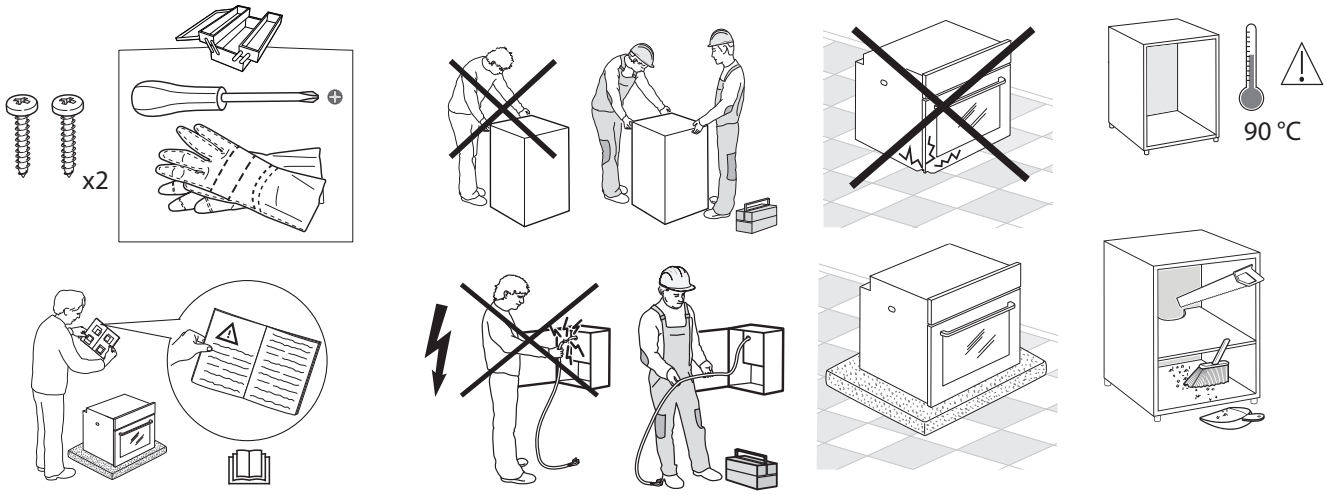
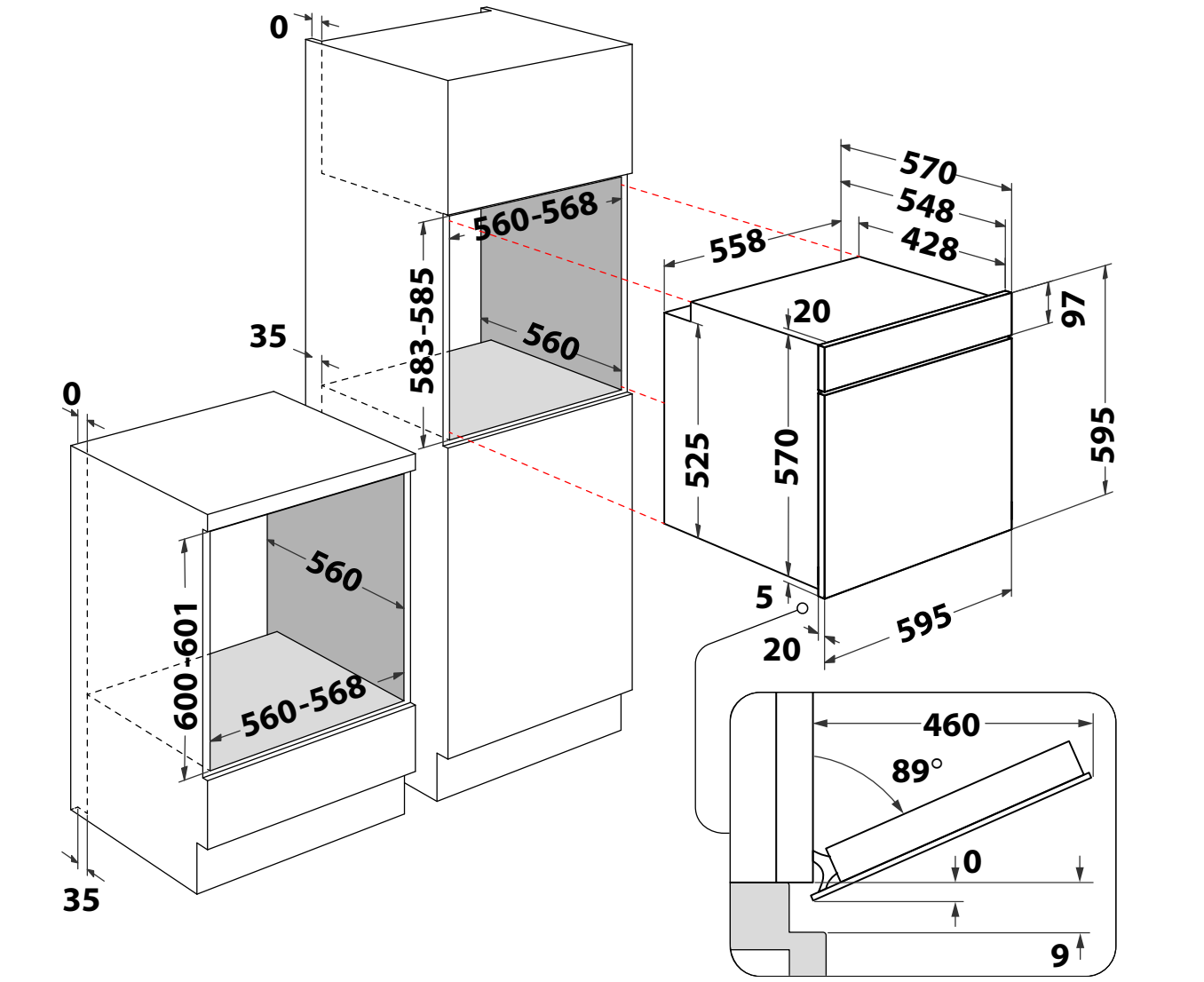
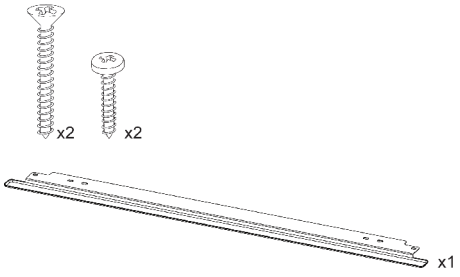
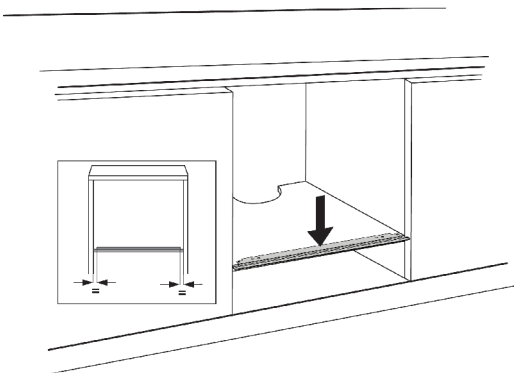
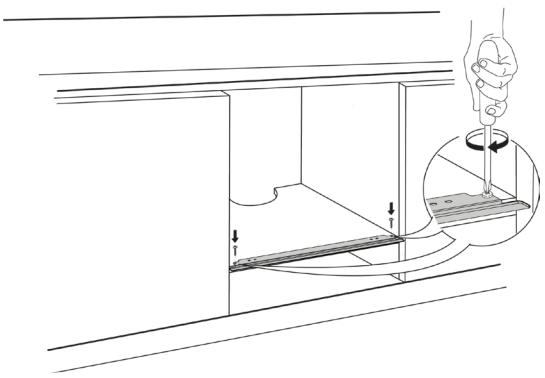
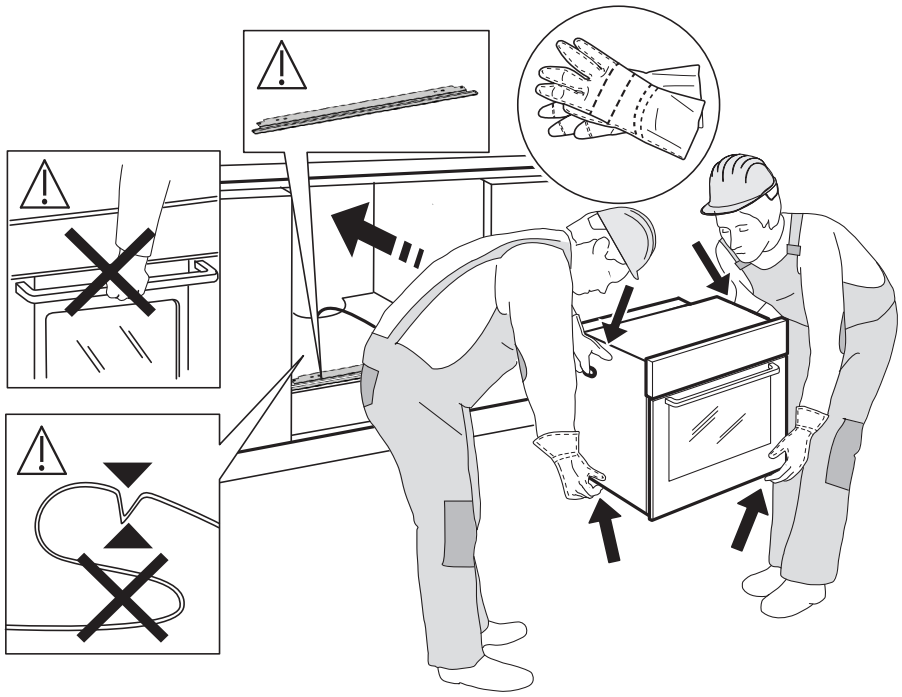

x2
90 °C

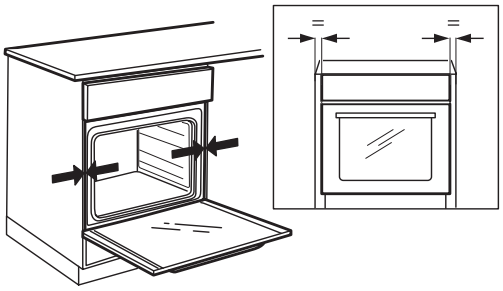

0
560-568
583-585
35
560
0
570
548
428
558
20
97
525
570
595
5
20
595
560
600-601
560-568
35
460
89°
0
9

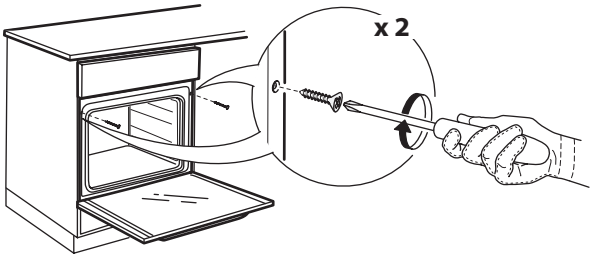

x2
x2
x1

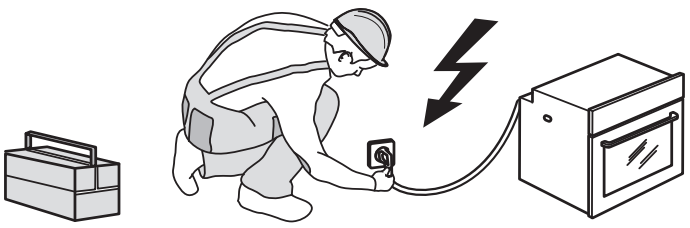


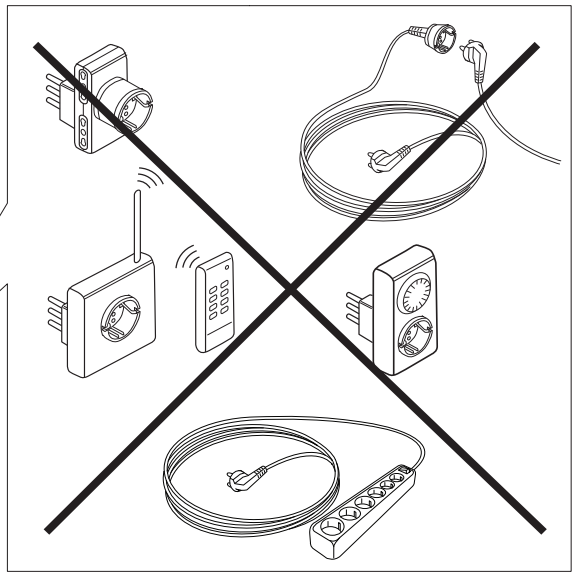







x 2





SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ Do not touch the oven during pyrolytic cycle (self cleaning) - risk of burns. Keep children and animals away during and after the pyrolytic cycle (until the room has been fully ventilated). Excess spillage, especially fats and oils, must be removed from the oven cavity before initiating the pyrolytic cycle. Do not leave any accessory or material within the oven cavity during the pyrolitic cycle.

⚠ If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the pyrolytic cycle - risk of burns.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

⚠ Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

⚠ If the appliance is installed under the worktop,

do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorised service center.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ WARNING: Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol ♻. The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.
The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.
Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO) - only in some models -: which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle. Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

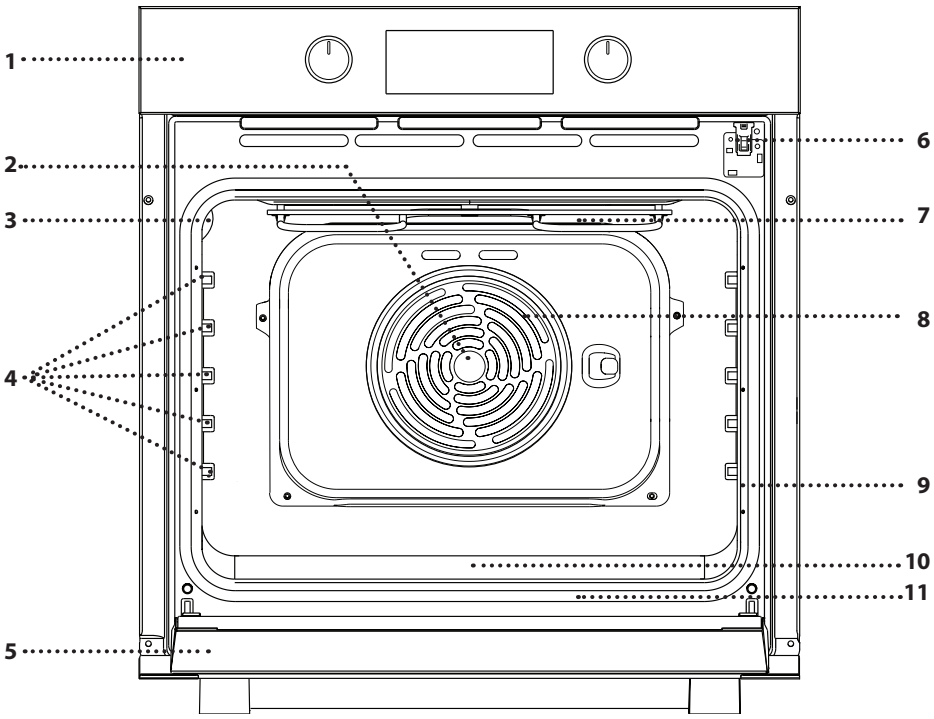
This product can contain light source(s) of Energy Efficiency Class A+ or A++.



THANK YOU FOR BUYING OUR PRODUCT

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel

2. Fan

3. Lamp

4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)

5. Door

6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)

7. Upper heating element/grill

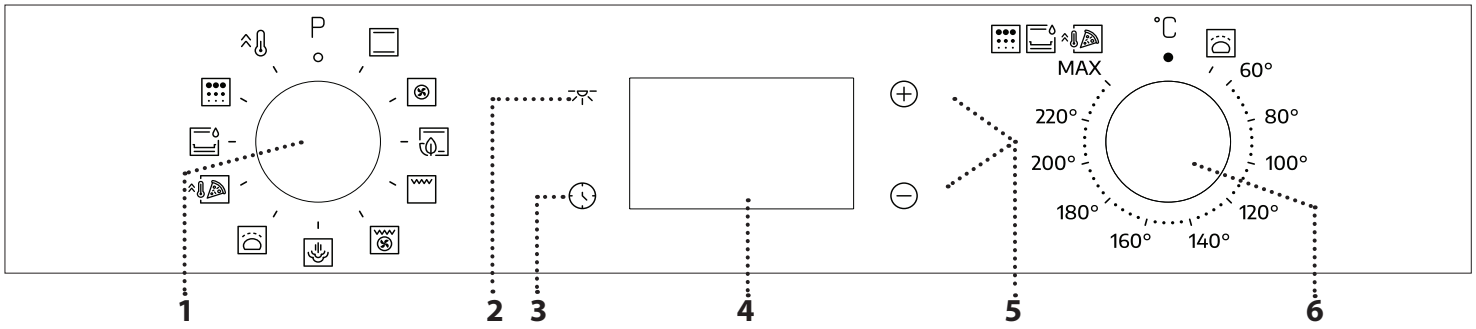
8. Circular heating element (not visible)

9. Identification plate (do not remove)

10. **STEAM** embossing for drinking water

11. Bottom heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. LIGHT

With the oven switched on, press to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer.

For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

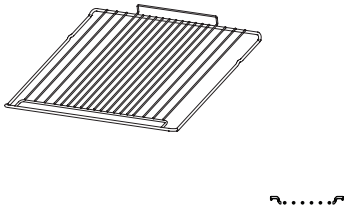
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

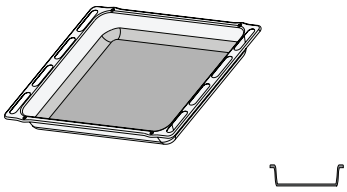
ACCESSORIES

WIRE SHELF



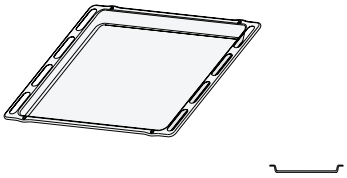
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



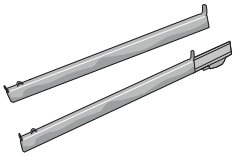
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

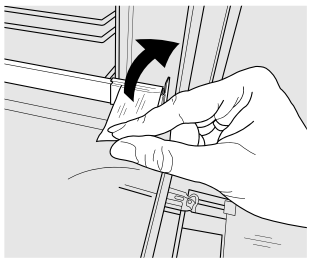
* Availble only on certain models
The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

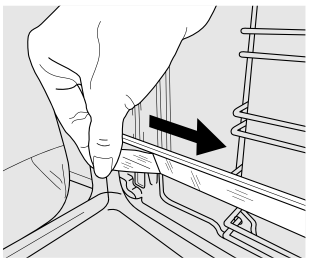
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.
Then slide it horizontally along the runners as far as possible.
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



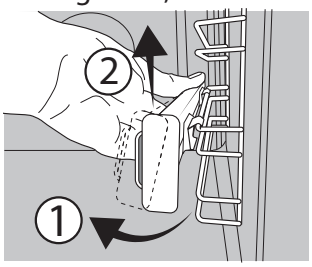
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

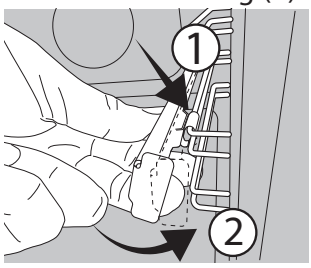
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press ⏲ until the ⏲ icon and the two digits for the hour ⊕ or ⊖ and clock ⏲ start flashing on the display.



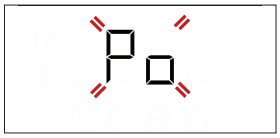
Use ⊕ or ⊖ to set the hour and press ⏲ to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use ⊕ or ⊖ to set the minutes and press ⏲ to confirm.

Please note: When the ⏲ icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. SET THE POWER CONSUMPTION

By default the oven is programmed to work at a power higher than 3kW (Hi). To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 2,9 kW (Lo), you will need to change the settings. To go to the change menu, turn the selection knob to ▭, then turn it back to 0 .

Press and hold ⊕ and ⊖ for five seconds immediately afterwards.



Use ⊕ or ⊖ to change the setting, then press and hold ⏲ for at least two seconds to confirm.

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

FUNCTIONS

TOP AND BOTTOM HEATING

For cooking any kind of dish on one shelf only.

FAN HEATING

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

ECO TOP AND BOTTOM HEATING *

The Eco static function allows to cook leavened cakes, pastry and roast. Food keeps its moisture thanks to the gentle heating, avoiding to dry out. During cooking, the light will be switched off, but it can be switched on again by pressing icon.

GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.

When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

FAN ASSISTED GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

STEAM

The Steam function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cavity. Please refer to the cooking table for cooking time and temperature of the main dishes. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity. Do not preheat the oven before placing the food.

DOUGH PROVING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the *thermostat knob* to the icon to activate this function.

PIZZA

This function allows you to cook great hommade pizza, like in a restaurant. The dedicated cooking cycle works at 300 °C, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.

STEAM CLEANING

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 100-120 ml of drinking water on the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the icon. It is best to use the function for 35minutes.

Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15minutes once the cycle ends. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.

PYROLYSIS

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature (over 400 °C).

To activate this function move thermostat knob to . The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle. Carefully read instruction in the dedicated pyrolysis section.

FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

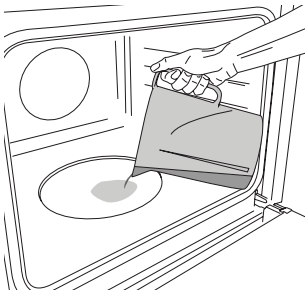
MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the ***selection knob*** or adjust the temperature by turning the ***thermostat knob***. The function will not start if the ***thermostat knob*** will be on 0 you can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

STEAM



To start the Steam function, pour 200 ml of drinking water in the oven bottom.

Select the function turning clockwise the selection knob on the relevant icon, and the thermostat knob according to the indications on the cooking table. The function will start and the display will show the current time of the day. No preheating is needed. To end the cooking, turn the selection knob on " 0 ".

During Steam cooking do not open the door and never top up the water.

Please note: Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION

Keep pressing until the icon and "00:00" start flashing on the display.



Use ⊕ or ⊖ to set the cooking time you require, then press to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing until the icon starts flashing on the display, then use ⊖ to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press until the END icon and the current time start flashing on the display.



Use ⊕ or ⊖ to set the time you want cooking to end and press to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order forcooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the ***selection knob*** to the 0 position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Fan Assisted Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function or to 0 to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing ⏲ until the ⏲ and "00:00" icon and "00:00" start flashing on the display.



Use ⊕ or ⊖ to set the time you require and press ⏲ to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing ⏲ until the ⏲ icon starts flashing, then use ⊖ to reset the time to "00:00".

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYROLYSIS

Do not touch the oven during the Pyrolysis cycle.
Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyrolysis cycle.

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyrolysis function.

Avoid activating the Pyrolysis cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyrolysis function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the ▦ icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".





Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyrolysis cycle.

. NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminum foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

. ENERGY EFFICIENCY NOTES

- Take advantage of residual heat: turn off the oven 5/10 minutes before the end of cooking to use the remaining heat.
- Keep the door closed: if possible, avoid opening the oven door during cooking, as this lets heat escape.
- Cook larger portions: use the oven mainly for bigger dishes (e.g., meat over 1 kg) or higher servings, to make the most of the energy used.
- Clean the door seal regularly: a clean seal prevents heat loss and ensures efficient cooking.
- Preheat only when needed: preheat the oven only if the recipe or cooking table recommends it.
- Choose dark baking trays: dark trays absorb heat better, improving cooking efficiency.
- Plan your cooking: prepare multiple dishes in sequence to use residual heat and avoid extra preheating.
- Select the energy-saving program: use the dedicated ECO program for lower energy consumption. Refer to cooking table for additional inputs.
- Remove unused accessories: take out trays or racks you don't need to improve heat circulation efficiency and to lower down the thermal capacity of the product.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	3
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	40 - 60	4 1
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	150	35 - 45	4 2
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3
		Yes	180 - 200	35 - 45	4 2
		Yes	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Yes	90	150 - 200	3
		Yes	90	140 - 200	4 2
		Yes	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 220	20 - 50	4 2
Tray Pizza / Foccacia		Yes	MAX	15 - 20	2
Pizza thin		Yes	MAX	8 - 10	2
Frozen pizza		Yes	MAX	10 - 20	3
		Yes	220 - MAX	10 - 25	4 2
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3
		Yes	180 - 200	45 - 60	4 2
		Yes	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 2
		Yes	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	3
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	220 - MAX	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2

FUNCTIONS	Top And Bottom Heating	Fan Heating	Pizza	Grill	Fan Assisted Grill	Eco top and bottom heating

ACCESSORIES	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	3
Toasted bread		5'	MAX	2 - 6	5
Fish fillets / slices		-	220 - MAX	15 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	MAX	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3

* Turn food halfway through cooking
** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

FUNCTIONS	Top And Bottom Heating	Fan Heating	Pizza	Grill	Fan Assisted Grill	Eco top and bottom heating

ACCESSORIES	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

STEAM

RECIPE	WATER (ml)	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / cutlets 0.5 - 2 cm	200	-	190 - 210	15 - 25	3
Whole fish 300 - 600 g	200	-	190 - 210	15 - 30	3
Whole fish 600 g - 1.2 kg	200	-	180 - 200	25 - 45	3
Roast Beef rare 1 kg	200	-	190 - 210	40 - 55	3
Lamb shank 500 g - 1.5 kg	200	-	170 - 190	60 - 75	2
Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1.5 kg	200	-	200 - 220	55 - 75	2
Chicken / guinea fowl / duck Pieces 500 g - 1.5 kg	200	-	200 - 220	40 - 60	3
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg	200	-	160 - 180	100 - 140	2
Lamb / Beef / Pork 1 kg	200	-	170 - 190	60 - 100	3
Small bread 80 - 100 g	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Sandwich loaf in tin 300 - 500 g	200	-	170 - 190	45 - 60	3
Bread loaf 500 g - 2 kg	200	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	200	-	200 - 220	30 - 45	3

ACCESSORIES	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.
Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

It is possible to use a standard oven cleaner to help soften and remove residues, making manual cleaning of the cavity and accessories easier.

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

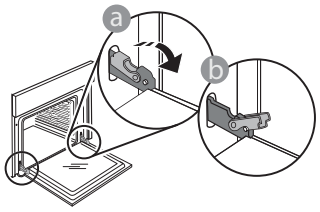
INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolitic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

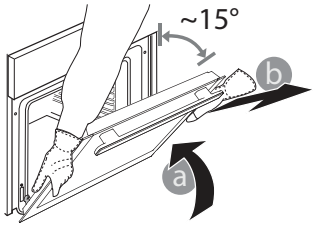
ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

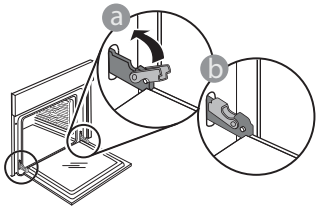


1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.



4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

REPLACING THE LAMP

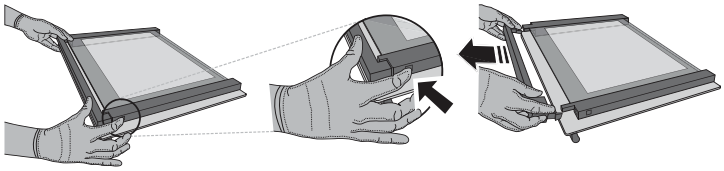
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

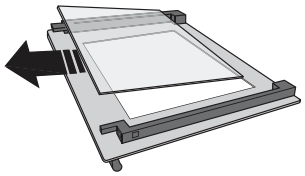
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING THE DOOR GLASSES

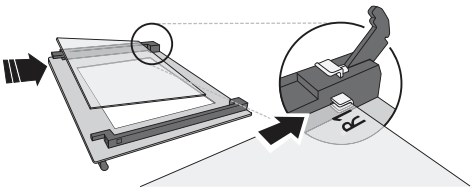
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



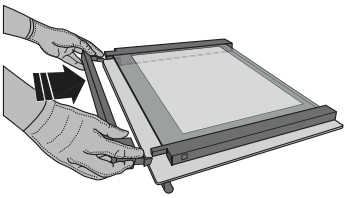
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



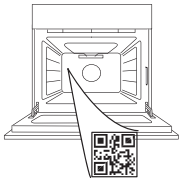
4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.

When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



SICHERHEITSHINWEISE

DIESE MUSS GELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ Den Backofen während des Pyrolysezyklus (Selbstreinigung) nicht berühren – Verbrennungsgefahr. Halten Sie Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus vom Ofen fern (bis der Raum vollständig gelüftet ist). Verschüttete Speisen, insbesondere Fett und Öl, müssen vor Beginn des Reinigungszyklus vollständig aus dem Backofeninnenraum entfernt werden. Während dem Pyrolysezyklus kein Zubehör oder Material in dem Backofen lassen.

⚠ Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während des Pyrolysezyklus alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind – Verbrennungsgefahr.

⚠ Babys und Kleinkinder (0–3 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden. Jüngere Kinder (3–8 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren der Heizelemente ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt. Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden – Brandgefahr.

⚠ Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind – Brandgefahr. Beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen oder bei Zugabe von alkoholischen Getränken besonders wachsam sein – Brandgefahr. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen. Nach Ende des Garens die Tür vorsichtig öffnen, damit heißer Dampf langsam entweichen kann, bevor in den Backofen gelangt wird – Verbrennungsgefahr. Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken – Brandgefahr.

⚠ Vorsichtig vorgehen, wenn die Ofentür geöffnet oder heruntergeklappt ist, um zu vermeiden, dass sie daran stoßen.

⚠ Das Gargut darf nicht länger als eine Stunde vor oder nach der Zubereitung im oder auf dem Produkt bleiben.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ VORSICHT: Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

⚠ Keine explosiven oder entzündbaren Stoffe (z.B. Benzin oder Sprühdosen) in dem oder in der Nähe des Gerätes lagern – Brandgefahr.

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich – Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden – Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fernhalten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundendienst. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden – Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung

trennen – Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen – Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ Den Einbauschrank vor dem Einschieben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

⚠ Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

⚠ Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein – Verbrennungsgefahr.

⚠ Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren – Brandgefahr.

⚠ Wenn das Gerät unter der Arbeitsfläche installiert ist, den Mindestabstand zwischen der Arbeitsfläche und der oberen Kante des Ofens nicht abdecken – Brandgefahr.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden – Stromschlaggefahr.

⚠ Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ WARNUNG: Vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Um die Gefahr von Personenschäden zu vermeiden, Schutzhandschuhe (Gefahr von Schnittverletzungen) und Sicherheitsschuhe (Quetschgefahr) tragen; unbedingt zu zweit transportieren (Last reduzieren); keine Dampfreinigungsgeräte verwenden (Stromschlaggefahr). Nicht professionelle und nicht vom Hersteller autorisierte Reparaturen können ein Risiko für Gesundheit und Sicherheit mit sich bringen, wofür der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann. Jegliche Mängel oder Schäden infolge nicht professioneller Reparatur- oder Wartungsarbeiten sind nicht durch die Garantie abgedeckt, deren Bedingungen in den Unterlagen angeführt sind, welche mit dem Gerät mitgeliefert werden.

⚠ Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

⚠ Vor dem Reinigen oder dem Ausführen von Wartungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. - Verbrennungsgefahr.

⚠ WARNUNG: Das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausschalten – Stromschlaggefahr.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol ♻. Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese auch bei abgeschaltetem Backofen weiter. Standardzyklus (PYRO): dieser Zyklus eignet sich zum Reinigen eines sehr schmutzigen Backofens. Energiesparzyklus (EXPRESS-PYROLYSE/ÖKO) – nur bei bestimmten Modellen vorhanden -: dieser verbraucht ca. 25 % weniger Energie als der Standardzyklus. Verwenden Sie diesen Zyklus regelmäßig (nach dem 2–3-maligen Garen von Fleisch).

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht: Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014; Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014 zur Energieverbrauchskennzeichnung; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

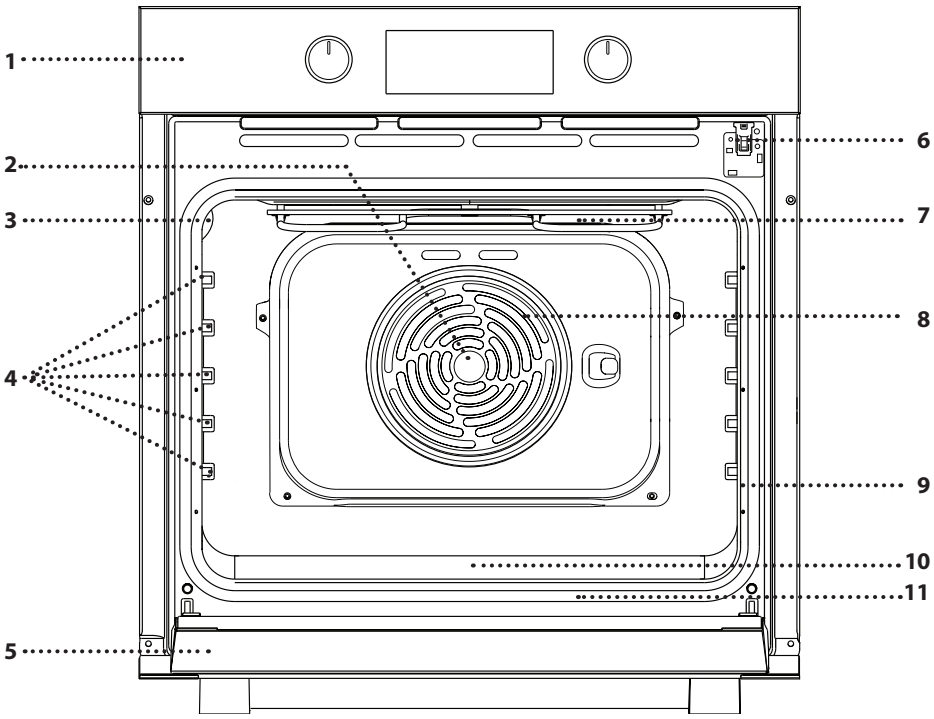
Dieses Produkt kann eine/mehrere Lichtquelle(n) der Energieeffizienzklasse A+ oder A++ enthalten.



DANKE, DASS SIE SICH FÜR UNSER PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN.

Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld

2. Gebläse

3. Lampe

4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)

5. Tür

6. Türverriegelung (verriegelt die Tür während die automatische Reinigung läuft und danach)

7. Oberes Heizelement/Grill

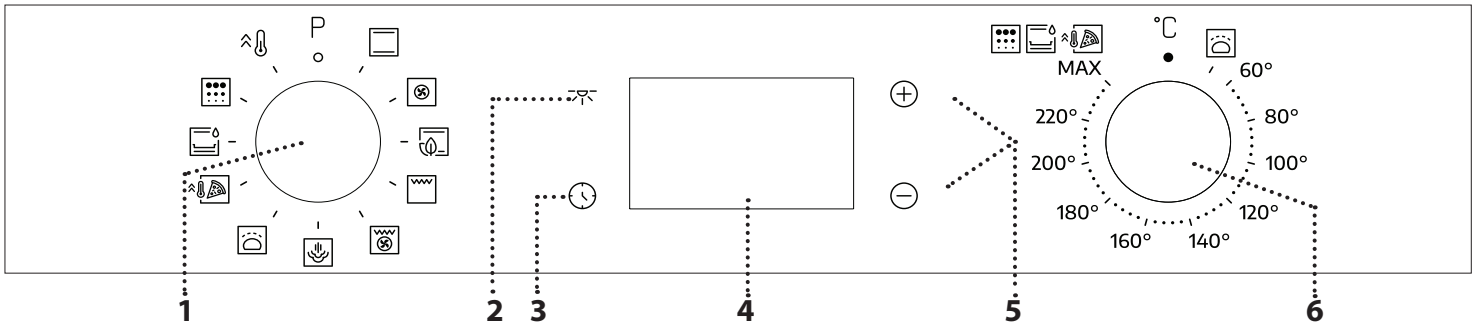
8. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)

9. Typenschild (nicht entfernen)

10. **STEAM** Aussparung für Trinkwasser

11. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl. Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

2. LICHT

Bei eingeschaltetem Ofen drücken, um die Lampe im Garraum ein- oder auszuschalten.

3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer.

Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

4. DISPLAY

5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

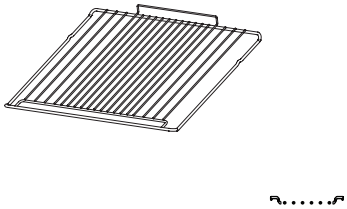
6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen.

Bitte beachten: Die Art der Regler kann je nach Modell unterschiedlich sein. Wenn die Regler Druckknöpfe sind, den Knopf in der Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

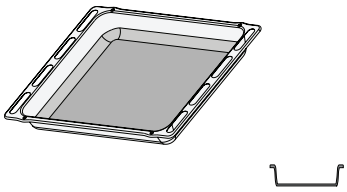
ZUBEHÖR

ROST



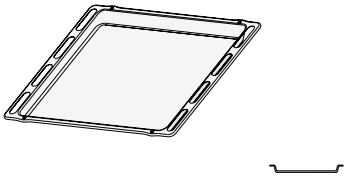
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE *



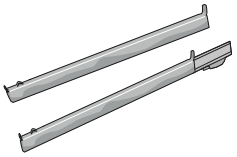
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich
Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.
Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

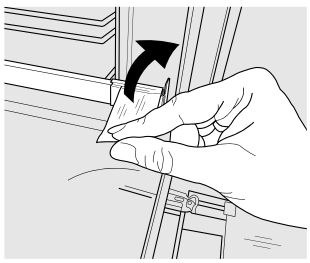
Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.

Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

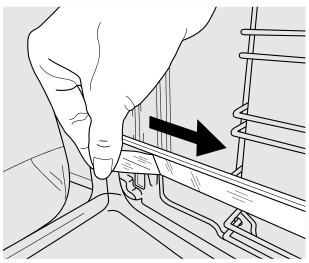
Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.

SCHIEBEROSTE UND SEITENGITTER

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.



[a]



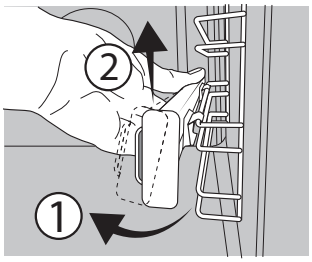
[b]

ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

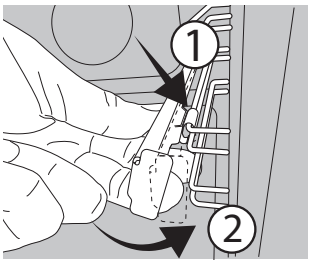
Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

Haken Sie die oberen Haken an den Seitengittern (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Seitengitter, bis die untern Haken einrasten (2).



[c]



[d]

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

1. Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.
2. Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: drücken, bis das Symbol erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden oder und die Uhr auf dem Display zu blinken beginnen.



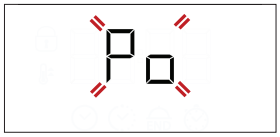
Mit oder die Stunde einstellen und zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit oder die Minuten einstellen und zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Wenn das Symbol blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Standardmäßig ist der Ofen für den Betrieb mit einer Leistung von mehr als 3 kW (Hi) programmiert. Um den Ofen bei einer Leistung zu betreiben, die mit einer Haushaltsstromversorgung von weniger als 2,9 kW (Lo) kompatibel ist, müssen die Einstellungen geändert werden. Um zum Änderungsmenü zu gehen, den Auswahlknopf auf drehen, dann zurück auf 0 drehen.

Halten Sie unmittelbar danach und fünf Sekunden lang gedrückt.



oder verwenden, um die Einstellung zu ändern. Anschließend für die Bestätigung mindestens zwei Sekunden gedrückt halten.

3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

FUNKTIONEN

OBER-/UNTERHITZE

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

HEIßLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

ECO-OBER-/UNTERHITZE *

Die statische Eco-Funktion ermöglicht das Garen von Hefekuchen, Gebäck und Braten. Durch die sanfte Erwärmung per Schmelzstufe behält das Gargut seine Feuchtigkeit und trocknet nicht aus. Während des Garvorgangs schaltet sich das Licht aus, kann aber durch Drücken des Symbols wieder eingeschaltet werden.

ROST

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.

VENTILATORGESTÜTZTER GRILL

Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.

DAMPFGAREN

Mit der Dampf-Funktion können durch den im Garraum vorhandenen Dampf hervorragende Leistungen erzielt werden. Die Garzeit und Temperatur der Hauptgerichte entnehmen Sie bitte der Gartabelle. Aktivieren Sie die Funktion stets, wenn der Backofen kalt ist, und nachdem Sie 200 ml Trinkwasser in den Boden des Innenraums gegeben haben. Vor dem Hineinstellen von Speisen den Ofen nicht vorheizen.

GEHENLASSEN VON TEIG

Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Den *Thermostatregler* auf das Symbol drehen, um diese Funktion zu aktivieren.

PIZZA

Mit dieser Funktion können Sie eine großartige hausgemachte Pizza wie in einem Restaurant zubereiten. Der spezielle Garzyklus arbeitet mit 300 °C und sorgt dafür, dass die Pizza innen weich, am Rand knusprig und perfekt gleichmäßig gebräunt ist.

DAMPFREINIGUNG

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. 100–120 ml Trinkwasser auf den Ofenboden gießen und dann den Auswahlregler und Thermostatregler auf das Symbol drehen. Wir empfehlen, die Funktion 35 Minuten lang auszuführen. Die Funktion bei kaltem Ofen aktivieren und nach dem

Zyklus 15 Minuten lang abkühlen lassen. Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.

PYROLYSE

Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 400 °C) verbrannt. Zum Aktivieren dieser Funktion den Thermostatregler auf drehen. Die Position des Symbols entspricht nicht der tatsächlich erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus. Bitte die Anweisungen für die Pyrolyse im zugehörigen Abschnitt aufmerksam durchlesen.

SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

* Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzerklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 verwendet

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.



2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

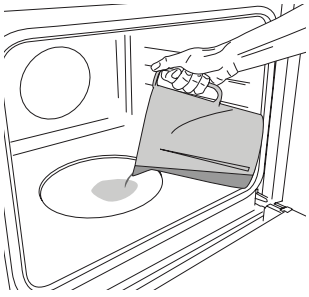
MANUELL

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.



Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den ***Auswahlknopf*** drehen oder die Temperatur durch Drehen des ***Thermostatreglers*** anpassen. Die Funktion wird nicht gestartet, wenn der ***Thermostatregler*** auf 0 steht, können Sie die Garzeit, das Garende (nur wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben) und einen Timer einstellen.

DAMPF



Zum Starten der Dampf-Funktion 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen.

Wählen Sie die Funktion, indem Sie den Auswahlknopf auf dem entsprechenden Symbol im Uhrzeigersinn drehen, und den Thermostatregler entsprechend den Angaben auf der Gartabelle. Die Funktion startet und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit. Es ist kein Vorheizen erforderlich. Zum Beenden des Garvorgangs, den Auswahlknopf anschalten „ 0 ".

Beim Dampfgaren die Tür nicht öffnen und niemals Wasser auffüllen.

Bitte beachten: Das Öffnen der Tür und das Nachfüllen von Wasser während dem Garen kann sich negativ auf das Garergebnis auswirken.

3. PREHEATING (VORHEIZEN)

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde.

Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

4. PROGRAMMIERTES GAREN

Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

DAUER

solange drücken, bis das Symbol und „00:00" auf der Anzeige blinkt.



⊕ oder ⊖ zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bitte beachten: Um die eingestellte Garzeit zu ändern, gedrückt halten, bis das Symbol auf der Anzeige blinkt, dann mit ⊖ die Garzeit auf „00:00" zurückstellen. Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden: drücken, bis das Symbol END und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



oder ⊕ verwenden ⊖ zum Einstellen der Abschaltzeit und zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Um die Einstellung abzubrechen, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und ventilatorgestützte Grill-Funktionen nicht verfügbar.

ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.



Den *Auswahlknopf* drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechselnd „END“ und die verbleibende Zeit an.

5. TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

⏲ solange drücken, bis das ⏲ und das Symbol „00:00" und „00:00” auf der Anzeige blinken.



⊕ oder ⊖ zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und ⏲ zur Bestätigung drücken. Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Hinweise: Um den Timer abzubrechen, ⏲ gedrückt halten, bis das Symbol ⏲ zu blinken beginnt, dann mit ⊖ die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

6. AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION – PYROLYSE

Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile – einschließlich der Seitengitter – aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Für optimale Reinigungsergebnisse hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen.

Starten Sie die Pyrolysefunktion nicht, wenn Kalkablagerungen vorhanden sind.

Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Zum Aktivieren der automatischen Reinigungsfunktion drehen Sie den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol ▦ . Die Funktion wird automatisch aktiviert, die Tür verriegelt und das Licht im Garraum ausgeschaltet: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „Pyro“.





Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

. HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Legen Sie keine schweren Gewichte auf die Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.

. HINWEISE ZUR ENERGIEEFFIZIENZ

- Nutzen Sie die Restwärme: Schalten Sie den Ofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen.
- Lassen Sie die Tür geschlossen: Vermeiden Sie es nach Möglichkeit, die Backofentür während des Garvorgangs zu öffnen, da dadurch Wärme entweicht.
- Garen Sie größere Portionen: Verwenden Sie den Backofen hauptsächlich für größere Gerichte (z. B. Fleisch über 1 kg) oder größere Portionen, um den Energieverbrauch optimal zu nutzen.
- Reinigen Sie die Türdichtung regelmäßig: Eine saubere Versiegelung verhindert Wärmeverluste und sorgt für effizientes Garen.
- Heizen Sie nur bei Bedarf vor: Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Gartabelle empfohlen wird.
- Wählen Sie dunkle Backbleche: Dunkle Backbleche absorbieren die Wärme besser, was die Effizienz beim Garen erhöht.
- Planen Sie Ihren Garvorgang: Bereiten Sie mehrere Gerichte nacheinander zu, um die Restwärme zu nutzen und zusätzliches Vorheizen zu vermeiden.
- Wählen Sie das Energiesparprogramm: Nutzen Sie das spezielle ECO-Programm für einen geringeren Energieverbrauch. Weitere Beiträge finden Sie in der Gartabelle.
- Entfernen Sie unbenutztes Zubehör: Nehmen Sie nicht benötigte Bleche oder Gestelle heraus, um die Effizienz der Wärmezirkulation zu verbessern und die Wärmekapazität des Produkts zu verringern.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	170	30 – 50	3
		Ja	160	30–50	2
		Ja	160	40 – 60	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160–200	35 – 90	2
		Ja	160–200	40 - 90	4 2
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160	25 – 35	3
		Ja	160	25 – 35	3
		Ja	150	35 – 45	4 2
Beignets		Ja	180 - 210	30 – 40	3
		Ja	180 – 200	35 – 45	4 2
		Ja	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Baiser/Meringues		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Fladenbrot		Ja	190 - 220	20 – 50	4 2
Blech Pizza / Foccacia		Ja	MAX	15–20	2
Pizza dünn		Ja	MAX	8 - 10	2
Tiefkühlpizza		Ja	MAX	10 – 20	3
		Ja	220 - MAX	10–25	4 2
Pikante Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180–200	40 - 55	3
		Ja	180–200	45–60	4 2
		Ja	180–200	45–60	5 3 1
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		Ja	190–200	20 – 30	3
		Ja	180–190	20 – 40	4 2
		Ja	180–190	20 – 40	5 3 1
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190–200	45 – 65	2
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190–200	80 – 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180 – 190	110 – 150	3
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	220 - MAX	50 – 100	2
Truthahn / Gans 3 kg		–	190–200	100 - 160	2

FUNKTIONEN	Ober-/Unterhitze	Heißluft	Pizza	Grill	Ventilatorgestützter Grill	Eco-Ober-/Unterhitze

ZUBEHÖR-TEILE	Rost	Backform oder Kuchenform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	170 – 190	30 – 45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 – 200	50 – 70	3
Getoastetes Brot		5'	MAX	2 – 6	5
Fischfilets/Scheiben		–	220 - MAX	15 - 30 *	4 3
Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		–	MAX	15 - 30 *	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		Ja	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 – 210	35 - 50 **	3
Lammkeule, Haxe		Ja	200 – 210	60 - 90 **	3
Bratkartoffeln		Ja	200 – 210	35 – 55	2
Gemüsegratin		–	200 – 210	25 - 55	3
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190–200	45 - 100 ***	4 1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/ Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	180–190	40 – 120 ***	5 3 1
Braten/gefüllte Bratenstücke		–	170 – 180	100 - 150	3

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

*** Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

FUNKTIONEN						
	Ober-/Unterhitze	Heißluft	Pizza	Grill	Ventilatorgestützter Grill	Eco-Ober-/Unterhitze

ZUBEHÖR-TEILE					
	Rost	Backform oder Kuchenform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

STEAM

REZEPT	WASSER (ml)	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Fischfilets / Schnitzel 0.5 - 2 cm	200	–	190 - 210	15–25	3
Ganzer Fisch (300 g - 600 kg)	200	–	190 - 210	15 - 30	3
Ganzer Fisch (600 g - 1,2 kg)	200	–	180 – 200	25–45	3
Roastbeef englisch 1 kg	200	–	190 - 210	40 - 55	3
Lammkeule (500 g - 1,5 kg)	200	–	170 – 190	60 - 75	2
Hühnchen / Geflügel / Ente Ganz 1 – 1,5 kg	200	–	200 – 220	55 - 75	2
Hühnchen / Geflügel / Ente in Stücken 500 g - 1.5 kg	200	–	200 – 220	40 – 60	3
Hähnchen / Kaninchen / Ente Ganz 3 kg	200	–	160 – 180	100 - 140	2
Lamm / Rind / Schwein 1 kg	200	–	170 – 190	60 – 100	3
Kleines Brot 80- 100 g	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Kastenbrot 300 - 500 g	200	–	170 – 190	45–60	3
Brotlaib (500 g - 2 kg)	200	–	160 – 170	50 – 100	2
Baguettes 200 - 300 g	200	–	200 – 220	30 – 45	3

ZUBEHÖRTEILE	Rost	Backform oder Kuchenform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist. Keine Dampfreiniger verwenden. Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können. Schutzhandschuhe tragen. Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein. Es ist möglich, einen handelsüblichen Backofenreiniger zu verwenden, um Rückstände aufzuweichen und zu entfernen, was die manuelle Reinigung des Garraums und des Zubehörs erleichtert.

AUßENFLÄCHEN

Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach. Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

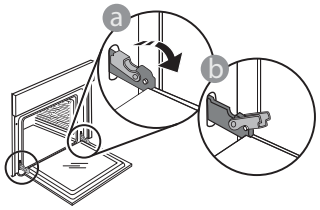
INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondenswasser, das sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion. Starten Sie die Pyrolysefunktion nicht, wenn Kalkablagerungen vorhanden sind. Entfernen Sie vor dem Starten der Funktion alle Kalkreste, wie oben beschrieben.
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glases.
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

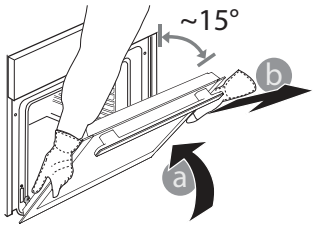
ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

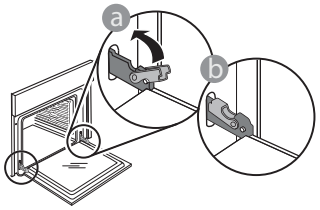


1. Zur Entfernung der Tür diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Hände festhalten–diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.



4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden. Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, ob sich die Haken in der korrekten Position befinden.

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

AUSWECHSELN DER LAMPE

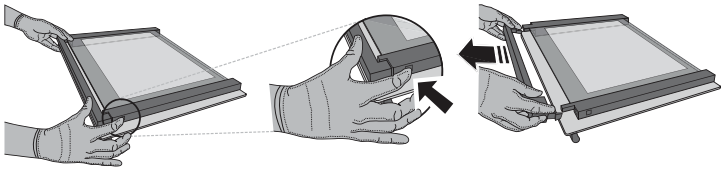
1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 25W/230, G9 und T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

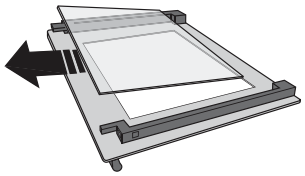
Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. - Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

REINIGEN DER GLASSCHEIBEN DER TÜR

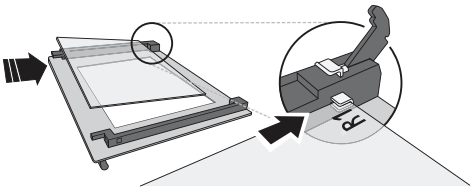
1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



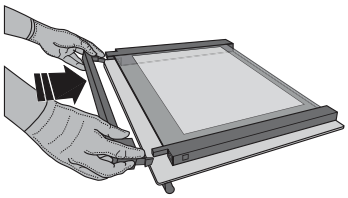
2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.



3. Die mittlere Scheibe (mit „1R“ gekennzeichnet) anbringen, bevor die Innenscheibe wieder eingesetzt wird: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „R“ in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



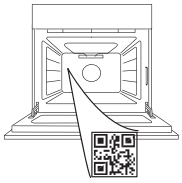
4. Die obere Kante wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.



LÖSEN VON PROBLEMEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Auf der Anzeige erscheint die Meldung „Heiß“ und die ausgewählte Funktion startet nicht.	Temperatur zu hoch.	Den Ofen abkühlen lassen bevor Sie die Funktion aktivieren. Eine andere Funktion auswählen.

Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



beko

400020041933