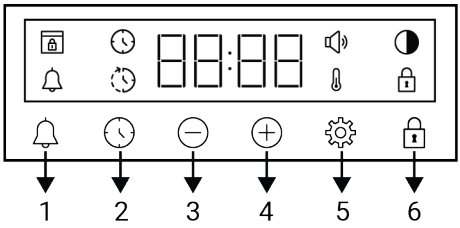
Oven inner temperature indicator

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

Hob control knobs

You may control the hob appropriate to your oven, which you will purchase separately, with these control knobs. Detailed information about the use of the hob shall be found in the User Manual of the hob you will purchase.

Timer



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

Display symbols

: Baking time symbol
: Baking end time symbol *
: Alarm symbol
: Brightness symbol
: Key lock symbol
: Temperature symbol
: Volume level symbol

: Door lock symbol *

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

3.3 Oven operating functions

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

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	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. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	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 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.

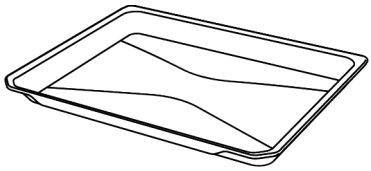
3.4 Product Accessories

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

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

Standard tray

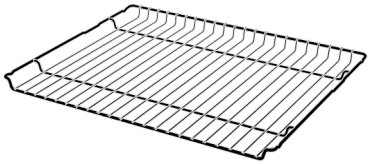
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



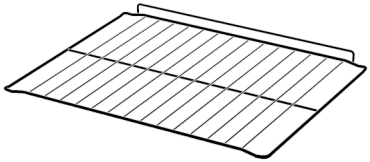
Wire grill

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

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

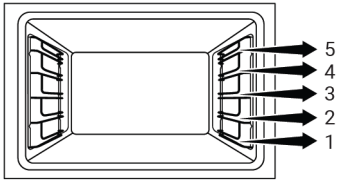


3.5 Use of Product Accessories

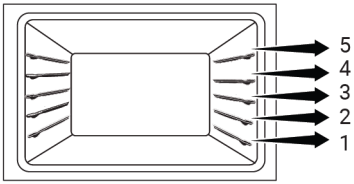
Cooking shelves

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

On models with wire shelves :



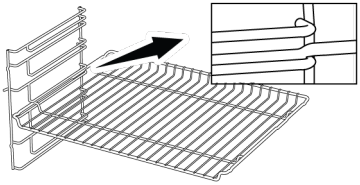
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

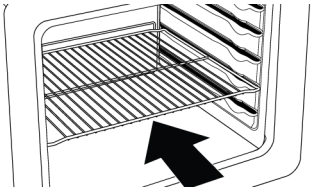
On models with wire shelves :

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



On models without wire shelves :

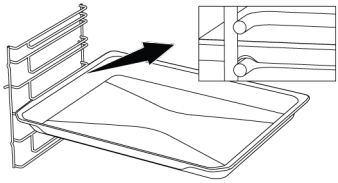
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

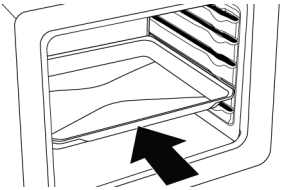
On models with wire shelves :

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



On models without wire shelves :

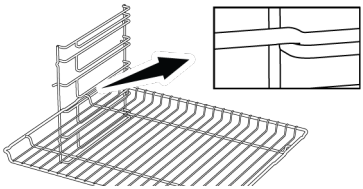
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



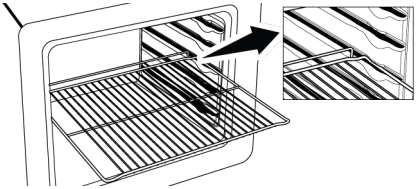
Stopping function of the wire grill

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

On models with wire shelves :

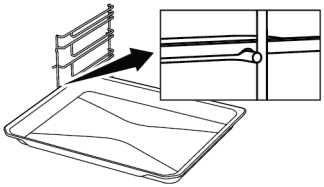


On models without wire shelves :



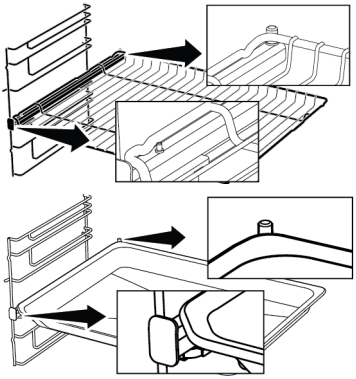
Tray stopping function - On models with wire shelves

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



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

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



3.6 Technical Specifications

General Specifications	
Voltage/Frequency	220-240 V 1N ~ / 380-415 V 3N ~ ; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 4 mm2 / 5 x 2,5 mm2
Total power consumption (kW)	max. 10,2

Oven external dimensions (height/width/depth) (mm)	595 / 594 / 567
Oven installation dimensions (height/width / depth) (mm)	590 or 600 / 560 / min. 550
Oven type	Multifunction oven

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.
Basics: Information on the energy label of home type electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. The values are determined in Top and bottom heating or (if present) Fan assisted bottom/top heating functions with the standard load.
Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-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.

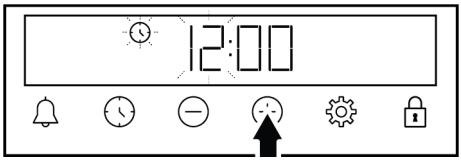
4 First Use

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

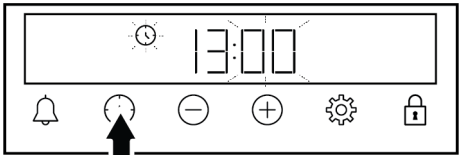
4.1 First Timer Setting

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

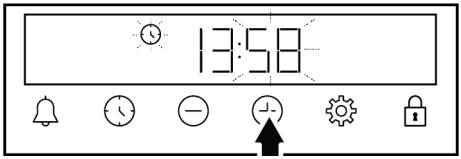
1. When the oven is first started, "**12:00**" and ⏲ symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching the ⊕/⊖ keys.



3. Touch ⏲ or ⚙ key to activate the minutes field.



4. Touch the ⊕/⊖ keys to set the minute.



5. Confirm by touching the ⏲ or ⚙ key.

⇨ The time of day is set and the ⏲ symbol disappears on the display.

If the first timer is not set, **"12:00"** and ⏲ symbol continue to flash and your oven will not start. For your oven to function, you must confirm the time of day by setting the time of 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.

In the event of a power outage, the time of day settings are cancelled. It should be set again.

4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
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: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

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

5 Using the Oven

5.1 General Information on Using the Oven

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

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

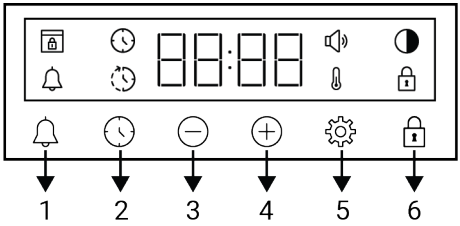
The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

5.2 Operation of the Oven Control Unit

General information for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5 hours 59 minutes. In case of a power failure, the program is canceled. You will need to reprogram.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.
- If any cooking setting has been made, the time of day cannot be adjusted.
- If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
- In cases where cooking time or cooking end time is set; you can cancel automatically by touching the ⏲ key for a long time.

Timer



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

Display symbols

⏲ : Baking time symbol
⏲ : Baking end time symbol *
🔔 : Alarm symbol
◑ : Brightness symbol
🔒 : Key lock symbol
🌡 : Temperature symbol
🔊 : Volume level symbol
🚪 : Door lock symbol *

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

Turning on the oven

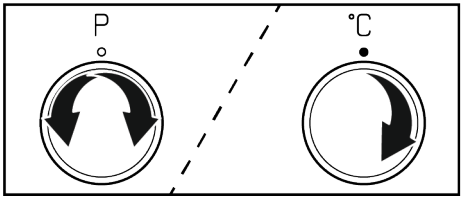
When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

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.



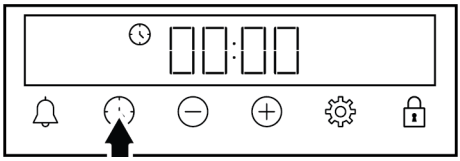
1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.

⇨ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the 🌡 symbol will appear on the display. 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 and turn it off yourself. 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:

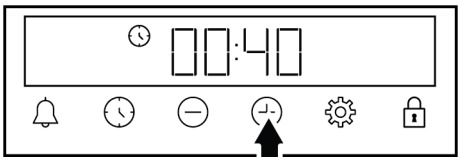
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.

1. Select the operating function for cooking.
2. Touch the ⏲ key 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.



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 the 🌡 symbol 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 display, **"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 display.

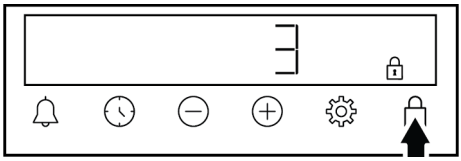
If any key is pushed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, turn off the oven by turning the temperature knob and function knob to the **"0"** (off) position.

5.3 Settings

Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the timer from interference.

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



⇨ The 🔒 symbol is shown on the display and the 3-2-1 count down starts. The key lock activates when the countdown ends. When any key is touched after the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the 🔒 symbol flashes.

If you release the key before the end of the countdown, the key lock does not activate.

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

Deactivating the key lock

1. Touch the key until the 🔒 symbol disappears from the display.

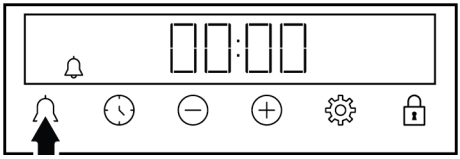
⇨ The 🔒 symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

Setting the alarm

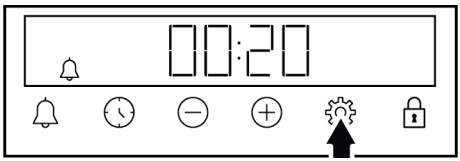
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the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

The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

1. Touch the 🔔 until the key 🔔 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 to countdown on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown 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 sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.

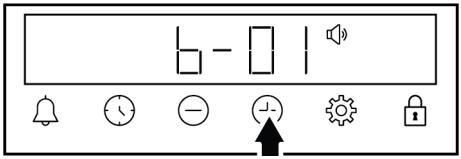
⇨ The warning stops and the time of day appears on the display.

If you want to cancel the alarm;

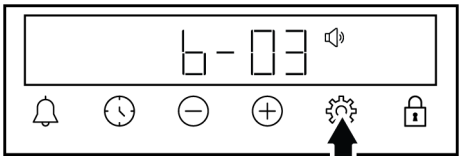
1. Touch the 🔔 key until the 🔔 symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the ⊖ key until the **"00:00"** symbol appears on the display.
2. You can also cancel the alarm by touching the 🔔 key for a long time.

Adjusting the volume

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



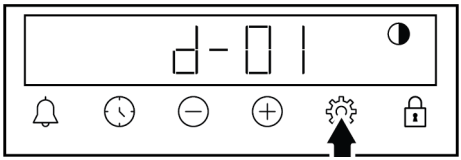
2. Set the desired level with the ⊕/⊖ keys. **(b-01-b-02-b-03)**



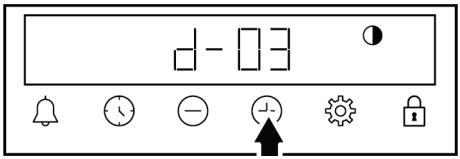
3. Touch the ⚙ key for confirmation or wait without touching any key. The volume set becomes active after a while.

Setting the display brightness

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



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

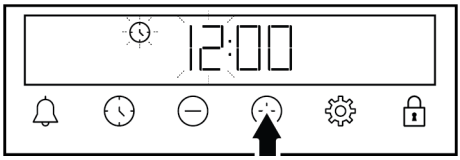


3. Touch the ⚙ key for confirmation or wait without touching any key. The brightness set becomes active after a while.

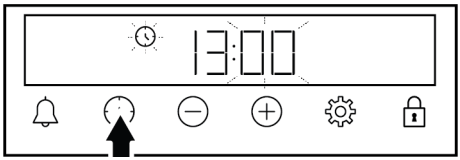
Changing the time of day

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

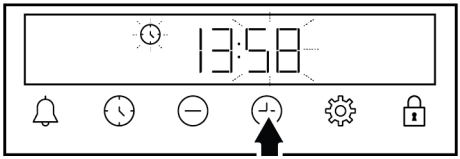
1. Touch the ⚙ key until the 🕓 symbol appears on the display.
2. Set the time of day by touching the ⊕/⊖ keys.



3. Touch 🕓 or ⚙ key to activate the minutes field.



4. Touch the ⊕/⊖ keys to set the minute.



5. Confirm by touching the 🕓 or ⚙ key.

⇨ The time of day is set and the 🕓 symbol disappears on the display.

6 General Information About Cooking

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

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

6.1 General information about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.

6.2 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

6.2.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.

- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

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 the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

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

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 … 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Fan Heating	2	180	30 … 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 … 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	150	25 … 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 … 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	160	30 … 40
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 … 40
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 … 30

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 … 45
Rich pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	200	30 … 40
Rich pastry	Standard tray *	Fan Heating	2	180	35 … 45
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 … 35
Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 … 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 … 45
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 … 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 … 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 … 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	170	50 … 70
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	250	5 … 15

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.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	On models with wire shelves :150 On models without wire shelves :140	On models with wire shelves : 25 … 40 On models without wire shelves : 30 … 45
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 … 35
Rich pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	35 … 45
Dough pastry	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 … 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

6.2.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 … 190	60 … 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 170	110 … 120
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 … 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 … 220	60 … 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 … 190	150 … 210
Fish	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.

6.2.3 Grill

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

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.

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

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 … 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 … 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 … 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 … 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 … 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 … 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 … 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 … 4
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

6.2.4 Test foods

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

Cooking table for test meals

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 … 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 … 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves : 3 On models without wire shelves : 2	150	25 … 35

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 … 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	160	30 … 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 … 70
Apple pie	Round black metal mould, 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.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	On models with wire shelves :150 On models without wire shelves :140	On models with wire shelves : 25 … 40 On models without wire shelves : 30 … 45
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 … 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 … 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 … 4
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

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

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- 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 "Easy Steam Cleaning".)
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand can be used. Do not use an external oven cleaner. If the surface is heavily soiled, slightly moisten it and gently clean with a soft-bristled brush or scrubbing wire. Avoid applying excessive pressure.

Catalytic surfaces

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

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

Glass surfaces

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

Plastic parts and painted surfaces

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

7.2 Cleaning Accessories

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

7.3 Cleaning the Control Panel

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

7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

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

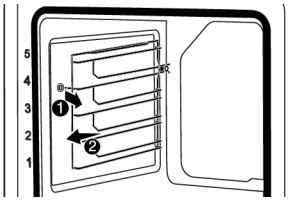
Cleaning the side walls of the oven

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

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

To remove the side wire shelves:

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



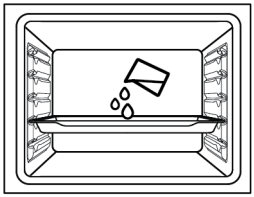
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

7.5 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.

Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



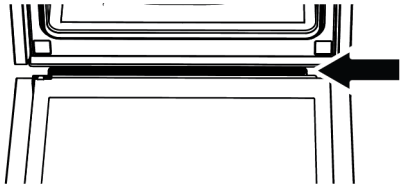
3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



7.6 Cleaning the Oven Door

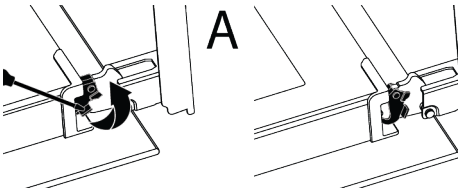
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door"** and "**Removing the inner glasses of the door**". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and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

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

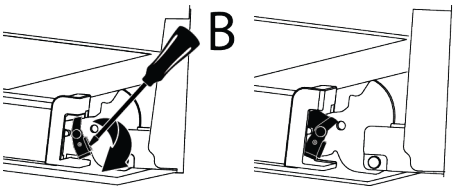
Removing the oven door

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

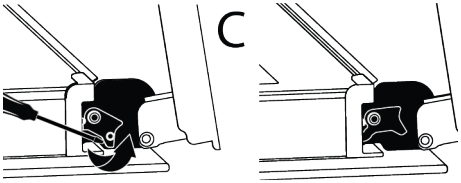
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



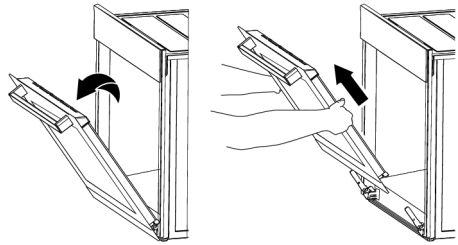
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



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



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



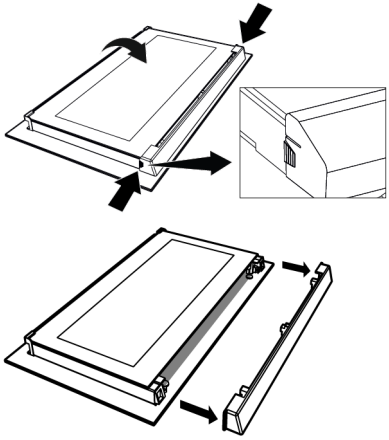
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

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

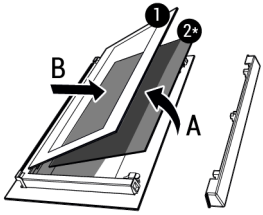
7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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

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



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

2* Inner glass (it may not be available for 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 bevelled edge of the glass to meet the bevelled 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.

7.8 Cleaning the Oven Lamp

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

Replacing the oven lamp

General warnings

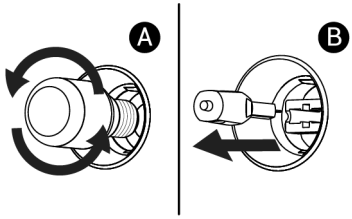
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with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

If your oven has a round lamp,

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



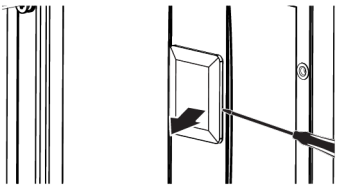
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



4. Refit the glass cover.

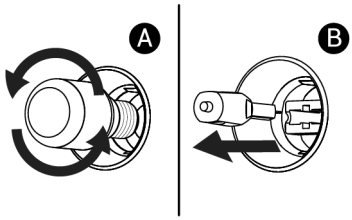
If your oven has a square lamp,

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



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

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



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

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

Steam is emanated while the oven is working.

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

Water droplets appear while cooking

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

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

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

The product does not work.

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

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

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

(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	-	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	0,8	20
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Wilkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

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

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

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

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

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

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise 38

1.1 Verwendungszweck 38
1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere 39
1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten 40
1.4 Sicherheit beim Transport 42
1.5 Sicherheitshinweise zur Installation 42
1.6 Sicher bedienen 43
1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen 44
1.8 Verwendung von Zubehör 44
1.9 Sicherheit beim Kochen 45
1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen 46

2 Hinweise zum Umweltschutz 47

2.1 Abfallrichtlinie 47
2.1.1 Informationen zur Entsorgung 47
2.2 Paketinformationen 48
2.3 Tipps zum Energiesparen 48

3 Ihr neues Gerät 49

3.1 Produkteinführung 49
3.2 Bedienfeld und Bedienung 49
3.2.1 Bedienfeld 50
3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds 50
3.3 Ofenfunktionen 51
3.4 Produktzubehör 51
3.5 Verwendung von Produktzubehör 52
3.6 Technische Spezifikationen 54

4 Erste Verwendung 55

4.1 Erste Timer-Einstellung 55
4.2 Erstreinigung 55

5 Benutzung des Backofens 56

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens 56
5.2 Handhabung der Bedienblende 56
5.3 Einstellungen 58

6 Allgemeine Informationen zum Kochen 60

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld 60
6.2 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen 60
6.2.1 Backwaren und andere Ofengerichte 61
6.2.2 Fleisch, Fisch und Geflügel 63
6.2.3 Grillen 64
6.2.4 Testspeisen 65

7 Wartung und Reinigung 66

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise 66
7.2 Reinigung des Zubehörs 68
7.3 Bedienfeld reinigen 68
7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich) 68
7.5 Einfache Dampfreinigung 69
7.6 Reinigung der Ofentür 69
7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür 70
7.8 Reinigen der Backofenlampe 71

8 Fehlerbehebung 72

1 Sicherheitshinweise

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

1.1 Verwendungszweck

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

1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere

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

1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.

3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.

1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

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

- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
- Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
- Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
- Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- **WARNUNG:**Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

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

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

1.4 Sicherheit beim Transport

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

1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

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

- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte die Installation des Produkts nicht hinter dekorativen Abdeckungen erfolgen.
- In Fällen, in denen sich hinter dem für das Produkt vorgesehenen Installationsbereich ein Gasschlauch/eine Gasleitung oder eine Wasserleitung aus Kunststoff befindet, ist unbedingt darauf zu achten, dass das Produkt nicht mit diesen Versorgungsleitungen in Berührung kommt. Andernfalls kann der Schlauch/die Leitung gequetscht werden.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.

1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- Benutzen Sie das Produkt nicht wenn die Vordertürglasscheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist. Andernfalls besteht die Gefahr von Verletzungen und Umweltschäden.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrock-

ner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.

1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

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

1.8 Verwendung von Zubehör

- Es ist wichtig, das mit dem Produkt gelieferte Zubehör sachgemäß zu verwenden. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt **„Verwendung von Produktzubehör“**.
- Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie das Zubehör vollständig in den Garraum geschoben haben, da es sonst gegen das Türglas stoßen und dieses beschädigen kann.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden, oder in das Gerät eingebaute Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

1.9 Sicherheit beim Kochen

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.
- Im Kochbereich befindliche Lebensmittelrückstände, wie z. B. Öl, können sich entzünden. Reinigen Sie diese Rückstände vor dem Kochen.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
- Stellen Sie während des Betriebs des Backofens NIEMALS Backbleche, Geschirr oder Alufolie direkt auf den Backofenboden. Der Hitzestau kann den Backofenboden beschädigen und sogar das Backofengehäuse oder den Küchenboden beschädigen.

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

- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen.
- Um zu vermeiden, dass Sie die Heizelemente des Backofens berühren und den Heißluftstrom behindern, entfernen Sie überschüssige Teile des Pergamentpapiers, die an Zubehör oder Behältern hängen. Verwenden Sie kein Pergamentpapier bei Backofentemperaturen, die höher sind als die vom Hersteller angegebene maximale Verwendungstemperatur. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
- Legen Sie es während des Vorheizens nicht auf das Zubehör.
- Immer mit einem Teller oder einem ähnlichen Gegenstand andrücken, um zu verhindern, dass das Material durch die Luftzirkulation im Ofen herumfliegt.

- Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche im Inneren des Tabletts.
- Nach jedem Gebrauch sollte das Tablett gereinigt und das darin verwendete Pergamentpapier oder ähnliche Materialien ersetzt werden. Andernfalls können Flüssigkeiten, die auf das Tablett tropfen, eine Rauchentwicklung verursachen oder sogar Flammen entzünden.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftstrom. Pergamentpapier kann mit den Heizelementen in Berührung kommen und sich entzünden.
- Bei Verwendung eines Rostgrills sollte ein Backblech auf den unteren Rost gelegt werden. Andernfalls können das Speiseöl und andere Bestandteile, die auf den Ofenboden tropfen, starken Rauch erzeugen und zu Flammen führen.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Legen Sie das Grillgut nicht zu weit hinten auf den Grill. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.

1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Vordertürglasscheibe des Ofens keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete

Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

2.2 Paketinformationen

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

2.3 Tipps zum Energiesparen

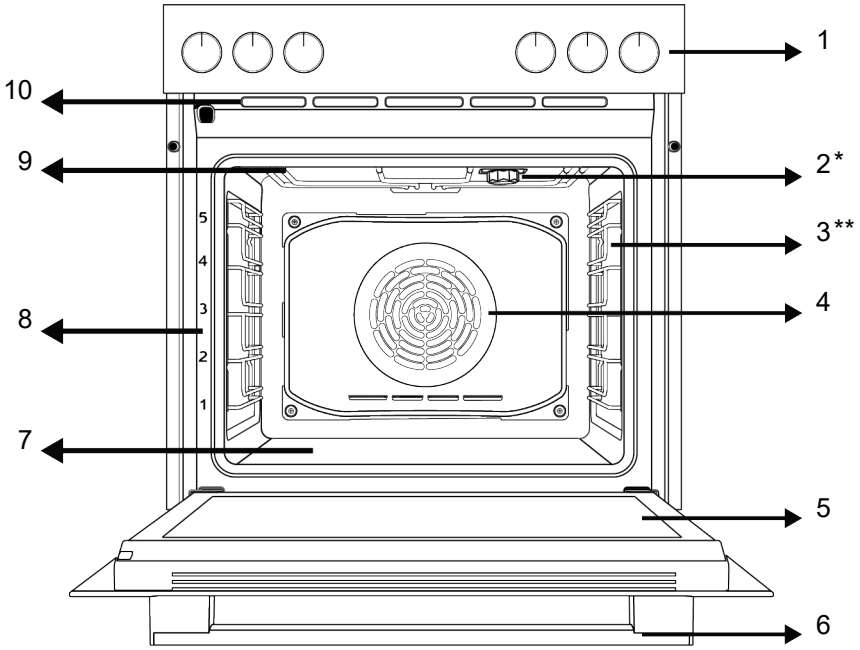
Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

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

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Wenn im Rezept oder der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Schalten Sie das Produkt bei längeren Backzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende des Backvorgangs aus. Durch die Nutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Strom einsparen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Sie können zwei Töpfe gleichzeitig auf den Rost stellen. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.

3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung



1 Bedienfeld
2 Lampe
3 Seitengitter
4 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)
5 Innenglas
6 Griff
7 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)
8 Einschubebenen
9 Obere Heizung
10 Belüftungsöffnungen

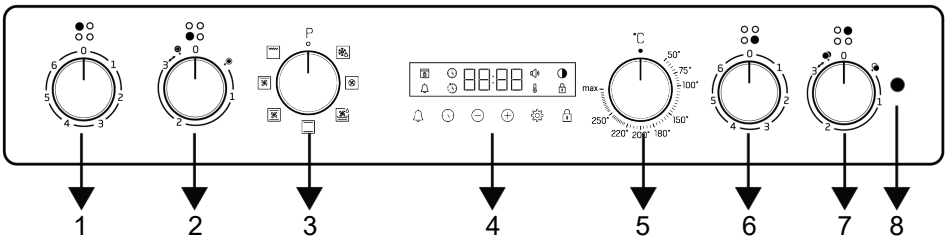
* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe weichen von der Abbildung ab.

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

3.2 Bedienfeld und Bedienung

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

3.2.1 Bedienfeld



1 Kochfeld-Steuerknopf
2 Kochfeld-Steuerknopf
3 Funktionsauswahl-Knopf
4 Timer
5 Temperaturauswahl-Knopf
6 Kochfeld-Steuerknopf
7 Kochfeld-Steuerknopf
8 Aktive Kochfeldwarnleuchte

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

3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds

Funktionsauswahl-Knopf

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

Temperaturauswahl-Knopf

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

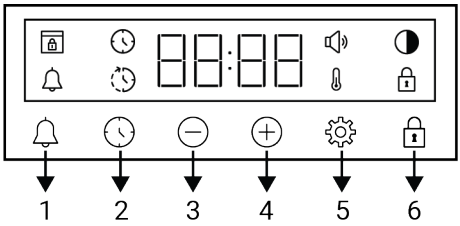
Temperatur-Indikator

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.

Timer



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

Anzeige-Symbole

: Garzeit-Symbol

: Symbol für das Ende der Garzeit *

: Alarm-Symbol

: Helligkeits-Symbol

: Tastensperre-Symbol

: Temperatur-Symbol

: Lautstärkesymbol

: Tastensperre-Symbol *

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

3.3 Ofenfunktionen

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

Funktionssymbol	Ofenfunktion	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Die Dauer des Auftauens hängt vom aufzutauenden Lebensmittel ab.
	Ober-/Unterhitze	*	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Aufläufe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	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.
	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 Umluftheizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Er ist für das Garen auf mehreren Ebenen geeignet.
	Goßflächengrill	*	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.

* Ihr Gerät arbeitet mit der ausgewählten Temperatur.

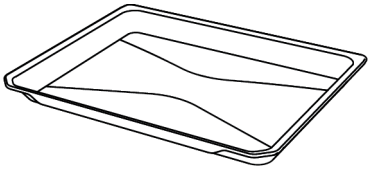
3.4 Produktzubehör

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

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

Standard-Bleche

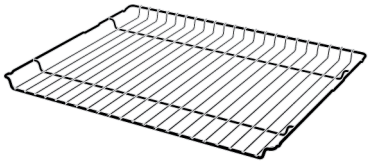
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



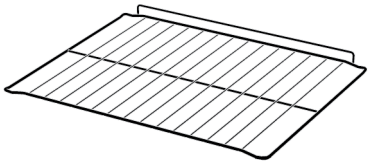
Grillrost

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Bei Modellen mit Seitengittern :



Bei Modellen ohne Seitengitter :

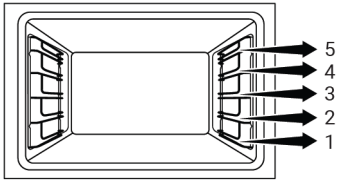


3.5 Verwendung von Produktzubehör

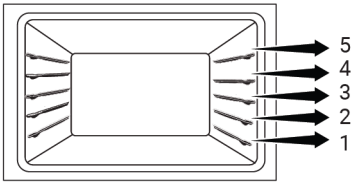
Einschubebenen

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

Bei Modellen mit Seitengittern :



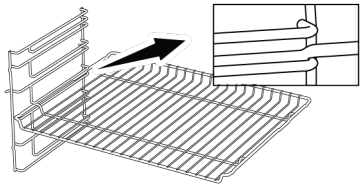
Bei Modellen ohne Seitengitter :



Grillrost in den Einschubebenen platzieren

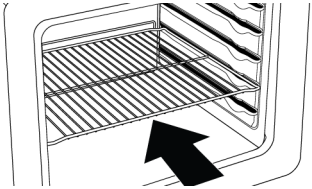
Bei Modellen mit Seitengittern :

Es ist wichtig, dem Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Dabei muss sich der offene Abschnitt vorne befinden. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Grillrost auf die Haltepunke an den Seitengittern gesetzt werden. Er darf nicht vor oder hinter den Haltepunkten sitzen und die Rückwand des Ofens berühren.



Bei Modellen ohne Seitengitter :

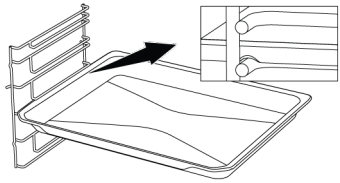
Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Der Grillrost muss immer mit der offenen Seite nach vorne eingeschoben werden.



Backblech in den Einschubebenen platzieren

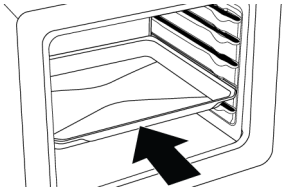
Bei Modellen mit Seitengittern :

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



Bei Modellen ohne Seitengitter :

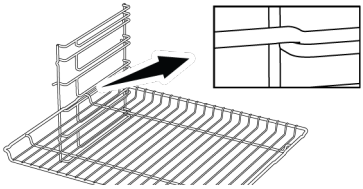
Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Der Grillrost muss immer mit der offenen Seite nach vorne eingeschoben werden.



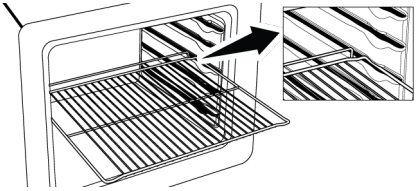
Stopperfunktion des Grillrosts

Damit der Grillrost nicht nach vorne kippt, gibt es eine Stopperfunktion, um Ihr Essen einfach und sicher entnehmen zu können. Wenn Sie den Grillrost vorsichtig herausziehen, ist dies nur bis zum Anschlagspunkt der Stopperfunktion möglich. Um den Grillrost ganz herauszunehmen, müssen Sie ihn erst aus der hinteren Arretierung lösen und anschließend herausnehmen.

Bei Modellen mit Seitengittern :

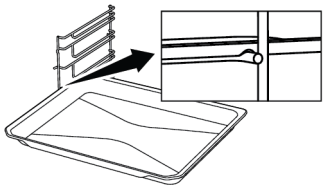


Bei Modellen ohne Seitengitter :



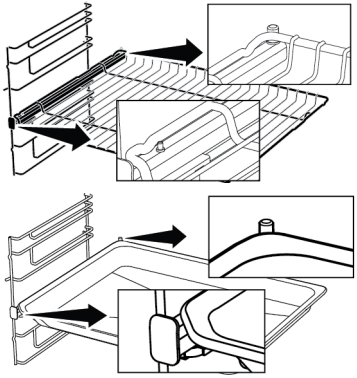
Stopperfunktion für Backbleche - Bei Modellen mit Seitengittern

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



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

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



3.6 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Spannung / Frequenz	220-240 V 1N ~ / 380-415 V 3N ~ ; 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05VV-FG 3 x 4 mm2 / 5 x 2,5 mm2
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	max. 10,2

Ofen-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	595 / 594 / 567
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	590 oder 600 / 560 / min. 550
Ofentyp	Multifunktionsofen

* Die in der technischen Tabelle angegebene Höhe des Kochfeldes ist die Höhe der Grundabdeckung des Produkts.
Grundlagen: Die Angaben zur Energieetikettierung von elektrischen Öfen für den Hausgebrauch werden gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1 gemacht. Die Werte werden in Ober-/Unterhitze oder (falls vorhanden)Umluft Funktionen mit der Standardlast ermittelt.
Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft , 2-Heißluft , 3-Grill + Umluft , 4-Ober-/Unterhitze.

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

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

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

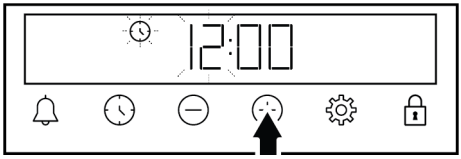
4 Erste Verwendung

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

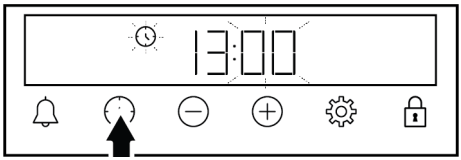
4.1 Erste Timer-Einstellung

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

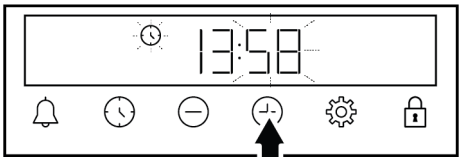
1. Wenn der Ofen ersten Mal eingeschaltet wird, blinken das Stundenfeld für **„12:00“** und das Symbol ⏲ auf der Anzeige.
2. Stellen Sie die Stunden durch Drücken der Tasten ⊕/⊖ ein.



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



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



5. Bestätigen Sie durch Berühren der Taste ⏲ oder ⚙

⇨ Die Uhrzeit wird eingestellt und das Symbol ⏲ verschwindet vom Display.

Wenn die Uhrzeit beim ersten Einschalten nicht eingestellt ist, blinken die Symbole **"12:00"** und ⏲ weiterhin und Ihr Ofen startet nicht. Damit Ihr Ofen funktioniert, müssen Sie die Uhrzeit bestätigen, indem Sie die Uhrzeit einstellen oder die Taste ⏲ berühren, wenn sie auf **"12:00"** steht. Sie können die Einstellung der Uhrzeit später ändern, wie im Abschnitt **„Einstellungen“** beschrieben.

Im Falle eines Stromausfalls werden die bisherigen Uhrzeit-Einstellungen aufgehoben und müssen neu eingestellt werden.

4.2 Erstreinigung

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

Vor Einsatz des Zubehörs:

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

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

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

5 Benutzung des Backofens

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

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

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

Ofenbeleuchtung

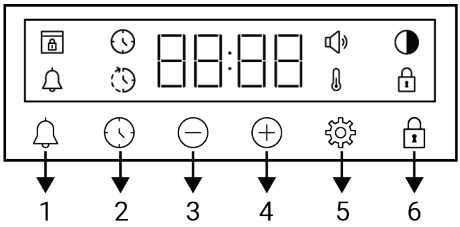
Die Ofenbeleuchtung schaltet sich an, sobald der Ofen mit dem Backen anfängt. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuchtung während des gesamten Backens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab.

5.2 Handhabung der Bedienblende

Allgemeine Informationen zur Backofensteuerung

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

Timer



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

Anzeige-Symbole

⏲ : Garzeit-Symbol

⏲ : Symbol für das Ende der Garzeit *

🔔 : Alarm-Symbol

◑ : Helligkeits-Symbol

: Tastensperre-Symbol

: Temperatur-Symbol

: Lautstärkesymbol

: Tastensperre-Symbol *

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

Einschalten des Ofens

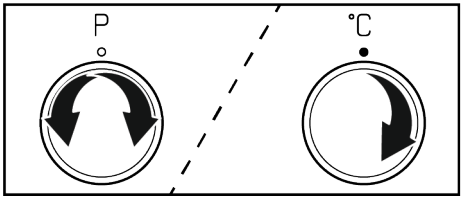
Wenn Sie mit dem Funktionswahl knopf eine Betriebsfunktion auswählen, die Sie kochen möchten, und mit dem Temperaturknopf eine bestimmte Temperatur einstellen, beginnt der Ofen zu arbeiten.

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 durch eine manuelle Steuerung (auf Ihre eigene Kontrolle) kochen, ohne die Kochzeit durch die Wahl der Temperatur und der Betriebsfunktion, die für Ihr Lebensmittel spezifisch sind, einzustellen.



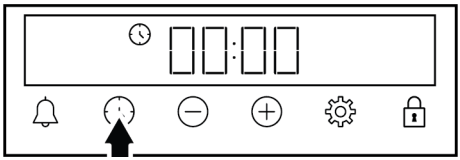
1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie kochen wollen.
2. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturknopf ein.

⇨ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen und das Symbol 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 gebacken wird, ohne die Garzeit einzustellen. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst 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 Kochzeit:

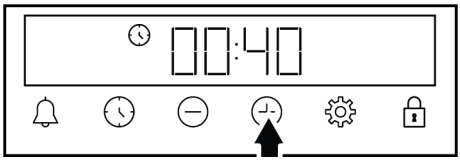
Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Garzeit am Timer einstellen.

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



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

3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten ⊕ /⊖ ein.



Die Kochzeit 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 Backzeit beginnt rückwärts zu zählen und das Symbol erscheint auf dem Display. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol .

5. Nach Ablauf der eingestellten Backzeit erscheint auf dem Display "**End**", das Symbol blinkt und der Timer piept.
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 Display.

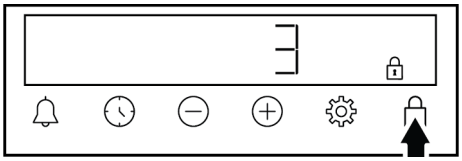
Wenn am Ende der akustischen Warnung eine beliebige Taste gedrückt wird, beginnt der Ofen wieder zu arbeiten. Um zu verhindern, dass der Backofen nach dem Ende der Warnung wieder in Betrieb geht, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie den Temperatur- und den Funktionsknopf auf die Position **"0"**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

5.3 Einstellungen

Aktivieren der Tastensperre

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

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



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

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

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

Deaktivieren der Tasten sperre

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

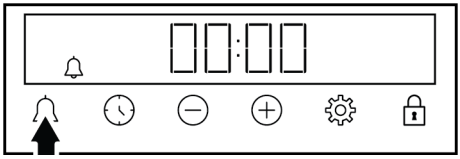
⇨ Symbol verschwindet von der Anzeige und die Tastensperre ist deaktiviert.

Einstellung des Alarms

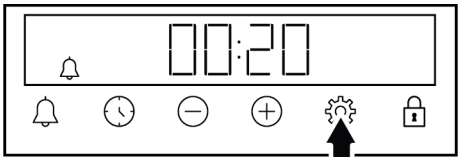
Sie können den Timer des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Backen verwenden. Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofen. Es wird zu Warnzwecken verwendet. Beispielsweise können Sie den Wecker verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im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

Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.

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



2. Stellen Sie die Weckzeit mit den Tasten ⊕/⊖ ein.



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

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

Ausschalten des Weckers

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

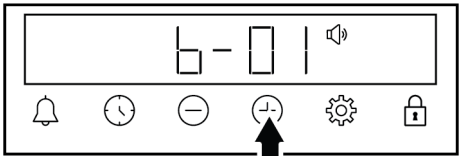
⇨ Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

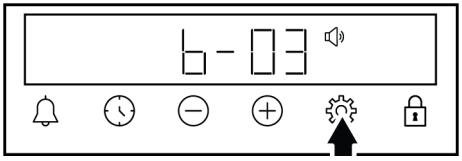
1. Berühren Sie die Taste 🔔 bis das Symbol 🔔 auf der Anzeige erscheint, um die Weckzeit zurückzusetzen. Berühren Sie die Taste ⊖, bis das Symbol **„00:00“** auf dem Bildschirm erscheint.
2. Sie können den Alarm auch abbrechen, indem Sie die Taste 🔔 längere Zeit berühren.

Einstellen der Lautstärke

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



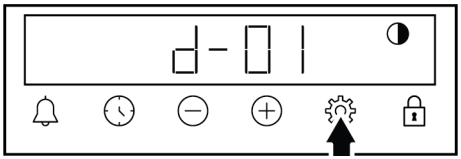
2. Stellen Sie die gewünschte Ebene mit den Tasten ⊕/⊖ ein. **(b-01-b-02-b-03)**



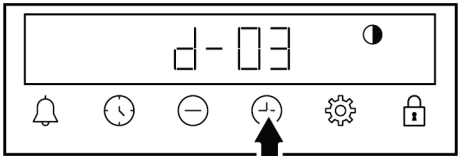
3. Berühren Sie die Taste ⚙ zur Bestätigung oder warten Sie, ohne eine Taste zu berühren. Die eingestellte Lautstärke wird nach einer Weile aktiv.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit

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



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

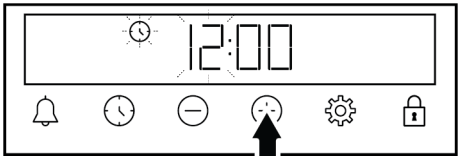


3. Berühren Sie die Taste ⚙ zur Bestätigung oder warten Sie, ohne eine Taste zu berühren. Die eingestellte Helligkeit wird nach einiger Zeit aktiv.

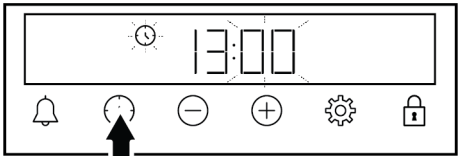
Ändern der Tageszeit

An Ihrem Ofen zum Ändern der zuvor eingestellten Tageszeit:

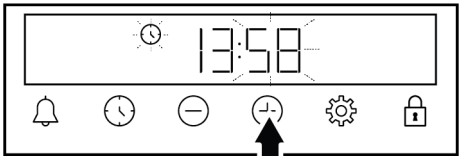
1. Berühren Sie die Taste ⚙, bis das Symbol 🕓 auf dem Bildschirm erscheint.
2. Stellen Sie die Tageszeit mit durch Drücken der Tasten ⊕/⊖ ein.



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



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



5. Bestätigen Sie durch Berühren der Taste ⏲ oder ⚙

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

6 Allgemeine Informationen zum Kochen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.
Es werden die gängigsten Lebensmittel und die dafür geeigneten Einstellungen aufgeführt. Zusätzlich geben wir auch an, welches Ofen-Zubehör sich am besten dafür eignet.

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.
- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.

6.2 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

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

triebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.

6.2.1 Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

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

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder reduzieren Sie die Temperatur etwas und backen den Kuchen weiter.
- Um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist, können Sie einen Holzspieß in den Kuchen stecken. Wenn der Holzspieß mit flüssigem Teig herauskommt, backen Sie den Kuchen weiter, bis kein flüssiger Teig mehr am Holzspieß kleben bleibt.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus. Zusätzlich können Sie den Kuchen beim Weiterbacken auch mit Alufolie abdecken.
- Wenn der Kuchen innen gut durchgebacken, aber außen klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Backzeit verlängern.

Tipps für Gebäck

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

Tabelle für Gebäck und Kuchen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Blechkuchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	180	30 … 45
Torte in der Form	Kuchenform auf Grillrost **	Heißluft	2	180	30 … 40
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 … 35
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Heißluft	Bei Modellen mit Seitengittern : 3 Bei Modellen ohne Seitengitter : 2	150	25 … 35
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	160	30 … 40
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Heißluft	2	160	30 … 40
Kekse	Gebäck-Blech *	Ober-/Unterhitze	3	170	25 … 40
Kekse	Gebäck-Blech *	Heißluft	3	170	20 … 30
Gebäck	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	2	200	30 … 45
Gebäck	Standard-Bleche *	Umluft	2	200	30 … 40
Gebäck	Standard-Bleche *	Heißluft	2	180	35 … 45
Brötchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	2	200	20 … 35
Brötchen	Standard-Bleche *	Heißluft	3	180	20 … 30
Brot	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	200	30 … 45
Brot	Standard-Bleche *	Heißluft	3	200	30 … 40
Lasagne	Rechteckiger Behälter aus Glas/ Metall auf Grillrost. **	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 … 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	180	50 … 70
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Heißluft	2	170	50 … 70
Pizza	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	2	250	5 … 15

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Vorschläge für das Backen mit zwei Backblechen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	Bei Modellen mit Seitengittern :150 Bei Modellen ohne Seitengitter :140	Bei Modellen mit Seitengittern : 25 … 40 Bei Modellen ohne Seitengitter : 30 … 45
Kekse	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	170	25 … 35
Gebäck	1-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	1 - 4	180	35 … 45
Brötchen	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	180	20 … 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

6.2.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen ganzer Hähnchen, Puten und großer Fleischstücke erhöht die Garleistung.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.
- Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie das Fleisch noch etwa 10 Minuten im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Der Fisch sollte auf der mittleren oder niedrigen Ebene in einer hitzebeständigen Platte gegart werden.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte aus der nachfolgenden Tabelle mit einem einzigen Blech.

Tabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Bleche *	Umluft	3	15 Min. 250/max, nach 180 … 190	60 … 80
Lammhaxe (1,5-2 kg)	Standard-Bleche *	Umluft	3	15 Min. 250/max, nach 170	110 … 120
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	Umluft	2	15 Min. 250/max, nach 190	60 … 80

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	Heißluft	2	200 … 220	60 … 80
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Bleche *	Umluft	1	25 Min. 250/max, nach 180 … 190	150 … 210
Fisch	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	Umluft	3	200	20 … 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

6.2.3 Grillen

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

Allgemeine Warnungen

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

Wichtiges zum Grillen

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

Grilltabelle

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

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Lammkotelett	Grillrost	4 - 5	250	20 … 25
Steak - (Fleischwürfel)	Grillrost	4 - 5	250	25 … 30
Kalbskotelett	Grillrost	4 - 5	250	25 … 30
Gemüsegratin	Grillrost	4 - 5	220	20 … 30
Toastbrot	Grillrost	4	250	1 … 4
Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen. Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.				

6.2.4 Testspeisen

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

Tabelle für Testen

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech

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

Vorschläge für das Backen mit zwei Backblechen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	Bei Modellen mit Seitengittern :150 Bei Modellen ohne Seitengitter :140	Bei Modellen mit Seitengittern : 25 … 40 Bei Modellen ohne Seitengitter : 30 … 45
Mürbegebäck (süßer Keks)	2-Standard-Bleche * 4-Gebäck-Blech *	Heißluft	2 - 4	140	15 … 25

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost	4	250	20 … 30
Toastbrot	Grillrost	4	250	1 … 4
Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen. Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.				

7 Wartung und Reinigung

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsgeräte.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem wei-

chen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Wischen Sie nach der Reinigung unbedingt alle Flüssigkeitsreste vollständig ab und reinigen Sie während des Kochens herumspritzende Speisereste sofort.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

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

Oberflächen
- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.
- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Wenn Ihr Gerät über eine Dampfreinigungsfunktion verfügt, können Sie leichte, nicht dauerhafte Verschmutzungen mit Dampf reinigen. (Siehe „Dampfreinigungsfunktion“)
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihres Herstellers empfohlenen Backofen- und Grillreiniger verwenden. Verwenden Sie keinen externen Backofenreiniger. Bei starker Verschmutzung die Oberfläche leicht anfeuchten und vorsichtig mit einer weichen Bürste oder einem Scheuerdraht reinigen. Vermeiden Sie übermäßigen Druck.

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

Glasflächen
- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.

- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

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

7.2 Reinigung des Zubehörs

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

7.3 Bedienfeld reinigen

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

7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

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

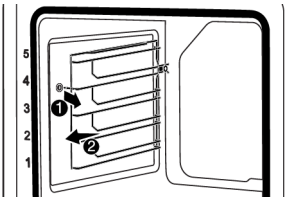
Reinigung der Seitenwände des Ofens

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

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

Zum Entfernen der Seitengitter:

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



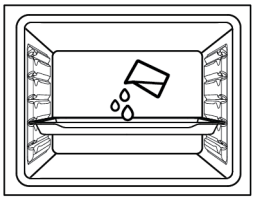
3. Um die Seitengitter wieder anzubringen, müssen die Schritte, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, in umgekehrter Reihenfolge wiederholt werden.

7.5 Einfache Dampfreinigung

Auf diese Weise lässt sich der (nicht lange verbleibende) Schmutz, der durch den Dampf im Inneren des Backofens und durch die an den Innenflächen des Backofens kondensierten Wassertröpfchen aufgeweicht wird, leicht reinigen.

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Füllen Sie 500 ml Wasser in das Blech und stellen sie es auf die zweite Schiene des Backofens.

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



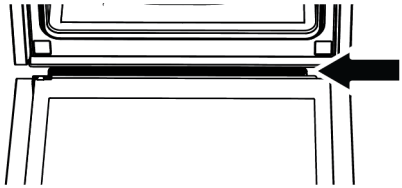
3. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart leichte Dampfreinigung und betreiben Sie ihn 15 Minuten lang bei 100°C.

Öffnen Sie sofort die Tür und wischen Sie das Innere des Ofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. Beim Öffnen der Tür wird Dampf freigesetzt. Dies kann zu Verbrennungen führen. Öffnen Sie die Tür nur sehr vorsichtig.

Bei hartnäckiger Verschmutzung reinigen Sie das Produkt mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen es mit einem trockenen Tuch ab.

Bei der einfachen Dampfreinigung wird erwartet, dass das zugegebene Wasser verdampft und auf der Innenseite des Backofens und der Backofentür kondensiert, um den leichten Schmutz in Ihrem Backofen aufzuweichen. Das an der Backofentür gebildete Kondenswasser kann beim Öffnen der Backofentür heruntertropfen. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald Sie die Ofentür öffnen.

Nach der Kondenswasserbildung im Inneren des Backofens kann es zu einer Pfütze oder Feuchtigkeit in der Beckenrinne unter dem Backofen kommen. Wischen Sie diese Beckenrinne nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.



7.6 Reinigung der Ofentür

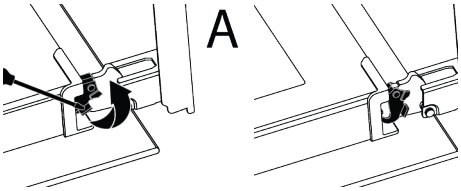
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Tür und der Scheiben wird in den Abschnitten **"Entfernen der Ofentür"** und **"Entfernen der Innenscheiben der Tür"** erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem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

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

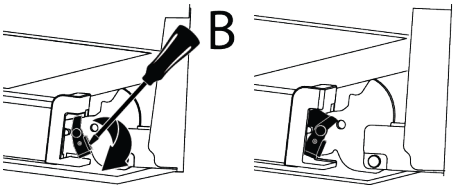
Entfernen der Ofentür

1. Öffnen Sie die Ofentür.

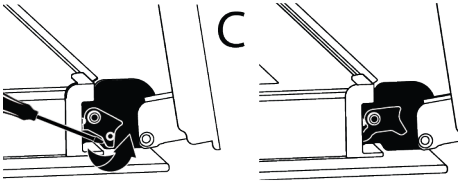
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
3. Die Scharniertypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen Scharniertypen zu öffnen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



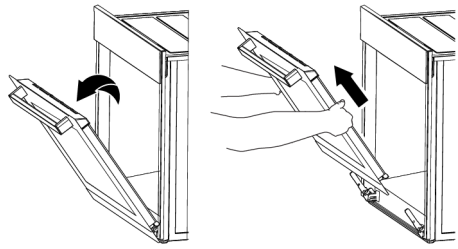
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.



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



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



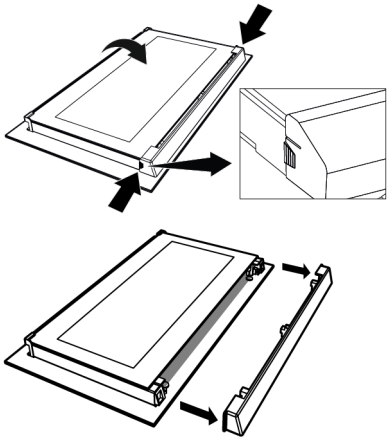
8. Ziehen Sie die entriegelte Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier zu lösen und zu entfernen.

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

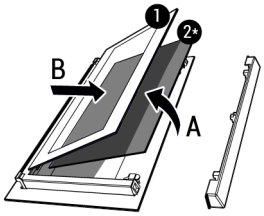
7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

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

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



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



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

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

7.8 Reinigen der Backofenlampe

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

Ofenbeleuchtung austauschen

Allgemeine Warnungen

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

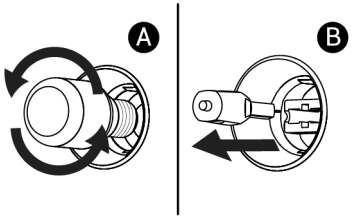
Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

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



3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein.

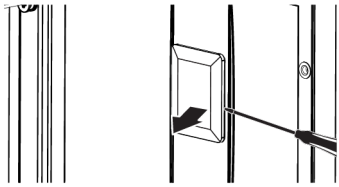
Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



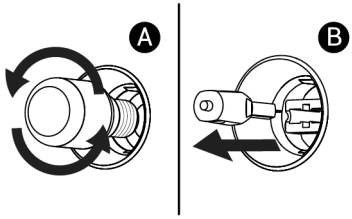
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

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



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



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

8 Fehlerbehebung

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

Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

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

Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

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

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

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

Das Produkt funktioniert nicht.

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

über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

Ofenlicht ist nicht an.

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

Der Backofen heizt nicht auf.

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

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

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

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

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

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)**	**Entfrostungsart (automatische Entfrostung = A, manuelle Entfrostung = M)**
Speisekammerfach	NEIN	-	-	-	-
Weinlagerfach	NEIN	-	-	-	-
Kellerfach	NEIN	-	-	-	-
Lagerfach für frische Lebensmitte	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

(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

Sensitivity: Public

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		
Heiztechnologie	Strahlungskochzone	x
	Induktionskochzone	
	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	-
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 links	-
	Zone vorne	-
	Zone hinten	-
	Zone vorne links	-
	Zone hinten links	-
	Zone vorne rechts	-
	Zone hinten rechts	27x17
	Rechte Zone	-
	Mittlere Zone	-
Energieverbrauch pro Kochzone oder -fläche, berechnet pro kg, , Wh/kg	Zone links	-
	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	-
	Zone links	-
	Zone vorne	-
	Zone hinten	-
Energieverbrauch des Kochfeldes berechnet pro kg, (Wh/kg)		199,97

(*)Nur für EU-Länder