

**BUILT-IN OVEN  
EINBAUHERDE**

**BZO 9790**

**User Manual  
Gebrauchsanleitung**

**Blomberg**

## Please read this user manual first!

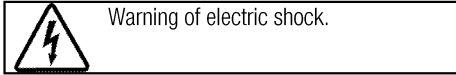
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Blomberg product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety .....	4
Electrical safety .....	4
Product safety .....	5
Intended use .....	6
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	7
Package information .....	7

### **2 General information 8**

Overview .....	8
Package contents .....	9
Technical specifications .....	10

### **3 Installation 11**

Before installation .....	11
Installation and connection .....	12
Future Transportation.....	13

### **4 Preparation 14**

Tips for saving energy .....	14
Initial use .....	14
Time setting .....	14
First cleaning of the appliance .....	15
Initial heating.....	15

### **5 How to operate the oven 16**

General information on baking, roasting and grilling	16
How to operate the electric oven .....	16
Operating modes.....	17
How to operate the oven control unit .....	20
Using the keylock.....	21
Using the clock as an alarm.....	21
Cooking times table.....	22
How to operate the grill.....	24
Cooking times table for grilling.....	24

### **6 Maintenance and care 25**

General information.....	25
Cleaning the control panel .....	25
Cleaning the oven .....	25
Removing the oven door .....	26
Removing the door inner glass.....	26
Replacing the oven lamp.....	28

### **7 Troubleshooting 29**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.  
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by grabbing the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.

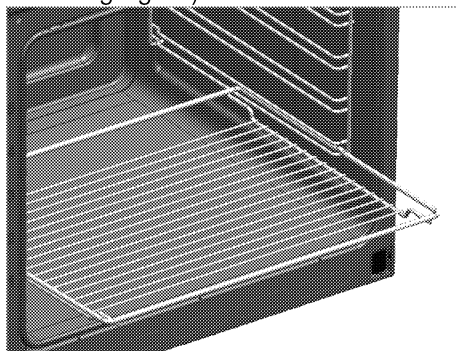
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

## Product safety

- 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 shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- 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.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- 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.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat

accumulation might damage the bottom of the oven.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly. It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.

- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth. Remove all accessories inside of oven.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.
- During pyrolytic cleaning, surfaces may become hotter than with standard use. Keep children away.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

### Disposing of the old product

#### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



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

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

#### Compliance with RoHS Directive:

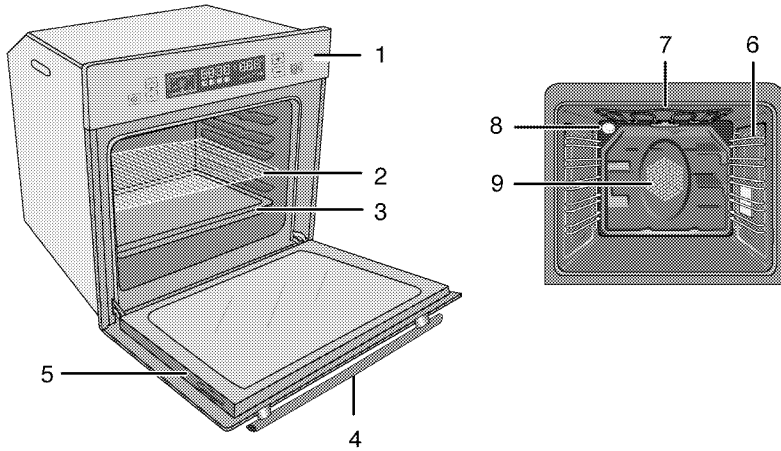
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### Package information

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

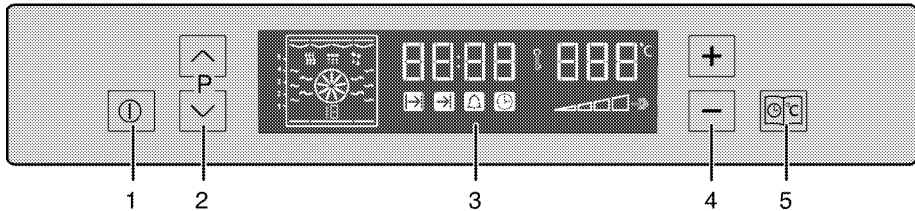
## 2 General information

### Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Shelf positions
- 7 Top heating element
- 8 Lamp
- 9 Fan motor (behind steel plate)



- 1 ON/OFF key
- 2 Program selection key
- 3 Display
- 4 Temperature-time increase/decrease key
- 5 Menu key



## Package contents

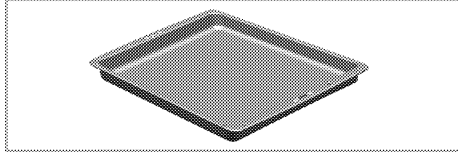


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

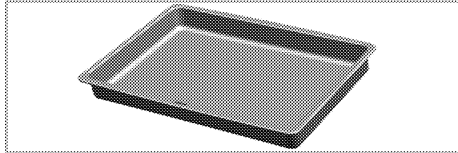
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



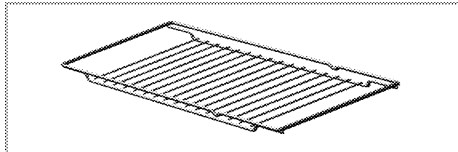
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. **Wire Shelf**

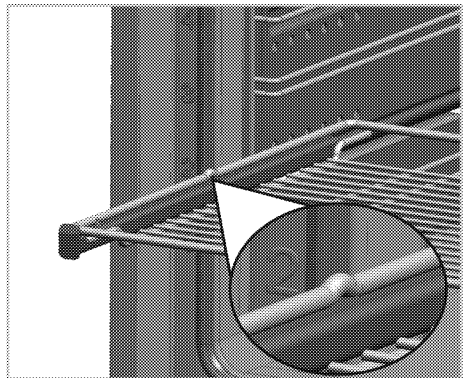
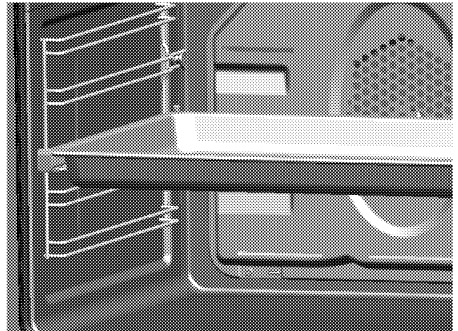
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



## Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Main oven</b>	<b>Multifunction oven</b>
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

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

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

\*\* See. *Installation, page 11.*



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.

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



**DANGER:**

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



**DANGER:**

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety

distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



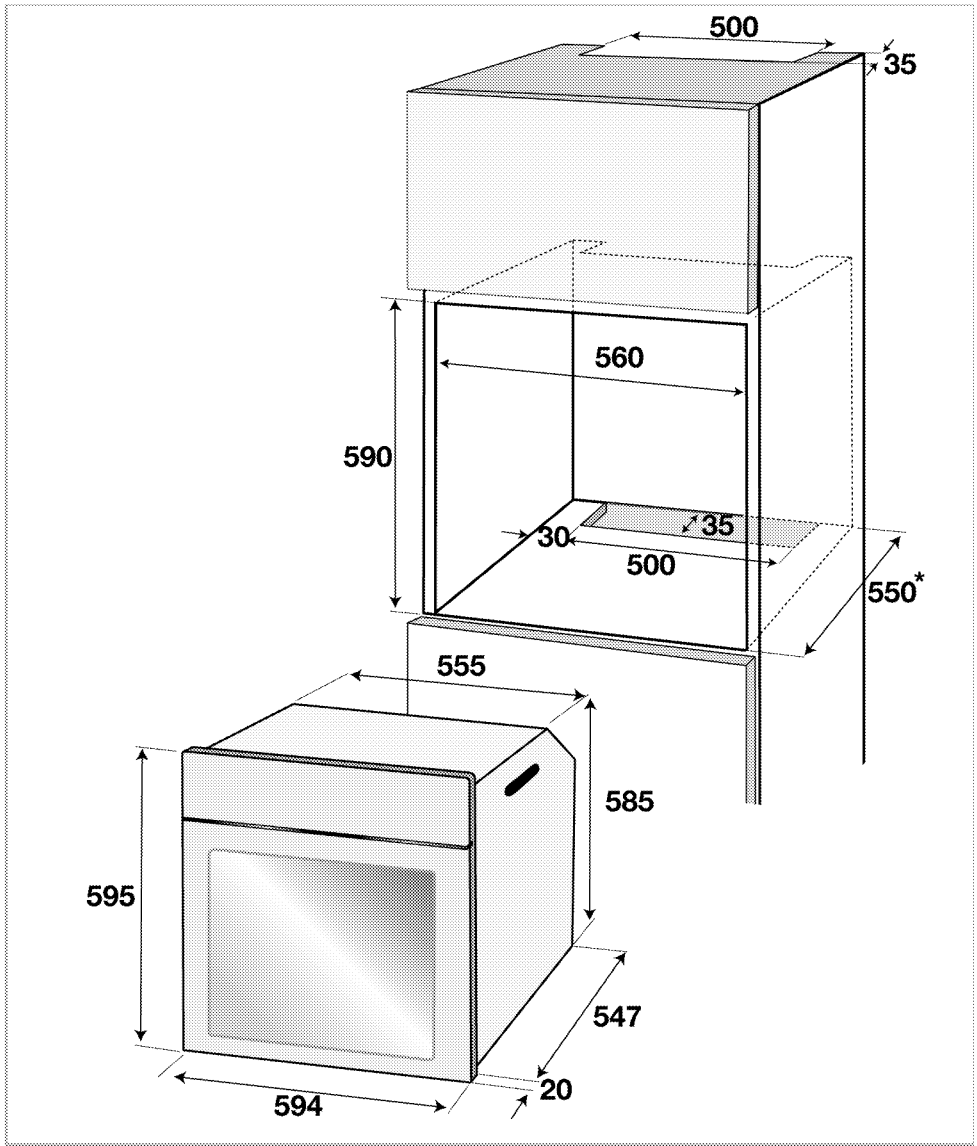
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



\* min.

### Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer.

Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

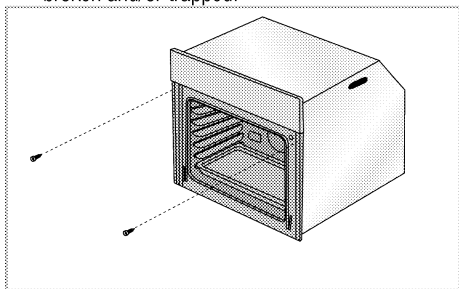


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

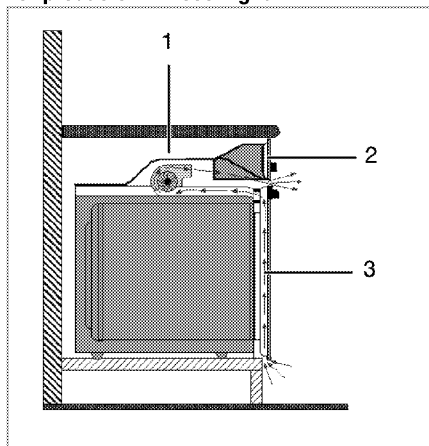
Plug the power cable into the socket.

**Installing the product**

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

**For products with cooling fan**

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

**Final check**

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

**Future Transportation**

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

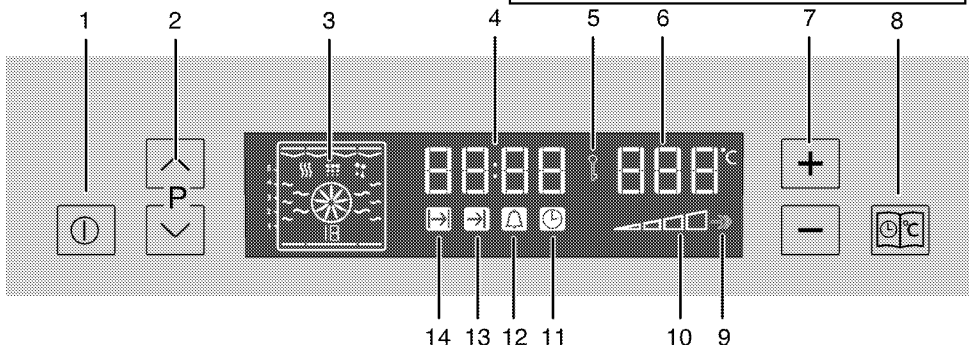
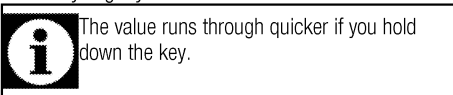
- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.

- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

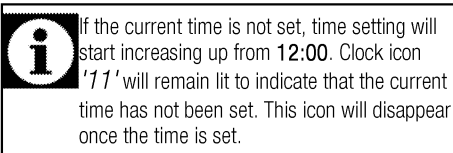
### Initial use

#### Time setting

1. Clock symbol '11' is activated when the oven is operated for the first time. Press „+“ or „-“ (7) keys lightly to set the time.

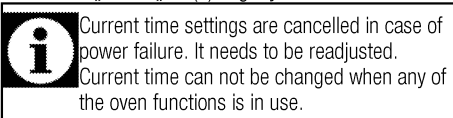


- 1 ON/OFF key
- 2 Program selection key
- 3 Function display
- 4 Current time indicator field
- 5 Keylock symbol
- 6 Temperature indicator field
- 7 Temperature-Time Adjustment key (+ and -)
- 8 Menu key
- 9 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 10 Oven Inner Temperature symbol
- 11 Clock symbol
- 12 Alarm symbol
- 13 End of Cooking Time symbol
- 14 Cooking Time symbol



#### Adjust the time afterwards

1. Press Menu key (8) with short intervals until Clock symbol (11) is activated.
2. Press „+“ or „-“ (7) slightly to set the time.



## First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

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

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

## Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



### WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

## Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
  1. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 16*.
  2. Operate the oven for about 30 minutes.
  3. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 16*

## Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 24*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 24*



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

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



#### DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.  
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such

a way that the space covered does not exceed the size of the heater.

- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.

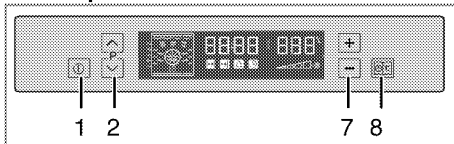


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

### How to operate the electric oven

#### How to operate the oven



- 1 ON/OFF key
- 2 Program selection key
- 7 Temperature-time increase/decrease key
- 8 Menu key

1. Press On/Off button (1) for about 2 second to switch on the oven.

#### Select temperature and operating mode

Once the oven is switched on, blank function display appears.



When the display is in this mode, cooking time, end of cooking time and Booster (quick heating) function can be set.



Oven will switch off automatically within 10 seconds if no oven setting is made on this screen.

1. Press  $\wedge$  or  $\vee$  (2) to select the desired operating mode.
2. Press  $+$  or  $-$  keys (7) to set the desired temperature.





The value runs through quicker if you hold down the key.

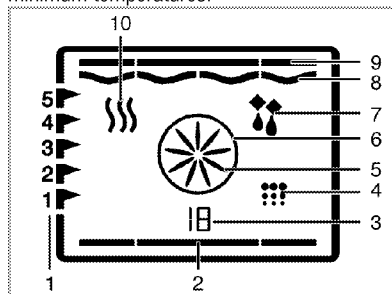
» Your oven will readily start operating in the desired function and will increase the inner temperature to the set temperature.

» Active heaters and recommended tray position appears in the Function display.

» If the temperature is not set before, recommended temperature for the set function will be displayed in temperature screen.

#### Function table:

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.



- 1 Shelf positions
- 2 Bottom heater
- 3 Function number
- 4 Cleaning position
- 5 Boost fan
- 6 Boost heater
- 7 Operating with fan position
- 8 Grill heater
- 9 Top heater
- 10 Keep warm



Functions vary depending on the product model!

Function table	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + Fan	175	40-280
Fan heating	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Full Grill&Fan	200	40-280
Full grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Slow cooking/Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100



Maximum adjustable cooking time duration and end time in advance is 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.



While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.



Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.



Even if the oven is off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

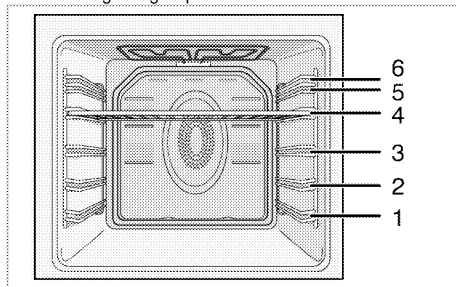
#### Switching off the electric oven

Press On/Off key (1) for about 2 second to switch off the oven.

#### Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

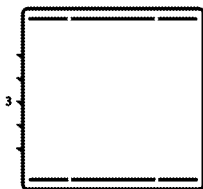
Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.



#### Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

1. **Top and bottom heating**



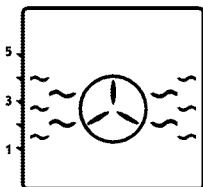
Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only. Suitable rack position will be displayed on screen.

2. **Fan supported bottom/top heating**



Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

3. **Fan Heating**

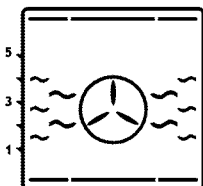


Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.



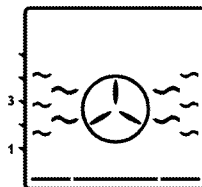
When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

4. **"3D" function**



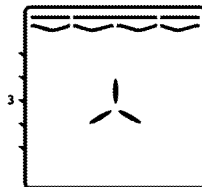
Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

5. **Pizza function**



The bottom heating and fan assisted heating are in operation. Suitable for baking pizza.

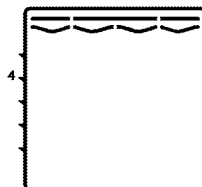
6. **Full grill+Fan**



Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

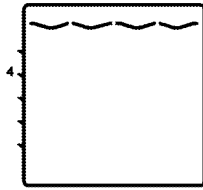
7. **Full grill**



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

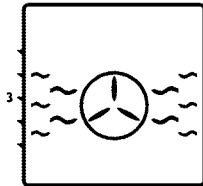
8. Grill



Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

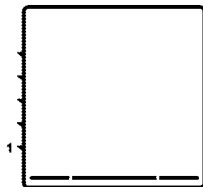
9. Slow cooking/Eco Fan Heating



To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit.

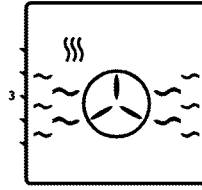
Cooking times related to this function are indicated in 'Slow cooking/Eco Fan Heating' table.

10. Bottom heating



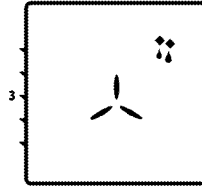
Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

11. Keep warm



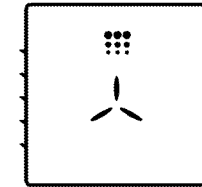
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

12. Operating with fan



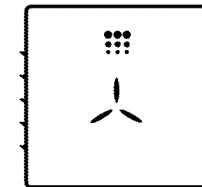
The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

13. Pyrolysis - economy mode



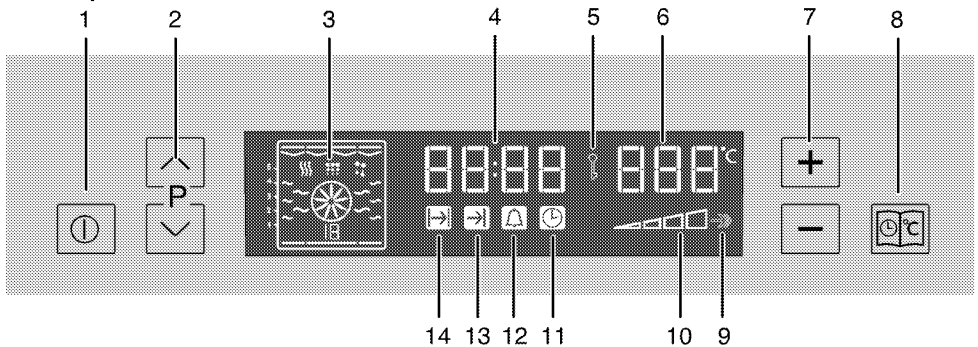
This function allows the oven to clean itself at a high temperature. It is recommended for lightly soiled ovens. Read the description in the cleaning section to use this function see, *page 25*.

14. Pyrolysis



This function allows the oven to clean itself at a high temperature. Read the description in the cleaning section to use this function see, *page 25*.

## How to operate the oven control unit



- 1 ON/OFF key
- 2 Program selection key
- 3 Function display
- 4 Current time indicator field
- 5 Keylock symbol
- 6 Temperature indicator field
- 7 Temperature-Time Adjustment key (+ and -)
- 8 Menu key
- 9 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 10 Oven Inner Temperature symbol
- 11 Clock symbol
- 12 Alarm symbol
- 13 End of Cooking Time symbol
- 14 Cooking Time symbol

### Enable semi-automatic operation

In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cook time).

1. Press On/Off button (1) to switch on the oven.
2. Press  $\wedge$  or  $\vee$  (2) to select the desired operating mode (function).
3. When the oven is switched on, press Menu button (8) with short intervals to activate the Cooking Time symbol (14).
4. Press "+" or "-" keys (7) to set the cooking time.
  - » Cooking time symbol (14) remains lit after setting the cooking time.
5. Put your dish into the oven.
6. Press "+" or "-" keys (7) to set the cooking temperature.
  - » The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.



All segments of the inner oven temperature symbol (10) will turn on when your oven reaches the set temperature.

7. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.

8. Press Menu (8) or On/Off (1) key to silence the alarm.
  - » Alarm is silenced, oven is switched off automatically and the current time is displayed.

### Switch on fully automatic operation

In this operation mode you can adjust cooking time and end of cooking time.

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press  $\wedge$  or  $\vee$  (2) to select the desired operating mode.
3. Press Menu key (8) with short intervals to activate the Cooking Time symbol (14).
4. Press "+" or "-" keys (7) to set the cooking time.
5. Press Menu key (8) with short intervals to activate the End of Cooking Time symbol (13).
6. Press "+" or "-" keys (7) to set the end of cooking time.
  - » After setting the end of cooking time, End of Cooking Time symbol (13) remains lit.
7. Put your dish into the oven.
8. Press "+" or "-" keys (7) to set the cooking temperature.
  - » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven lamp is lit during the cooking process.



All segments of the inner oven temperature symbol (10) will turn on when your oven reaches the set temperature.

9. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.
10. Press Menu (8) or On/Off (1) key to silence the alarm.

» Alarm is silenced, oven is switched off automatically and the current time is displayed. Oven lamp turns off.

**i** If you want to cancel the semi-automatic or automatic programming after you have set them, you need to reset the cooking time.

### Setting the booster (Quick Pre-heating)

Use Booster (Rapid Pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.

**i** Booster can be set only when the oven is operating. Booster cannot be selected in defrosting and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

1. Press Menu key (8) with short intervals until Booster (Quick pre-heating) symbol (9) is activated.  
» "OFF" will appear on the display.
2. Press "+" (7) to activate the Booster function.  
» Once the Booster is activated, 'On' will appear on the display and the Booster symbol will remain lit.  
» Booster symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.
3. To deactivate the Booster function, press Menu key (8) with short intervals until Booster symbol (9) is activated.  
» "On" will appear on the display.
4. Press "-" (7) deactivate the Booster function.  
» "OFF" will appear on the display.

### Using the keylock

#### Activating the keylock

You can prevent oven from being used by activating the Keylock function.

**i** Keylock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by keeping the On/Off key (1) pressed for 2 seconds even when the keylock is activated while the oven is operating.

1. Press the key (8) with short intervals until the Keylock symbol (5) is activated.  
» "OFF" will appear on the display.
2. Press "+" key (7) to activate the keylock.  
» Once the keylock is activated, "On" appears on the display and the Keylock symbol remains lit.

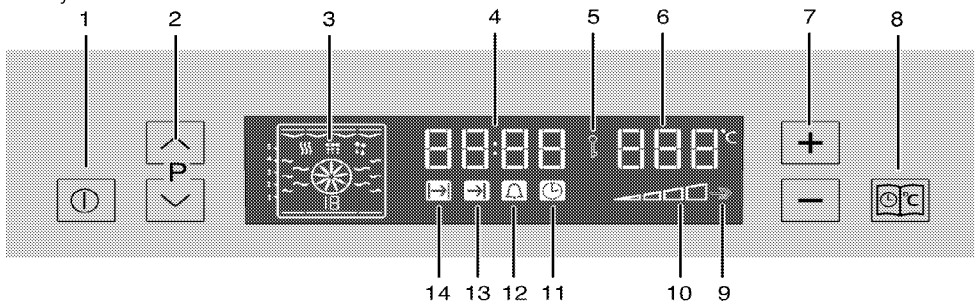
#### Deactivate the keylock

1. Press the key (8) to activate the Keylock symbol (5).  
» "On" will appear on the display.
2. Press "-" key (7) to deactivate the keylock.  
» Once the keylock is deactivated, "OFF" appears on the display and Keylock symbol (5) disappears.

**i** Oven keys are not functional when the Keylock function is activated. Keylock settings will not be cancelled in case of power outage.

### Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



- |   |   |    |                                    |
|---|---|----|------------------------------------|
| 1 | ON/OFF key                                | 8  | Menu key                           |
| 2 | Program selection key                     | 9  | Booster symbol (rapid pre-heating) |
| 3 | Function display                          | 10 | Oven Inner Temperature symbol      |
| 4 | Current time indicator field              | 11 | Clock symbol                       |
| 5 | Keylock symbol                            | 12 | Alarm symbol                       |
| 6 | Temperature indicator field               | 13 | End of Cooking Time symbol         |
| 7 | Temperature-Time Adjustment key (+ and -) | 14 | Cooking Time symbol                |

## Using the clock as an alarm



The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.



Alarm clock can be used either when the oven is operating or not.

## Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 35
Cakes in mould*	One level		2	180	50 ... 60
Cakes in cooking paper*	One level		3	165	20 ... 30
	2 levels		1 - 3	165	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Sponge cake*	One level		3	200	8 ... 12
	2 levels		1 - 5	200	15 ... 20
	3 levels		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 3	165	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 70

## To set the alarm

1. Press Menu key (8) with short intervals until Alarm symbol (12) is activated.
2. Press „+“ or „-“ keys (7) to set the alarm time.  
» Alarm symbol remains lit after setting the alarm time.
3. After the alarm time is finished, Alarm symbol will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Press any key to stop the alarm.

## If you want to cancel the alarm:

1. Press Menu key (8) with short intervals until Alarm symbol (12) is activated.
2. Press „-“ key (7) until "0.00" appears on the display.

## Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

	One level		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.  
\* It is suggested to perform preheating for all foods.

(\*\*) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the oven temperature symbol (8) attains the last level.

### Slow cooking/Eco Fan Heating

Do not change the cooking temperature after cooking starts in Slow cooking/Eco Fan Heating mode.

Do not open the door during cooking in the Slow cooking/Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Meat-Casserole	One level		3	160	100 ... 120
Chicken-Casserole	One level		3	160	70 ... 100
Haricot Bean	One level		3	160	130 ... 150
Eggplant-Casserole	One level		3	160	130 ... 150
Steak – Whole	One level		3	160	110 ... 130
Steak – Sliced	One level		3	160	100 ... 120
Cakes in cooking paper	One level		3	185	35 ... 40
Cookies	One level		3	185	30 ... 35
Dough pastry	One level		3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		3	200	40 ... 45

- Perform a preheating for 6-7 minutes.
- White/red meats have to be flipped over in the pan prior to cooking until boiled down.
- Haricot beans have to be boiled for 30 minutes prior to cooking. You may directly use canned bean.
- Covering the cooking pan will increase performance of cooking.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.

- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a

tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.

- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

## How to operate the grill



### WARNING

Close oven door during grilling.  
Hot surfaces may cause burns!

### Switching on the grill

1. Press On/Off key (1) for about 2 second to switch on the oven.
2. Press  $\wedge$  or  $\vee$  key (2) to set the grill function.

3. Press '+' or '-' keys (7) to set the desired temperature.

### Switching off the grill

1. Press On/Off key (1) for about 2 second to switch off the oven.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## Cooking times table for grilling

### Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. <sup>#</sup>
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. <sup>#</sup>
Veal chops	4...5	25...30 min. <sup>#</sup>
Toast bread	4	1...2 min.



<sup>#</sup> depending on thickness




## 6 Maintenance and care


### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

	<b>DANGER:</b> Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!
	<b>DANGER:</b> Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!


- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

	The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
---	--

	Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
--	---

### Cleaning the control panel

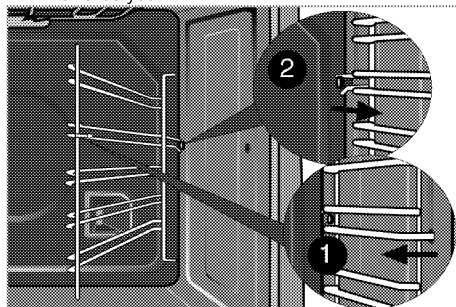
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

	Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel. Control panel may get damaged!
--	---


### Cleaning the oven

#### To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.





#### Pyrolytic self-cleaning


	<b>DANGER:</b> Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.
---	--

The oven is equipped with pyrolytic self-cleaning. The oven is heated to approx. 480 °C and existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Provide for good ventilation. The pyrolysis should be used after approx. every 10th oven usage.

1. Remove all accessories from the oven. In models with side rack; do not forget to take out the side racks.
2. Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth.

	Do not clean the door gasket. Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily. In case of a damage on the oven door gasket, replace with the new one from the authorized service.
---	--

3. "Pyrolysis"  Select the pyrolytic function (self-cleaning).

 **eco** It is advised to use economic cleaning function if the oven does not have too much dirt. If this function is used for heavy dirt, there won't be sufficient cleaning. For such cases, pyrolysis function



should be applied after economic cleaning  
eco cycle finished.

The self-cleaning time appears in the display. This duration can not be adjusted.

The end of self cleaning cycle can be adjusted.



The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Always move birds to another closed and well ventilated room. Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle.

- Oven door cannot be opened and lock symbol  appears on the time display during self cleaning. It remains locked for a while after the pyrolysis function ends. Do not force the door lock with handle until lock symbol  disappears.
- After a clean cycle, remove soil deposits with vinegar water.

### Clean oven door

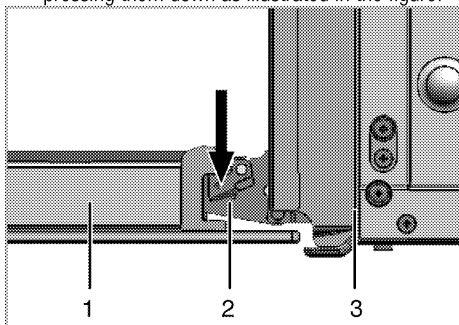
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



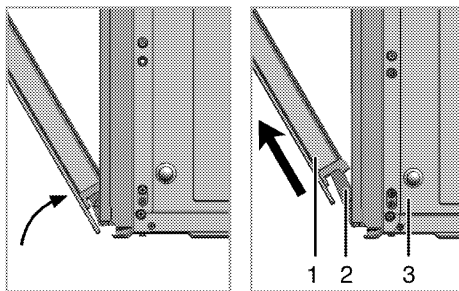
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

### Removing the oven door

- Open the front door (1).
- Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- Front door
- Hinge
- Oven



- Move the front door to half-way.
- Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

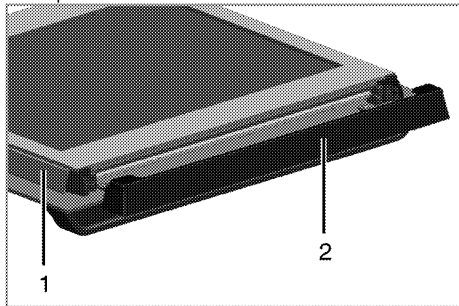


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

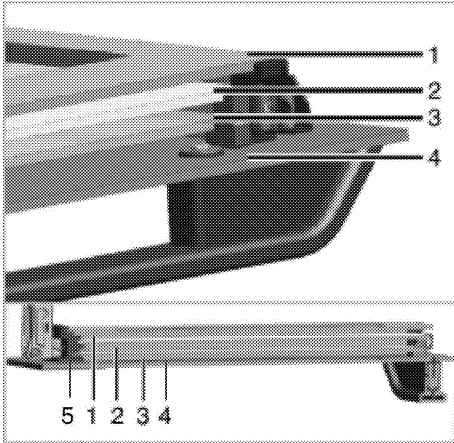
### Removing the door inner glass

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

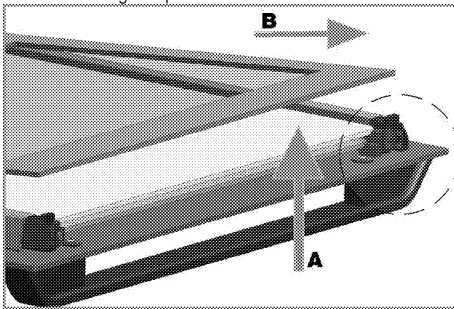
- Open the oven door.



- Plastic part
  - Frame
- Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door (1).

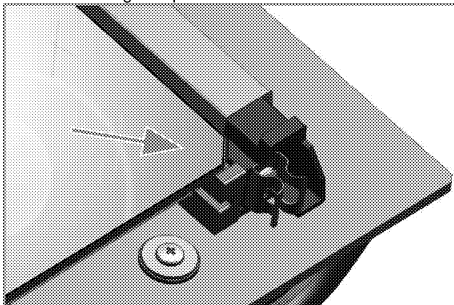


- 1 Innermost glass panel
- 2 Second inner glass panel
- 3 Third inner glass panel
- 4 Outer glass panel
- 5 Plastic glass panel slot-Lower



As illustrated in figure, raise the innermost glass panel slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.

- 4. Repeat the same procedure to remove the second and third glass panels.



The first step to regroup the door is reinstalling second and third inner glass panels (2, 3).

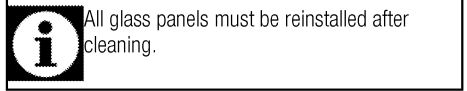
As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.

Since the second and third inner glass panels are interchangeable, their order of installation is not important.

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the second glass panel.

It is important to seat lower corners of all inner glass panels into the lower plastic slots (5).

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".



All glass panels must be reinstalled after cleaning.

## Replacing the oven lamp



### DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.  
Hot surfaces may cause burns!



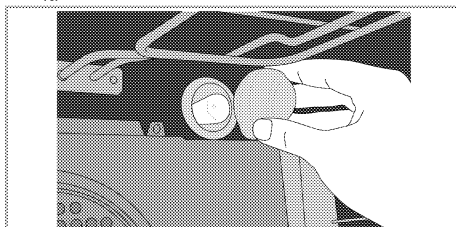
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 10* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.

### If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.

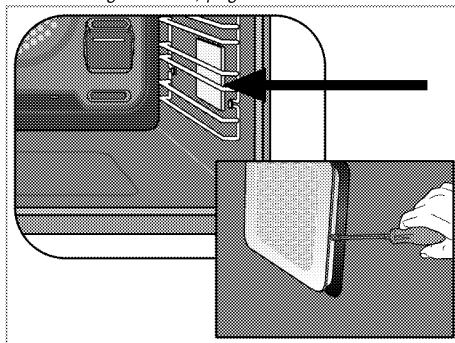


3. Pull out the oven lamp from its socket and replace it with the new one.

4. Install the glass cover.

### If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 25*.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. Pull out oven lamp and replace it with new one.
5. Install the glass cover and then the wire racks.

## 7 Troubleshooting

### **Oven emits steam when it is in use.**

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

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

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

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 21 )*

### **Oven light does not work.**

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

### **Oven does not heat.**

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



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

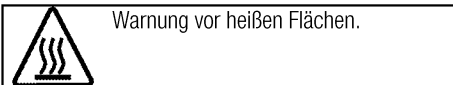
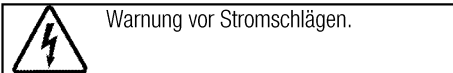
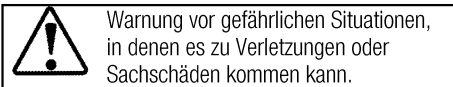
## Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank für den Kauf eines Blomberg-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

### Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



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

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise** **4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	4
Produktsicherheit.....	5
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	7
Sicherheit von Kindern .....	7
Altgeräte entsorgen.....	8
Verpackungsmaterialien entsorgen .....	8

## **2 Allgemeine Informationen** **9**

Geräteübersicht .....	9
Lieferumfang .....	10
Technische Daten .....	11

## **3 Installation** **12**

Vor der Installation .....	12
Einbauen und Anschließen .....	14
Transport .....	15

## **4 Vorbereitungen** **16**

Tipps zum Energiesparen .....	16
Erste Inbetriebnahme .....	16
Zeiteinstellung .....	16
Erstreinigung des Gerätes .....	17
Erstaufheizung.....	17

## **5 Bedienung des Backofens** **18**

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen .....	18
So bedienen Sie den Backofen.....	18
Betriebsarten .....	20
Das Bedienfeld.....	22
Tastensperre Kindersicherung.....	23
Alarmfunktion .....	24
Garzeitentabelle .....	25
So bedienen Sie den Grill.....	27
Garzeitentabelle zum Grillen.....	27

## **6 Reinigung und Wartung** **28**

Allgemeine Hinweise .....	28
Bedienfeld reinigen.....	28
Backofen reinigen .....	28
Backofentür ausbauen.....	29
Türinnenscheibe ausbauen .....	29
Beleuchtung des Backofens austauschen.....	31

## **7 Problemlösungen** **32**

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollten es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen



Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt;

andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.

- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

### **Produktsicherheit**

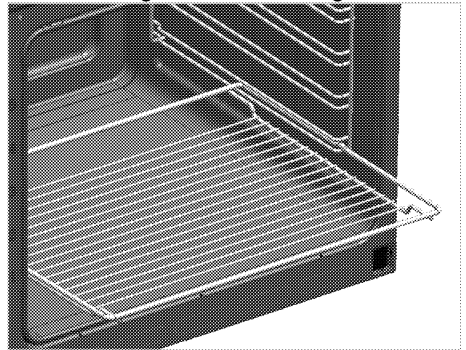
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend

vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.

- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden;

andernfalls besteht Stromschlaggefahr.

- Rost und Backblech richtig einsetzen  
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer

hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- Vor dem Reinigungszyklus mit einem feuchten Tuch Schmutz von den Außenflächen und vom Ofeninnenraum abwischen. Jegliches Zubehör aus dem Ofen entfernen.
- Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen! Produkt während der Selbstreinigung nicht berühren und Kinder fernhalten. Mindestens 30 Minuten mit dem Entfernen von Resten warten.
- Während der Pyrolysereinigung können Oberflächen heißer werden als beim herkömmlichen Einsatz. Kinder fernhalten.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine

Flüssigkeit oder Feuchtigkeit am Stecker befindet.

### **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

### **Sicherheit von Kindern**

- Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der

Reichweite von Kindern aufbewahren.

- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

## **Altgeräte entsorgen**

### **Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:**



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

### **Einhaltung von RoHS-Vorgaben:**

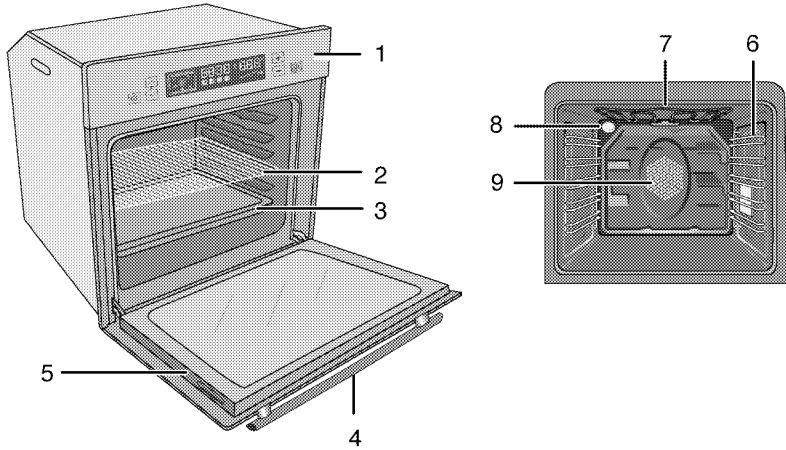
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

### **Verpackungsmaterialien entsorgen**

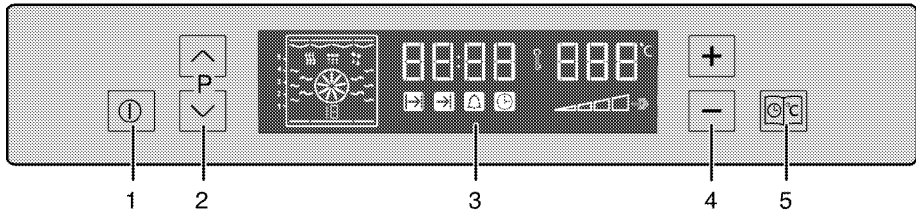
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- |   |            |   |                                       |
|---|------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Bedienfeld | 6 | Einschubpositionen                    |
| 2 | Gitterrost | 7 | Oberes Heizelement                    |
| 3 | Backblech  | 8 | Beleuchtung                           |
| 4 | Griff      | 9 | Lüftermotor (hinter der Metallplatte) |
| 5 | Tür        |   |                                       |



- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Ein-/Austaste                   |
| 2 | Programmwahl Taste              |
| 3 | Anzeige                         |
| 4 | Temperaturtaste/Zeit einstellen |
| 5 | Menütaste                       |

## Lieferumfang

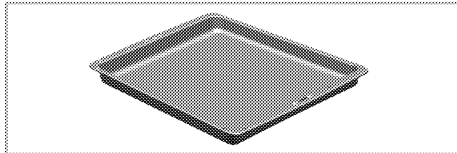


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

### 1. Bedienungsanleitung

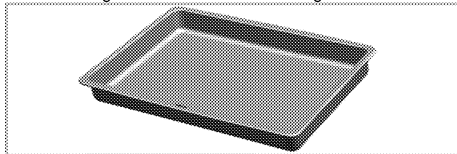
### 2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



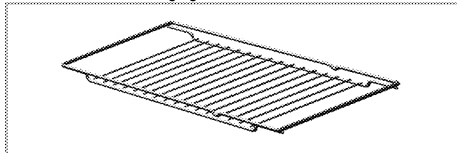
### 3. Tiefes Backblech/Tropfschale

Für Gebäck, große Braten, Gerichte mit viel Flüssigkeit und zum Fettauffangen beim Grillen.



### 4. Gitterrost

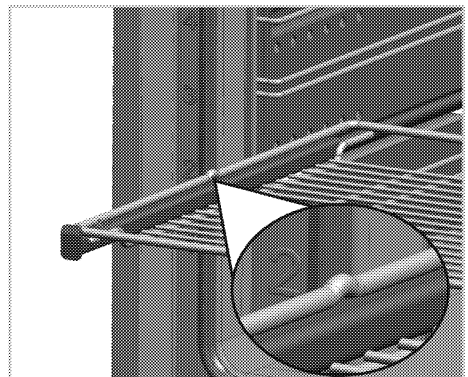
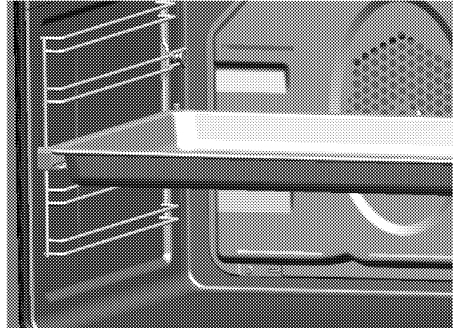
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



### 5. Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben

Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



## Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3.1 kW
Sicherung	Minimum 16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kabellänge	max. 2 m
<b>Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
<b>Hauptofen</b>	Multifunktionsofen
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.2 kW

# Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß der Richtlinie EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

\*\* Siehe *Installation, Seite 12.*



Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.



Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.



Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

### 3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Anschlüsse sind Sache des Kunden.



#### GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.



#### GEFAHR:

Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.  
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

#### Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein

Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm)..

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.



Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.

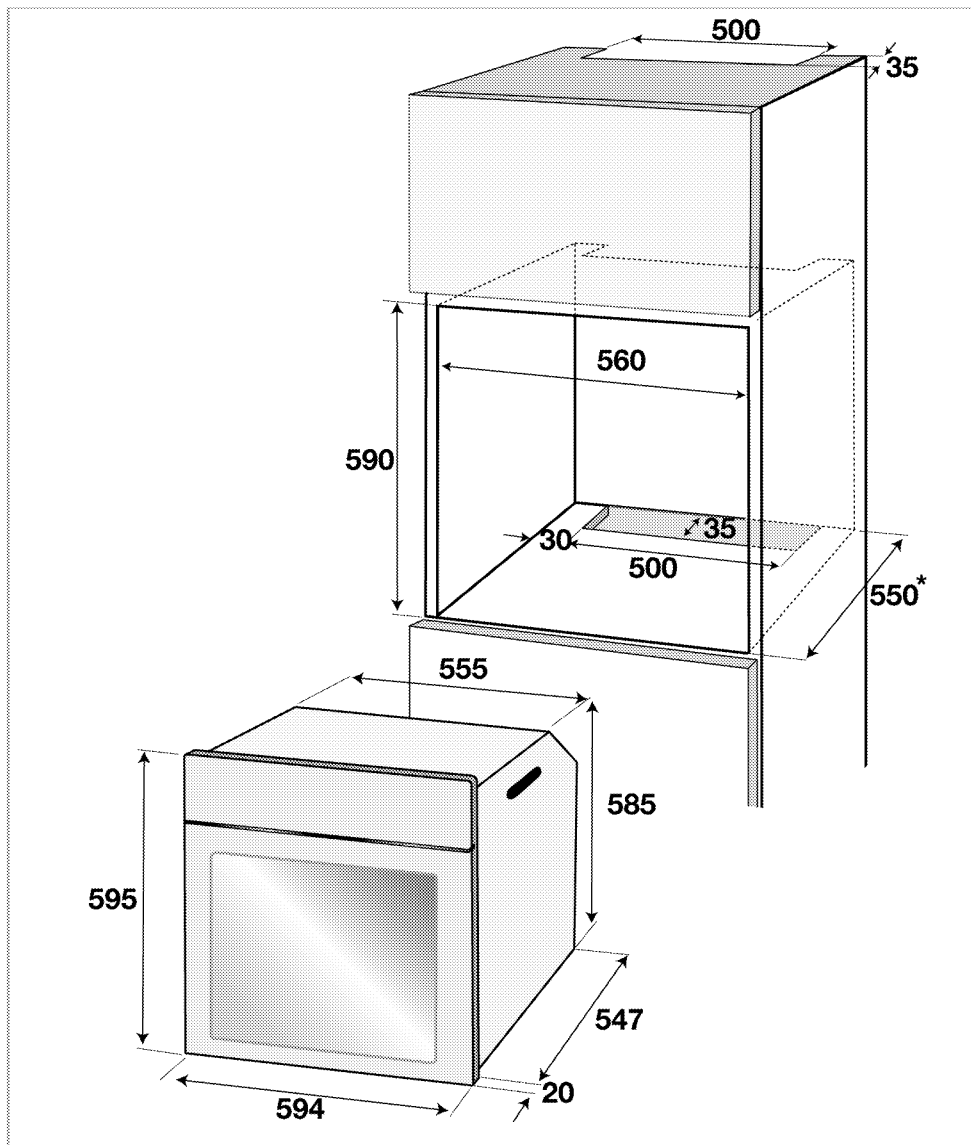


Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



Bei Geräten mit Drahtgriffen schieben Sie die Griffe nach dem Transport des Gerätes wieder in die Seitenwände zurück.





\* Minimum

## Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

### Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Stromstärke abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten“. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



#### GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



#### GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür an der Unterseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.



#### GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

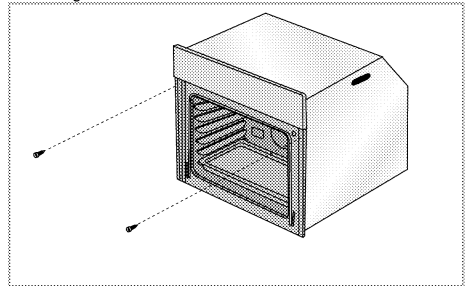


Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

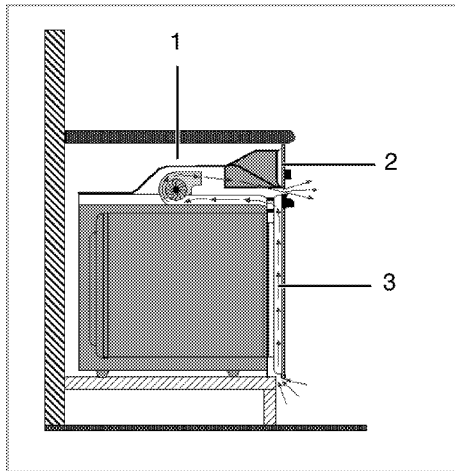
## Gerät installieren

- Schieben Sie den Backofen in die vor-gesehene Nische/Küchenschrank, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben.

## Bei Geräten mit Lüfter



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschränk und die Vorderseite des Gerätes.



Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Backofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.

Wenn Sie Lebensmittel Timer-programmiert zubereiten, schaltet sich gemeinsam mit den restlichen Funktionen auch der Lüfter zum Ende der Garzeit ab.

## Endkontrolle

1. Schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

## Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

## 4 Vorbereitungen

### Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.

- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

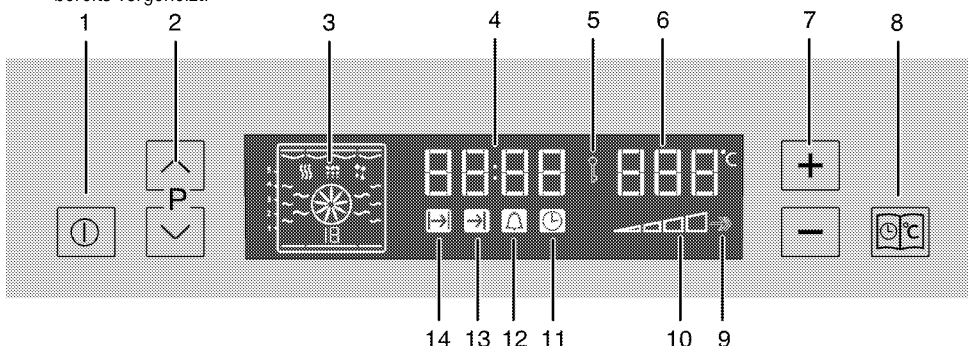
### Erste Inbetriebnahme

#### Zeiteinstellung

1. Das Uhrensymbol '11' wird aktiviert, sobald der Ofen das erste Mal in Betrieb genommen wird. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten „+“ / „-“ (7) ein.



Längeres Drücken der Tasten lässt die Zeitanzeige schneller durchlaufen.



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Programmwahltaste
- 3 Funktionsanzeige
- 4 Uhrzeitanzeige
- 5 Tastensperre-Symbol
- 6 Temperaturanzeige
- 7 Temperatur-/Zeittaste (+ und -)
- 8 Menütaste
- 9 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
- 10 Temperatursymbol
- 11 Uhrensymbol
- 12 Alarmsymbol
- 13 Garzeitendesymbol
- 14 Garzeitsymbol



Wenn die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt ist, beginnt die Zeiteinstellung bei 12:00. Das Uhrensymbol '11' leuchtet weiter und signalisiert, dass die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt wurde. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.

#### Zeit nachträglich einstellen

1. Drücken Sie mehrmals kurz die Menütaste (8), bis das Uhrensymbol (11) leuchtet.
2. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten „+“ / „-“ (7) ein.



Bei einem Stromausfall geht die Zeiteinstellung verloren. Eine Neueinstellung ist erforderlich. Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn der Ofen nicht arbeitet.

## Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

## Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen durch Abbrennen entfernt.



### WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!  
Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.  
Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

## Elektroofen

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem BackOfen heraus.
2. Schließen Sie die BackOfentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
  1. Wählen Sie die höchste Ofentemperatur; Siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 18".
  2. Lassen Sie den BackOfen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
  3. Schalten Sie den BackOfen ab; Siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 18"

## Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem BackOfen heraus.
2. Schließen Sie die BackOfentür.
3. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; Siehe "So bedienen Sie den Grill, Seite 27".
4. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; Siehe "So bedienen Sie den Grill, Seite 27"



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

## 5 Bedienung des Backofens

### Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



#### WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!  
Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.  
Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



#### GEFAHR:

Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.  
Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

#### Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

#### Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

#### Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und

trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

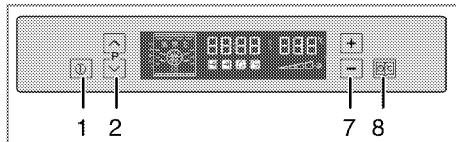
- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Gitterrost (mit darunter eingeschobener Tropfschale) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so wird die Reinigung einfacher.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.  
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

### So bedienen Sie den Backofen

#### So bedienen Sie den Ofen

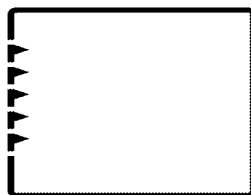


- 1 Ein-/Austaste
- 2 Programmwahltaste
- 7 Temperaturtaste/Zeit einstellen
- 8 Menütaete

1. Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Ein-/Austaste (1) etwa 2 Sekunde gedrückt halten.

#### Temperatur und Betriebsart einstellen

Sobald der Ofen eingeschaltet ist, erscheint eine leere Funktionsanzeige.



Wenn sich die Anzeige in diesem Modus befindet, können Garzeit, Garzeitende und die Schnellheizen-Funktion eingestellt werden.

**i** Wenn innerhalb 10 Sekunden keine Einstellungen vorgenommen werden, schaltet sich der Ofen automatisch ab.

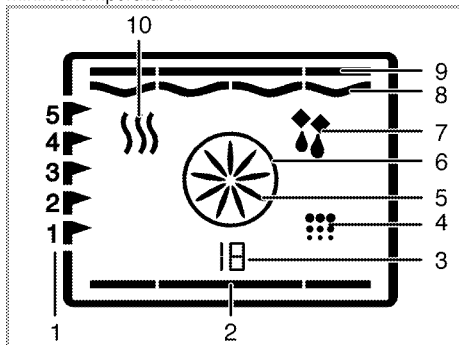
1. Wählen Sie mit  $\wedge / \vee$  (2) die gewünschte Betriebsart (Funktion).
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie die Tasten „+“ oder „-“ (7) drücken.

**i** Längeres Drücken der Tasten lässt die Zeitanzeige schneller durchlaufen.

- » Ihr Ofen beginnt mit der gewünschten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur.
- » In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für aktive Heizelemente und die empfohlene Einschubposition auf.
- » Falls noch keine Temperatur eingestellt ist, erscheint die bei der festgelegten Temperatur empfohlene Funktion in der Temperaturanzeige.

#### Funktions-tabelle:

In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mit den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen.



- 1 Einschubpositionen
- 2 Unterhitze
- 3 Funktionsnummer
- 4 Reinigungsposition
- 5 Schnellheizlüfter
- 6 Schnellheizelement
- 7 Umluftbetrieb
- 8 Grillheizelement
- 9 Oberhitze
- 10 Warmhalten

**i** Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Funktions-tabelle	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Ober-und- Unterhitze	200	40-280
Ober-und- Unterhitze + Umluft	175	40-280
Umluft	180	40-280
3D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Umluftgrill groß	260	40-280
Grill, groß	280	40-280
Grill	280	40-280
Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft	180	160-220
Unterhitze	180	40-220
Warmhalten	60	40-100

**i** Aus Sicherheitsgründen wird die maximale Garzeit bei sämtlichen Betriebsarten (mit Ausnahme von Warmhalten) auf 6 Stunden begrenzt. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.

**i** Bei der Ausführung von Einstellungen blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

**i** Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.

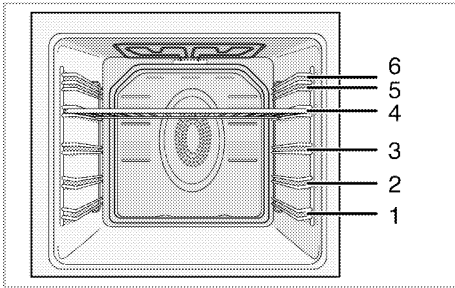
**i** Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

#### Backofen ausschalten

Schalten Sie den Ofen aus, indem Sie die Ein-/Austaste (1) etwa 2 Sekunden gedrückt halten.

#### Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

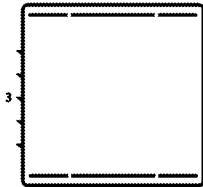
Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Einschub ein. Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.



### Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

#### 1. Ober- und Unterhitze



Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Blech verwenden.

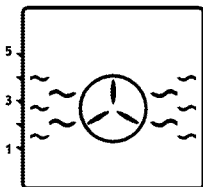
Die geeignete Einschubposition wird in der Anzeige dargestellt.

#### 2. Ober-/Unterhitze mit Umluft



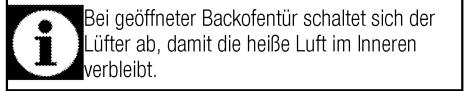
Durch den Lüfter wird heiße Luft von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig und schnell im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.

#### 3. Umluft

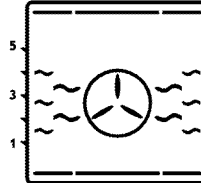


Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Umluftgestützten Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Backofen verteilt. Diese

Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.

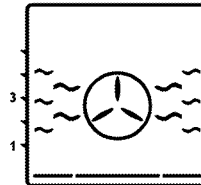


#### 4. „3D“-Funktion



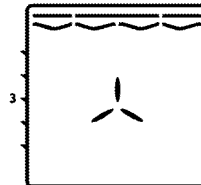
Oberhitze, Unterhitze und Umluft sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

#### 5. Pizza-Funktion



Unterhitze und Umluft sind in Betrieb. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.

#### 6. Grill, groß + Umluft

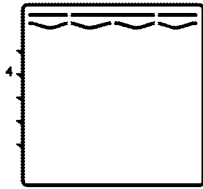


Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Backofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.



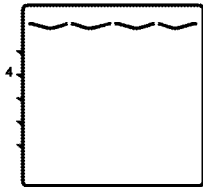
## 7. Grill, groß



Der große Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

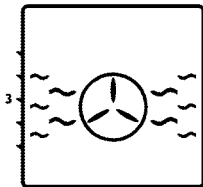
## 8. Grill



Der kleine Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.

- Kleine oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

## 9. Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft

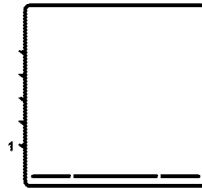


Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Umluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig.

Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle

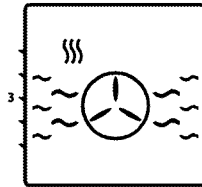
„Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft“.

## 10. Unterhitze



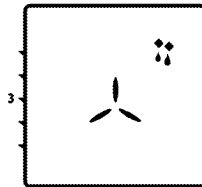
Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten.

## 11. Warmhalten



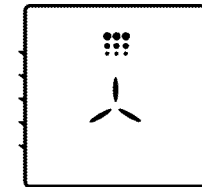
Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.

## 12. Umluftbetrieb



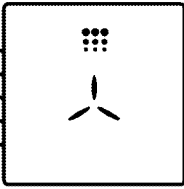
Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Lüfter (in der Rückwand) arbeitet. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

## 13. Pyrolyse – Energiesparmodus



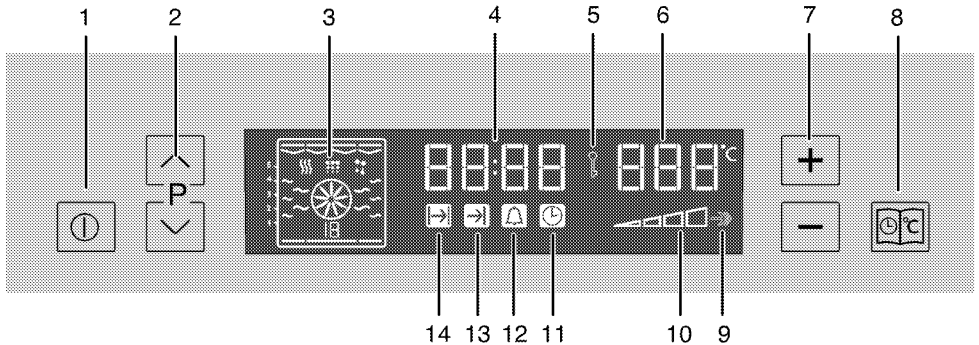
Diese Funktion dient der Selbstreinigung Ihres Backofens bei besonders hoher Temperatur. Wir empfehlen dies bei nur leicht verschmutztem Backofen. Bitte lesen Sie vor der Nutzung dieser Funktion die Hinweise im Abschnitt Backofen reinigen“ ab siehe, Seite 28.

## 14. Pyrolyse



Diese Funktion dient der Selbstreinigung Ihres Backofens bei besonders hoher Temperatur.  
Bitte lesen Sie vor der Nutzung dieser Funktion

### Das Bedienfeld



- 1 Ein-/Austaste
  - 2 Programmwahltaste
  - 3 Funktionsanzeige
  - 4 Uhrzeitanzeige
  - 5 Tastensperre-Symbol
  - 6 Temperaturanzeige
  - 7 Temperatur-/Zeittaste (+ und -)
  - 8 Menü- (M) oder Ein-/Austaste (I/O)
  - 9 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
  - 10 Temperatursymbol
  - 11 Uhrensymbol
  - 12 Alarmsymbol
  - 13 Garzeitensymbol
  - 14 Garzeitsymbol
4. Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie die Tasten „+“ oder „-“ (7) drücken.  
» Nach dem Einstellen der Garzeit leuchtet das Garzeitsymbol (14) weiter.
5. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
6. Stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie die Tasten „+“ oder „-“ (7) drücken.  
» Der Ofen heizt sich bis zur festgelegten Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende. Während des Garens bleibt die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.

**i** Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten sämtliche Segmente der Ofentemperaturanzeige (10) auf.

7. Nach Abschluss des Garens erscheint „End (Ende)“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
8. Mit der Menü- (8) oder Ein-/Austaste (1) stellen Sie den Signalton ab.  
» Der Signalton wird abgestellt, der Ofen schaltet sich automatisch aus und zeigt die aktuelle Uhrzeit an.

### Vollautomatischer Betrieb

Bei dieser Betriebsart können Sie Garzeit und Garzeitende vorgeben.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) ein.

### Halbautomatischer Betrieb

Bei dieser Betriebsart können Sie vorgeben, wie lange der Ofen arbeiten soll (Garzeit).

1. Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) ein.
2. Wählen Sie mit  $\wedge$  /  $\vee$  (2) die gewünschte Betriebsart (Funktion).
3. Wenn der Ofen eingeschaltet ist, drücken Sie zum Aktivieren des Garzeit-Symbols (14) mehrmals kurz die Menü- (8) oder Ein-/Austaste (1).

die Hinweise im Abschnitt „Backofen reinigen“ ab siehe, Seite 28.

2. Wählen Sie mit  $\wedge$  /  $\vee$  (2) den gewünschte Betriebsart.
3. Drücken Sie zum Aktivieren des Garzeitsymbols (14) mehrmals kurz die Menütaste (8).
4. Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie die Tasten „+“ oder „-“ (7) drücken.
5. Drücken Sie zum Aktivieren des Garzeitendesymbols (13) mehrmals kurz die Menütaste (8).
6. Stellen Sie das Ende der Garzeit ein, indem Sie die Tasten „+“ oder „-“ (7) drücken.

» Nach Einstellen des Endes der Garzeit, leuchtet das Garzeitendesymbol (13) weiter.

7. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
8. Stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie die Tasten „+“ oder „-“ (7) drücken.

» Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Während des Garens bleibt die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.



Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten sämtliche Segmente der Ofentemperaturanzeige (10) auf.

9. Nach Abschluss des Garens erscheint „End (Ende)“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
  10. Mit der Menü- (8) oder Ein-/Austaste (1) stellen Sie den Signalton ab.
- » Der Signalton wird abgestellt, der Ofen schaltet sich automatisch aus und zeigt die aktuelle Uhrzeit an. Die Ofenlampe schaltet sich aus.



Falls Sie die halbautomatische oder automatische Programmierung wieder abbrechen möchten, müssen Sie die Garzeit zurücksetzen.

### Schnellheizen verwenden

Mit der Schnellheizen-Funktion bringen Sie den Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur; sehr praktisch beim Vorheizen.



Die Schnellheizen-Funktion kann nur im laufenden Betrieb eingestellt werden. Bei den Betriebsarten Auftauen und Reinigen kann die Schnellheizen-Funktion nicht ausgewählt werden. Bei einem Stromausfall wird die Schnellheizen-Funktion wieder aufgehoben.

1. Drücken Sie mehrmals kurz die Menütaste (8), bis das Schnellheizen-Symbol (9) aktiviert ist.

- » „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.
2. Aktivieren Sie die Schnellheizen-Funktion, indem Sie „+“ (7) drücken.
- » Sobald die Schnellheizen-Funktion aktiviert ist, erscheint „On (Ein)“ in der Anzeige und das Schnellheizen-Symbol leuchtet weiter.
- » Das Schnellheizen-Symbol erlischt, sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Ofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt wurde.
3. Drücken Sie zum Deaktivieren der Schnellheizen-Funktion mehrmals kurz die Menütaste (8), bis das Schnellheizen-Symbol (9) aktiviert ist.
- » „On (Ein)“ erscheint in der Anzeige.
4. Deaktivieren Sie die Schnellheizen-Funktion, indem Sie „-“ (7) drücken.
- » „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.

### Tastensperre Kindersicherung

#### Tastensperre einschalten

Mit der Tastensperre können Sie die unerwünschte Bedienung des Ofens verhindern.



Die Tastensperre können Sie im laufenden Betrieb verwenden und auch dann, wenn der Ofen nicht arbeitet. Auch bei aktiver Tastensperre lässt sich der Ofen nach wie vor abschalten, indem Sie die Ein-/Austaste (1) zwei Sekunden gedrückt halten.

1. Drücken Sie mehrmals kurz die Menütaste (8), bis das Tastensperre-Symbol (5) aktiviert ist.
- » „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.
2. Aktivieren Sie die Tastensperre mit der Taste „+“ (7).
- » Sobald die Tastensperre aktiviert ist, erscheint „On (Ein)“ in der Anzeige und das Tastensperre-Symbol leuchtet weiter.

#### Tastensperre ausschalten

1. Aktivieren Sie das Tastensperre-Symbol (5) mit der Menütaste (8).
- » „On (Ein)“ erscheint in der Anzeige.
2. Deaktivieren Sie die Tastensperre mit der Taste „-“ (7).
- » Sobald die Tastensperre deaktiviert ist, erscheint „OFF (Aus)“ in der Anzeige und das Tastensperre-Symbol (5) wird ausgeblendet.

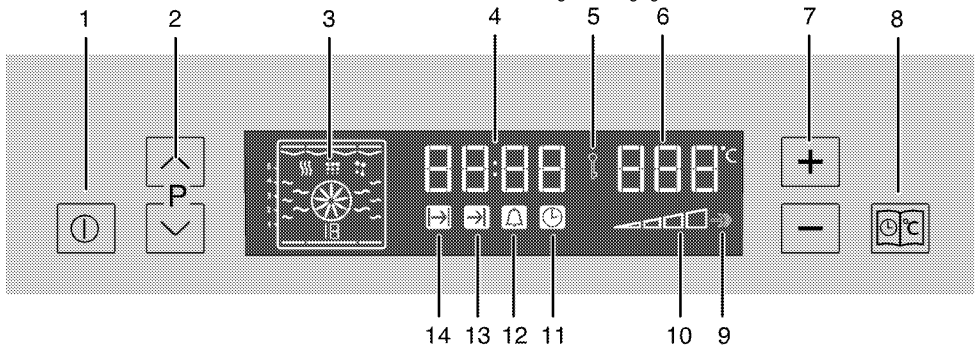


Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientasten ohne Funktion. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin eingeschaltet.

## Alarmfunktion

Sie können die Alarmfunktion des Gerätes als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an etwas erinnern lassen möchten.

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal ausgegeben.



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Programmwahltaste
- 3 Funktionsanzeige
- 4 Uhrzeitanzeige
- 5 Tastensperre-Symbol
- 6 Temperaturanzeige
- 7 Temperatur-/Zeittaste (+ und -)
- 8 Menüaste
- 9 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
- 10 Temperatursymbol
- 11 Uhrensymbol
- 12 Alarmsymbol
- 13 Garzeitensymbol
- 14 Garzeitsymbol

### So stellen Sie den Alarm ein

1. Drücken Sie mehrmals kurz die Menüaste (8), bis das Alarmsymbol (12) aktiviert ist.
2. Stellen Sie die Alarmzeit ein, indem Sie die Tasten „+“ oder „-“ (7) drücken.  
» Nach der Zeiteinstellung leuchtet das Alarmsymbol dauerhaft in der Anzeige.
3. Nach Ablauf der Alarmzeit blinkt das Alarmsymbol, ein Tonsignal erklingt.
4. Durch Betätigen einer beliebigen Taste stellen Sie das Tonsignal ab.

### Falls Sie die Alarmfunktion abbrechen möchten:

1. Drücken Sie mehrmals kurz die Menüaste (8), bis das Alarmsymbol (12) aktiviert ist.
2. Drücken Sie „-“ (7), bis "0.00" in der Anzeige erscheint.

## Alarmfunktion



Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal ausgegeben.



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



Die Alarmfunktion können Sie im laufenden Betrieb verwenden und auch dann, wenn der Ofen nicht arbeitet.

## Garzeitentabelle



Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

## Backen und Braten



Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)		Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.- Angabe in Min.)
Kuchen, Backblech*	Ein Blech		3	175	25 ... 35
Kuchen, Form*	Ein Blech		2	180	50 ... 60
Kuchen, Backpapier*	Ein Blech		3	165	20 ... 30
	Zwei Bleche		1 - 3	165	35 ... 45
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Biskuitkuchen*	Ein Blech		3	200	8 ... 12
	Zwei Bleche		1 - 5	200	15 ... 20
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Kekse*	Ein Blech		3	175	25 ... 30
	Zwei Bleche		1 - 3	166	35 ... 45
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Teiggebäck*	Ein Blech		2	200	30 ... 40
	Zwei Bleche		1 - 5	200	45 ... 55
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Teilchen*	Ein Blech		2	200	25 ... 35
	Zwei Bleche		1 - 3	200	35 ... 45
	Drei Bleche		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Sauerteig*	Ein Blech		2	200	35 ... 45
Lasagne*	Ein Blech		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Ein Blech		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ein Blech		3	200	10 ... 15
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech		3	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auffauf)	Ein Blech		3	25 Minute 250/max dann 190	70 ... 90
	Ein Blech		3	25 Minute 250/max dann 190	60 ... 80
Brathähnchen	Ein Blech		2	15 Minute 250/max dann 180 ... 190	60 ... 70
	Ein Blech		2	15 Minute 250/max dann 180 ... 190	55 ... 65
Pute (5.5 kg)	Ein Blech		1	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	150 ... 210
	Ein Blech		1	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech		3	200	20 ... 30
	Ein Blech		3	200	20 ... 30

Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech.

\* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

(\*\*) Wenn vorgeheizt werden muss, lassen Sie den Ofen zu Beginn vorheizen, bis das Ofentempersymbol (8) den letzten Wert erreicht hat.

## Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft



Verändern Sie die Temperatureinstellung nach Beginn des Garens nicht mehr, wenn Sie Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft nutzen.



Halten Sie die Backofentür beim Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft geschlossen.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Fleischauflauf	Einschub 1		3	160	100 ... 120
Geflügelaufauf	Einschub 1		3	160	70 ... 100
Weißer Bohnen	Einschub 1		3	160	130 ... 150
Auberginenaufauf	Einschub 1		3	160	130 ... 150
Steak, ganz	Einschub 1		3	160	110 ... 130
Steak, geschnitten	Einschub 1		3	160	100 ... 120
Kuchen in Backpapier	Einschub 1		3	185	35 ... 40
Kekse	Einschub 1		3	185	30 ... 35
Teiggebäck	Einschub 1		3	200	40 ... 45
Teilchen	Einschub 1		3	200	40 ... 45

- 6 bis 7 Minuten lang vorheizen.
- Weißes und rotes Fleisch muss vor dem Niedertemperaturgaren kräftig von beiden Seiten angebraten werden.
- Weiße Bohnen werden vor dem Niedertemperaturgaren 30 Minuten lang gekocht. Bohnen aus der Dose müssen nicht vorgekocht werden.
- Durch Abdecken der Gargeschirrs lässt sich die Garzeit in den meisten Fällen verkürzen.

### Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit.
- Werden Kuchen zu feucht, reduzieren Sie die Flüssigkeiten oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Sofern die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.
- Wenn der Kuchen außen gut gelingt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

### Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backblechs hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen

den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.



Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsart- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

### Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verloren wird.
- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

## So bedienen Sie den Grill



### WARNUNG

Backofentür beim Grillen geschlossen halten.  
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

### Grill einschalten

1. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Ein-/Austaste (1) etwa 1 Sekunde gedrückt halten.
2. Stellen Sie die Grillfunktion mit  $\wedge$  oder der Taste  $\vee$  (2) ein.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten „+“ oder „-“ (7) ein.

### Grill ausschalten

1. Schalten Sie den Backofen aus, indem Sie die Ein-/Austaste (1) etwa 2 Sekunden gedrückt halten.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

## Garzeitentabelle zum Grillen

### Elektrischer Grill

Speise	Einschubebene	Grilldauer (ca.)
Fisch	4..5	20..25 Min. <sup>#</sup>
Hühnerklein	4..5	25..35 Min.
Lammkoteletts	4..5	20..25 Min.
Rinderbraten	4..5	25..30 Min. <sup>#</sup>
Kalbskoteletts	4..5	25..30 Min. <sup>#</sup>
Toastbrot	4	1..2 min

<sup>#</sup> je nach Dicke

## 6 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



#### GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!



#### GEFAHR:

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Backofens nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

### Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

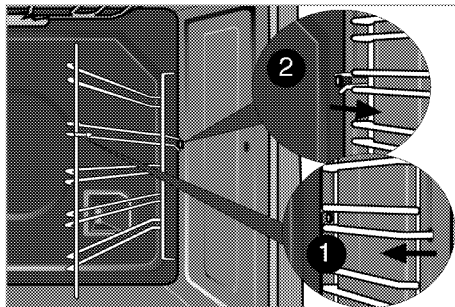


Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

### Backofen reinigen

#### So reinigen Sie die Seitenwand

1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



#### Pyrolytische Selbstreinigung



#### GEFAHR:

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen! Berühren Sie das Gerät während der Selbstreinigung nicht, halten Sie Kinder fern. Warten Sie mindestens 30 Minuten ab, bevor Sie Rückstände entfernen.

Der Backofen ist mit einer pyrolytischen Selbstreinigung ausgestattet. Der Backofen wird auf ca. 480 °C aufgeheizt und vorhandene Verunreinigungen zu Asche verbrannt. Es kann zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Die Pyrolyse sollten Sie nach etwa jeder 10. Backofennutzung verwenden.

1. Sämtliches Zubehör aus dem Garraum entfernen. Bei Modellen mit seitlichen Halterungen vergessen Sie nicht, diese Halterungen herauszunehmen.
2. Entfernen Sie Verschmutzungen der Außen- und Innenflächen vor der Reinigung mit einem feuchten Tuch.



Verzichten Sie auf das Reinigen der Türdichtung. Die Glasfaser-Dichtung ist empfindlich und kann leicht beschädigt werden. Lassen Sie beschädigte Türdichtungen vom autorisierten Kundendienst austauschen.

3. „Pyrolyse“  Wählen Sie die Pyrolysefunktion (Selbstreinigung).



**eco** Bei nur leichten Verschmutzungen empfehlen wir die ökonomische Reinigungsfunktion. Bei extremen Verschmutzungen ist etwas mehr Reinigungsaufwand erforderlich. In solchen Fällen sollte die Pyrolysefunktion nach Abschluss der ökonomischen Reinigung **eco** angewandt werden. In der Anzeige erscheint die Dauer der Selbstreinigung. Die Dauer ist festgelegt und kann nicht verändert werden. Das Ende der Selbstreinigung kann eingestellt werden.



Manche Vögel können durch die Dämpfe, die bei der Selbstreinigung entstehen, starke gesundheitliche Schäden davongetragen. Bringen Sie Vögel daher immer in einen anderen Raum, der geschlossen und gut belüftet sein sollte. Achten Sie darauf, dass auch die Küche während der Selbstreinigung gut belüftet wird.

4. Während der Selbstreinigung kann die Backofentür nicht geöffnet werden; das



Sperrsymbol erscheint in der Zeitanzeige. Nach Abschluss der Pyrolysefunktion bleibt die Tür noch eine Weile gesperrt. Versuchen Sie nicht, die Tür mit Gewalt zu öffnen, solange das



Sperrsymbol leuchtet.

5. Nach der Reinigung entfernen Sie Rückstände mit etwas Essigwasser.

### Backofentür reinigen

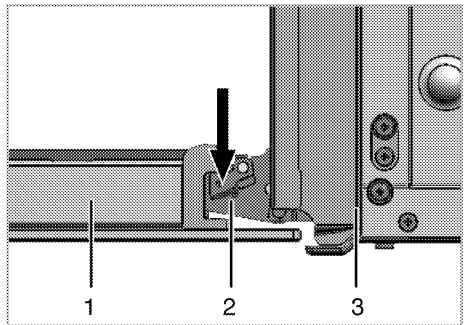
Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.



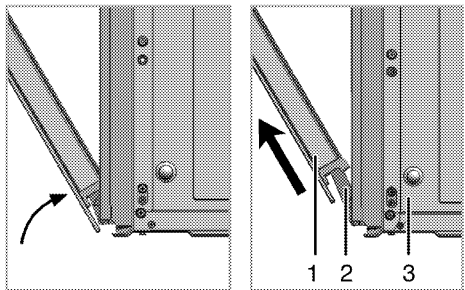
Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

### Backofentür ausbauen

1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



- 1 Backenfür
- 2 Scharnier
- 3 Backofen



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

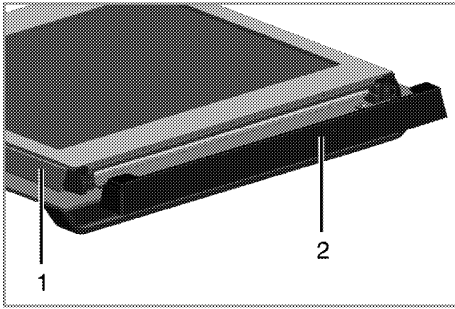


Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

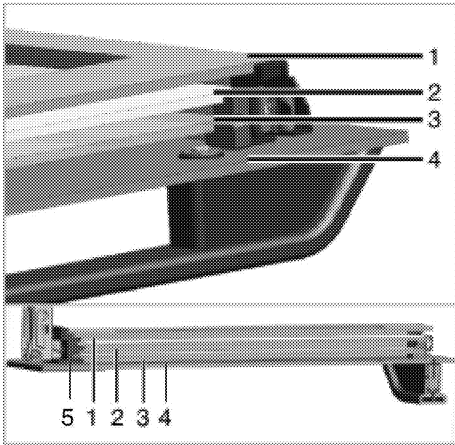
### Türinnenscheibe ausbauen

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

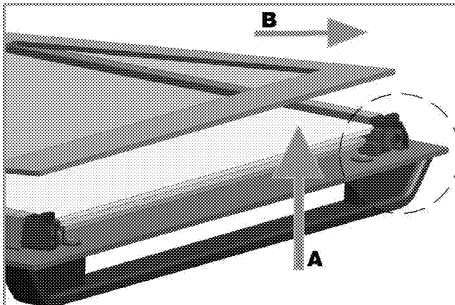
1. Öffnen Sie die Backofentür.



- 1 Kunststoffteil  
 2 Rahmen
2. Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür (1) installierte Kunststoffteile zu sich heraus.

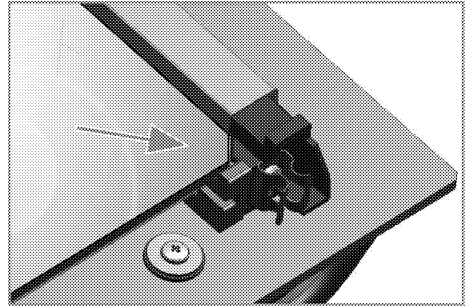


- 1 Innerste Scheibe  
 2 Zweite innere Glasscheibe  
 3 Dritte innere Glasscheibe  
 4 Äußere Glasscheibe  
 5 Scheibenkunststoffschlitz, unten



Heben Sie die innerste Scheibe wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung **A** an, ziehen Sie sie in Richtung **B** heraus.

4. Wiederholen Sie diesen Vorgang mit der zweiten und dritten Glasscheibe.



Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die zweite und dritte Scheibe (2, 3) wieder anzubringen.

Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt. Da die zweite und dritte Innenscheibe austauschbar sind, spielt ihre Reihenfolge bei der Installation keine Rolle.

Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der zweiten Scheibe zeigt.

Es ist wichtig, die unteren Kanten aller Scheiben in den unteren Kunststoffschlitz (5) einzusetzen. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

**i** Alle Scheiben müssen nach der Reinigung wieder eingesetzt werden.

## Beleuchtung des Backofens auswechseln



### GEFAHR:

Bevor Sie die Beleuchtung des Backofens auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten droht Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.  
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!



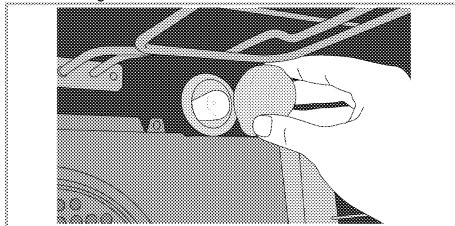
Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "Technische Daten, Seite 11". Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.

## Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.

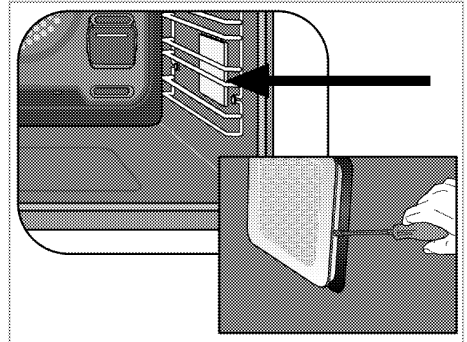


3. Ziehen Sie die Lampe des Backofens aus dem Sockel, setzen Sie eine neue Leuchte ein.

4. Glasabdeckung wieder anbringen.

## Wenn Ihr Ofen mit einer rechteckigen Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Bauen Sie die Einschubhalterungen wie beschrieben aus. Siehe "Backofen reinigen, Seite 28".



3. Lösen Sie das Schutzglas mit einem Schraubendreher.
4. Ziehen Sie das alte Leuchtmittel heraus, setzen Sie ein neues ein.
5. Bringen Sie das Schutzglas wieder an, bauen Sie anschließend die Einschubhalterungen wieder ein.

## 7 Problemlösungen

### **Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.**

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

### **Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.**

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

### **Das Gerät funktioniert nicht.**

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten. (Siehe Tastensperre Kindersicherung, Seite 23)*

### **Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.**

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

### **Backofen heizt nicht.**

- Falsche Funktion ausgewählt und/oder Temperatur nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie Funktion und Temperatur entsprechend ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*




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



## התנור פולט אדים כשהוא נמצא בשימוש .

- פליטת אדים במהלך ההפעלה היא תופעה רגילה >>> אין זו תקלה.  
**המוצר פולט רעש מתכתי במהלך החימום והקירור .**
- כאשר החלקים המתכתיים מתחממים, הם עשויים להתרחב ולגרום לרעש >>> אין זו תקלה.  
**המוצר אינו פועל .**
- הנתיך החשמל פגום או אם יש בו תקלה >>> בדוק את הנתיכים בתיבת הנתיכים . החלף אותם או אפס אותם , לפי הצורך .
- תקע המוצר לא הוכנס לשקע) המוארק >>> .(בדוק את חיבור התקע.
- הלחצנים/כפתורים/מקשים שבלוח הבקרה אינם פועלים >>> ייתכן שנעילת המקשים מופעלת . השבת אותה .  
 (ראה . שימוש בנעילת המקשים, עמוד 22)
- **נורת התנור אינה פועלת .**
- נורת התנור פגומה >>> החלף את נורת התנור .
- אין אספקת חשמל >>> בדוק אם קיימת אספקת חשמל . בדוק את הנתיכים בתיבת הנתיכים . החלף אותם או אפס אותם , לפי הצורך .
- **התנור אינו חם .**
- הפונקציה ו/או הטמפרטורה אינן מוגדרות - >>> .הגדר את הפונקציה ואת הטמפרטורה בעזרת כפתור/מקש הפונקציות ו/או הטמפרטורות.
- אין אספקת חשמל >>> בדוק אם קיימת אספקת חשמל . בדוק את הנתיכים בתיבת הנתיכים . החלף אותם או אפס אותם , לפי הצורך .



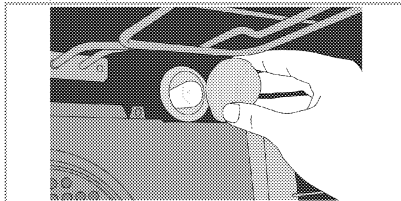
היוועץ בנציג שירות מורשה או במפיץ שאצלו רכשת את המוצר, אם אינך יכול לפתור את הבעיה, על אף שפעלת בהתאם להוראות שבפרק זה. אל תנסה לתקן מוצר פגום בעצמך.

**i** נורת התנור היא נורת חשמל מיוחדת שיכולה לעמוד בפני חום המגיע ל 300°C-לפרטים, ראה מפרטים טכניים, עמוד 9. את נורות התנור ניתן לרכוש מנציגי שירות מורשים.

**i** ייתכן שמיקום הנורה יהיה שונה מזה המופיע באיור.

**אם בתנור מותקנת נורה עגולה:**

1. נתק את המוצר מהחשמל.
2. סובב את מכסה הזכוכית נגד כיוון השעון כדי להסירו.

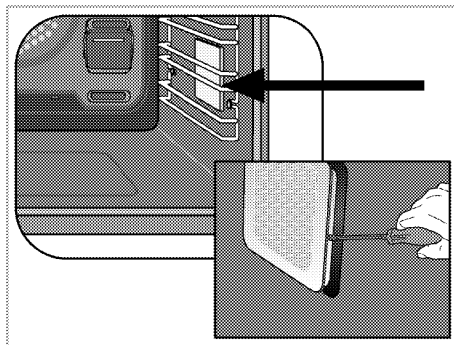


3. משוך החוצה את נורת התנור מבית הנורה והחלף אותה בנורה חדשה.
4. הרכב את מכסה הזכוכית.

**אם בתנור מותקנת נורה מרובעת:**

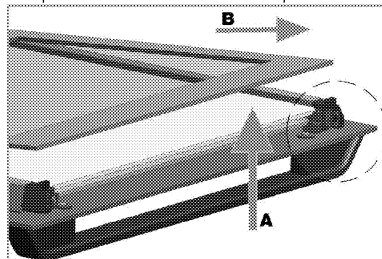
1. נתק את המוצר מהחשמל.
2. הסר את רשת המתכת כמתואר See. ניקוי התנור ,

עמוד 27

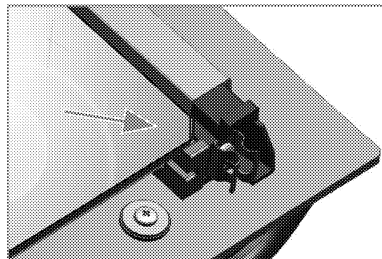


3. הסר את מכסה הזכוכית המגן במברג.
4. משוך החוצה את נורת התנור והחלף אותה בנורה חדשה.
5. הרכב את מכסה הזכוכית ולאחר מכן את רשת המתכת.

- 2 לוח הזכוכית הפנימי השני
- 3 לוח הזכוכית הפנימי השלישי
- 4 לוח הזכוכית החיצוני
- 5 החריץ הפלסטי של לוח הזכוכית - נמוך יותר



כפי שמודגם באיור, הרם מעט את לוח הזכוכית הפנימי ביותר בכיוון A ומשוך אותו החוצה בכיוון B. חזור על אותה פעולה כדי להסיר את לוח הזכוכית השני ואת לוח הזכוכית השלישי.



השלב הראשון בהרכבת הדלת הוא התקנה מחדש של לוח הזכוכית הפנימי השני והשלישי (2, 3)

כפי שמודגם באיור, הגח את הפינה המלוכסנת של לוח הזכוכית באופן שהוא יישען על הפינה המלוכסנת של חריץ הפלסטיק.

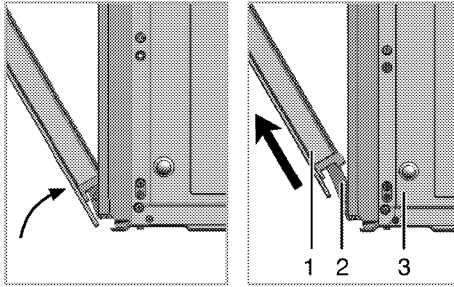
מאחר שניתן להחליף בין לוח הזכוכית הפנימי השני והשלישי, סדר התקנתם אינו חשוב.

בעת התקנת לוח הזכוכית הפנימי ביותר (1) ודא שהצד המודפס של הלוח פונה כלפי לוח הזכוכית השני. חשוב להכניס את הפינות התחתונות של כל לוחות הזכוכית הפנימיים אל חריצי הפלסטיק התחתיים (5). דחף את החלק הפלסטי כלפי המסגרת עד שתשמע נקישה.

**i** יש להתקין מחדש את כל לוחות הזכוכיות אחרי הניקוי.

**החלפת נורת התנור**

סכנה: לפני החלפת נורת התנור, ודא שהמכשיר מנותק מהחשמל ושהספיק להתקרר, כדי למנוע סכנת התחשמלות. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!



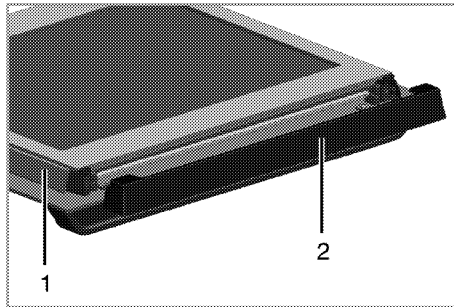
3. הזז את הדלת הקדמית כך שתהיה פתוחה למחצה.
4. הסר את הדלת הקדמית על ידי משיכתה כלפי מעלה כדי לשחרר אותה מהציר הימני ומהציר השמאלי.

להתקנת הדלת, יש לחזור על השלבים שבוצעו בתהליך ההסרה, אך בסדר הפוך. יש לזכור לסגור את המהדקים בתושבת הציר בזמן הרכבת הדלת חזרה למקומה.

### הסרת זוכיכת הדלת הפנימית

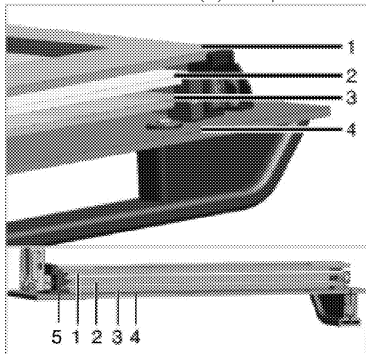
ניתן להסיר את לוח הזוכיכת הפנימית של דלת התנור לצורך ניקוי.

1. פתח את דלת התנור.



1 החלק הפלסטי  
2 מסגרת

2. משוך כלפיך את החלק הפלסטי המותקן על חלקה העליון של הדלת הקדמית (1) והסר אותו.



1 לוח הזוכיכת הפנימי ביותר

בעלי כנף מסוימים רגישים ביותר לאדים הנפלטים במהלך פעולת הניקוי העצמי. העבר אותם לחדר סגור אחר המאוורר היטב. הקפד על אוורור מלא במטבח במהלך פעולת הניקוי העצמי.

4. אין אפשרות לפתוח את דלת התנור וסמל הבעילה מופיע בתצוגת הזמן במהלך הניקוי העצמי. הוא נשאר נעול לזמן מה לאחר סיום פעולת הניקוי העצמי בחום. אין לדחוף בכוח את ידית הדלת לפני שיופיע סמל הבעילה.

5. לאחר פעולת הניקוי, הסר את משקעי הלכלוך בעזרת מי חומץ.

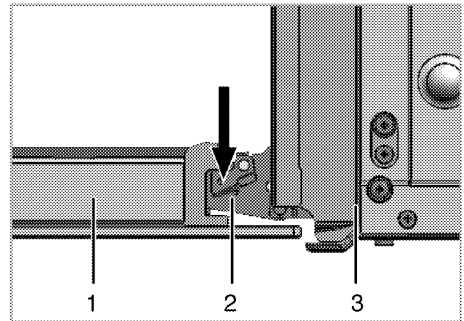
### ניקוי דלת התנור

לניקוי דלת התנור, השתמש במים חמים עם נוזל שטיפה, מטלית רכה או ספוג כדי לנקות את המוצר ונגב אותו במטלית יבשה.

אין להשתמש בכלי ניקוי גסים הגורמים לשריטות לצורך ניקוי דלת התנור. אלה עלולים לשרוט את המשטח ולגרום נזק לזוכיכת.

### הסרת דלת התנור

1. פתח את הדלת הקדמית (1).
2. פתח את המהדקים בתושבת הציר (2) מצד ימין ומצד שמאל של הדלת הקדמית בלהיצה עליהם כלפי מטה כפי שמתואר באיור.



1 דלת קדמית  
2 ציר  
3 תנור



**מידע כללי**

חיי השירות של המוצר מתארכים ובעיות נפוצות מתמעטות אם מנקים את המוצר במרווחי זמן קבועים.

סכנה:



נתק את המוצר מהחשמל לפני שתתחיל בעבודות התחזוקה והניקיון. קיימת סכנת התחשמלות!

סכנה:

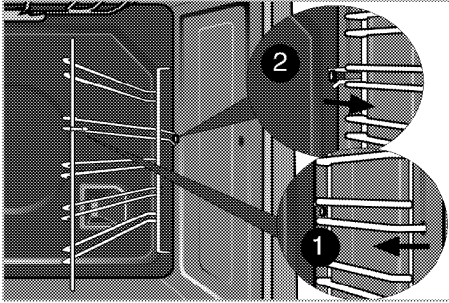


לפני הניקוי המתן להתקררות המוצר. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!

**ניקוי התנור**

**לניקוי הדופן הצדית**

1. הסר את החלק הקדמי של הרשת הצדית על ידי משיכתו לכיוון הנגדי לדופן הצדית.
2. הסר לחלוטין אתה רשת הצדית על ידי משיכתה אליך.



**ניקוי עצמי בחום**

סכנה:



משטחים חמים גורמים לכוויות! במהלך הניקוי העצמי אין לגעת במוצר ויש להרחיק ממנו ילדים. המתן לפחות 30 דקות לפני הסרת השאריות.

התנור מצויד במנגנון לניקוי עצמי בחום. התנור מחומם לכ  $480^{\circ}\text{C}$  והלכלוך הקיים נשרף לאפר. עשן סמיך עלול להתפתח. דאג לאוורור מלא. ניקוי בחום יש לבצע על 10 פעמים בקירוב שבהן משתמשים בתנור.

1. הסר את כל האבזרים מהתנור. בדגמים המצוידים ברשת צדי, יש לזכור להוציא את הרשתות הצדיות.
2. לפני פעולת הניקוי, הסר את הלכלוך מהמשטחים החיצוניים והפנימיים של התנור בעזרת מטלית לכה.



אין לנקות את אטמי הדלת. האטם העשוי מפברגלס הוא רגיש ביותר ועלול להיגרם לו נזק בקלות. אם נגרם נזק לאיטום דלת התנור, החלף אותו באיטום חדש שתבקש מנציג שירות מורשה.

3. "ניקוי עצמי בחום" בחר בפונקציה הפירוליטי (ניקוי עצמי בחום).

**eco** מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי החסכונית, אם התנור אינו מלוכלך במידה רבה.

אם פונקציה זו משמשת ללכלוך כבד, פעולת הניקוי הזאת לא תספיק. במקרים אלה יש להפעיל את פעולת הניקוי העצמי בחום.

לאחר סיום **eco** הניקוי החסכוני. זמן הניקוי העצמי יופיע בתצוגה. אין אפשרות לכוונן פרק זמן זה.

את סיום פעולת הניקוי העצמי אפשר לכוונן.

- נקה את המוצר ביסודיות לאחר כל שימוש. באופן זה אפשר יהיה להסיר שאריות בישול בקלות רבה יותר, ובכך למנוע משאריות אלה להישרף בפעם הבאה שתשתמש במכשיר.
- אין צורך בחומרי ניקוי מיוחדים לניקוי המוצר. השתמש במים חמים עם נוזל שטיפה, מטלית רכה או ספוג כדי לנקות את המוצר ונגב אותו במטלית יבשה.
- הקפד תמיד לנגב ביסודיות נוזל שטיפה עודף לאחר הניקוי ולייבש מייד כל חומר שנשפך.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי המכילים חומצה או כלוריד לניקוי משטחי אל-חלד או פלדת אל-חלד ולניקוי הידית. השתמש במטלית רכה עם נוזל ניקוי (לא שורט (כדי לנקות את אותם חלקים, תוך הקפדה על ניגוב בכיוון אחד).



עלול להיגרם נזק לפני השטח של התנור עקב שימוש בתכשירי ניקוי או בחומרי ניקוי. אין להשתמש במהלך הניקוי בתכשירי ניקוי חזקים, אבקות/משחות ניקוי חזקות או בעצמים חדים.



אין להשתמש בקיטור לניקוי המכשיר, מכיוון שהוא עלול לגרום להתחשמלות.

**ניקוי לוח הבקרה**

נקה את לוח הבקרה ואת הכפתורים במטלית רטובה ונגב אותם עד שיתייבשו.



אין להסיר את לחצני/כפתורי הבקרה לצורך ניקוי לוח הבקרה. עלול להיגרם נזק ללוח הבקרה!

## כיבד להפעיל את הגריל

אזהרה



סגור את דלת התנור במהלך הבישול בגריל.  
משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!

### הפעלת הגריל

1. לחץ על מקש הפעלה/כיבוי (1) במשך כשנייה אחת, כדי להפעיל את התנור.
2. לחץ על  $\wedge$  או על (2)  $\vee$  כדי להגדיר את פונקציית הגריל.
3. לחץ על המקשים "+" או (7) "-", כדי להגדיר את הטמפרטורה הרצויה.

## כיבוי הגריל

1. לחץ על מקש הפעלה/כיבוי (1) במשך כ-2 שניות, כדי לכבות את התנור.



מוזן שאינו מתאים לבישול בגריל מהווה סכנת שריפה. בשל בגריל אך ורק מוזן המתאים לחום האינטנסיבי של הגריל. אין להניח את המזון רחוק מדי בחלקו האחורי של הגריל. זהו האזור החם ביותר ומוזן שומני עלול להתלקח.

## טבלת זמני בישול בגריל

### בישול בגריל בעזרת גריל חשמלי

מוזן	גובה המדף	זמן בישול בגריל) בקירוב)
דגים	4...5	20...25 דקות*
פרוסות עוף	4...5	25...35 דקות
צלעות כבש	4...5	20...25 דקות
בקר צלוי	4...5	25...30 דקות*
צלעות זנגל	4...5	25...30 דקות*
קליית לחם	4	1...2 דקות.

\*תלוי בעובי

## בישול אטי/חימום מאוורר חסכוני

אין לשנות את טמפרטורת הבישול במצב " בישול אטי/חימום מאוורר חסכוני".



אין לפתוח את הדלת במהלך הבישול במצב בישול אטי/חימום מאוורר חסכוני.



זמן בישול בקירוב בדקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה		מפלסי הבישול	הבישול
100 ... 120	160	3		דרגה אחת	קדירת בשר
70 ... 100	160	3		דרגה אחת	קדירת עוף
130 ... 150	160	3		דרגה אחת	שעועית
130 ... 150	160	3		דרגה אחת	קדירת הצלילים
110 ... 130	160	3		דרגה אחת	אומצה - שלמה
100 ... 120	160	3		דרגה אחת	אומצה - פרוסה
35 ... 40	185	3		דרגה אחת	עוגות בנייר בישול
30 ... 35	185	3		דרגה אחת	עוגיות
40 ... 45	200	3		דרגה אחת	בצק
40 ... 45	200	3		דרגה אחת	תבשיל בצק עשיר

- חמם את התנור מראש במשך 6-7 דקות.
- יש להפוך בשר לבן/אדום לצדו השני בסיר לפני הבישול עד שירתח וכמותו תקטן.
- יש להרתיח שעועית במשך 30 דקות לפני הבישול. תוכל להשתמש בשעועית מקופסת שימורים.
- כיסוי סיר הבישול ישפר את ביצועי הבישול.

### עצות לאפיית עוגה

- אם העוגה יבשה מדי, העלה את הטמפרטורה בכ- 10°C וקצר את זמן האפייה.
- אם העוגה רטובה, השתמש בפחות נוזלים או הורד את הטמפרטורה ב-10°C.
- אם העוגה כהה מדי מלמעלה, הנח אותה על רשת נמוכה יותר, הורד טמפרטורה והארך את זמן הבישול.
- אם העוגה אפוייה היטב מבפנים, אך דביקה מבהוץ, השתמש בפחות נוזלים, הורד את הטמפרטורה והארך את זמן הבישול.

### עצות לאפיית בצק

- אם הבצק יבשה מדי, העלה את הטמפרטורה בכ- 10°C וקצר את זמן האפייה. לחלח את שכבות הבצק ברוטב המכיל חלב, זמן, ביצים ויוגורט.
- אם נדרש זמן רב מדי לאפיית הבצק, שים לב שעובי הבצק שאתה מכין אינו עובר את עומק תבנית האפייה.
- אם החלק העליון של הבצק משחים, אך החלק התחתון אינו אפוי, ודא שכמות הרוטב שבה השתמשת לבצק אינה רבה מדי בתחתית הבצק. נסה לפזר את הרוטב במידה שווה בין שכבות הבצק ועל גבי הבצק, כדי להביא להשחמה מאוזנת.

אפה את הבצק בהתאם למצב ולטמפרטורה המופיעים בטבלת הבישול. אם החלק התחתון אינו מושחם במידה מספקת, הנח אותו בפעם הבאה על מדף נמוך יותר בדרגה אחת.



### עצות לבישול ירקות

- אם אלו הנוזלים מתבשיל הירקות והוא התייבש יתר על המידה, בשל אותו במחבת עם מכסה ולא בתבנית. כלים סגורים ישמרו על נוזלי התבשיל.
- אם תבשיל הירקות אינו מתבשל, הרתח את הירקות לפני כן או הכן אותם כמו מזון משומר בקופסאות שימורים והכנס אותם לתנור.

המדף הראשון של התנור הוא המדף התחתון.



לוחות הזמנים בטבלה זו הם בגדר קו מנחה. לוחות הזמנים עשויים להשתנות בהתאם לטמפרטורת המזון, עוביו, סוגו והעדפות הבישול שלך.



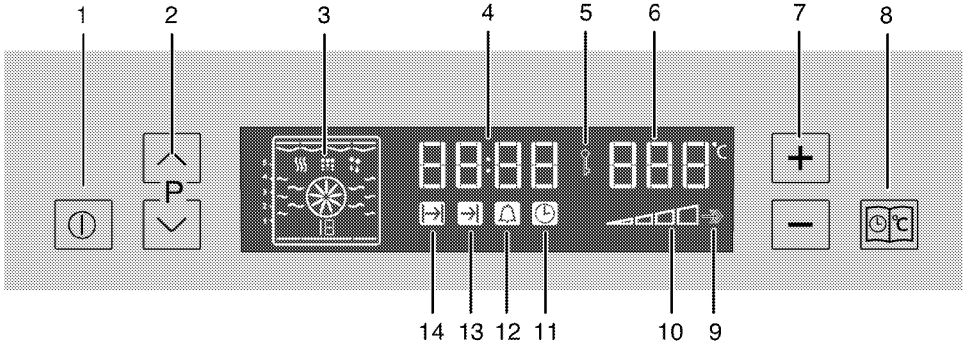
תבשיל	מספר מגש	מפלס גובה	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (בקיבוב בדקות)
עוגת תבנית אפיה*	מגש אחד	3	175	25 ... 35
עוגת תבנית מעוצבת*	מגש אחד	2	180	50 ... 60
עוגת בנייר בישול*	מגש אחד	3	165	20 ... 30
	2 מגשים	1 - 3	165	35 ... 45
	3 מגשים	1 - 3 - 5	165	40 ... 55
עוגת ספוג*	מגש אחד	3	200	8 ... 12
	2 מגשים	1 - 5	200	15 ... 20
	3 מגשים	1 - 3 - 5	175	20 ... 30
עוגיות*	מגש אחד	3	175	25 ... 30
	2 מגשים	1 - 3	165	35 ... 45
	3 מגשים	1 - 3 - 5	165	35 ... 45
בצק*	מגש אחד	2	200	30 ... 40
	2 מגשים	1 - 5	200	45 ... 55
	3 מגשים	1 - 3 - 5	200	45 ... 55
תבשיל בצק עשיר*	מגש אחד	2	200	25 ... 35
	2 מגשים	1 - 3	200	35 ... 45
	3 מגשים	1 - 3 - 5	200	35 ... 45
שאר*	מגש אחד	2	200	35 ... 45
לזניה*	מגש אחד	2 - 3	200	30 ... 40
פיצה*	מגש אחד	2	200 ... 220	15 ... 20
	מגש אחד	3	200	10 ... 15
אומצת בקר (שלמה) / צלי	מגש אחד	3	250 דקות 180 ... 190 לאחר מכן	100 ... 120
ירד טלה (קדירה)	מגש אחד	3	250 דקות 190 מכן	70 ... 90
	מגש אחד	3	250 דקות 190 מכן	60 ... 80
עוף צלוי	מגש אחד	2	250 דקות 180 ... 190 לאחר מכן	60 ... 70
	מגש אחד	2	250 דקות 180 ... 190 לאחר מכן	55 ... 65
תרנגול חוד (5.5 ק"ג)	מגש אחד	1	250 דקות 180 ... 190 לאחר מכן	150 ... 210
	מגש אחד	1	250 דקות 180 ... 190 לאחר מכן	150 ... 210
דגים	מגש אחד	3	200	20 ... 30
	מגש אחד	3	200	20 ... 30

אם אתה ממשל בשרי תבניות בו-זמנית. הנה את התבנית העמוקה יותר במדף הרשת הגבוה יותר ואת התבנית השנייה במדף רשת נמוך יותר.  
\* מומלץ לחמם את התנור מראש לפני הבישול של כל סוגי המזון.

(\*\*) בבישול המצריך חימום מראש, חמם את התנור מראש בתחילת הבישול, עד שמסל הטמפרטורה (8) של התנור יגיע לדרגה האחרונה.

להפוך את המזון בתנור בנקודת זמן מסוימת. השעון

המעורר ישמיע אות לאחר שהזמן שהגדרת עבר.



### להגדרת ההתראה




1. לחץ על מקש תפריט (8) בהפרישי זמן קטנים עד שיופעל סמל ההתראה.(12)
2. לחץ על המקשים "+" או (7) "-" כדי להגדיר את זמן ההתראה.
3. «סמל ההתראה יישאר דלוק לאחר הגדרת זמן ההתראה. לאחר שעבר זמן ההתראה, יתחיל סמל ההתראה להבהב ויישמע אות התראה.
4. לחץ על מקש כלשהו כדי להפסיק את הצלצול.

### אם ברצונך לבטל את ההתראה:

1. לחץ על מקש תפריט (8) בהפרישי זמן קטנים עד שיופעל סמל ההתראה.(12)
2. לחץ על המקש (7) "-" עד שיופיע בתצוגה הכיתוב "0.00".

- 1 מקש הפעלה/כיבוי
- 2 מקש בחירת תוכניות
- 3 תצוגת פונקציות
- 4 שדה מחוון השעה הנוכחית
- 5 סמל נעילת מקשים
- 6 שדה מחוון טמפרטורה
- 7 מקש כוונון טמפרטורה-זמן (+ וגם -)
- 8 מקש התפריט
- 9 סמל הזימום המהיר (זימום מהיר)
- 10 סמל הטמפרטורה בתוך התנור
- 11 סמל השעון
- 12 סמל התראה
- 13 סמל זמן סיום הבישול
- 14 סמל זמן בישול

### שימוש בשעון כשעון מעורר


<p>לשעון המעורר אין כל השפעה על הפונקציות של התנור. הוא משמש רק לאזהרה. לדוגמה, הוא שימושי אם ברצונך להפוך את המזון בתנור בנקודת זמן מסוימת. השעון המעורר ישמיע אות לאחר שהזמן שהגדרת עבר.</p>	
<p>זמן ההתראה המרבי יכול להיות 23 שעות ו-59 שניות.</p>	
<p>בשעון המעורר ניתן להשתמש כאשר התנור מופעל או אינו מופעל.</p>	

## הפעלה אוטומטית מלאה


במצב הפעלה זה ניתן לכוונן את זמן הבישול ואת זמן סיום הבישול

1. לחץ על מקש הפעלה/כיבוי, (1) כדי להפעיל את התנור.
2. לחץ על  $\wedge$  או  $\vee$  (2) כדי לבחור את מצב ההפעלה הרצוי.
3. לחץ על מקש תפריט (8) בהפרשי זמן קטנים כדי להפעיל את סמל זמן הבישול.(14)
4. לחץ על המקשים "+", או, (7) "-". כדי להגדיר את זמן הבישול.
5. לחץ על מקש תפריט (8) בהפרשי זמן קטנים כדי להפעיל את סמל זמן סיום הבישול.(13)
6. לחץ על המקשים "+", או על "-". המקשים, (7) כדי להגדיר את זמן סיום הבישול.
7. לאחר הגדרת זמן סיום הבישול, סמל זמן סיום הבישול (13) יישאר דולק.

8. הכנס את התבשיל לתנור.
9. לחץ על המקשים "+", או, (7) "-". כדי להגדיר את טמפרטורת הבישול.
10. «קוצב הזמן של התנור יחשב אוטומטית את זמן התחלת הבישול על ידי חיסור זמן הבישול מזמן סיום הבישול שהגדרת. מצב הפעלה נבחר מחדש כאשר הגיע זמן התחלת הבישול והתנור מחומם לטמפרטורה שהוגדרה. טמפרטורה זו נשמרת עד לזמן סיום הבישול. נורת התנור תאיר במשך תהליך הבישול.


 כל המקטעים בסימן טמפרטורת התנור הפנימית (10) ידלקו כאשר הטמפרטורה בתנור תגיע לטמפרטורה שהוגדרה.

9. עם סיום תהליך הבישול, תופיע בתצוגה ההודעה "End" סיום (ויישמע צליל התראה).
10. לחץ על מקש תפריט (8) או הפעלה/כיבוי (1) כדי להשתיק את צליל ההתראה.
11. «צליל ההתראה הושק, התנור כובה אוטומטית ומוצגת השעה הנוכחית. נורת התנור תכבה.

 אם ברצונך לבטל את התכנות החצי אוטומטי או האוטומטי לאחר שהגדרת אותם, עליך לאפס את זמן הבישול.

## הגדרת החימום המהיר (חימום מהיר מראש)

השתמש בפונקציית החימום המהיר מראש כדי לגרום לתנור להגיע מהר יותר לטמפרטורה הרצויה.

 את החימום המהיר ניתן להגדיר אך ורק כשהתנור מופעל. את החימום המהיר לא ניתן לבחור במצב הפשרה או ניקוי. הגדרות החימום המהיר יבוטלו בזמן הפסקת חשמל.

1. לחץ על מקש תפריט (8) בהפרשי זמן קטנים עד שיופעל סמל החימום המהיר מראש.(9)
2. «ההודעה " כיבוי " תופיע בתצוגה.

2. לחץ על (7) "+" כדי להפעיל את פונקציית החימום המהיר.

«לאחר הפעלת פונקציית החימום המהיר, יופיע בתצוגה הכיתוב "הפעלה" וסמל החימום המהיר יישאר דולק.

«סמל החימום המהיר יעלם כאשר התנור יגיע לטמפרטורה הרצויה והתנור יחזור לפעול בפונקציה שקדמה לחימום המהיר.

3. להפעלת פונקציית החימום המהיר, לחץ על מקש תפריט (8) בהפרשי זמן קטנים עד שיופעל סמל החימום המהיר.(9)
4. «ההודעה "הפעלה" תופיע בתצוגה.


4. לחץ על (7) "-". כדי לבטל את הפעלת פונקציית החימום המהיר.

«ההודעה " כיבוי " תופיע בתצוגה.

## שימוש בנעילת המקשים

### הפעלת נעילת המקשים

תוכל לנמנע את השימוש בתנור על ידי הפעלת פונקציית נעילת המקשים.

 בנעילת המקשים ניתן להשתמש כאשר התנור מופעל או אינו מופעל. ניתן לכבות את התנור על ידי השאתת המקש הפעלה/כיבוי (1) לחץ במשך 2 שניות, גם אם נעילת המקשים מופעלת בזמן שהתנור מופעל.

1. לחץ על מקש (8) בהפרשי זמן קטנים עד שיופעל סמל נעילת המקשים.(5)
2. «ההודעה " כיבוי " תופיע בתצוגה.

2. לחץ על מקש (7) "+" כדי להפעיל את נעילת המקשים.

«לאחר הפעלת פונקציית נעילת המקשים, תופיע בתצוגה ההודעה "הפעלה" וסמל נעילת המקשים יישאר דולק.


### ביטול הפעלת נעילת המקשים

1. לחץ על מקש (8) כדי להפעיל את סמל נעילת המקשים.(5)

«ההודעה "הפעלה" תופיע בתצוגה.

2. לחץ על מקש (7) "-". כדי לבטל את הפעלת נעילת המקשים.

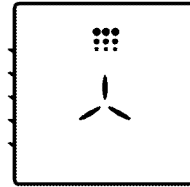
«לאחר ביטול ההפעלה של פונקציית נעילת המקשים, תופיע בתצוגה ההודעה " כיבוי " וסמל נעילת המקשים (5) ייעלם.

 מקשי התנור לא יהיו פעילים כאשר פונקציית נעילת המקשים מופעלת. הגדרות נעילת המקשים לא יבוטלו בזמן הפסקת חשמל.

## שימוש בשעון כשעון מעורר

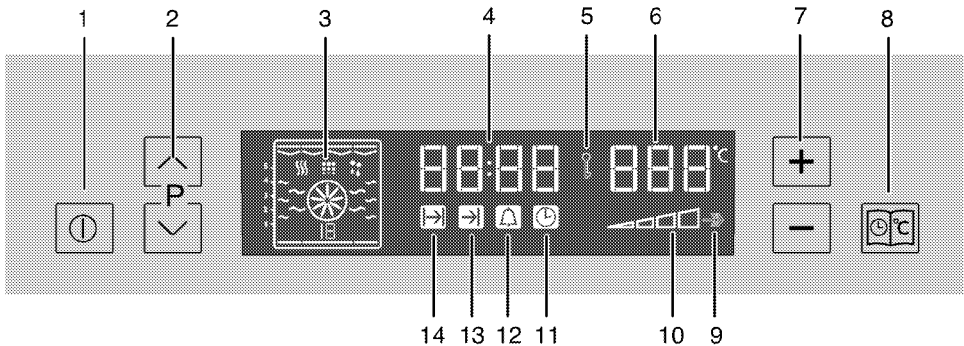
תוכל להשתמש בשעון של המוצר לכל אזרה או תזכורת למעט תוכנית הבישול.

לשעון המעורר אין כל השפעה על הפונקציות של התנור. הוא משמש רק לאזרה. לדוגמה, הוא שימושי אם ברצונך



פונקציה זו מאפשרת לתנור לנקות את עצמו בטמפרטורה גבוהה. כדי להשתמש בפונקציה זו, קרא את התיאור בפרק הניקוי, ראה עמוד 27.

**כיצד להפעיל את יחידת הבקרה של התנור**



3. כאשר התנור מופעל, לחץ על לחצן תפריט (8) בהפרישי זמן קטנים כדי להפעיל את סמל זמן הבישול (14).
4. לחץ על המקשים "+" או (7) "-" כדי להגדיר את זמן הבישול.
- «סמל זמן הבישול (14) נשאר דולק לאחר הגדרת זמן הבישול».
5. הכנס את התבשיל לתנור.
6. לחץ על המקשים "+" או (7) "-" כדי להגדיר את טמפרטורת הבישול.
- «התנור יתחמם עד לטמפרטורה שהוגדרה ויישאר בטמפרטורה זו עד לסיום זמן הבישול שבחרת. נורת התנור תאיר במשך תהליך הבישול».

כל המקטעים בסיום טמפרטורת התנור הפנימית (10) ידלקו כאשר הטמפרטורה בתנור תגיע לטמפרטורה שהוגדרה...

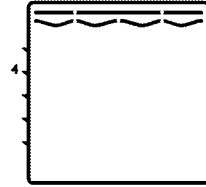
7. עם סיום תהליך הבישול, תופיע בתצוגה ההודעה (10) "End" סיום (ווישמע צליל התראה).
8. לחץ על מקש תפריט (8) או הפעלה/כיבוי (1) כדי להשתיק את צליל ההתראה.
- «צליל ההתראה הושק, התנור כובה אוטומטית ומוצגת השעה הנוכחית».

- 1 מקש הפעלה/כיבוי
- 2 מקש בחירת תוכניות
- 3 תצוגת פונקציות
- 4 שדה מחוון השעה הנוכחית
- 5 סמל נעילת מקשים
- 6 שדה מחוון טמפרטורה
- 7 מקש כוונן טמפרטורה-זמן (+ וגם -)
- 8 מקש התפריט
- 9 סמל החימום המהיר (חימום מהיר)
- 10 סמל הטמפרטורה בתוך התנור
- 11 סמל השעון
- 12 סמל התראה
- 13 סמל זמן סיום הבישול
- 14 סמל זמן בישול

**הפעלת פעולה חצי אוטומטית**

- במצב הפעלה זה, ניתן לכוונן את משך הזמן שבו יפעל התנור (זמן הבישול).
1. לחץ על לחצן הפעלה/כיבוי, (1) כדי להפעיל את התנור.
  2. לחץ על א (2) או V כדי לבחור את מצב ההפעלה הרצוי) פונקציה.

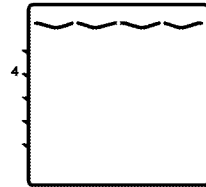
7. גריל כפול



הגריל הגדול בתקרת התנור פועל. ניתן לבשל בגריל כמות בשר גדולה.

- הנח מנות גדולות או בינוניות במיקום הנכון של רשת המתכת מתחת לגוף החימום של הגריל, לצורך בישול בגריל.
- כוון את הטמפרטורה לטמפרטורה הגבוהה ביותר.
- הפוך את המזון כעבור חצי שעה של בישול בגריל.

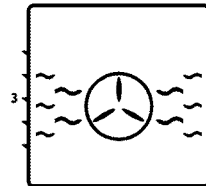
8. גריל



הגריל הקטן בתקרת התנור פועל. מתאים לבישול בגריל ולתבשילים מוקדמים.

- הנח מנות קטנות או בינוניות במיקום המדף הנכון מתחת לגוף החימום של הגריל, לצורך בישול בגריל.
- כוון את הטמפרטורה לטמפרטורה הגבוהה ביותר.
- הפוך את המזון כעבור חצי שעה של בישול בגריל.

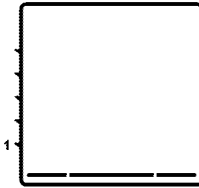
9. בישול אטי/חימום מאוורר חסכוני



כדי לחסוך בחשמל, ניתן להשתמש בפונקציה זו במקום בפעולות התנור שהיית מבצע, על ידי חימום+מאוורר בטווח הטמפרטורות 160-220°C. אך זמן הבישול יתארך מעט.

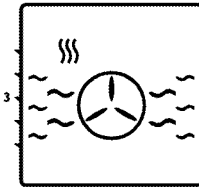
זמני הבישול המתייחסים לפונקציה זו מצוינים בטבלה 'בישול אטי/חימום מאוורר חסכוני'.

10. חימום תחת



רק החימום התחת פועל. מתאים לפיצה ולאחר מכן להשחמת מזון מלמטה.

11. שמירה על חום המזון



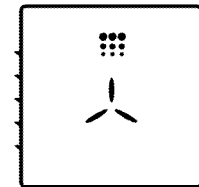
משמשת לשמירה על חום המזון לאורך פרק זמן ממושך בטמפרטורה המוכנה להגשה.

12. הפעלה עם מאוורר



התנור אינו מחומם. רק המאוורר (רק המאוורר) בדופן האחורית (מופעל. מתאים להפשרה אטית של מזון גרעיני קפוא בטמפרטורת החדר ולקירור מזון מבושל.

13. ניקוי עצמי בחום - מצב חיסכון



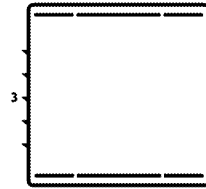
פונקציה זו מאפשרת לתנור לנקות את עצמו בטמפרטורה גבוהה. מומלץ לתנורים מלוכלכים במידה קלה. כדי להשתמש בפונקציה זו, קרא את התיאור בפרק הניקוי, ראה עמוד 27.



## צבי הפעלה

סדר מצבי הפעלה המוצג כאן עשוי להיות שונה מהסדר הקיים במוצר שלך.

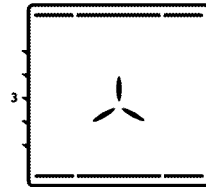
### 1. חימום עלי ותחתי



המזון מתחמם בו-זמנית מלמעלה ומלמטה. לדוגמה, מתאים לעוגות, לתבשילי בצק או לעוגות ותבשילי קדרה בתבניות אפיה. בישול במגש אחד בלבד.

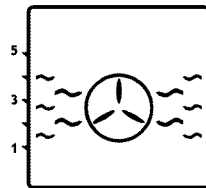
מיקום רשת המתכת המתאים יוצג במסך.

### 2. חימום תחתי/עלי עם מאוורר



אוויר חם שחומם על ידי גופי החימום התחתי והעלי יתפזר בצורה שווה בכל התנור במהירות רבה בעזרת מאוורר. בישול בתבנית אחת.

### 3. חימום+מאוורר



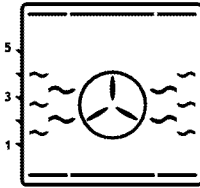
אוויר חמים שחומם על ידי גוף החימום האחורי יתפזר בצורה שווה בכל התנור במהירות רבה בעזרת מאוורר. ניתן לבשל ארוחות ברשתות מתכת בגבהים שונים וברוב המקרים אין צורך בחימום מראש. מתאים לבישול במספר מגשים.

כאשר דלת התנור נפתחת, מנוע המאוורר אינו מסתובב, וזאת כדי לשמור שהאוויר החם שבתוך התנור לא ייצא ממנו.



## 4.

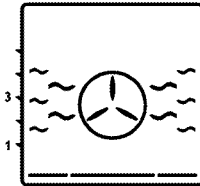
### פונקציית תלת ממד



פועלים החימום העלי, החימום התחתי והחימום בעזרת מאוורר. המזון מבושל בצורה שווה ובמהירות מכל הצדדים. בישול במגש אחד בלבד.

## 5.

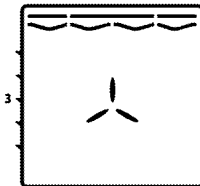
### פונקציית פיצה



פועלים חימום תחתי וחימום בעזרת מאוורר. מתאים לאפיית פיצות.

## 6.

### גריל כפול+מאוורר

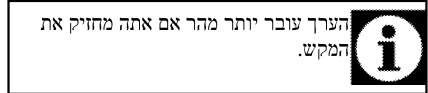


אוויר חם שחומם על ידי הגריל הכפול יתפזר בתנור במהירות רבה בעזרת מאוורר. ניתן לבשל בגריל כמות בשר גדולה.

- הנח מנות גדולות או בינוניות במיקום הנכון של רשת המתכת מתחת לגוף החימום של הגריל, לצורך בישול בגריל.
- כוון את הטמפרטורה לטמפרטורה הגבוהה ביותר.
- הפוך את המזון כעבור חצי שעה של בישול בגריל.

טווח טמפרטורות (°C)	טמפרטורה מומלצת (°C)	טבלת הפונקציות
40-280	200	סטטי
40-280	175	סטטי + מאוורר
40-280	180	חימום מאוורר
40-280	205	תלת-ממד
40-280	210	פיצה
40-280	200	גריל כפול + מאוורר
40-280	280	גריל כפול
40-280	280	גריל
160-220	180	בישול אטי/חימום מאוורר הסכני
40-220	180	חימום חחתי
40-100	60	שמירה על החום

1. לחץ על  $\wedge$  או (2) כדי לבחור את מצב הפעלה הרצוי.
2. לחץ על המקשים "+" או "7" כדי להגדיר את הטמפרטורה הרצויה.



«התנור יתחיל לפעול בפעולה הרצויה והטמפרטורה הפנימית שלו תעלה ותגיע לטמפרטורה שהוגדרה. «המבערים הפעילים והמיקום המומלץ לתבניות יופיעו בתצוגת הפונקציות. «אם הטמפרטורה לא הוגדרה לפני כן, הטמפרטורה המומלצת לפונקציה שהוגדרה תוצג במסך הטמפרטורות.

### טבלת הפונקציות:

בטבלת הפונקציות מופיעות הפונקציות שבהן ניתן להשתמש בתנור וכן הטמפרטורות המרביות והמזעריות המתאימות.

למען בטיחותך, זמן הבישול המרבי שניתן לכוונן במצבים שאינם כוללים שמירה על חום המזון מוגבל ל 6-שעות. התוכנית תבוטל כשיש תקלה בחשמל. עליך לתכנת מחדש את התנור.

---

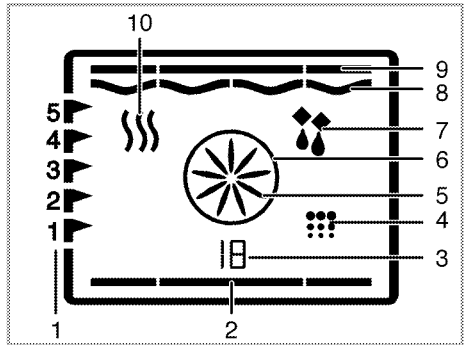
בזמן ביצוע הכוונונים, יהבהבו הסמלים הרלוונטיים על השעון.

---

לא ניתן להגדיר את השעה הנוכחית כאשר פונקציה כלשהי פועלת בתנור, או אם מופעל בתנור תכנות חצי אוטומטי או אוטומטי.

---

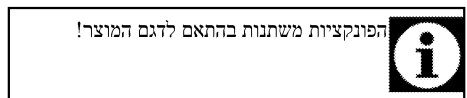
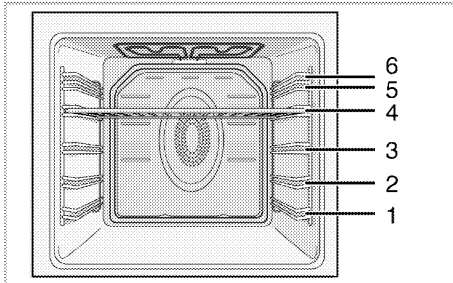
גם אם התנור כבוי, נורית התנור תדלוק כאשר דלת התנור נפתחת.



- 1 מיקומי המדפים
- 2 מבער תחתון
- 3 מספר הפונקציה
- 4 מצב ניקוי
- 5 מאוורר החימום מהיר
- 6 מבער החימום מהיר
- 7 הפעלה עם מצב מאוורר
- 8 גוף החימום של הגריל
- 9 מבער חשמלי עלי
- 10 שמירה על חום המזון


**כיבוי התנור החשמלי**  
לחץ על מקש הפעלה/כיבוי (1) במשך כ 2-שניות, כדי לכבות את התנור.

**מיקומי רשת המתכת) לדגמים עם רשת גריל)**  
חשוב להציב את רשת הגריל על רשת המתכת בצורה נכונה. יש להכניס את רשת הגריל בין רשתות המתכת כפי שמודגם באיור.  
אין לאפשר לרשת הגריל להישען על הדופן האחורית של התנור. החלק את רשת הגריל לחלק הקדמי של רשת המתכת וקבע אותה בעזרת הדלת לקבלת ביצועי גריל טובים.




## מידע כללי על אפייה, צלייה ובישול בגריל

**אזהרה**  
משטחים חמים גורמים לכוויות!  
המכשיר עלול להיות חם כשהוא נמצא בשימוש.  
אין לגעת במבערים החמים, בחלקים הפנימיים של התנור, בגופי החימום וכו'. הרחק ילדים ממשטחים אלה.  
השתמש תמיד בכפפות עמידות לחום בעת הכנסת כלים לתנור החם או הוצאתם ממנו.



---

**סכנה:**  
פתח את דלת התנור בזהירות, מאחר שעלולים להיפלט ממנו אדים.  
האדים הנפלטים עלולים לצרוב את ידך, פניך ו/או את עיניך.



### עצות לאפייה

- השתמש בצלחות מתכת מתאימות בעלות ציפוי שלא נדבק או במכלי אלומיניום או בתבניות סיליקון עמידות לחום.
- נצל את כל המקום שעל הרשת.
- הנח את תבנית האפייה באמצע הרשת.
- בחר את מיקום הרשת הנכון לפני הפעלת התנור או הגריל. אין לשנות את מצב הרשת כשהתנור חם.
- שמור שדלת התנור תישאר סגורה.

### עצות לצלייה


- תיבול עוף שלם, בשר הודו או חתיכות בשר גדולות במיץ לימון ופלפל שחור לפני הבישול יישפרו את ביצועי הבישול.
- לצליית בשר עם עצמות נדרשות 15 עד 30 דקות נוספות לעומת צליית בשר ללא עצמות באותו גודל.
- כל סנטימטר בעובי הבשר מצריך כ-4 עד 5 דקות בישול.
- השאר את הבשר בתנור למשך כ-10 דקות עם סיום זמן הבישול. הרוטב שנוצר מתפשט בצורה טובה יותר בכל הצלי ואינו נוזל החוצה כשחותכים את הבשר.
- יש להניח דג על כלי חסיך אש על הרשת בגובה אמצעי או מנוך יותר.

### עצות לבישול בגריל

כאשר מבשלים בגריל בשר, דגים ועוף, הם מקבלים במהרה גוון חום, יש להם קרום טעים ואינם מתייבשים. חתיכות שטוחות, שיפודי בשר ונקניקיות מתאימים במיוחד לבישול בגריל, כמו גם ירקות עתירי מים, כמו עגבניות וצל.

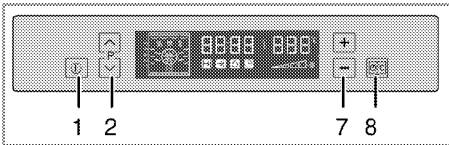
- הנח את החתיכות שיש לכשל בגריל בתפוזרת על רשת הגריל או על תבנית האפייה עם רשת הגריל, כך שלא יהיו גדולים מממדי המבער.
- החלק את רשת הגריל או את תבנית האפייה עם רשת הגריל אל הגובה הרצוי בתנור. אם אתה מבשל בגריל על רשת הגריל, החלק את תבנית האפייה אל הרשת התחתונה כדי לאגור את השומן הוסף מים לתבנית האפייה כדי להקל את תהליך הניקוי.

מוזן שאינו מתאים לבישול בגריל מהווה סכנת שריפה. בשל בגריל אך ורק מוזן המתאים לחום האינטנסיבי של הגריל. אין להניח את המוזן רחוק מדי בחלקו האחורי של הגריל. זהו האזור החם ביותר ומוזן שומני עלול להתלקח.



## כיצד להפעיל את התנור החשמלי

### כיצד להפעיל את התנור



- 1 מקש הפעלה/כיבוי
  - 2 מקש בחירת תוכניות
  - 7 לחצן להעלאה/הורדה של טמפרטורה ולהארכה/קיצור של זמן
  - 8 מקש התפריט
1. לחץ על לחצן הפעלה/כיבוי (1) במשך כשנייה אחת, כדי להפעיל את התנור.


### בחירת טמפרטורה ומצב הפעלה

לאחר שהופעל התנור, תופיע תצוגת פונקציות ריקה.




כאשר התצוגה נמצאת במצב זה, ניתן להגדיר את הפונקציות זמן בישול, זמן סיום הבישול וחימום מהיר.

התנור יכבה אוטומטית תוך 10 שניות אם לא יוגדרו על מסך זה הגדרות של התנור.



## ניקוי המכשיר בפעם הראשונה


 עלול להיגרם נזק לפני השטח של התנור עקב שימוש בתכשירי ניקוי או בחומרי ניקוי. אין להשתמש במהלך הניקוי בתכשירי ניקוי חזקים, אבקות/משחות ניקוי חזקות או בעצמים חדים.

1. הסר את כל חומרי האריזה.
2. נגב את משטחי המכשיר במטלית לחה או בספוגית ויבש אותם במטלית.

### חימום ראשון

חמם את המוצר למשך כ-30 דקות וכבה אותו. באופן זה, יישרפו ויוסרו כל שאריות חומרי הייצור או שכבות הייצור.

### אזהרה

 משטחים חמים גורמים לכוויות! המכשיר עלול להיות חם כשהוא נמצא בשימוש. אין לגעת במבערים החמים, בחלקים הפנימיים של התנור, בגופי החימום וכו'. 'הרחק ילדים ממשטחים אלה'. השתמש תמיד בכפפות עמידות לחום בעת הכנסת כלים לתנור החם או הוצאתם ממנו.

### תנור חשמלי

1. הוצא מהתנור את כל תבניות האפייה ואת רשת הגריל.

2. סגור את דלת התנור.

3. בחר מצב סטטי.

1. בחר בעוצמת הגריל הגבוהה ביותר, ראה כיצד

להפעיל את התנור החשמלי, עמוד 17.

2. הפעל את התנור למשך כ-30 דקות.

3. כבה את התנור; ראה כיצד להפעיל את התנור החשמלי,

עמוד 17

### תנור גריל

1. הוצא מהתנור את כל תבניות האפייה ואת רשת הגריל.

2. סגור את דלת התנור.

3. בחר בעוצמת הגריל הגבוהה ביותר, ראה כיצד להפעיל

את הגריל, עמוד 25.

4. הפעל את התנור למשך כ-30 דקות.

5. כבה את הגריל; ראה כיצד להפעיל את הגריל,

עמוד 25



עשן וריחות עלולים להיפלט במשך שעותיים במהלך ההפעלה הראשונה. זוהי תופעה רגילה. ודא שהחדר מאוורר היטב כדי להיפטר מהעשן והריחות. יש להימנע משאיפה ישירה של העשן והריחות הנפלטים.

**עצות לחיסכון באנרגיה**

- ניתן לחסוך אנרגיה על ידי כיבוי התנור החשמלי כמה דקות לפני סיום זמן הבישול שנקבע. אין לפתוח את דלת התנור.
- יש להפשיר תבשילים קפואים לפני הבישול.

הנתונים הבאים יעזרו לך להשתמש במכשיר בצורה אקולוגית ולחסוך באנרגיה.


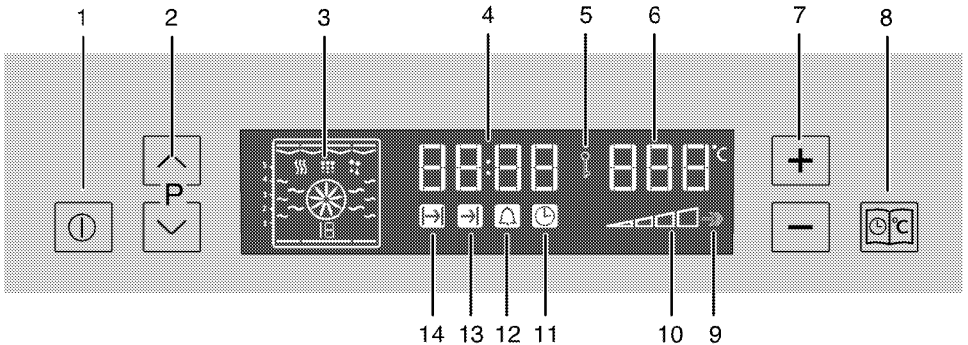
**שימוש ראשון**

**הגדרת זמן**

1. סמן השעון 'II' מופעל כאשר התנור מופעל בפעם הראשונה. לחץ קלות על המקשים "+", "7" או "-", כדי להגדיר את הזמן.

- השתמש לתנור בכלי בישול כהים או מצופים באמאיל, מאחר שהעברת החום בהם יעילה יותר.
- לפני בישול התבשילים, חמם מראש את התנור, אם כך מומלץ על ידי במדריך למשתמש או בהוראות הבישול.
- במהלך הבישול, אין לפתוח לעתים תכופות את דלת התנור.
- נסה ככל שניתן לבשל יותר מתבשיל אחד בתנור בו זמנית. תוכל לבשל על ידי הנחת שני כלי בישול על רשת הגריל.
- בשל יותר מתבשיל אחד זה אחר זה. התנור כבר חם.

הערך עובר יותר מהר אם אתה מחזיק את המקש.


אם השעה הנוכחית אינה מוגדרת, הגדרת הזמן תתחיל מהשעה 12:00 ואילך. סמל השעון 'II' יישאר מואר, כדי לציין שהשעה הנוכחית הוגדרה. סמל זה ייעלם לאחר שהשעה הוגדרה.



**כוונן את השעה לאחר מכן**

1. לחץ על מקש תפריט (8) בהפרישי זמן קטנים עד שיופעל סמל השעון (II).
2. לחץ קלות על המקשים "+", "7" או "-", כדי להגדיר את הזמן.

הגדרות השעה הנוכחית יבטלו במקרה של תקלה בחשמל. יהיה צורך לכוונן אותן מחדש. לא ניתן לשנות את השעה הנוכחית בעת השימוש באחת מפונקציות התנור.



- 1 מקש הפעלה/כיבוי
- 2 מקש בחירת תוכניות
- 3 תצוגת פונקציות
- 4 שדה מחוון השעה הנוכחית
- 5 סמל נעילת מקשים
- 6 שדה מחוון טמפרטורה
- 7 מקש כוונן טמפרטורה-זמן (+ וגם -)
- 8 מקש התפריט
- 9 סמל החימום המהיר (חימום מהיר)
- 10 סמל הטמפרטורה בתוך התנור
- 11 סמל השעון
- 12 סמל התראה
- 13 סמל זמן סיום הבישול
- 14 סמל זמן בישול

אין להניח חפצים כלשהם על המוצר ויש להזיזו  
במצב אנכי.



בדוק את המראה הכללי של המוצר וודא שאין בו  
נזקים אפשריים שיכלו להיגרם במהלך ההובלה.



## סילוק המוצר הישן

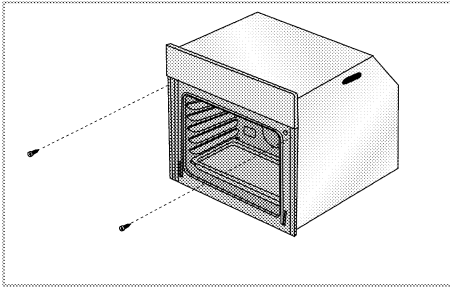
- שמור את הקופסה המקורית של המוצר כדי להוביל את המוצר בתוכה. ציית להוראות שעל קופסת הקרטון. אם קופסת הקרטון המקורית אינה ברשותך, ארוז את המוצר בחומר אריזה המכיל בועות או בקרטון עבה והדבק אותו היטב בסרט הדבקה.
- כדי שרשת הגריל והתבנית שבתוך התנור לא יגרמו נזק לדלת התנור, הנח פיסת קרטון על דלת התנור מבפנים ממול למיקום התבניות. הדבק בסרט הדבקה את דלת התנור לקירותיו הצדיים.
- אין להשתמש בדלת או בידית הדלת להרמת המוצר או להזזתו.

## התקנה וחיבור

- יש להתקין את המוצר בהתאם לכל תקנות הגז והחשמל המקומיות.

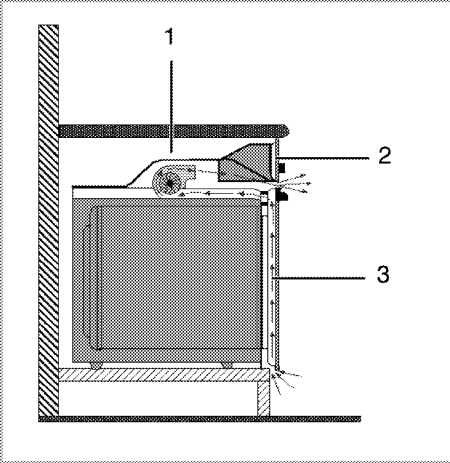
### חיבור לחשמל

חבר את המוצר לשקע/קו מוארק המוגן על ידי נתיך בקיבולת מתאימה, כפי שמצוין בטבלה" מפרטים טכניים". בעת השימוש במוצר, עם שנאי או בלעדיו, יש להקפיד על התקנת כבל הארקה על ידי חשמלאי מוסמך. החברה שלנו לא תהיה אחראית לנזקים כלשהם שייגרמו כתוצאה משימוש במוצר ללא התקנת כבל הארקה בהתאם לתקנות המקומיות.



קבע את התנור בעזרת 2 ברגים כפי שמודגם באיור.

### למוצרים שמוקדן בהם מאוורר קירור



- 1 מאוורר קירור
- 2 לוח בקרה
- 3 דלת

מאוורר הקירור המובנה מקרר הן את הארון המובנה ואת הן חזית המוצר.

**i** מאוורר הקירור ממשיך לפעול במשך כ-30-20 דקות לאחר כיבוי התנור. אם בישלת על ידי תכנות קוצב הזמן של התנור, גם המאוורר יכבה עם סיום זמן הבישול ביחד עם כל הפונקציות

### בדיקה סופית

1. חבר את הכבל לשקע החשמל והפעל את המוצר.
2. בדוק את הפונקציות.

סכנה:



המוצר יחובר לחשמל רק על ידי איש מקצוע מורשה ומוסמך. תקופת האחריות של המוצר מתחיל לאחר שהותקן בצורה נכונה. היצרן לא יהיה אחראי לנזקים שייגרמו על ידי פעולות שיבצעו אנשים בלתי מורשים.

סכנה:



אסור שכבל החשמל יהיה מהודק, מעוקם או לכוד וכן אסור שהוא יבוא במגע עם חלקים המים במוצר. כבל חשמל שניזוק יוחלף על ידי חשמלאי מוסמך. וזאת כדי למנוע סכנת התחשמלות, קצר או שריפה!

- על החיבור להתבצע בהתאם לתקנות הארציות.
- חייבת להיות התאמה בין נתוני אספקת החשמל לבין הנתונים המצוינים בלוחית הנתונים של המוצר. פתח את הדלת הקדמית כדי לראות את לוחית הנתונים.
- על כבל החשמל של המוצר להתאים לערכים המצוינים בטבלה" מפרטים טכניים".

סכנה:



לפני שמתחילים בעבודה כלשהי בהתקנת החשמל, יש לנתק את המוצר ממערכת החשמל. קיימת סכנת התחשמלות!

סכנה:

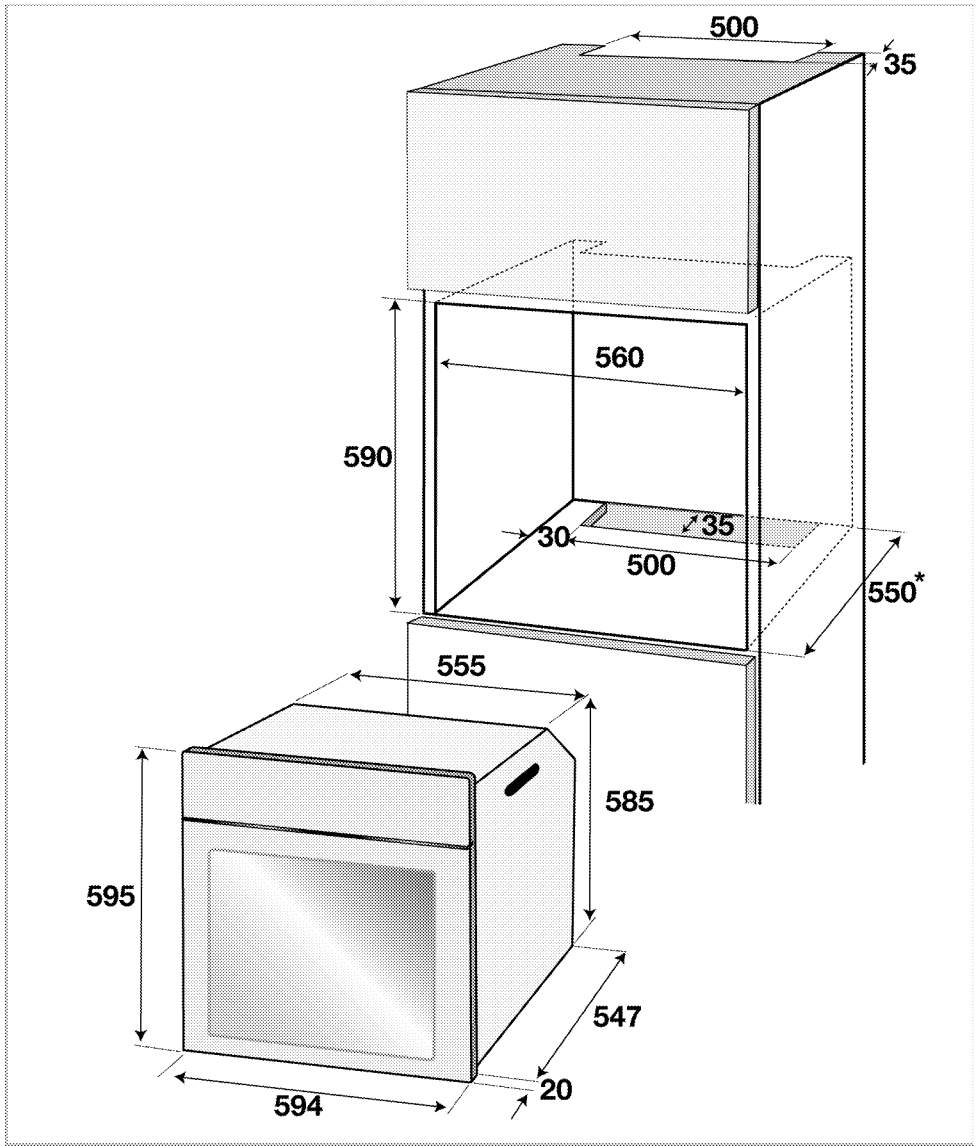


לאחר ההתקנה, על תקע כבל החשמל להיות נגיש (אין למתוח אותו מעל הכיריים).

חבר את כבל החשמל לשקע.

### התקנת המוצר




1. החלק את התנור אל הארון, ישר אותו וקבע אותו; בו זמנית ודא שכבל החשמל אינו קרוע ו/או לכוד.






דקות \*



- על משטחים, שכבות סינתטיות ודבק שבהם משתמשים להיות עמידים לחום (100 °C מינימום).
- יש לקבוע את גובה ארונות המטבח ולקבע אותם.
- אם קיימת מגירה מתחת לתנור, יש להתקין מדף בין התנור לבין המגירה.
- את המכשיר יישאו שני אנשים לפחות.

<p>אין להתקין את המוצר ליד מקררים או מקפיאים. החום הנפלט מהמוצר יגביר את צריכת האנרגיה של יחידות הקירור.</p>	
<p>אין להשתמש בדלת ו/או בידית הדלת לנשיאת המוצר או להזזתו.</p>	
<p>אם למוצר יש ידיות מתכת, דחוף את הידיות אחורה לקירות הצדדיים לאחר הזזת המוצר.</p>	

את המוצר יתקין אדם מוסמך בהתאם לתקנות התקפות. אם לא כן, יבוטל תוקף האחריות. היצרן לא יהיה אחראי לנזקים שייגרמו על ידי פעולות שיבצעו אנשים בלתי מורשים ויהיה רשאי לבטל את האחריות.

<p>הכנת המיקום והתקנת חיבורי החשמל למוצר הן באחריות הלקוח.</p>	
<p>סכנה: יש להתקין את המוצר בהתאם לכל תקנות הגז ו/או החשמל המקומיות.</p>	
<p>סכנה: לפני ההתקנה, ערוך בדיקה חזותית וודא שאין פגמים במוצר. אם מצאת פגמים במוצר, אל תיתן שיתקינו אותו. מוצרים פגומים מהווים סכנה לבטיחותך.</p>	

## לפני ההתקנה



המכשיר נועד להתקנה בארונות מטבח שניתן לרכוש בחנויות. יש להשאיר מרחק בטיחותי בין המכשיר לבין קירות המטבח והרהיטים. ראה (איר) ערכים במ"מ.

**מפרטים טכניים**

מתח/תדר	( 220-240 V זולט) ~ 50 Hz (הרץ)
סה"כ צריכת חשמל	3.1 kW קילוואט
נתך	16 דקות
סוג כבל / חתך	H05VV-FG 1.5 x 3 מ"מ <sup>2</sup>
אורך כבל	מקסימום 2 מ'
ממדים היצוניים) גובה/רוחב/עומק)	595 מ"מ x 594 מ"מ x 567 מ"מ
ממדים להתקנה) גובה/רוחב/עומק)	590** x 600 מ"מ x 560 מ"מ / דקות 550 מ"מ
תנור ראשי	<b>תנור רב-תכליתי</b>
נורה פנימית	15/25 וואט
צריכת חשמל של הגריל	( 2.2 kW קילוואט)

# נתונים בסיסיים: הנתונים המופיעים על תווית האנרגיה של תנורי החשמל תואמים לתקן EN 60350-1 / IEC 60350-1. ערכים אלה נקבעו בעומס רגיל עם פונקציות חימום תחתון-עליון או חימום בעזרת מאוורר) אם קיימות. סיווג יעילות אנרגיה נקבע בהתאם לסדר העדיפות הבא, בהתאם להימצאותן של הפונקציות הרלוונטיות במוצר - 1- בישול עם מאוורר חסכוני 2- בישול אטי טורבו 3- בישול טורבו 4- חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר - 5- חימום עליון ותחתון.

\*\* ראה. התקנה, עמוד 11.

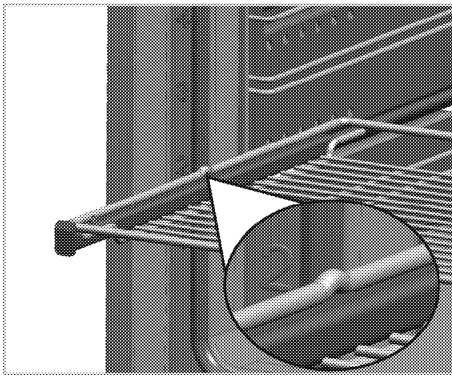
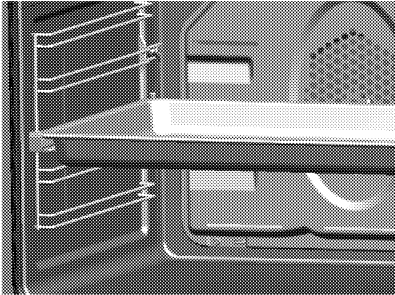
<p>הערכים המצוינים בתוויות המוצר או במסמכים המצורפים אליו התקבלו בתנאי מעבדה לפי התקנים הרלוונטיים. ערכים אלה עשויים להשתנות בהתאם לתנאים התפעוליים והסביבתיים של המוצר.</p>	 <p>המפרטים הטכניים עשויים להשתנות ללא הודעה מוקדמת כדי לשפר את איכות המוצר.</p>
	 <p>הנתונים המספריים המופיעים במדריך זה נועדו להמחשה וייתכן שלא יתאימו בדיוק למוצר ברשותך.</p>



האבזורים המסופקים יכולים להשתנות בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא כל האבזורים המתוארים במדריך למשתמש יהיו קיימים במוצר שלך.

5.

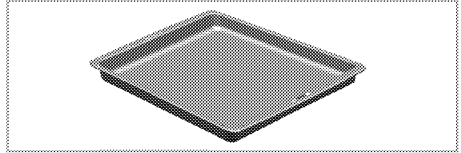
**הנחה נכונה של מדף הרשת והתבנית על המדפים הטלסקופיים**  
 המדפים הטלסקופיים מאפשרים לך להציב ולהסיר בקלות את התבניות ואת מדף רשת. בעת השימוש בתבנית ובמדף הרשת עם המדפים הטלסקופיים, ודא שהפינים בחלק האחורי של המדף הטלסקופי ניצבים מול קצות מדף הרשת והתבנית.



1. **מדריך למשתמש**

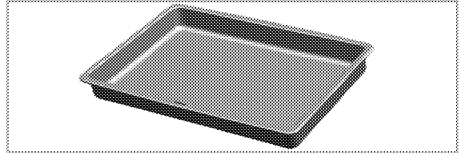
2. **תבנית תנור**

משמשת לתבשילי בצק, מזון קפוא וכמויות גדולות של צלי.



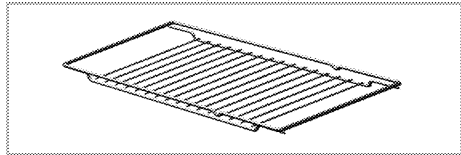
3. **תבנית עמוקה**

משמשת לתבשילי בצק, מנות צלי גדולות, תבשילים עסיסיים ולאגירת השומן בעת השימוש בגריל.

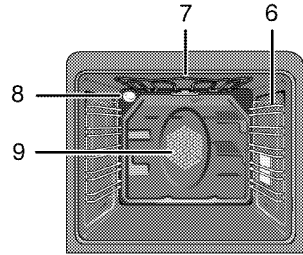
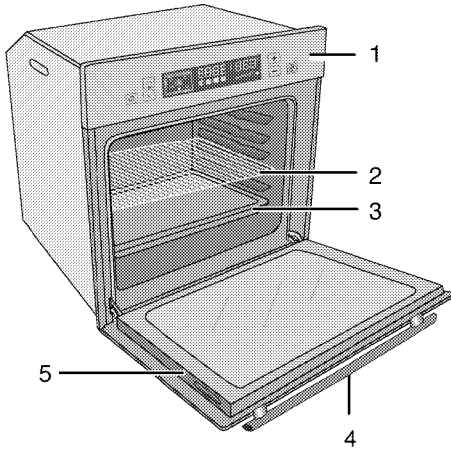


4. **מדף רשת מתכת**

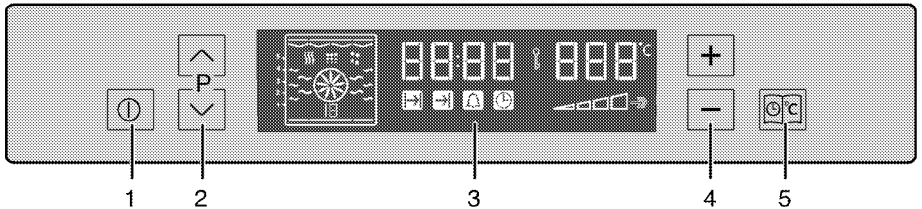
משמשת לצלייה וכמצע לאפייה, צלייה או בישול ולהנחת תבשיל קדירה במדף הרצוי.



סקירה כללית



- |                                  |   |              |   |
|----------------------------------|---|--------------|---|
| מיקומי המדפים                    | 6 | לוח בקרה     | 1 |
| גוף חימום עליו                   | 7 | מדף רשת מתכת | 2 |
| נורה                             | 8 | מגש          | 3 |
| מנוע המאוורר (מאחורי מבער הפלדה) | 9 | ידית         | 4 |
|                                  |   | דלת          | 5 |



- |  |   |
|--|---|
| מקש הפעלה/כיבוי                                    | 1 |
| מקש בחירת תוכניות                                  | 2 |
| תצוגה  | 3 |
| לחצן להעלאה/הורדה של טמפרטורה ולהארכה/קיצור של זמן | 4 |
| מקש התפריט   | 5 |

- אין להניח מעל המכשיר פריטים שילדים יכולים להגיע אליהם.
- כאשר הדלת פתוחה, אין להניח עליה עצם כבד ואין לאפשר לילדים לשבת עליה. התנור עלול להתהפך עליהם או שעלול להיגרם נזק לצירי הדלת.

סילוק המוצר הישן

תאימות להנחיית (WEEE) על פסולת של מכשירים חשמליים ואלקטרוניים ( וסילוק פסולת המוצר :



מוצר זה מציינת להנחיה WEEE של האיחוד האירופי (2012/19/EU) מכשיר זה נושא סמל מיון לפסולת של מכשירים חשמליים ואלקטרוניים (WEEE).

מוצר זה יוצר עם חלקים וחומרים באיכות גבוהה, אשר ניתן לעשות בהם שימוש חוזר והם מתאימים למיחזור. אין לסלק את פסולת המוצר ביחד עם הפסולת הביתית ופסולת מסוגים אחרים בסוף חיי השירות שלו. כך את המוצר אל מרכז האיסוף למיחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. היוועץ ברשויות המקומיות כדי ללמוד אודות מרכזי איסוף אלה.

**תאימות להנחיית (RoHS) ההנחיה להגבלת חומרים מסוכנים)**

המוצר שרכשת תואם את הנחיית RoHS של האיחוד האירופי (2011/65/EU) הוא אינו מכיל חומרים מזיקים או אסורים המצוינים בהנחיה.

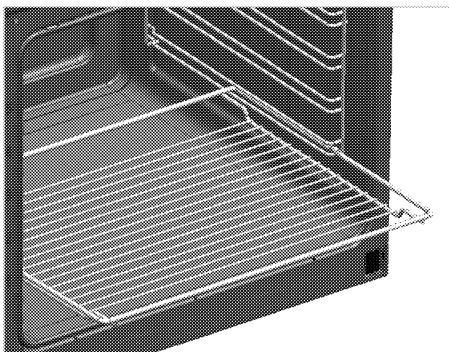
**סילוק חומרי האריזה**

חומרי האריזה מסוכנים לילדים. שמור את חומרי האריזה במקום בטוח מחוץ להישג ידם של ילדים. חומרי האריזה של המוצר מיוצרים מחומרים שניתן למחזר. סלק אותם בצורה נכונה ומיין אותם בהתאם להוראות לגבי פסולת ממחוזרת. אין לסלק אותם ביחד עם הפסולת הביתית הרגילה.

## לצורך שמירה על אמינות המוצר

### ומניעת שריפה:

- ודא שהתקע מתאים לשקע ואינו גורם לניצוץ.
- אין להשתמש בכבל פגום או חתוך או בכבל מאריך, אלא רק בכבל המקורי.
- ודא שהשקע שאליו מחובר המכשיר אינו רטוב או לך.



### שימוש מיועד

- מוצר זה נועד לשימוש ביתי. שימוש מסחרי אינו קביל.
- "זהירות: מכשיר זה נועד לבישול בלבד. אין להשתמש בו למטרות אחרות, כמו חימום החדר, למשל."
- אין להשתמש במוצר זה לחימום צלחות מתחת לגריל, לייבוש מגבות ומטליות כלים וכו' על-ידי תלייתן על הידיות ולחימום.
- היצרן לא יהיה אחראי לנזק כלשהו שייגרם כתוצאה משימוש או מטיפול שגויים.
- ניתן להשתמש בתנור להפשרת מזון, אפיתו, צלייתו ובישולו בגריל.

### בטיחות לילדים

- חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים מהתנור.
- חומרי האריזה מסוכנים לילדים. יש להרחיק את חומרי האריזה מילדים. יש לסלק את כל חלקי האריזה בהתאם לתקני איכות הסביבה.
- מוצרי חשמל מסוכנים לילדים. הרחק ילדים מהמוצר כשהוא פועל ואל תרשה להם לשחק במוצר.

- אין להשתמש במוצר אם זכוכית הדלת הקדמית הוסרה או נסדקה.
- ידית התנור לא נועדה לייבוש מגבות. אין לתלות עליו מגבות, כפפות או אריגים דומים אחרים, כאשר פונקציית הגריל מופעלת בדלת פתוחה.
- השתמש תמיד בכפפות עמידות לחום בעת הכנסת כלים לתנור החם או הוצאתם ממנו.
- מחשש להתחשמלות, ודא שהמכשיר מכובה לפני החלפת הנורה.
- לפני פעולת הניקוי, הסר את הלכלוך מהמשטחים החיצוניים והפנימיים של התנור בעזרת מטלית לחה. הסר את כל האבזרים מתוך התנור.
- משטחים חמים גורמים לכוויות! במהלך הניקוי העצמי אין לגעת במוצר ויש להרחיק ממנו ילדים. המתן לפחות 30 דקות לפני הסרת השאריות.
- במהלך הניקוי בחום, המשטחים עשויים להתחמם יותר מאשר במהלך השימוש הרגיל. הרחק ילדים ממשטחים אלה.

- שחיבורי חשמל אינם באים במגע עם המשטח האחורי, שכן עלול להיגרם להם נזק.
- אין ללכוד את כבל החשמל בין דלת התנור לבין המסגרת של התנור ואין להעביר אותו על פני משטחי הבישול החמים. שכן, חומר הבידוד של הכבל עלול להינתך ולגרום לשריפה עקב קצר.
- עבודה כלשהי בצידוד חשמל ובמערכות גז תבוצע אך ורק על ידי אנשים מוסמכים ומורשים.
- במקרה של נזק כלשהו, כבה את המוצר ונתק אותו מהחשמל. לשם כך, נתק את הנתיך בבית.
- ודא שנתוני הנתיך תואמים למוצר.
- **בטיחות המוצר**
- המכשיר והחלקים הנגישים שלו מתחממים במהלך השימוש. יש להימנע ממגע בגופי החימום. יש להרחיק מהמכשיר ילדים בני 8 ומטה, אלא אם כן הם נמצאים בהשגחה מתמדת.
- אין להשתמש במוצר תחת השפעת אלכוהול או סמים, כאשר כושר השיפוט והקואורדינציה שלך לקויים.
- היזהר כשאתה משתמש במשקאות חריפים בתבשילים שלך. האלכוהול מתנדף בטמפרטורות גבוהות ועלול לגרום לשריפה, מאחר שהוא יכול להתלקח כשהוא בא במגע עם משטחים חמים.
- אין להציב חומרים דליקים קרוב למוצר, מאחר שצדיו עשויים להתחמם במהלך השימוש. המכשיר מתחמם תוך כדי שימוש. יש להימנע ממגע בגופי החימום שבתוך התנור.
- יש להקפיד שלא לחסום את חריצי האוורור.
- אין לחמם בתנור קופסאות שימורים סגורות וצנצנות זכוכית סגורות. הלחץ המצטבר בפחית/צנצנת עלול לגרום להתנפצותה.
- אין להניח תבניות אפייה, כלים או נייר אלומיניום ישירות על תחתית התנור. הצטברות החום עלולה לגרום נזק לתחתית התנור.
- אין להשתמש בכלי ניקוי גסים הגורמים לשריטות או בכלי גירוד חדים ממתכת לצורך ניקוי דלת הזכוכית של התנור, מאחר שאלה עלולים לשרוט את המשטח ולגרום להתנפצות הזכוכית.
- אין להשתמש בקיטור לניקוי המכשיר, מכיוון שהוא עלול לגרום להתחשמלות.
- הנחה נכונה של מדף הרשת והתבנית על רשת המתכת חשוב להניח בצורה נכונה את מדף הרשת ו/או את התבנית על המדף. החלק את מדף הרשת או את התבנית בין 2 המסילות וודא שהן מאוזנות לפני שתניח עליהם מזון) ראה את האיור הבא.

חבר את המוצר לשקע/קו מוארק כאשר המתח וההגנה הם על פי המצוין בטבלה" מפרטים טכניים". בעת השימוש במוצר, עם שנאי או בלעדיו, יש להקפיד על התקנת כבל הארקה על ידי חשמלאי מוסמך. החברה שלנו לא תהיה אחראית לבעיות שיתעוררו כתוצאה משימוש במוצר ללא התקנת כבל הארקה בהתאם לתקנות המקומיות. אין לשטוף את המוצר על ידי התזת מים מעליו או הרטבתו במים! קיימת סכנת התחשמלות! לעולם אין לגעת בתקע בידיים רטובות. אין להוציא את התקע מהשקע על ידי משיכת הכבל, אלא תמיד על ידי משיכת התקע מהשקע. יש לנתק את המוצר מהחשמל במהלך פעולות התקנה, תחזוקה, ניקוי ותיקון. אם כבל החשמל של המוצר ניזוק, הוא יוחלף על ידי היצרן, סוכן השירות של היצרן או איש מקצוע מוסמך, וזאת כדי למנוע סיכון אפשרי. יש להתקין את המכשיר באופן שניתן יהיה לנתקו לחלוטין מרשת החשמל. ההפרדה תסופק על ידי תקע, או מתג המובנה להתקנה חשמלית מקובעת, בהתאם לתקנות הבנייה. המשטח האחורי של התנור מתחמם כאשר הוא נמצא בשימוש. ודא

- סעיף זה מכיל הוראות בטיחות שיעזרו לך להתגונן מפני סיכון לגרימת נזק גופני או נזק לרכוש. אי ציות להוראות אלה יגרור ביטול תוקף של כל סוגי האחריות.

## בטיחות כללית

- מכשיר זה נועד לשימוש על ידי ילדים מגיל 8 ואילך וכן על ידי אנשים בעלי יכולת פיזית ירודה או בעלי לקויות חישתיות או שכליות או חסרי ניסיון או ידע הולמים, אם הם משתמשים במכשיר בצורה בטוחה בהשגחתו ובהנחייתו של אדם מבוגר ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש במכשיר.
- אסור לילדים לשחק במכשיר. אסור לילדים לנקות או לבצע תחזוקת משתמש ללא השגחה.
- את פעולות ההתקנה והתיקון יבצעו נציגי שירות מורשים. היצרן לא יישא באחריות לנזקים כתוצאה מפעולות שנעשו על ידי גורמים בלתי מוסמכים. פעולות אלה יגרמו לביטול האחריות. קרא בעיון את ההוראות לפני ההתקנה.
- אין להפעיל את המוצר אם הוא פגום או אם נגרם לו נזק בולט לעין.
- ודא שכפתורי הפונקציות של המוצר מכובים לאחר כל שימוש.

## בטיחות בחשמל

- אם קיימת תקלה במוצר, יש להפעילו אך ורק לאחר שתוקן על ידי נציג שירות מוסמך. קיימת סכנת התחשמלות!



16	חימום ראשון	1	הוראות ואזהרות חשובות לשמירה על
17	<b>5</b> כיצד להפעיל את התנור	4	הבטיחות ועל איכות הסביבה
	מידע כללי על אפייה, צלייה ובישול בגריל	4	<b>בטיחות כללית</b>
17		4	<b>בטיחות בחשמל</b>
17	כיצד להפעיל את התנור החשמלי	5	<b>בטיחות המוצר</b>
19	צבי הפעלה	6	<b>שימוש מיועד</b>
	כיצד להפעיל את יחידת הבקרה של התנור	6	<b>בטיחות לילדים</b>
21		7	סילוק המוצר הישן
22	שימוש בנעילת המקשים	7	סילוק חומרי האריזה
22	שימוש בשעון כשעון מעורר	8	<b>2</b> מידע כללי
23	טבלת זמני בישול	8	סקירה כללית
25	כיצד להפעיל את הגריל	8	תכולת האריזה
26	טבלת זמני בישול בגריל	9	מפרטים טכניים
27	<b>6</b> תחזוקה וטיפול	11	<b>3</b> התקנה
27	מידע כללי	11	לפני ההתקנה
27	ניקוי לוח הבקרה	12	התקנה וחיבור
27	ניקוי התנור	13	סילוק המוצר הישן
28	הסרת דלת התנור	15	<b>4</b> הכנה
28	הסרת זכוכית הדלת הפנימית	15	עצות לחיסכון באנרגיה
29	החלפת נורת התנור	15	שימוש ראשון
30	<b>7</b> איתור תקלות	15	הגדרת זמן
		16	ניקוי המכשיר בפעם הראשונה

## קרא תחילה מדריך למשתמש זה!

לקוח יקר, תודה שהעדפת מוצר מתוצרת Blomberg. אננו מקווים שתפיק את התוצאות הטובות ביותר מהמוצר, אשר יוצר באיכות גבוהה ובטכנולוגיה החדשנית ביותר. לכן, קרא בעיון את כל המדריך למשתמש, כולל כל המסמכים הנלווים אליו, לפני שתשתמש במוצר ושומר אותו בהישג יד לעיון בעתיד. אם אתה מעביר את המוצר למישהו אחר, מסור אותו יחד עם מדריך זה. פעל בהתאם לכל האזהרות והמידע המופיעים במדריך למשתמש. זכור כי מדריך למשתמש זה מתאים גם למספר דגמים אחרים. ההבדלים בין הדגמים יוהו במדריך.

### הסברים על הסמלים

הסמלים הבאים משמשים לאורך המדריך למשתמש הזה:

מידע חשוב או עצות שימושיות לגבי השימוש.



אזהרה לגבי מצבים מסוכנים שעלולים לפגוע בחיי אדם וברכוש.



אזהרה מפני התחשמלות.



אזהרה מפני סכנת שריפה.



אזהרה מפני משטחים חמים.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY





# Blomberg

## תנור בישול ואפיה מובנה فرن بباين

דגם:

**BZO 9790**

## הוראות הפעלה دليل المستخدم

