SCHNEIDER

Bedienungsanleitung

Instruction Manual

EINBAU-BACKOFEN

BUILT-IN OVEN

SMO 9

Deutsch	Seite	2
English	Page	49

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

Inhalt

1. Sicherheitshinweise 4
   1.1 Signalwörter 5
   1.2 Sicherheitsanweisungen 5
2. Installation 11
   2.1 Entpacken und Wahl des Standorts 12
   2.2 Einbau des Backofens 12
   2.3 Elektrischer Anschluss 15
3. Gerätebeschreibung 17
   3.1 Backofen 17
      3.1.1 Zubehör 18
   3.2 Bedienfeld 20
   3.3 Display 21
4. Bedienung 22
   4.1 Vor der ersten Benutzung 22
      4.1.1 Reinigung des Zubehörs 23
   4.2 Benutzung des Backofens 23
      4.2.1 Allgemeine Bedienung des Backofens 24
      4.2.2 Standby - Modus 26
      4.2.3 Manueller Betriebsmodus 26
      4.2.4 Einstellung der Uhrzeit 26
   4.3 Programmierung des Backofens 27
      4.3.1 Timer 27
      4.3.2 Halb-automatische Koch- / Backfunktion 28
      4.3.3 Automatische Koch- / Backfunktion 30
      4.3.4 Ändern / Löschen der Programmierungen 32

4.3.5 Auswahl des akustischen Signals 34
4.3.6 Änderung der eingestellten Uhrzeit 34
4.4 Backofenfunktionen 35
5. Umweltschutz 37
6. Hinweise für das Backen, Braten und Grillen im Backofen 37
6.1 Hinweise für das Backen und Braten 38
6.2 Hinweise für das Grillen 39
7. Reinigung und Pflege 39
7.1 Reinigung des Backofens 40
7.1.1 Reinigung des Backofens mit Wasserdampf 40
7.2 Reinigung der Backofentür 41
7.3 Austausch des Leuchtmittels 41
7.4 Entnahme der Backofentür 42
7.5 Entnahme der Glasscheibe der Backofentür 43
7.6 Entnahme des Seitenracks 43
7.7 Problembehandlung 44
8. Technische Daten 46
9. Entsorgung 47
10. Garantiebedingungen 48

Entsorgen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit ihrem Hausmüll. Das Gerät darf nur über eine Sammelstelle für wiederverwendbare elektrische und elektronische Geräte entsorgt werden. Entfernen Sie nicht die Symbole / Aufkleber am Gerät.

- Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Gerätes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Lieferung ohne Inhalt.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können.
- Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS FÜR JEDE PERSON, WELCHE DAS GERÄT BETREIBT, STETS ZUGÄNGLICH SEIN; VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES GERÄTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

1. Sicherheitshinweise

LESEN SIE VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES GERÄTES DIE GESAMTEN SICHERHEITSHINWEISE UND SICHERHEITSANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH.

Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Sicherheitsanweisungen kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.

- Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS FÜR JEDE PERSON, WELCHE DAS GERÄT BETREIBT, STETS ZUGÄNGLICH SEIN; VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES GERÄTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

1.1 Signalwörter

⚠ GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Gerätes zur Folge hat.

1.2 Sicherheitsanweisungen

⚠ GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und / oder kann das Gerät beschädigen.
2. Alle eventuell notwendigen elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in

Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

3. Schalten Sie vor dem Aufbau/Einbau und Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). STROMSCHLAGGEFAHR!
4. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
5. Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
6. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
7. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
8. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann. STROMSCHLAGGEFAHR!
9. Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
10. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
11. Benutzen Sie zum Ziehen des Netzsteckers **niemals** das Netzanschlusskabel. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. STROMSCHLAGGEFAHR!
12. Berühren Sie Netzanschlussstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ WARNUNG!

Zur Verringerung der Verbrennungsgefahr, Stromschlaggefahr, Feuergefahr oder von Personenschäden:

1. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
3. Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.
4. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
5. Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, lassen Sie den elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker / -in) überprüfen (keine Garantieleistung).
6. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.
7. Halten Sie das Netzanschlusskabel von erwärmten Flächen fern.
8. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
9. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. BRANDGEFAHR!
10. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Das heiße Öl kann Teile des Gerätes beschädigen und durch Verbrennungen Personenschäden verursachen.
11. So reduzieren Sie mögliche Brandrisiken im Inneren des Gerätes:
    a. Überprüfen Sie laufend das Gerät.
    b. Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromzufuhr, falls Sie das Entstehen von Rauch bemerken. Halten Sie das Gerät verschlossen, um die Flammen zu ersticken.
    c. Benutzen Sie das Gerät nicht zu Lagerungszwecken.
    d. Lassen Sie keine Gegenstände aus Papier, Kochutensilien oder Lebensmittel im Gerät, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
12. Erhitzen Sie **niemals** Lebensmittel und Flüssigkeiten **in geschlossenen Behältern**, da diese Explosionen verursachen können.

13. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
14. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von mindestens 100 ^{0}C widersteht.
15. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 ^{0}C **über** der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
16. Falls der Backofen **über einer Schublade** des Einbaumöbels installiert wird, **muss** zwischen der Schublade und dem Backofen ein fester Zwischenboden montiert werden.
17. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
18. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
19. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
20. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR!
21. Lagern Sie keine Gegenstände im Backofen. BRANDGEFAHR!
22. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
23. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR!
24. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Backofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
25. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
26. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
27. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.

28. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. VERLETZUNGSGEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!
29. Verwenden Sie nur Zeitwächter, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Zeitwächter kann zu Unfällen führen!

⚠ VORSICHT!

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Backofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Backofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Backofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
5. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie stattdessen das Backblech oder den Rost.
6. Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. VERBRENNUNGSGEFAHR!
7. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!
8. Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.
9. Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
10. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Gerätes während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Gerätes niemals als Standfläche oder Stütze.
7. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Backofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.
8. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
9. Konstante Pflege und Wartung gewährleisten einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Gerätes.
10. Überprüfen Sie Ihr Essgeschirr / Kochgeschirr, ob es zur Verwendung in einem Backofen geeignet ist.
11. Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.
12. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
13. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Zuwiderhandlungen führen zum Garantieausschluss!**

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GRÜNDLICH DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE SICHER AUF.

★ **Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für Personen- oder Materialschäden übernommen.**

2. Installation

⚠ **GEFAHR!** **Alle eventuell notwendigen elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.** Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ **WARNUNG!** Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von mindestens 100 ^{0}C widersteht.

⚠ **WARNUNG!** Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 ^{0}C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.

⚠ **WARNUNG!** Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!

⚠ **VORSICHT!** Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.

⚠ **VORSICHT!** Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.

Die Installation liegt in der Verantwortung des Kunden. Falls die Hilfe des Herstellers zur Korrektur von Fehlern, die auf Grund einer unsachgemäßen Installation entstanden sind, benötigt wird, ist eine solche Hilfeleistung nicht durch die Garantie abgedeckt. Eine unsachgemäße Installation kann zu erheblichen Verletzungen von Personen oder Tieren bzw. zu einer Beschädigung Ihres Eigentums führen. Der Hersteller kann für solche Verletzungen bzw. Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Gerätes in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
5. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
6. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Gerätes.
7. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und außerhalb des Backofens.
8. Das Gerät muss ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden sein. Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Sicherheitssteckdose an. (s. Kapitel 2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS).
9. Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die in dem Gerät oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten. Lassen Sie die Zimmertür oder ein Fenster offen, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
10. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Gerätes oder außen an der Rückwand.

2.2 Einbau des Backofens

⚠ GEFAHR! Schalten Sie vor dem Aufbau/Einbau und Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). STROMSCHLAGGEFAHR!

ⓘ Alle Abmessungen in den folgenden Abbildungen sind in **Millimetern** angegeben.

ⓘ Benutzen Sie die eingelassenen Griffe bzw. Drahtgriffe[1] an beiden Seiten des Backofens, um das Gerät zu bewegen (s. Abb. in Kapitel 3.1 BACKOFEN).

ⓘ Das Einbaumöbel muss einen stabilen Stand aufweisen und sicher befestigt sein.

[1] Ausstattung abhängig vom Modell

- Zwischen dem Gerät und den umliegenden Seiten des Einbaumöbels **muss** ein Spalt von 5 mm verbleiben.

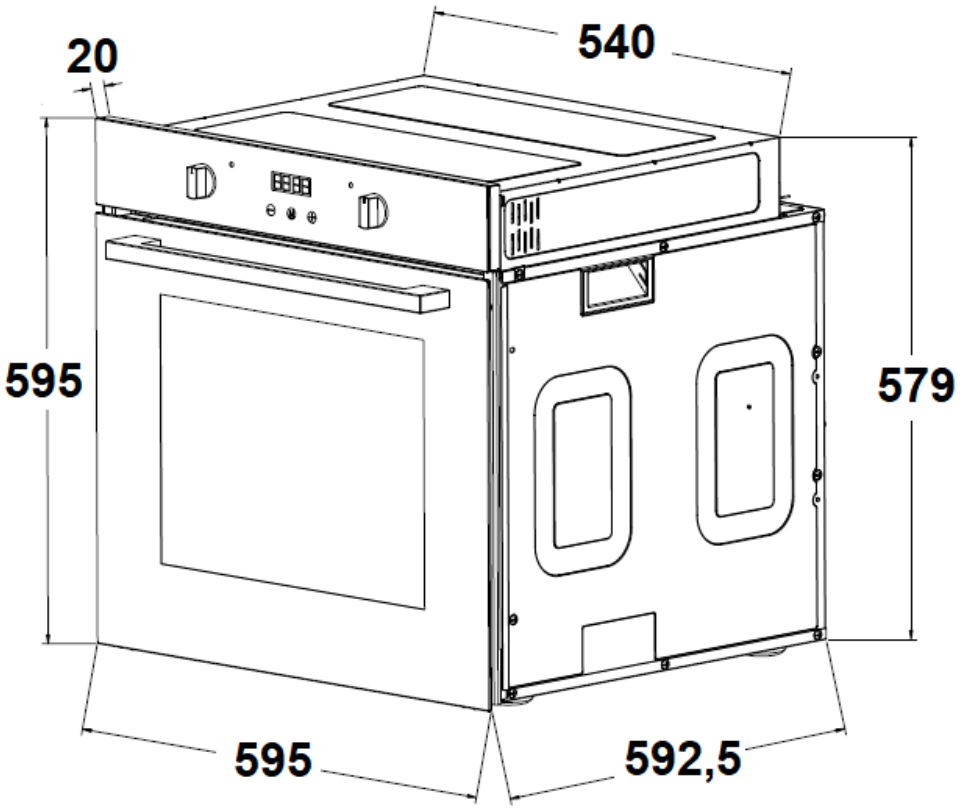
- Das Netzanschlusskabel darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.

- Falls der Backofen **über einer Schublade** des Einbaumöbels installiert wird, **muss** zwischen der Schublade und dem Backofen ein fester Zwischenboden montiert werden.

EINBAU

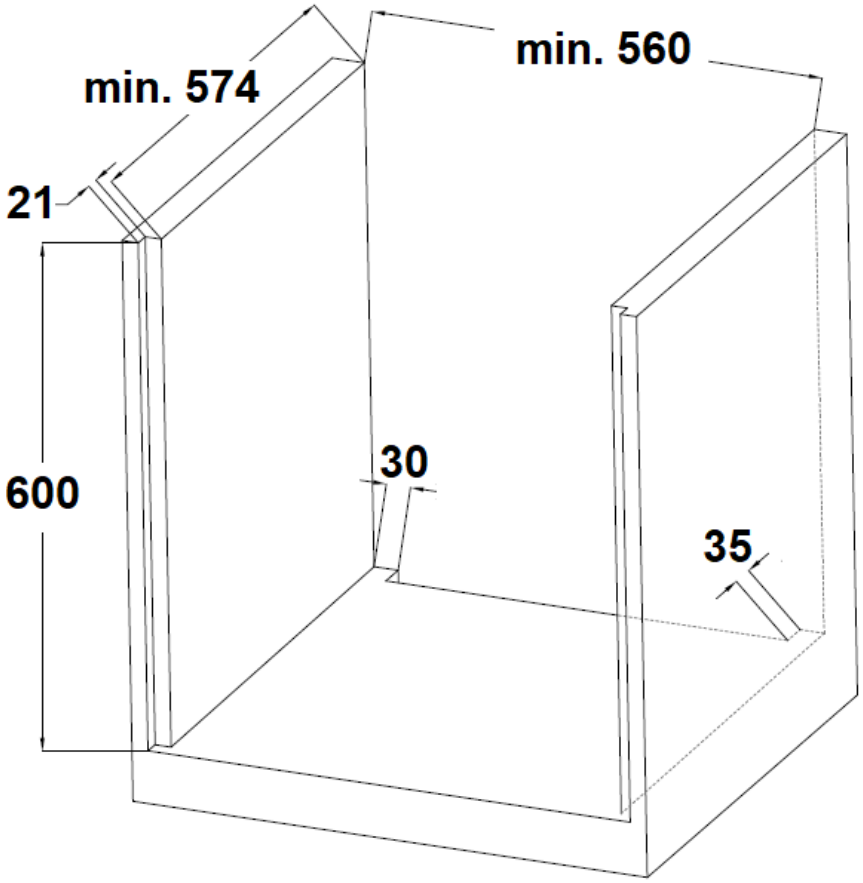
1. **Schalten Sie den Strom mittels der entsprechenden Sicherungen in Ihrem Haussicherungskasten ab.**

ABB. 1: MAßE / BACKOFEN



2. Die Einbauöffnung für den Backofen muss über die auf Abbildung **2** genannten Abmessungen verfügen (s. unten).

ABB. 2: MAßE / EINBAUMÖBEL



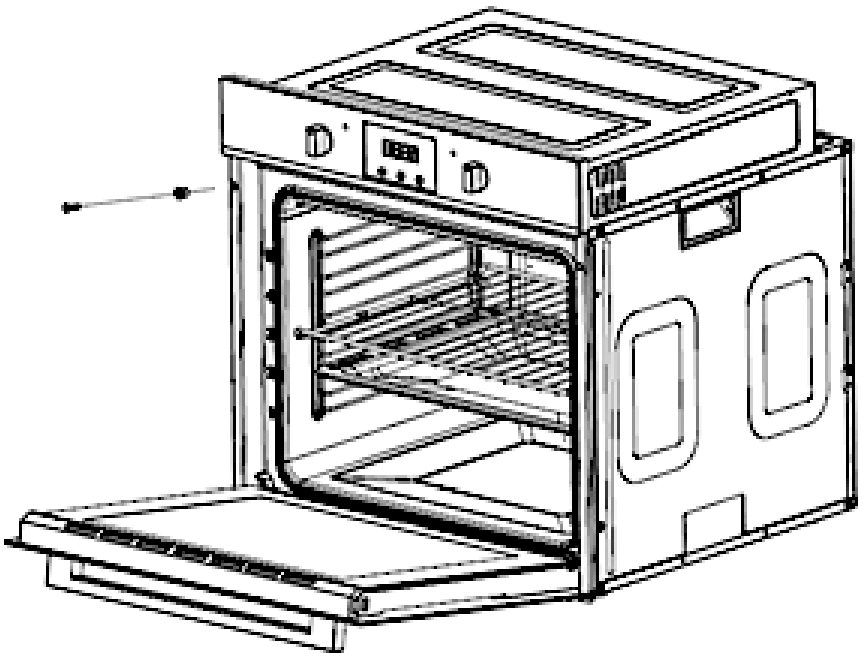
3. Stellen Sie den Backofen in die Nähe der Einbauöffnung.

4. Vergewissern Sie sich, dass der Strom **ausgeschaltet** ist (Sicherung im Haussicherungskasten).

5. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an. **Beachten Sie unbedingt die Anweisungen im Kapitel 2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**.

6. Setzen Sie den Backofen vorsichtig in die vorbereitete Öffnung ein und richten Sie ihn aus. Das Netzanschlusskabel darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.

7. Befestigen Sie den Backofen mit den beiliegenden 2 Schrauben und den 2 Unterlegscheiben; wie auf der Abbildung unten gezeigt.



2.3 Elektrischer Anschluss

⚠ GEFAHR! Schalten Sie vor dem Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ GEFAHR! Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

⚠ WARNUNG! Verwenden Sie keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

⚠ WARNUNG! Das Gerät **muss** an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie ausschließlich eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.

- Das Gerät ist mit einem Netzanschlusskabel und einem Netzanschlussstecker (Schukostecker) ausgestattet.
- Verwenden Sie **ausschließlich** das mit dem Gerät mitgelieferte Netzanschlusskabel.

- Ihr Hausstromnetz muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet sein.
- Verwenden Sie zum Anschluss keine Adapter, Spannungsminderer oder Verzweigungsvorrichtungen, da diese zu einer Überhitzung führen können. BRANDGEFAHR!
- Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
- Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer gleichartig qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Das Netzanschlusskabel darf keine heißen Bereiche berühren und muss dergestalt verlegt werden, dass seine Temperatur 75^0 C **nicht** übersteigt.
- Wenn die Netzsteckdose nach der Installation des Gerätes für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).
- Kontaktschutz muss bei Installation des Gerätes gewährleistet sein.

Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, lassen Sie den elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker / -in) überprüfen (keine Garantieleistung).

⚠ **WARNUNG!** Jegliche Schäden, die durch ein nicht ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

3. Gerätebeschreibung

3.1 Backofen

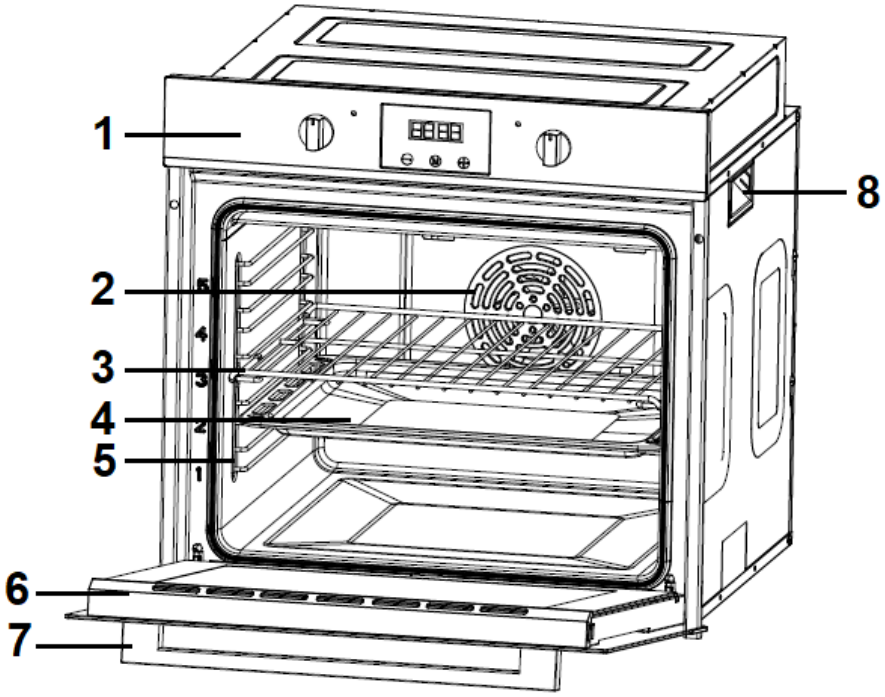


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

1	BEDIENFELD (s. Kapitel 3.2 BEDIENFELD)
2	LÜFTERMOTOR (hinter der Abdeckung)
3	Grillrost
4	TROPFSCHALE (Ofenpfanne)
5	SEITENRACK mit bis zu fünf[2] unterschiedlichen Einschubhöhen
6	TÜR des Backofens
7	TÜRGRIFF
8	SEITLICHER GRIFF zum Bewegen des Gerätes (an beiden Seiten)

[2] Abhängig vom Modell

3.1.1 Zubehör

❖ Ein **Grillrost** sowie eine **Tropfschale** (Ofenpfanne) sind im Lieferumfang Ihres Gerätes enthalten.

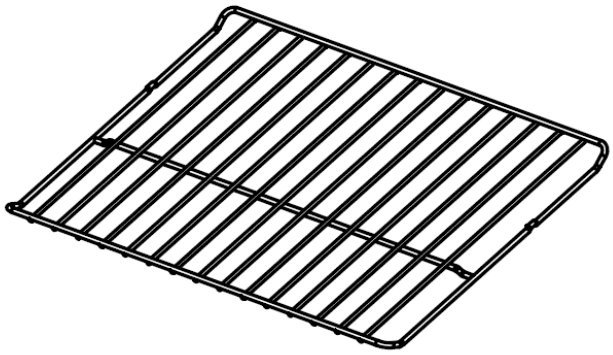
Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltende Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.

Wenn die Einschubelemente (z.B. Grillrost / Tropfschale) heiß werden, können sie sich verformen. Sobald die Zubehörteile abgekühlt sind, nehmen sie wieder ihre ursprüngliche Form an. Die Funktionalität wird hierbei **nicht** beeinträchtigt.

HINWEIS! Achten Sie darauf, dass die Einschubelemente (z.B. Grillrost / Tropfschale) immer komplett in den Backofen eingeschoben sind, sodass sie beim Schließen der Backofentür nicht mit dieser kollidieren. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

GRILLROST

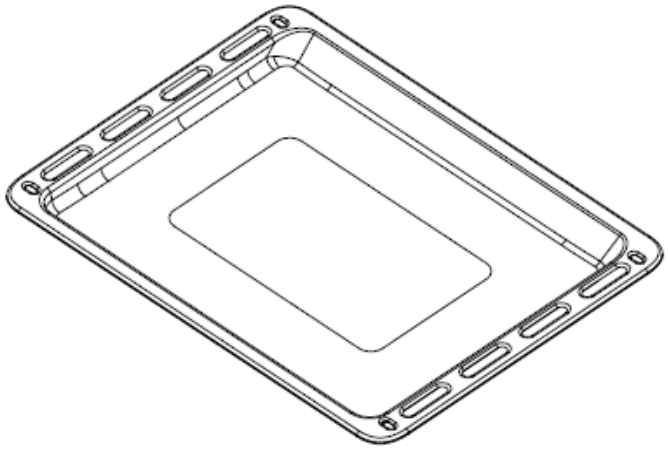
❖ Der Grillrost ist zum Grillen, zum Braten und zum Backen von Lebensmitteln geeignet; ebenso ist er zum Garen von Speisen in Auflaufformen und zum Backen von Kuchen in Kuchenformen geeignet.



TROPFSCHALE (OFENPFANNE)

❖ Die Tropfschale bzw. Ofenpfanne ist zum Backen von Kuchen und Gebäck, zum Zubereiten von Tiefkühlgerichten und großen Bratenstücken etc. geeignet.

Wenn Sie direkt auf dem Grillrost grillen, sollten Sie die Tropfschale bzw. Ofenpfanne ebenfalls verwenden, um das von dem Grillgut abtropfende Fett aufzufangen.



SEITENRACK

❖ Sie können den Grillrost sowie die Tropfschale (Ofenpfanne) in die bis zu fünf[3] unterschiedlichen Einschubhöhen des Seitenracks einsetzen (s. Abb. unten). So können Sie ganz nach Ihren Bedürfnissen auf verschiedenen Einschubhöhen backen, braten oder grillen.

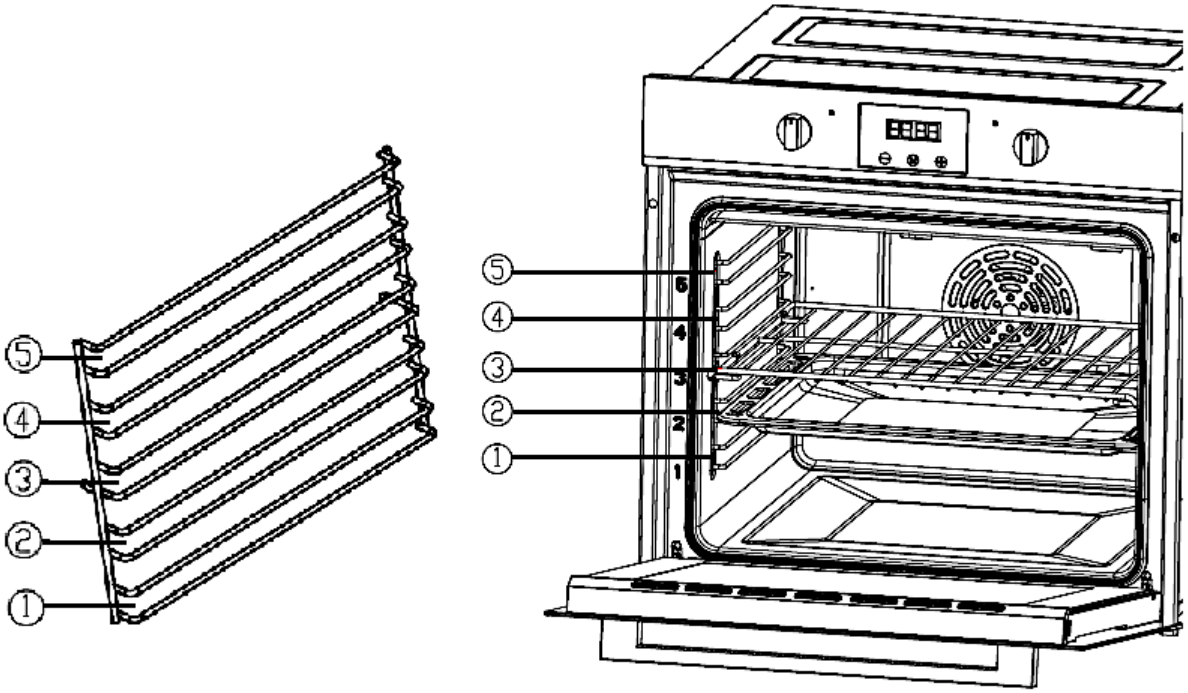


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

[3] Abhängig vom Modell

3.2 Bedienfeld

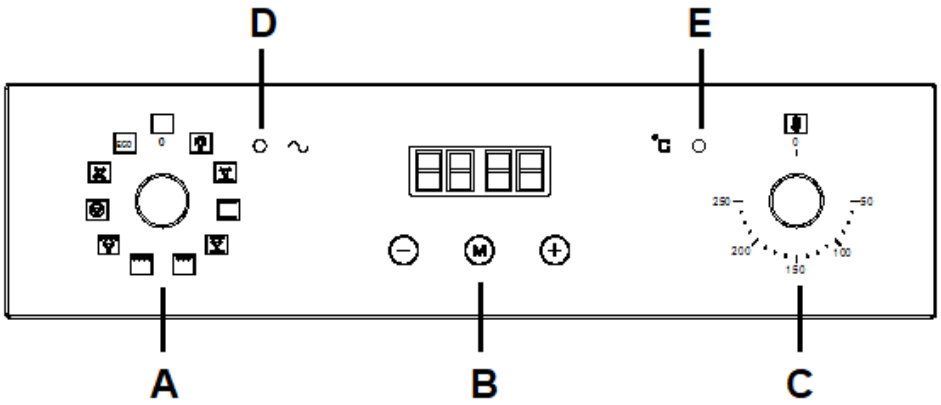


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

A	**DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENFUNKTIONEN** ➢ Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen. ➢ Neun verschiedene Backofenfunktionen (+ Beleuchtung) sind wählbar.
B	**LED DISPLAY** ➢ Zeitanzeige. ➢ Tasten zur Einstellung der Uhr. ➢ Tasten zur Programmierung des Backofens.
C	**DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENTEMPERATUR** ➢ Die Temperatur des Backofens ist einstellbar von 50 ^{0}C bis 250 ^{0}C.
D	**BETRIEBSANZEIGE des BACKOFENS**
E	**BETRIEBSANZEIGE: « HEIZEN »**

Das Gerät ist **-abhängig vom Modell-** mit **versenkbaren** Drehschaltern ausgestattet.

3.3 Display

- Das Display zeigt die Uhrzeit.
- Das Display dient außerdem zur Programmierung des Backofens, des Timers und zur Zeiteinstellung.

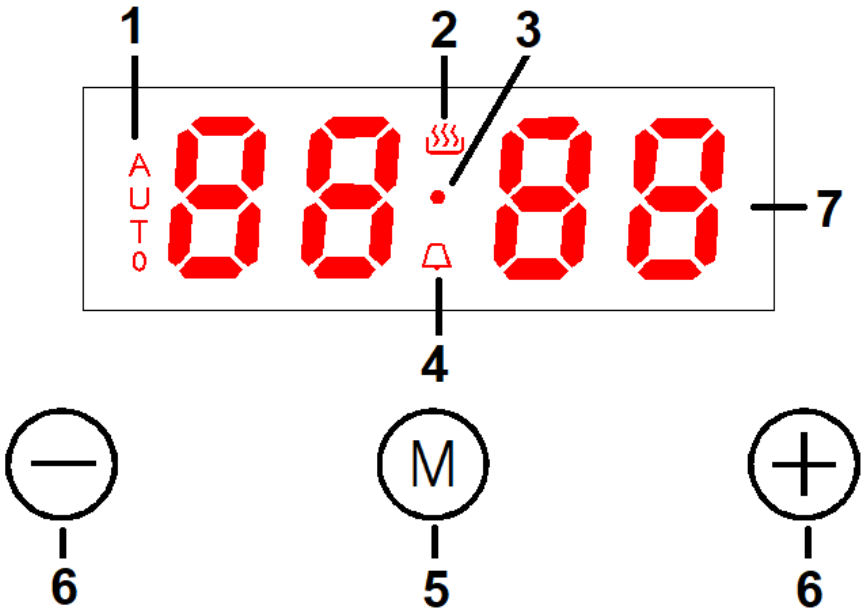


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

1	Anzeige: « AUTOMATISCHES KOCHEN »
2	Betriebsanzeige: « BACKOFEN IN VERWENDUNG »
3	Anzeige des DEZIMALPUNKTSYMBOLS
4	Anzeige: TIMER (Zeitwächter)
5	**PROGRAMMTASTE / MANUELL-TASTE** ➢ Taste zur Einstellung der ZEIT. ➢ Taste zur Einstellung des TIMERS. ➢ Taste zur PROGRAMMIERUNG des Backofens.
6	**TASTEN « - / + »:** ➢ Tasten zur Einstellung der ZEIT. ➢ Tasten zur Einstellung des TIMERS.

7	**DISPLAY:** ➢ zeigt die UHRZEIT. ➢ zeigt ebenfalls -je nach Einstellung bzw. Programmierung- die Zeit des TIMERS / ZEITWÄCHTERS, die KOCHZEIT etc. an.

TASTEN « - / + »

a) Drücken Sie die « **-** » oder « **+** » TASTE **einmal**, wird die Zeit jeweils um 1 Minute erhöht oder vermindert.
b) Drücken und **halten** Sie die « **-** » oder « **+** » TASTE, wird die Zeit in **schneller Abfolge** um 1 Minute erhöht oder vermindert.

ℹ Das gilt für **alle** Einstellungen der UHRZEIT und / oder des TIMERS.

4. Bedienung

ℹ **Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betreib nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!**

ℹ Entfernen Sie **alle** Schutzfolien, die sich noch an dem Gerät befinden können.

4.1 Vor der ersten Benutzung

ℹ Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die im Garraum oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten.

❖ Heizen Sie deshalb das Gerät auf (leer und geschlossen), bevor Sie es zum ersten Mal zum Kochen verwenden, um diese Rückstände und die daraus resultierenden Gerüche zu entfernen.

GERÄT AUFHEIZEN

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Backofeninnenraum von dem aufgetragenen Schutzmittel.
3. Nehmen Sie die Ausstattungselemente heraus (Blech etc.) und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
4. Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.

5. Lassen Sie den Backofen mit Ober- und Unterhitze ⊟ auf 250 ^{0}C für 60 Minuten laufen. Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.

HINWEIS! Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.

HINWEIS! Vergewissern Sie sich, dass vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb **und** außerhalb des Gerätes entfernt wurde.

4.1.1 Reinigung des Zubehörs

ⓘ Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltende Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.

4.2 Benutzung des Backofens

⚠ **WARNUNG!** Während des Betriebs können zugängliche Teile des Gerätes heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder vom Gerät fern. VERBRENNUNGSGEFAHR!

⚠ **VORSICHT!** Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. VERBRENNUNGSGEFAHR!

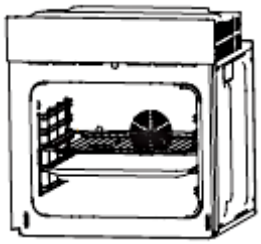
⚠ **VORSICHT!** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

⚠ **VORSICHT!** Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

⚠ **VORSICHT!** Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

HINWEIS! Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.

Für einen sicheren Betrieb des Gerätes ist die ordnungsgemäße Positionierung der Einschubelemente erforderlich, damit bei deren Entnahme kein heißes Koch- / Backgut oder Kochgeschirr herausfallen kann.



NACH ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DIE STROMVERSORGUNG:

Nach Anschluss an die Stromversorgung wechselt das Gerät in den STANDBY - MODUS; s. Kapitel 4.2.2 STANDBY - MODUS. Es ertönt einmal ein akustisches Signal, um auf diesen Modus hinzuweisen.

Wenn Sie das Gerät zum **ersten Mal** an die Stromversorgung anschließen, zeigt das Display die Anzeige « 0:00 » und das Dezimalpunktsymbol « ● » blinkt einmal pro Sekunde.

Bevor Sie die Uhrzeit einstellen können bzw. eine Backofenfunktion oder eine Backofentemperatur auswählen können, müssen Sie den manuellen Betriebsmodus des Backofens aktivieren (s. Kapitel 4.2.3 MANUELLER BETRIEBSMODUS).

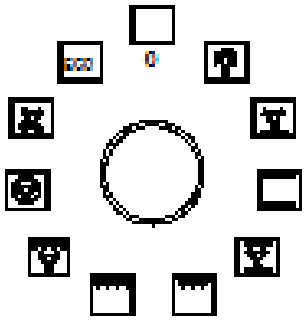
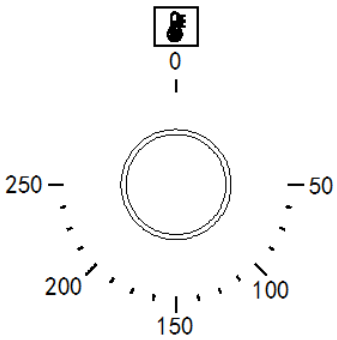
4.2.1 Allgemeine Bedienung des Backofens

- Der Backofen kann durch die Benutzung der Oberhitze und der Unterhitze (mit Umluft) aufgewärmt werden.
- Die Benutzung des Backofens wird durch den DREHSCHALTER FÜR DIE BACKOFENFUNKTIONEN (**A** / s. Kapitel 3.2 BEDIENFELD) kontrolliert. Neun verschiedene Backofenfunktionen (**+** Beleuchtung) sind wählbar (s. Kapitel 4.4 BACKOFENFUNKTIONEN). Bewegen Sie den Drehschalter hierbei auf die gewünschte Einstellung.
- Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den DREHSCHALTER FÜR DIE TEMPERATURKONTROLLE des Backofens (**C** / s. Kapitel 3.2 BEDIENFELD) auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Temperatur von 50 ^{0}C – 250 ^{0}C auswählen (**mit** dem Uhrzeigersinn drehen).
- Sie schalten den Backofen aus, indem Sie beide dieser Drehschalter auf die Position « **0** » einstellen (s. Abb. unten).

Drücken Sie die « **-** » oder « **+** » TASTE des **Displays** einmal, wird die Zeit jeweils um 1 Minute erhöht oder vermindert. Drücken und halten Sie die « **-** » oder « **+** » TASTE, wird die Zeit im Schnelldurchlauf um 1 Minute erhöht oder vermindert. Dieses gilt für **alle** Einstellungen der UHRZEIT und / oder des TIMERS.

Der Lüfter des Backofens läuft nach Betriebsende noch einige Zeit weiter, auch wenn das Gerät selbst ausgeschaltet ist.

Das Gerät ist mit einem **24 h Display** ausgestattet.

DREHSCHALTER: BACKOFENFUNKTIONEN	DREHSCHALTER: BACKOFENTEMPERATUREN
	

HINWEIS! Drehen Sie den Drehschalter zur Auswahl der Backofentemperaturen **nur im Uhrzeigersinn** auf die gewünschte Temperatur. Danach können Sie den Schalter zurück auf die Ausgangsposition drehen. Ansonsten können Sie die Drehschalter beschädigen.

BETRIEBSANZEIGE DES BACKOFENS (D)

- Die Betriebsanzeige des Backofens (**D** / s. Kapitel 3.2 BEDIENFELD) zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn der Drehschalter für die Backofenfunktionen (**A**) auf Beleuchtung eingestellt ist, geht die Betriebsanzeige des Backofens ebenfalls an.

BETRIEBSANZEIGE: « HEIZEN » (E)

- Die Betriebsanzeige « HEIZEN » (**E** / s. Kapitel 3.2 BEDIENFELD) zeigt an, dass der Backofen aufgeheizt wird. Wenn die Betriebsanzeige erlischt, hat der Backofen seine voreingestellte Temperatur erreicht.
- Falls ein Kochrezept das Vorwärmen von Tellern empfiehlt, sollten diese erst in den Backofen gestellt werden, wenn die Betriebsanzeige « HEIZEN » zum ersten Mal erloschen ist.
- Während des Betriebs geht die Betriebsanzeige « HEIZEN » gelegentlich an oder aus, um die voreingestellte Temperatur im Inneren des Backofens aufrechtzuerhalten.

4.2.2 Standby - Modus

Nach Anschluss an die Stromversorgung befindet sich das Gerät generell im STANDBY - MODUS.

- Im STANDBY - MODUS zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit an und das Dezimalpunktsymbol « ● » blinkt einmal pro Sekunde.
- Nach ca. 10 Sekunden, ohne weitere Betätigung der Tasten, wird die Helligkeit des Displays automatisch reduziert. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die ursprüngliche Helligkeit des Displays wieder herzustellen.

4.2.3 Manueller Betriebsmodus

Bevor Sie die Uhrzeit einstellen können bzw. eine Backofenfunktion oder eine Backofentemperatur auswählen können, müssen Sie den manuellen Betriebsmodus aktivieren.

1. Um den **manuellen Betriebsmodus** zu aktivieren, drücken Sie im STANDBY - MODUS die Programmtaste (Manuell-Taste) « Ⓜ » für ca. **3 Sekunden**.
2. Auf dem Display leuchten die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" « ♨ » und das DEZIMALPUNKTSYMBOL « ● » dauerhaft auf.
3. Der manuelle Betriebsmodus des Backofens ist nun aktiviert.

4.2.4 Einstellung der Uhrzeit

Bevor Sie den Backofen generell benutzen können, müssen Sie die Uhrzeit einstellen.

1. Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden; die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" « ♨ » und das DEZIMALPUNKTSYMBOL « ● » müssen **dauerhaft** leuchten (s. Kapitel 4.2.3 MANUELLER BETRIEBSMODUS).
2. Drücken Sie die Programmtaste « Ⓜ » **1-mal**.
3. Wenn das DEZIMALPUNKTSYMBOL der Uhr « ● » **blinkt**, können Sie die Uhrzeit mit den « **-** / **+** » Tasten einstellen. **Bitte beachten Sie**, dass das Gerät mit einem **24 h Display** ausgestattet ist.
4. Wenn die korrekte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die « **-** / **+** » Tasten frei und warten Sie ca. 5 Sekunden.
5. Nach Ablauf der 5 Sekunden hört das DEZIMALPUNKTSYMBOL der Uhr « ● » auf zu blinken, die eingestellte Uhrzeit ist gespeichert und der Backofen befindet sich in Betriebsbereitschaft.

Sie können die Programmtaste « Ⓜ » für ca. **3 Sekunden drücken**, um den Backofen wieder in den STANDBY -MODUS zurückzusetzen.

4.3 Programmierung des Backofens

⚠ VORSICHT! Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen **immer** auf die Position « **0** ».

HINWEIS! Wenn Sie keine Kochzeit programmieren, wird das Gerät automatisch nach 10 Stunden abgeschaltet[4]. Beachten Sie bitte, dass nach Ablauf der 10 Stunden **kein** akustisches Signal ertönt.

4.3.1 Timer

❖ Der TIMER dient als Zeitmesser und zählt die eingestellte Zeit (Countdown-Zeit) ab.

Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt **23 Stunden und 59 Minuten**.

EINSTELLEN DES TIMERS (ZEITWÄCHTER)

1. Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden; die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" « » und das DEZIMALPUNKTSYMBOL « ● » müssen **dauerhaft** leuchten (s. Kapitel 4.2.3 MANUELLER BETRIEBSMODUS).
2. Drücken Sie die Programmtaste « Ⓜ » **2-mal**.
3. Die Anzeige des TIMERS « » **blinkt**.
4. Das Display wechselt zur Zeitanzeige des TIMERS; wenn Sie diese Funktion zum ersten Mal verwenden, zeigt das Display « 0:00 ».
5. Stellen Sie mit den « **-** / **+** » Tasten die gewünschte Countdown-Zeit ein.
6. Wenn die gewünschte Countdown-Zeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die « **-** / **+** » Tasten frei und warten Sie ca. 5 Sekunden.
7. Nach Ablauf der 5 Sekunden hört die Anzeige des TIMERS « » auf zu blinken und leuchtet **dauerhaft**.
8. Der Countdown startet.
9. Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit.
10. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen, ist ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige des TIMERS « » **blinkt**.

[4] Anhängig vom Modell

11. Das akustische Signal endet **automatisch nach ca. 5 Minuten**. Sie können das akustische und optische Signal (« 🔔 ») aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.

ⓘ Die Anzeige des TIMERS « 🔔 » leuchtet dauerhaft, solange der Countdown aktiv ist. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Anzeige.

ⓘ Sie können die Programmtaste « Ⓜ » für ca. **3 Sekunden drücken**, um den Backofen wieder in den STANDBY - MODUS zurückzusetzen.

ⓘ **Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen immer auf die Position « 0 ».**

⚠ WARNUNG! Bei o.g. Verwendung wird der Backofen nach Ablauf der gewählten Zeitspanne nicht automatisch abgeschaltet.

4.3.2 Halb-automatische Koch- / Backfunktion

❖ Mit dieser Funktion können Sie eine Countdown-Zeit einstellen, bei der nach Ablauf der Zeit der Backofen automatisch ausgeschaltet wird (**DAUER DER KOCHZEIT**), **ODER** Sie können die Uhrzeit einstellen, an der der Backofen automatsch ausgeschaltet werden soll (**ENDE DER KOCH- / BACKZEIT**).

DAUER DER KOCH- / BACKZEIT EINSTELLEN

❖ Stellen Sie eine Countdown-Zeit ein, bei der nach Ablauf der Zeit der Backofen **automatisch ausgeschaltet** wird.

ⓘ Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt **10 Stunden**.

1. Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden; die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" « ♨ » und das DEZIMALPUNKTSYMBOL « ● » müssen **dauerhaft** leuchten (s. Kapitel 4.2.3 MANUELLER BETRIEBSMODUS).
2. Stellen Sie das Koch- / Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.
3. Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 4.4 BACKOFEN-FUNKTIONEN) und Temperatur mit den entsprechenden Drehschaltern (**A** / **C**) aus (s. Kapitel 3.2 BEDIENFELD).
4. Drücken Sie die Programmtaste « Ⓜ » **3-mal**.
5. Die Anzeigen "BACKOFEN IN VERWENDUNG" « ♨ » **und** « AUTO » (automatisches Kochen) **blinken**.

6. Das Display wechselt zur Anzeige der Countdown-Zeit; wenn Sie diese Funktion zum ersten Mal verwenden, zeigt das Display « 0:00 ».
7. Stellen Sie mit den « **-** / **+** » Tasten die gewünschte Countdown-Zeit (Dauer der Koch- / Backzeit) ein.
8. Wenn die gewünschte Countdown-Zeit (Dauer der Koch- / Backzeit) auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die « **-** / **+** » Tasten frei und warten Sie ca. 5 Sekunden.
9. Nach Ablauf der 5 Sekunden hören die Anzeigen "BACKOFEN IN VERWENDUNG" « » **und** « AUTO » auf zu blinken und leuchten **dauerhaft**.
10. Der Kochvorgang beginnt und der Countdown der Zeit startet.
11. Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit.
12. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird **automatisch abgeschaltet**.
13. Die Anzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" « » **erlischt** und die Anzeige « AUTO » **blinkt**.
14. Das akustische Signal endet **automatisch nach ca. 5 Minuten**. Sie können das akustische und optische Signal (« AUTO ») aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.

Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen immer auf die Position « 0 ».

ENDE DER KOCH- / BACKZEIT EINSTELLEN

❖ Stellen Sie die **Uhrzeit** ein, an der der Backofen **automatisch ausgeschaltet** werden soll.

Die maximal einstellbare Uhrzeit für das Ende der Koch- / Backzeit muss **innerhalb** 23 Stunden und 59 Minuten **ab der angezeigten Uhrzeit** liegen.

1. Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden; die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" « » und das DEZIMALPUNKTSYMBOL « ● » müssen **dauerhaft** leuchten (s. Kapitel 4.2.3 MANUELLER BETRIEBSMODUS).
2. Stellen Sie das Koch- / Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.
3. Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 4.4 BACKOFEN-FUNKTIONEN) und Temperatur mit den entsprechenden Drehschaltern (**A** / **C**) aus (s. Kapitel 3.2 BEDIENFELD).
4. Drücken Sie die Programmtaste « Ⓜ » **4-mal**.
5. Die Anzeigen "BACKOFEN IN VERWENDUNG" « » **und** « AUTO » (automatisches Kochen) **blinken**.

6. Das Display zeigt die Uhrzeit und die Anzeige des Dezimalpunktes « ● » leuchtet dauerhaft.
7. Stellen Sie mit den « **-** / **+** » Tasten die gewünschte **Uhrzeit für das Ende der Koch- / Backzeit** ein. **Bitte beachten Sie**, dass das Gerät mit einem **24 h Display** ausgestattet ist.
8. Wenn die gewünschte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die « **-** / **+** » Tasten frei und warten Sie ca. 5 Sekunden.
9. Nach Ablauf der 5 Sekunden hören die Anzeigen "BACKOFEN IN VERWENDUNG" « » **und** « AUTO » auf zu blinken und leuchten **dauerhaft**.
10. Der Kochvorgang beginnt und der Countdown der Zeit startet.
11. Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit.
12. Wenn die eingestellte Uhrzeit erreicht ist ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird **automatisch abgeschaltet**.
13. Die Anzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" « » **erlischt** und die Anzeige « AUTO » **blinkt**.
14. Das akustische Signal endet **automatisch nach ca. 5 Minuten**. Sie können das akustische und optische Signal (« AUTO ») aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.

Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen immer auf die Position « 0 ».

4.3.3 Automatische Koch- / Backfunktion

❖ Mit dieser Funktion können Sie die **Dauer** der Koch- / Backzeit einstellen **und gleichzeitig die Uhrzeit** auswählen, an der der Backofen **automatisch ausgeschaltet** werden soll.

Die maximal einstellbare **Koch- / Backdauer** beträgt **10 Stunden**.

Die maximal einstellbare Uhrzeit für das **Ende der Koch- / Backzeit** muss **innerhalb** 23 Stunden und 59 Minuten ab der angezeigten Uhrzeit liegen.

EINSTELLEN DER AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION

1. Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden; die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" « » und das DEZIMALPUNKTSYMBOL « ● » müssen **dauerhaft** leuchten (s. Kapitel 4.2.3 MANUELLER BETRIEBSMODUS).
2. Stellen Sie das Koch- / Backgut in den Backofen und schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.

3. Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (s. Kapitel 4.4 BACKOFEN-FUNKTIONEN) und Temperatur mit den entsprechenden Drehschaltern (**A** / **C**) aus (s. Kapitel 3.2 BEDIENFELD).
4. Drücken Sie die Programmtaste « Ⓜ » **3-mal**.
5. Die Anzeigen "BACKOFEN IN VERWENDUNG" « ♨ » **und** « AUTO » (automatisches Kochen) **blinken**.
6. Das Display wechselt zur Anzeige der Countdown-Zeit; wenn Sie diese Funktion zum ersten Mal verwenden, zeigt das Display « 0:00 ».
7. Stellen Sie mit den « **-** / **+** » Tasten die gewünschte **Dauer der Koch- / Backzeit** ein.
8. Wenn die gewünschte Countdown-Zeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die « **-** / **+** » Tasten frei.
9. Drücken Sie danach **SOFORT** die Programmtaste « Ⓜ » erneut **1-mal**.
10. Wenn die Anzeige « AUTO » (automatisches Kochen) **blinkt**, können Sie mit den « **-** / **+** » Tasten die gewünschte **Uhrzeit für das Ende der Koch- / Backzeit** einstellen. **Bitte beachten Sie**, dass das Gerät mit einem **24 h Display** ausgestattet ist.
11. Wenn die gewünschte Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird, geben Sie die « **-** / **+** » Tasten frei und warten Sie ca. 5 Sekunden.
12. Nach Ablauf der 5 Sekunden hört die Anzeige « AUTO » auf zu blinken und leuchtet **dauerhaft**.
13. Der Koch- / Backvorgang startet zu der **berechneten Uhrzeit**.
14. Nach Ende des Koch- / Backvorgangs ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird **automatisch abgeschaltet**.
15. Die Anzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" « ♨ » **erlischt** und die Anzeige « AUTO » **blinkt**.
16. Das akustische Signal endet **automatisch nach ca. 5 Minuten**. Sie können das akustische und optische Signal (« AUTO ») aber auch durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Display ausschalten.

Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen immer auf die Position « 0 ».

BEISPIEL:

- Es ist **8:00 Uhr**. Sie möchten Koch- / Backgut für **2 Stunden** garen. Um **13:00 Uhr** soll die Koch- / Backzeit enden.
- Zum Einstellen des Programms gehen Sie bitte wie oben unter « EINSTELLEN DER AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION » beschrieben vor:

1. Stellen Sie die **Dauer** der Koch- / Backzeit auf **2 Stunden**.
2. Stellen Sie das **Ende** der Koch- / Backzeit ein: **13:00 Uhr**.
3. Der berechnete Kochvorgang beginnt um **11:00 Uhr**.
4. Um **13:00 Uhr** wird der Backofen automatisch abgeschaltet.

4.3.4 Ändern / Löschen der Programmierungen

⚠ **VORSICHT!** Stellen Sie die Drehschalter für die Backofenfunktionen und die Temperaturkontrolle nach dem Kochen **immer** auf die Position **« 0 »**.

ÄNDERN / LÖSCHEN DES TIMERS (ZEITWÄCHTER)

1. Drücken Sie die Programmtaste « Ⓜ » **2-mal**, um die Funktion « TIMER » auszuwählen.
2. Stellen Sie mit den « **-** / **+** » Tasten eine **neue Countdown-Zeit** ein, um die Einstellung des TIMERS zu **ändern**.

ODER

- Drücken und halten Sie die Programmtaste « Ⓜ » **für ca. 3 Sekunden**, um den Backofen wieder in den STANDBY - MODUS zurückzusetzen. Wenn sich der Backofen im STANDBY - MODUS befindet, ist die Einstellung des TIMERS **gelöscht**.

ÄNDERN / LÖSCHEN DER HALB-AUTOMATISCHEN KOCH- UND BACKFUNKTION

DAUER DER KOCH- UND BACKZEIT ÄNDERN / LÖSCHEN:

1. Drücken Sie die Programmtaste « Ⓜ » **3-mal**, um die Funktion « DAUER DER KOCH- / BACKZEIT EINSTELLEN » auszuwählen.
2. Stellen Sie mit den « **-** / **+** » Tasten eine **neue Zeit** ein, um die **Dauer** der Koch- / Backzeit zu **ändern**.

ODER

- Drücken und halten Sie die Programmtaste « Ⓜ » **für ca. 3 Sekunden**, um den Backofen wieder in den STANDBY - MODUS zurückzusetzen. Wenn sich der Backofen im STANDBY - MODUS befindet, ist die Einstellung der Funktion « DAUER DER KOCH- / BACKZEIT EINSTELLEN » **gelöscht**.

DAS ENDE DER KOCH- UND BACKZEIT ÄNDERN / LÖSCHEN:

1. Drücken Sie die Programmtaste « Ⓜ » **4-mal**, um die Funktion « ENDE DER KOCH- / BACKZEIT EINSTELLEN » aufzurufen.
2. Stellen Sie mit den « **-** / **+** » Tasten eine **neue Uhrzeit** ein, um das **Ende** der Koch- / Backzeit zu **ändern**.

ODER

- Drücken und halten Sie die Programmtaste « Ⓜ » **für ca. 3 Sekunden**, um den Backofen wieder in den STANDBY - MODUS zurückzusetzen. Wenn sich der Backofen im STANDBY - MODUS befindet, ist die Einstellung der Funktion « ENDE DER KOCH- / BACKZEIT EINSTELLEN » **gelöscht**.

ÄNDERN / LÖSCHEN DER AUTOMATISCHEN KOCH- UND BACKFUNKTION

ÄNDERN DER AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION:

1. Um die **Dauer** der Koch- / Backzeit zu **ändern**, drücken Sie die Programmtaste « Ⓜ » **3-mal**.
2. Stellen Sie mit den « **-** / **+** » Tasten eine neue Zeit ein.

ODER

1. Um das **Ende** der Koch- / Backzeit zu **ändern**, drücken Sie die Programmtaste « Ⓜ » **4-mal**.
2. Stellen Sie mit den « **-** / **+** » Tasten eine neue Uhrzeit ein.

LÖSCHEN DER AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION:

- Drücken und halten Sie die Programmtaste « Ⓜ » **für ca. 3 Sekunden**, um den Backofen wieder in den STANDBY - MODUS zurückzusetzen. Wenn sich der Backofen im STANDBY - MODUS befindet, sind die Einstellungen der « AUTOMATISCHEN KOCH- / BACKFUNKTION » **gelöscht**.

4.3.5 Auswahl des akustischen Signals

❖ Sie können **drei** verschiedene akustische Signale auswählen. Standardmäßig ist das zweite verfügbare akustische Signal aktiviert.

Das Gerät **muss** sich im **STANDBY - MODUS** befinden. Im STANDBY - MODUS zeigt das Display die eingestellte Uhrzeit an und das Dezimalpunktsymbol « ● » blinkt einmal pro Sekunde.

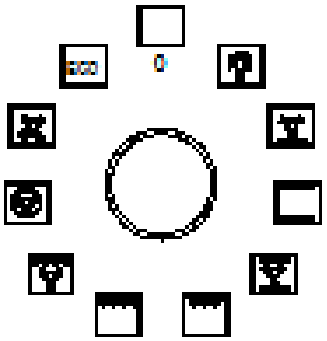
1. Das Gerät befindet sich im STANDBY - MODUS.
2. Um ein akustisches Signal auszuwählen (1, 2 oder 3), drücken Sie die « + » TASTE wiederholt, bis das gewünschte akustische Signal ertönt.
3. Dieses Vorgehen kann beliebig wiederholt werden.

4.3.6 Änderung der eingestellten Uhrzeit

1. Die TIMER- / PROGRAMMFUNKTIONEN **dürfen nicht aktiviert** sein.
2. Der Backofen **muss** sich im manuellen Betriebsmodus befinden; s. Kapitel 4.2.3 MANUELLER BETRIEBSMODUS.
3. Auf dem Display müssen die Betriebsanzeige "BACKOFEN IN VERWENDUNG" « » und das DEZIMALPUNKTSYMBOL « ● » **dauerhaft** leuchten.

➢ Um die angezeigte Uhrzeit zu ändern folgen Sie bitte den Instruktionen in Kapitel 4.2.4 EINSTELLUNG DER UHRZEIT.

4.4 Backofenfunktionen



SYMBOLE	BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN
	BELEUCHTUNG: ➢ Drehen Sie den Drehschalter auf dieses Symbol um die Beleuchtung des Backofens anzuschalten. ➢ Diese Funktion schaltet nur die Beleuchtung des Backofens an. Es findet keine Erwärmung statt.
	UNTERHITZE (MIT UMLUFT): ➢ Beheizt den Backofen nur mit der Unterhitze, z.B. zum abschließenden Backen von unten. ➢ Aufgrund der Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für ein gleichmäßiges Koch- / Backergebnis. ➢ Diese Funktion eignet sich ebenfalls zum Sterilisieren und Konservieren von Einweckgläsern.
	OBERHITZE UND UNTERHITZE: ➢ Bei dieser Einstellung wird der Backofen konventionell beheizt. ➢ Vor einem Koch- / Backvorgang sollte der Backofen vorgeheizt werden. ➢ Geeignet um auf **einer** Ebene zu Backen / Kochen.
	OBERHITZE UND UNTERHITZE (MIT UMLUFT): ➢ Bei dieser Einstellung wird der Backofen mit Umluft von oben und unten beheizt. ➢ Aufgrund der Umluft zirkuliert die Hitze und sorgt so für ein gleichmäßiges Koch- / Backergebnis.

	GRILLEN (INNERES GRILLELEMENT): ➢ Schaltet **nur** den **inneren Teil des Grillelements** ein. ➢ Die Hitze wird direkt auf die Speisen abgegeben, die sich unter dem Grillelement befinden. ➢ Das innere Grillelement ist geeignet zum Grillen von kleinen Portionen.
	GRILLEN (VOLLSTÄNDIGES GRILLELEMENT): ➢ Der **innere und äußere Teil des Grillelements** arbeiten gleichzeitig. ➢ Die Hitze wird direkt auf die Speisen abgegeben, die sich unter dem Grillelement befinden. ➢ Das Grillen mit vollständigem Grillelement erlaubt höhere Temperaturen im oberen Garbereich, intensiviert das Bräunen und erlaubt das Zubereiten größerer Portionen.
	GRILLEN MIT UMLUFT: ➢ Der Grill und die Umluft arbeiten gleichzeitig. ➢ Beschleunigt das Grillen und verbessert den Geschmack des Grillguts. ➢ Geeignet zum schnellen Bräunen von Speisen, z.B. von Steaks, Hamburgern etc.
	HEIßLUFT: ➢ Der Ventilator ist mit einem Heizelement umgeben; somit wird die Heißluft gleichmäßig in der Backröhre verteilt und erlaubt einen schnelleren Garprozess. ➢ Hiermit können Sie z.B. auf **zwei Ebenen gleichzeitig** Backen / Kochen.
	AUFTAUEN: ➢ Die Umluft läuft ohne Wärmeeinstellung. ➢ Reduziert die Auftauzeit von gefrorenen Lebensmitteln. ➢ Auftauzeit: Abhängig von Zimmertemperatur sowie Menge und Art der Lebensmittel.
	ENERGIESPARENDER GRILLMODUS: ➢ Der äußere Teil des Grillelements **und** die Unterhitze arbeiten gleichzeitig. ➢ Die Backofentemperatur steigt langsam an und die Hitze kann so vollständig in das Koch- / Backgut eindringen. So wird die überschüssige Hitze reduziert und das Grillen dadurch energiesparender. ➢ Dieser Modus eignet sich **hauptsächlich** für die Zubereitung **großer** Portionen.

5. Umweltschutz

ENERGIE SPAREN:

- ❖ Öffnen Sie die Backofentür nicht unnötig oft.
- ❖ Schalten Sie den Backofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ❖ Benutzen Sie den Backofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- ❖ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- ❖ Nutzen Sie die Restwärme des Backofens.
- ❖ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- ❖ Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.
- ❖ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- ❖ Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

6. Hinweise für das Backen, Braten und Grillen im Backofen

⚠ **WARNUNG!** Lassen Sie beim Braten und Frittieren äußerste Vorsicht walten, da Öle und Fette sehr schnell erhitzen; besonders bei einer hohen Einstellung der Leistungsstärke. Extrem heiße Öle und Fette entzünden sich spontan und stellen somit eine ernsthafte Brandgefahr dar.

⚠ **WARNUNG!** Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.

⚠ **VORSICHT!** Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. VERBRENNUNGSGEFAHR!

⚠ **VORSICHT!** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!

⚠ **VORSICHT!** Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

6.1 Hinweise für das Backen und Braten

- Wir empfehlen die Nutzung des Backblechs, das mit dem Herd geliefert wurde.
- Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden. **Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.**
- Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Formen kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- Bevor der Kuchen aus dem Backofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).
- Nach dem Abschalten des Ofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Backofen zu lassen.
- Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Backofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.
- Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Backofen.
- Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

6.2 Hinweise für das Grillen

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf eine Position, die mit dem Grillen-Piktogramm gekennzeichnet ist.
2. Heizen Sie den Backofen für ca. 4 Minuten vor.
3. Geben Sie die zu grillenden Speisen in einer entsprechenden Höhe in das Gerät. Wenn Sie auf dem Rost grillen, schieben Sie ein Blech zum Auffangen des Abtropf-Fetts darunter.
4. Halten Sie die Ofentür beim Grillen **immer** geschlossen.
5. Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.
6. Reiben Sie Fisch oder Fleisch vor dem Grillen mit ein wenig Öl ein.

HINWEIS! Verwenden Sie **keine Aluminiumfolie** beim Grillen, weder zum Einwickeln des Grillguts noch zum Abdecken des Rostes oder des Abtropfblechs. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze der Grillelemente, wodurch das Gerät beschädigt werden kann.

HINWEIS! Setzen Sie beim **Grillen** die Tropfschale (Ofenpfanne) **nicht** in die oberen Ebenen 4 und 5[5] des Backofens ein. Die intensive Hitze in den oberen Ebenen des Backofens kann das Material der Tropfschale so verziehen, dass der Backofenraum beim Herausnehmen der Tropfschale beschädigt werden kann. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

7. Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)!

⚠ **WARNUNG!** Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und so einen Kurzschluss auslösen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ **VORSICHT!** Zum kompletten **Ausschalten des Backofens müssen** die Drehschalter für die Backofenfunktionen **und** der Temperaturkontrolle auf die Position « **0** » gestellt werden.

[5] Ausstattung abhängig vom Modell

REINIGUNGSMITTEL

- Benutzen Sie **keine** Scheuermittel!
- Benutzen Sie **keine** organischen Reinigungsmittel![6]
- Benutzen Sie **keine** ätherischen Öle!
- Benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel.

7.1 Reinigung des Backofens

1. Reinigen Sie den Backofen nach **jeder** Benutzung.
2. Reinigen Sie das Innere des Backofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie **niemals** aggressive und ätzende Reinigungsmittel.
3. Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens trocken.
4. Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Backofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie **niemals** aggressive und ätzende Reinigungsmittel.

HINWEIS! Wenn Sie einen speziellen Backofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.

HINWEIS! Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

7.1.1 Reinigung des Backofens mit Wasserdampf

1. Stellen Sie eine Schüssel mit 250 ml Wasser auf die niedrigste Einschubhöhe (erste Schiene) des Backofens.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Backofenfunktion « UNTERHITZE (MIT UMLUFT) » und stellen Sie die Backofentemperatur auf 100 ^{0}C ein.
4. Heizen Sie den Backofen für ca. 30 Minuten.
5. Öffnen Sie die Backofentür und wischen Sie das Innere des Backofens mit einem Tuch aus.
6. Reinigen Sie dann das Innere des Backofens mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel.
7. Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Backofens trocken.

[6] Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

⚠ **WARNUNG!** **Benutzen Sie <u>niemals</u> einen Dampfreiniger** STROMSCHLAGGEFAHR!

7.2 Reinigung der Backofentür

- Reinigen Sie die Glasscheibe der Backofentür äußerst vorsichtig.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, da Sie ansonsten die Scheibe zerkratzen oder zerbrechen können.
- Verwenden Sie etwas Spülmittel und warmes Wasser.

7.3 Austausch des Leuchtmittels

⚠ **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)! STROMSCHLAGGEFAHR!

HINWEIS! Benutzen Sie immer ein sauberes Tuch oder Handschuhe beim Wiedereinsetzen des Leuchtmittels. Berühren Sie das neue Leuchtmittel **niemals** mit bloßen Händen.

HINWEIS! Benutzen Sie **niemals** einen Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen. Entfernen Sie die Abdeckung **nur** von Hand. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

1. **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung: Schalten Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Hausstrom-versorgung aus!**
2. Legen Sie ein Geschirrtuch in den Innenraum des kalten Backofens, um ihn vor eventuellen Beschädigungen zu schützen.
3. Schrauben Sie die Leuchtmittelabdeckung entgegen des Uhrzeigersinns ab. Reinigen Sie die Abdeckung und wischen Sie diese gründlich trocken.
4. Entfernen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung und ersetzen Sie dieses durch ein neues Hochtemperatur-Leuchtmittel (300 ^{0}C) mit den folgenden Eigenschaften:

   - Volt 230 V
   - Leistung 25 W
   - Gewinde G9

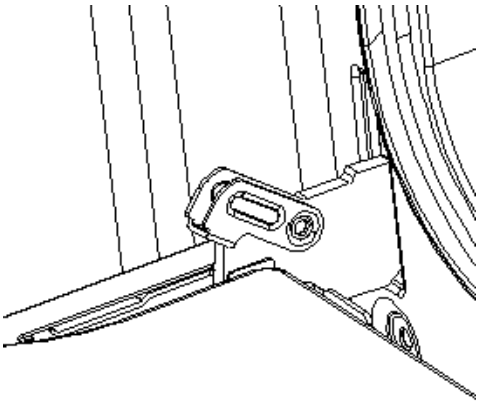
5. Benutzen Sie keinen anderen Leuchtmittel-Typ.
6. Setzen Sie das neue Leuchtmittel ein und überprüfen Sie sorgfältig, ob dieses sich ordnungsgemäß in seinem Sockel befindet.

7. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.
8. Entfernen Sie das Geschirrtuch und schalten Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung wieder an.

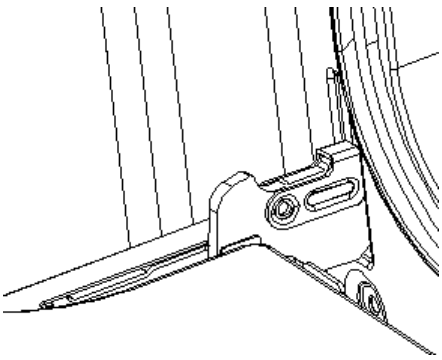
Gemäß der EU Verordnung (EG) Nr. 244/2009 gilt Ihr Gerät im Rahmen der umweltgerechten Gestaltung von Haushaltslampen mit ungebündeltem Licht als Hausgerät. Das bedeutet, dass alle in einem Hausgerät verwendeten Leuchtmittel nicht zur Raumbeleuchtung verwendet werden dürfen.

7.4 Entnahme der Backofentür

1. Öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie die Sicherungsbügel der beiden Scharniere nach oben (s. Abb. rechts).
2. Schließen Sie die Tür nur leicht.
3. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese in Ihre Richtung heraus.



1. Um die Tür wieder einzusetzen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.
2. Vergewissern Sie sich bei der Montage, dass die Kerbe des Scharnierhalters sicher in der Führung sitzt.
3. Nachdem die Tür wieder in den Backofen eingepasst ist, schließen Sie wieder vorsichtig die Sicherheitsbügel (s. Abb. rechts).

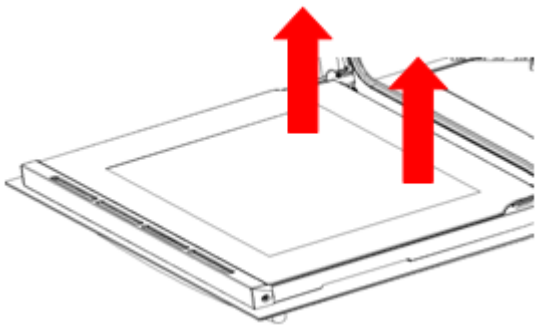


4. **Falls der Sicherheitsbügel nicht ordnungsgemäß geschlossen ist, wird das Scharnier beim Schließen der Tür beschädigt.**

7.5 Entnahme der Glasscheibe der Backofentür

ENTNAHME DER GLASSCHEIBE

1. Entnehmen Sie die Backofentür (s. Kapitel 7.4) und legen Sie sie auf ein Stück Stoff, um das Glas vor Kratzern etc. zu schützen.
2. Drücken Sie mit einer Hand auf die äußere Glasscheibe und ziehen Sie mit der anderen Hand an der inneren Glasscheibe. Halten Sie die Glasscheibe fest und ziehen Sie sie dann vorsichtig heraus (s. Abb. rechts).



EINSETZEN DER GLASSCHEIBE

1. Setzen Sie die innere Glasscheibe in die zugehörige Rillennut ein.
2. Richten Sie beide Seiten der Glasscheibe ordnungsgemäß an ihren Einsteckschlitzen aus und drücken Sie die Glasscheibe **vorsichtig** an ihren Platz.

7.6 Entnahme des Seitenracks

1. Drücken Sie am unteren Ende das Seitenrack leicht nach unten, bis es sich von der Befestigung löst.
2. Ziehen Sie das Seitenrack leicht nach vorne.
3. Halten Sie das Seitenrack waagerecht zum Backofen um es zu entnehmen.
4. Zum Befestigen gehen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor.

7.7 Problembehandlung

REGELMÄßIGE KONTROLLEN

1. Kontrollieren Sie regelmäßig die Kontrollelemente und Kocheinheiten des Gerätes. Lassen Sie nach Ablauf der Garantie das Gerät mindestens einmal alle zwei Jahre durch ein Kundendienst-Center inspizieren.
2. Lassen Sie alle Fehlfunktionen umgehend beheben.

GEHEN SIE BEI EINEM NOTFALL ODER EINER FEHLFUNKTION WIE FOLGT VOR:

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
3. Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst.

➢ Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MAßNAHMEN**
DAS GERÄT ARBEITET ÜBERHAUPT NICHT.	
➢ Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	➢ Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstrom-versorgung. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?

DAS GERÄT HEIZT NICHT.	
➢ Sie haben keine Temperatur eingestellt	➢ Stellen Sie eine Temperatur ein.
➢ Sie haben den Timer[7] nicht eingestellt	➢ Stellen Sie den Timer ein.
➢ Das Heizelement ist defekt.	➢ Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
DIE INNENBELEUCHTUNG FUNKTIONIERT NICHT.	
➢ Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt.	➢ Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen.
VENTILATIONSGERÄUSCHE DRINGEN AUS DEM GERÄT.	
➢ Der eingebaute Ventilator[8] schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen.	➢ Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.

Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

⚠ GEFAHR! Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst

[7] Ausstattung abhängig vom Modell
[8] Ausstattung abhängig vom Modell

8. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN *:	
Geräteart	Einbaubackofen
Bedienfeld	Glas / schwarz
Energieeffizienzklasse	A
Energieeffizienzindex	90,60
Energieverbrauch (konventionell)	0,81 kW/h
Energieverbrauch (Umluft / Heißluft)	0,78 kW/h
Nettovolumen / Backröhre in Litern	74,00
Größe des Gerätes	Groß: Volumen > 70 l
Backofenfunktionen	Unterhitze (mit Umluft) / Ober- und Unterhitze / Ober- und Unterhitze (mit Umluft) / Grill (innerer Teil des Grillelement) / Grill (vollständiges Grillelement) / Grill (mit Umluft) / Heißluft / Auftauen / Eco
Grill	✓
Umluft	✓
Heißluft	✓
Vollglasinnentür	✓
Teleskopauszüge	-
Timer	✓
Backofentür / Glasschichten	Schwarzes Glas / 3
Gehäusekühlung	✓
Griffe / Knöpfe	Aluminium
Versenkbare Drehschalter	✓
Anzahl Seitenracks	1
Tropfschale / Grillrost	1 / 1
Geräuschemission	< 52 dB(A)
Max. Leistung	3,05 kW
Stromspannung/Frequenz	220 - 240 V AC / 50 Hz -
Schukostecker	✓
Kabellänge in cm	150,00
Einbaumaße Backofen H*B*T in cm	59,50*59,50*59,25
Gewicht netto / brutto in kg	32,00 / 35,00

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

*	Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014

9. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGAFAHR!
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen! **Demontieren Sie immer die komplette Tür**, damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.

Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.

Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

10. Garantiebedingungen

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.
Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.
Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.
Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der SCHNEIDER-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein SCHNEIDER-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.
Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

SCHNEIDER

August 2014

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

Index

1. Safety information 51
   1.1 Signal words 52
   1.2 Safety instructions 52
2. Installation 56
   2.1 Unpacking and positioning 57
   2.2 Installation of the oven 58
   2.3 Electrical connection 60
3. Description of the appliance 61
   3.1 Oven 61
      3.1.1 Accessories 62
   3.2 Control panel 64
   3.3 Display 65
4. Operation 66
   4.1 Before the first use 66
      4.1.1 Cleaning of the accessories 67
   4.2 Use of the oven 67
      4.2.1 General operation of the oven 68
      4.2.2 Standby mode 70
      4.2.3 Manual operating mode 70
      4.2.4 Setting of the time 70
   4.3 Programming of the oven 71
      4.3.1 Timer 71
      4.3.2 Semi-automatic cooking / baking function 72
      4.3.3 Automatic cooking / baking function 74
      4.3.4 How to change or cancel the programming 76
      4.3.5 How to select an acoustic signal 78

4.3.6 How to change the set time 78
4.4 Functions of the oven 79
5. Environmental protection 81
6. Tips for baking, roasting and grilling in the oven 81
6.1 Tips for baking and roasting 82
6.2 Tips for grilling 82
7. Cleaning and maintenance 83
7.1 Cleaning of the oven 83
7.1.1 How to clean the oven with steam 84
7.2 Cleaning of the oven door 84
7.3 Replacing of the illuminant 84
7.4 Removing of the oven door 85
7.5 Removing of the glass pane of the oven door 86
7.6 Removing of the side rack 86
7.7 Trouble shooting 86
8. Technical data 88
9. Waste management 89
10. Guarantee conditions 90

Do not dispose of this appliance together with your domestic waste. The appliance must be disposed of at a collecting centre for recyclable electric and electronic appliances. Do not remove the symbol from the appliance.

- The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless, follow the instructions in such a case. Delivery without content.
- Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer.
- Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid.
- Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

EU - DECLARATION OF CONFORMITY

★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.
★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

1. Safety information

READ THE SAFETY INFORMATION AND SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.

- Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- The appliance is intended for private use only.
- The appliance is intended for cooking in a private household only.
- The appliance is intended for indoor-use only.
- The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.

1.1 Signal words

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

1.2 Safety instructions

⚠ DANGER!

To reduce the risk of electrocution:

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
2. All electrical work that may be necessary must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.
3. Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
4. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
5. The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.
6. Always check that the power cord is not placed under the appliance or damaged by moving the appliance.
7. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the customer service. Original spare parts should be used only.

8. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply). Report the malfunction to your customer service so it can be repaired. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
9. Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
10. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.
11. **Never** pull the power supply cable to unplug the appliance. Always use the power plug itself to unplug the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
12. **Never** touch power plugs, power switches or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ WARNING!

To reduce the risk of burns, electrocution, fire or injury to persons:

1. Operate the appliance with 220 ~ 240 V AC / 50 Hz only.
2. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
3. Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimize any risk of electric shock.
4. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
5. If you are in doubt as to whether the appliance is connected to the mains properly, let the electrical connection be checked by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
6. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
7. Keep the cord away from heated surfaces.
8. Do not carry out any modifications to your appliance.
9. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
10. Do not fry in the appliance. Hot oil can damage parts of the appliance and result in skin-burns.
11. In order to reduce any risk of fire in the appliance:
    a. Check the appliance frequently.
    b. Switch off or unplug the appliance if you notice any smoke. Keep the appliance closed to stifle any flames.
    c. Do not use the appliance to store anything inside.

d. Do not leave any items, e.g. paper, cooking utensils or food, inside the appliance even when it is not running.

12. **Never** heat any food or liquids **in sealed containers**, because they can explode.
13. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
14. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of at least 100 ^{0}C.
15. Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 ^{0}C **above** the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
16. If the oven will be installed **above** a drawer of the built-in furniture, a fixed intermediate shelf **must** be mounted between the oven and the drawer.
17. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
18. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
19. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
20. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!
21. Do not store any objects in the oven. RISK OF FIRE!
22. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
23. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
24. The accessible parts of the oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
25. Children must not play with the appliance.
26. Always supervise children if they are near the appliance.
27. Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
28. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!

29. Only use time guards designed by the manufacturer of the appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

⚠ CAUTION!

1. The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
2. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the door of the oven. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
3. Do not put any cookware or backing trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
4. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
5. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
6. The interior parts of the oven become extremely hot. Do not touch any parts inside the oven if you handle your cookware. RISK OF BURNS!
7. Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!
8. **Always** use oven-gloves.
9. Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
10. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

NOTICE

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
3. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.

4. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
5. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
6. Do not stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
7. Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.
8. Do not connect your appliance to the mains unless all packaging and transit protectors have been removed. Do not use any aggressive detergents to remove the transit protectors.
9. Regularly cleaning and maintenance grants proper operation and optimal performance of your appliance.
10. Check your utensils if they are suitable for the use in an oven.
11. Use suitable ovenware **only**.
12. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
13. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

★ **The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.**

2. Installation

⚠ DANGER! All electrical work that may be necessary must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ WARNING! The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of at least 100 ^{0}C.

⚠ **WARNING!** Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 ^{0}C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.

⚠ **WARNING!** While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!

⚠ **CAUTION!** When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.

⚠ **CAUTION!** To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.

The customer is responsible for the installation. If the manufacturer´s help is needed to repair any damage due to improper installation, this repair work is not covered by the guarantee. Improper installation may cause serious personal injuries and/or property damage. The manufacturer cannot be held liable for such injuries or damages.

2.1 Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
4. Install the appliance in a dry and well-ventilated place.
5. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
6. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
7. Remove the complete packaging material (inside and outside the appliance) before initial operation.
8. Connect the appliance to the mains properly. Only use a proper grounded safety socket for connection (s. chapter 2.3 ELECTRICAL CONNECTION).
9. Manufacturing residues or oil having remained in the appliance or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after a number of uses. Open the room door or a window to ensure proper ventilation.
10. The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

2.2 Installation of the oven

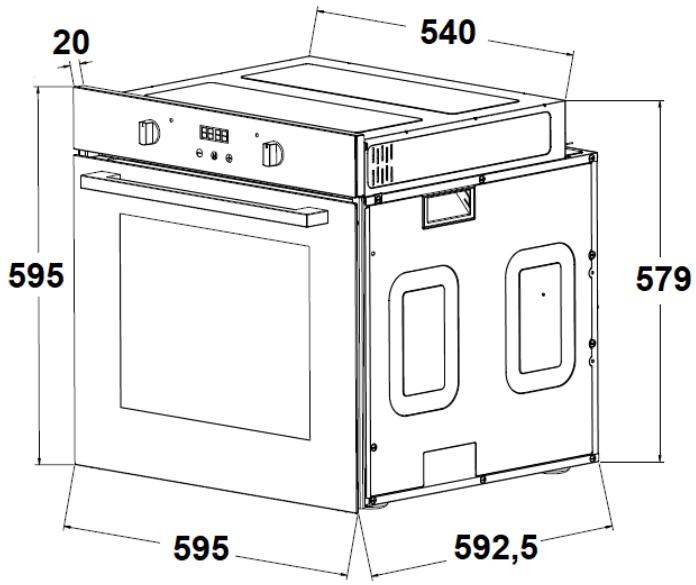
⚠ DANGER! Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- All dimensions in the following figures are given in **millimetres.**
- Use the embedded handles or wire handles[9] on both sides of the oven to move the appliance (s. fig. in chapter 3.1 OVEN).
- The built-in furniture must stand in a stable position and need to be securely fastened.
- A gap of 5 mm **must** remain between the appliance and the surrounding sides of the built-in furniture.
- The power cord must not be trapped or kinked.
- If the oven will be installed **above a drawer** of the built-in furniture, a fixed intermediate shelf **must** be mounted between the oven and the drawer.

INSTALLATION

1. **Switch off the power supply** (fuse box of your household power supply).

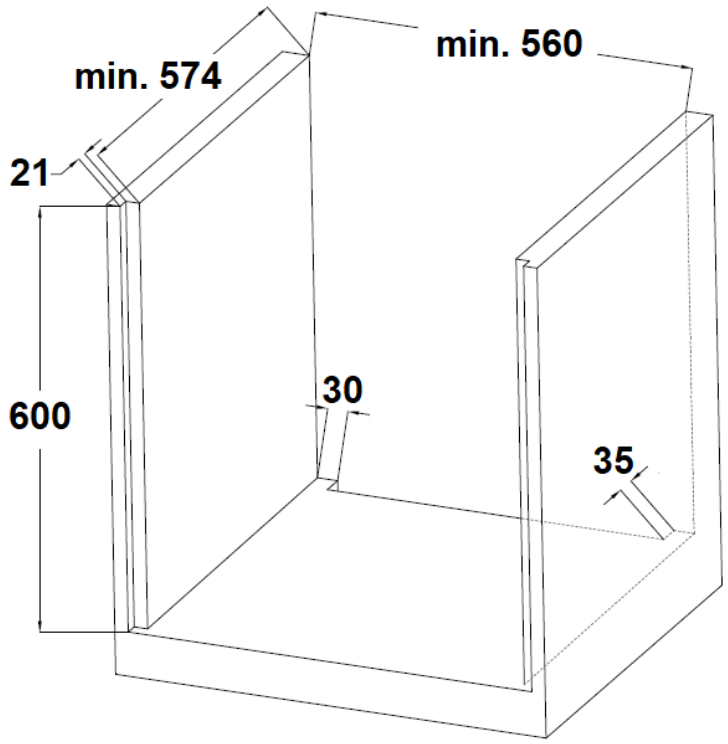
FIG. 1: DIMENSIONS / OVEN



[9] Depending on model

2. Provide an installation opening meeting the dimensions on the following drawing (s. fig. **2**; below).

FIG. 2: DIMENSIONS / BUILT-IN FURNITURE



3. Place the oven near the installation opening.

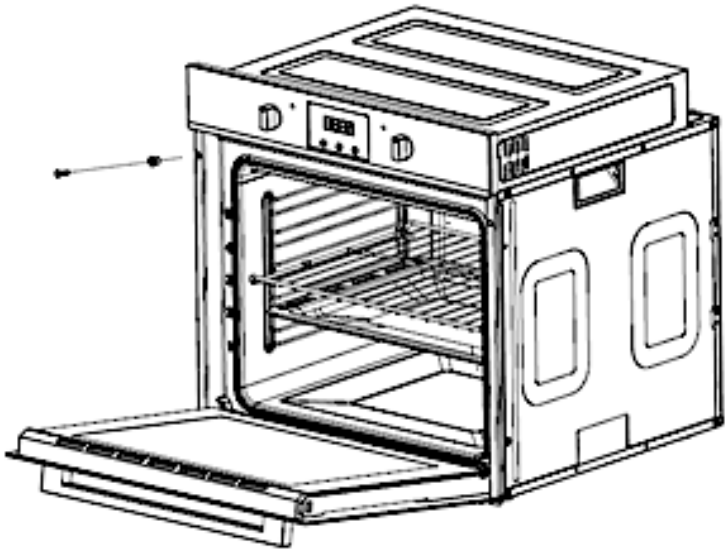
4. Ensure that the power supply is **switched off** (fuse box of your household power supply).

5. Connect the oven to the mains. **Strictly observe the instructions in chapter 2.3 ELECTRICAL CONNECTION**.

6. Insert the oven into the installation opening carefully. Ensure that the power cable will not be trapped or kinked.

7. Fix the oven with the 2 screws and 2 washers supplied. (s. fig. below).

FIGURE 3:



2.3 Electrical connection

⚠ DANGER! Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you connect the appliance to the mains. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ DANGER! The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.

⚠ WARNING! Do not use an extension cord, socket strips or a multiple socket.

⚠ WARNING! Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimize any risk of electric shock.

- The appliance is equipped with a power supply cable and a power plug (safety plug).
- **Only** use the power supply cable provided with the appliance.
- Your household power supply must meet the power consumption of the appliance.
- When connecting do not use adapters, reducers and branching devices as they cause overheating. RISK OF FIRE!
- Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).

- When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional **only**.
- The power cord must not touch hot areas and its temperature **must not** exceed 75 ^{0}C.
- When the socket is not accessible for the user after the installation of the appliance, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).
- When installing the appliance, contact protection must be ensured.

If you are in doubt as to whether the appliance is connected to the mains properly, let the electrical connection be checked by a qualified electrician (not covered by the guarantee).

⚠ **WARNING!** Any damages which are caused by an appliance that is not connected to the mains properly are **not** subject to the guarantee!

3. Description of the appliance

3.1 Oven

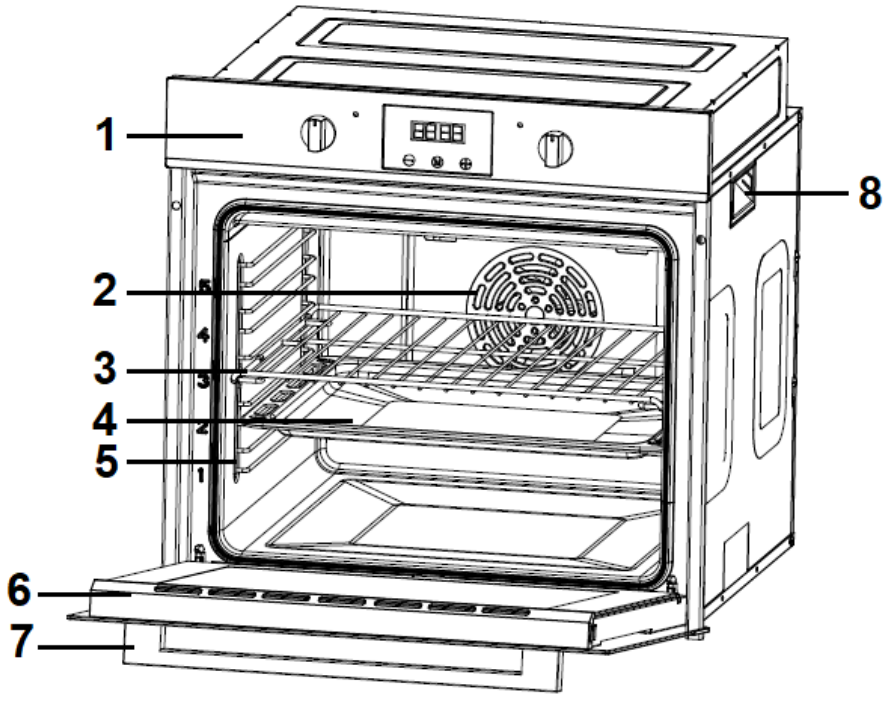


Fig. similar: modifications are possible.

1	CONTROL PANEL (s. chapter 3.2 CONTROL PANEL)
2	FAN MOTOR (behind the cover)
3	GRILLING GRATE
4	DRIP TRAY (Oven pan)
5	SIDE RACK with up to five[10] different insertion heights
6	DOOR of the oven
7	DOOR HANDLE
8	LATERAL HANDLE for the moving of the appliance (on both sides)

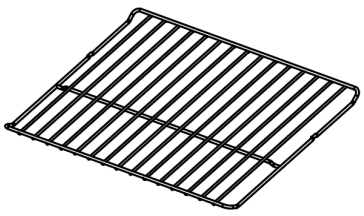
3.1.1 Accessories

- A grilling grate and a drip tray (oven pan) are included in the scope of delivery.
- Clean the supplied accessories with warm soapy water and a soft cloth before you use the appliance for the first time.
- When the trays (e.g. grilling grate / drip tray) become hot, they may deform. As soon as the accessories have cooled, they return to their original shape. The functionality is not affected thereby.

NOTICE! Always ensure that the trays (e.g. grilling grate / drip tray) are fully inserted into the oven, so they do not collide with the oven door when closing it

GRILLING GRATE

- The grilling grate is suitable for the grilling, roasting and baking of food; it is also suitable for the cooking of food in casseroles and for the baking of cakes in cake moulds.

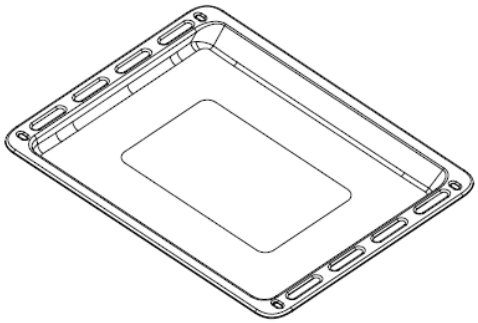


[10] Depending on model

DRIP TRAY (OVEN PAN)

❖ The drip tray (oven pan) is suitable for the baking of cakes and biscuits and for the preparing of frozen meals and large roasts.

If you grill on the grilling grate directly, the drip tray (oven pan) must also be used to catch the dripping grease of the food to be grilled.



SIDE RACK

❖ You can insert the grilling grate and the drip tray (oven pan) in the different insertion heights (up to five[11]) of the side rack. According to your needs, you can bake, roast or grill at different insertion heights.

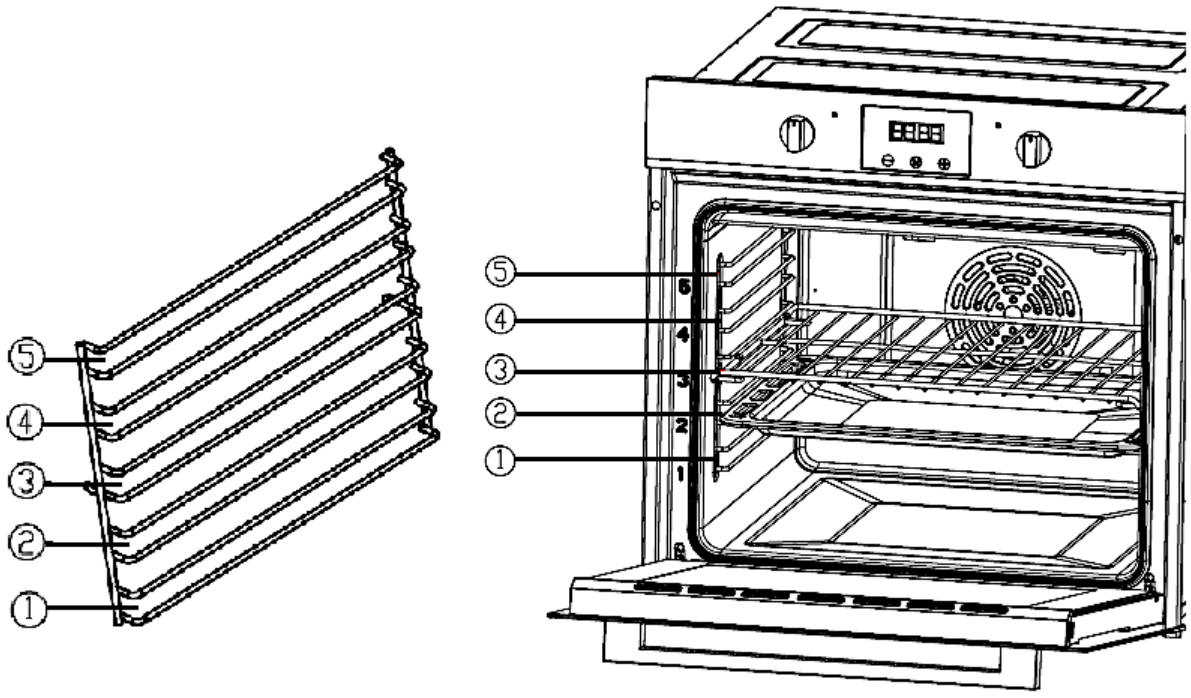


Fig. similar: modifications are possible.

[11] Depending on model

3.2 Control panel

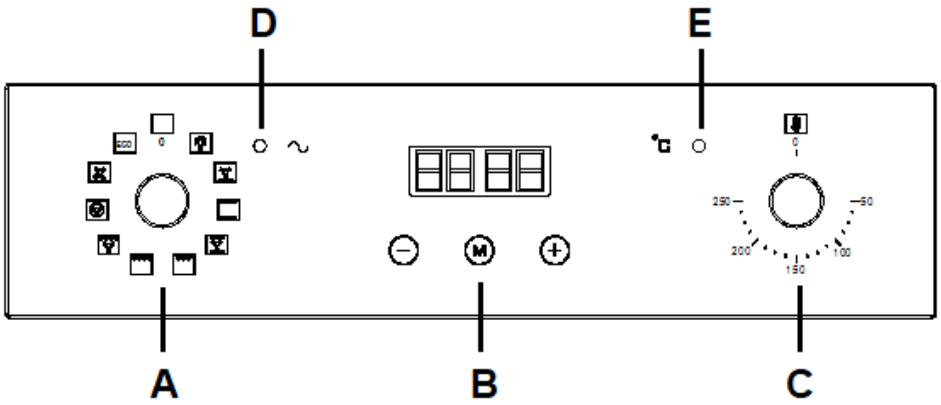


Fig. similar: modifications are possible.

A	**ROTARY SWITCH FOR THE SELECTION OF THE OVEN FUNCTIONS:** ➢ select the desired cooking function. ➢ nine different oven functions are selectable (+ internal light).
B	**LED DISPLAY:** ➢ indicates the time. ➢ buttons for the setting of the time. ➢ buttons for the programming of the oven.
C	**ROTARY SWITCH FOR THE SELECTION OF THE OVEN TEMPERATURE:** ➢ the oven temperature can be adjusted from 50 ^{0}C to 250 ^{0}C
D	**OPERATIONAL STATUS INDICATOR OF THE OVEN**
E	**OPERATIONAL STATUS INDICATOR: « HEATING »**

Depending on model, the appliance is equipped with retractable rotary switches.

3.3 Display

- The display indicates the time.
- The display can also be used for the programming of the oven, the timer, and for time setting.

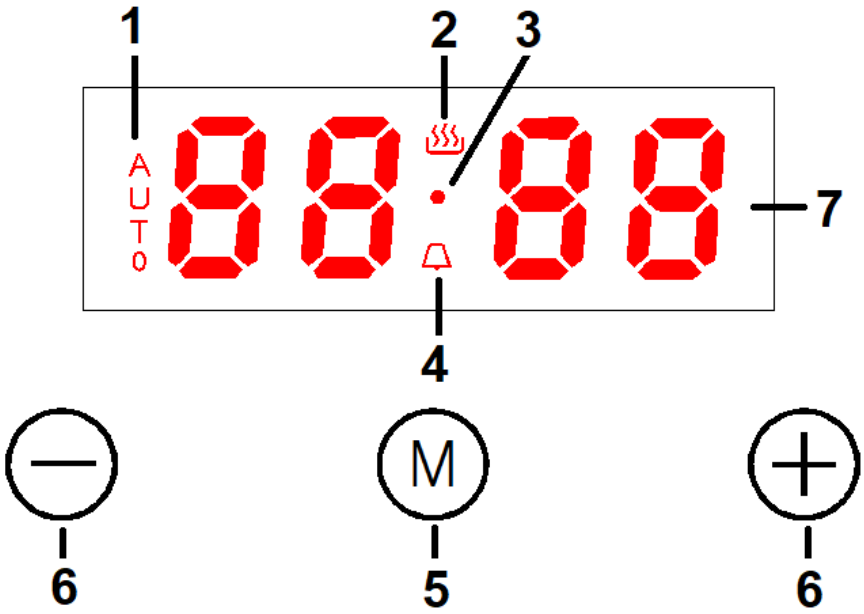


Fig. similar: modifications are possible.

1	Indicator: « AUTOMATIC COOKING »
2	Operational status indicator: « OVEN IN USE »
3	Indicator: DECIMAL POINT SYMBOL
4	Indicator: TIMER (hob guard)
5	**PROGRAMME BUTTON / MANUAL BUTTON:** ➢ button for the setting of the TIME. ➢ button for the setting of the TIMER. ➢ button for the PROGRAMMING of the oven.
6	**« - / + » BUTTONS:** ➢ buttons for the setting of the TIME. ➢ buttons for the setting of the TIMER.

7	**DISPLAY:** ➢ indicates the TIME. ➢ also indicates the time of the TIMER / HOB GUARD, the COOKING TIME, etc.; depending on the setting or programming of the oven.

« - / + » BUTTONS

a) Press the « **-** » or « **+** » BUTTON once to increase or decrease the time by 1 minute.
b) Press and **hold** the « **-** » or « **+** » BUTTON to increase or decrease the time by 1 minute in **fast sequence**.

ⓘ This applies to all settings of the TIME and / or the TIMER.

4. Operation

ⓘ **Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Strictly observe the safety instructions!**

ⓘ Remove the **complete** protective film!

4.1 Before the first use

ⓘ Manufacturing residues or oil having which have remained in the cooking compartment or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after a number of uses.

❖ Heat the appliance (empty and closed) before you use it for the first time for cooking to remove the residues and the resulting odours

HEATING OF THE APPLIANCE

1. Remove all packaging material.
2. Clean the oven inside from all protective agents.
3. Take out the supplied accessories and clean them with warm water and washing-up liquid.
4. Switch on the room ventilation or open a window.

5. Let the oven operate for 60 minutes (top and bottom heat ▭ / 250 ^{0}C). Now a little bit of smoke and odour may be generated for approx. 15 minutes. This is normal. They are generated by the substance, that protects your appliance against damage caused by the shipment from the manufacturer's works.

NOTICE! Clean the oven with warm water and washing-up liquid only.

NOTICE! Ensure that the complete packaging material (inside and outside of the appliance) has been removed before initial operation.

4.1.1 Cleaning of the accessories

ⓘ Clean the accessories which are included in delivery using warm soapy water and a soft cloth before you use the appliance for the first time.

4.2 Use of the oven

⚠ **WARNING!** The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.

⚠ **CAUTION!** The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware. RISK OF BURNS!

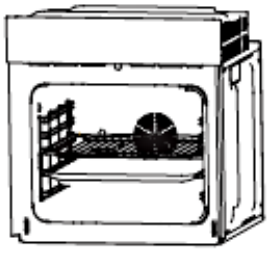
⚠ **CAUTION!** Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!

⚠ **CAUTION!** Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

⚠ **CAUTION! Always** use oven gloves.

NOTICE! Use suitable ovenware **only**.

ⓘ Proper positioning of the trays is mandatory for safe operation of the appliance. Otherwise hot food or cookware can slide off the trays when removing them.



AFTER THE CONNECTION OF THE APPLIANCE TO THE MAINS

After the appliance has been connected to the mains, the appliance changes to STANDBY MODE; s chapter 4.2.2 STANDBY MODE. An acoustic signal sounds once to indicate this mode.

When you connect the appliance to the mains for the first time, the indicator « 0:00 » is displayed and the decimal point symbol « ● » flashes once per second.

Before you can set the time or select an oven function or an oven temperature, you must activate the manual operating mode of the oven (s. chapter 4.2.3 MANUAL OPERATING MODE).

4.2.1 General operation of the oven

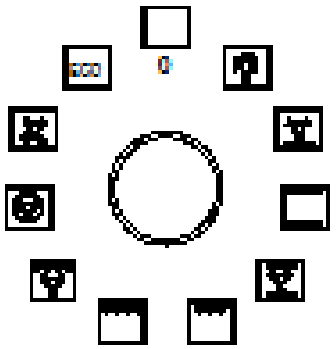
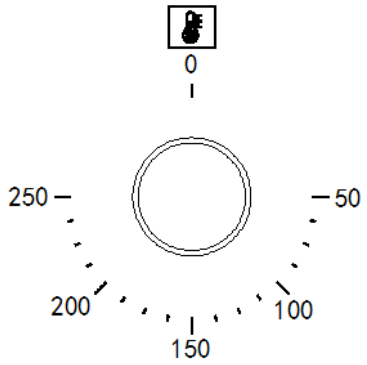
- The oven can be warmed up using the bottom and top heaters and the fan.
- The operation of the oven is controlled by the ROTARY SWITCH FOR THE SELECTION OF THE OVEN FUNCTIONS (**A** / s. chapter 3.2 CONTROL PANEL). Nine different oven functions (+ internal light) are selectable. To set a function you should turn the rotary switch to the desired position (in clockwise **or** anticlockwise direction).
- Use the ROTARY SWITCH FOR THE SELECTION OF THE OVEN TEMPERATURE (**C** / s. chapter 3.2 CONTROL PANEL) to select a temperature. You can set the temperature within a range of 50 ^{0}C - 250 ^{0}C (**in clockwise direction**).
- The oven can be switched off by setting both of these rotary switches to position « **0** » (s. fig below).

Press the « **-** » or « **+** » BUTTON once to increase or decrease the time by 1 minute.

Press and **hold** the « **-** » or « **+** » BUTTON to increase or decrease the time by 1 minute in **fast sequence**. This applies to all settings of the TIME and / or the TIMER.

After the end of operation, the cooling fan still continues to run for a while.

The appliance is equipped with a **24-hour display.**

ROTARY SWITCH: OVEN FUNCTIONS	ROTARY SWITCH: OVEN TEMPERATURES
	

NOTICE! Turn the rotary switch for the selection of the oven temperature **in clockwise direction only**. After you have set a temperature, you can turn the rotary switch back to its home position. Otherwise you may damage the rotary switch.

OPERATIONAL STATUS INDICATOR OF THE OVEN (D)

- The operational status indicator of the oven (**D** / s. chapter 3.2 CONTROL PANEL) indicates that the oven is operating.

- If the rotary switch for the selection of the oven functions (**A**) is set to "internal light" [☼], the operational status indicator of the oven goes on as well.

OPERATIONAL STATUS INDICATOR: « HEATING » (E)

- The operational status indicator « HEATING » (**E** / s. chapter 3.2 CONTROL PANEL) indicates that the oven is heating. When the operational status indicator goes off the oven has reached the temperature you preset.
- If a recipe recommends to place dishes in a warmed-up oven, place the dishes in the oven after the operational status indicator « HEATING » has gone off for the first time.
- While the oven is used, the operational status indicator « HEATING » will go off and on temporarily to maintain the preset temperature.

4.2.2 Standby mode

After you have connected the appliance to the mains, the appliance is in STANDBY MODE generally.

- In STANDBY MODE, the set time is displayed and the decimal point symbol « ● » flashes once per second.
- After 10 seconds without using any operating buttons, the brightness of the display will be reduced automatically. Press any operating buttons to restore the original brightness of the display.

4.2.3 Manual operating mode

Before you can set the time or select an oven function or an oven temperature, you must activate the manual operating mode.

1. In STANDBY MODE, press the programme button (manual button) « Ⓜ » for **3 seconds** to activate the manual operating mode.
2. The operational status indicator "OVEN IN USE" « » and the DECIMAL POINT SYMBOL « ● » on the display go on **permanently**.
3. The manual operating mode of the oven is activated.

4.2.4 Setting of the time

Before you can use the oven generally, you must set the time.

Please note that the appliance is equipped with a **24-hour display**. E.g.: if you want to set the time 1.00 p.m., you must set the display to 13.00 o`clock, etc.

1. The oven must be in manual operating mode; the operational status indicator "OVEN IN USE" « » and the DECIMAL POINT SYMBOL « ● » on the display must be on **permanently** (s. chapter 4.2.3 MANUAL OPERATING MODE).
2. Press the programme button « Ⓜ » **once**.
3. When the DECIMAL POINT SYMBOL of the clock « ● » **flashes**, you can set the time using the « **-** / **+** » buttons.
4. When the correct time is displayed, release the « **-** / **+** » buttons and wait approx. 5 seconds.
5. After the 5 seconds have elapsed, the DECIMAL POINT SYMBOL of the clock « ● » stops flashing, the set time is saved and the oven is ready for operation.

You can press the programme button « Ⓜ » **for 3 seconds** to return the oven to STANDBY MODE.

4.3 Programming of the oven

⚠ **CAUTION!** **Always** set the rotary switches of the oven functions **and** of the temperature control to position « **0** » after cooking.

NOTICE! If you do not programme a cooking time, the appliance will be switched off after 10 hours automatically. **Please note** that no acoustic signal will sound after the 10 hours have elapsed.

4.3.1 Timer

❖ The TIMER serves as a timepiece and counts down the set time (countdown time).

The maximum settable countdown time is **23 hours and 59 minutes**.

HOW TO USE THE TIMER (HOB GUARD)

1. The oven must be in manual operating mode; the operational status indicator "OVEN IN USE" « » and the DECIMAL POINT SYMBOL « ● » on the display must be on **permanently** (s. chapter 4.2.3 MANUAL OPERATING MODE).
2. Press the programme button « Ⓜ » **twice**.
3. The indicator of the TIMER « » **flashes**.
4. The display changes to the time indication of the TIMER; if you use this function for the first time, the display indicates « 0:00 ».
5. Set the desired countdown time using the « **-** / **+** » buttons.
6. If the desired countdown time is displayed, release the « **-** / **+** » buttons and wait approx. 5 seconds.
7. After the 5 seconds have elapsed, the indicator of the TIMER « » stops flashing and is on permanently.
8. The countdown starts.
9. After a few seconds the display indicates the time.
10. If the set countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds and the indicator of the TIMER « » **flashes**.
11. After approx. **5 minutes** the acoustic signal **stops automatically**. You can switch off the acoustic and visual signal (« ») as well by pressing any button on the display.

The indicator of the TIMER « » is on permanently so long as the countdown is working. After the countdown time has elapsed, the indicator flashes.

ⓘ You can press the programme button « Ⓜ » **for 3 seconds** to return the oven to STANDBY MODE.

ⓘ **Always** set the rotary switches of the oven functions **and** of the temperature control to position « **0** » after cooking.

⚠ WARNING When using the TIMER in countdown mode, the oven will not be switched off automatically after the selected period of time has elapsed.

4.3.2 Semi-automatic cooking / baking function

❖ This function allows you to set a countdown time by which the oven will be switched off automatically after the time has elapsed (**DURATION OF THE COOKING / BAKING TIME**) **OR** to select the time by which the oven will be switched off automatically (**END OF THE COOKING / BAKING TIME**).

HOW TO SET THE DURATION OF THE COOKING / BAKING TIME

❖ You can set a **countdown time** by which the oven will be **switched off automatically** after the time has elapsed.

ⓘ The maximum settable countdown time is **10 hours**.

1. The oven must be in manual operating mode; the operational status indicator "OVEN IN USE" « ♨ » and the DECIMAL POINT SYMBOL « ● » on the display must be on **permanently** (s. chapter 4.2.3 MANUAL OPERATING MODE).
2. Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.
3. Select the desired oven function (s. chapter 4.4 FUNCTIONS OF THE OVEN) and oven temperature using the corresponding rotary switches (**A** / **C** / s. chapter 3.2 CONTROL PANEL).
4. Press the programme button « Ⓜ » **thrice**.
5. The indicators "OVEN IN USE" « ♨ » **and** « AUTO » (automatic cooking) are **flashing**.
6. The display indicates the countdown time; if you use this function for the first time, the display indicates « 0:00 ».
7. Set the desired countdown time (duration of the cooking / baking time) using the « **-** / **+** » buttons.
8. If the desired countdown time (duration of the cooking / baking time) is displayed, release the « **-** / **+** » buttons and wait approx. 5 seconds.

9. After the 5 seconds have elapsed, the indicators "OVEN IN USE" « » **and** « AUTO » stop flashing and are on **permanently**.
10. The cooking process and the countdown starts.
11. After a few seconds, the display indicates the time again.
12. If the countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds and the oven will be **switched off automatically**.
13. The indicator "OVEN IN USE" « » **goes off** and the indicator « AUTO » **flashes**.
14. After approx. **5 minutes** the acoustic signal **stops automatically**. You can switch off the acoustic and visual signal (« AUTO ») as well by pressing any button on the display.

Always set the rotary switches of the oven functions and of the temperature control to position « 0 » after cooking.

HOW TO SET THE END OF THE COOKING / BAKING TIME

❖ You can select **the time** by which the oven will be **switched off automatically**.

The maximum settable time for the end of the cooking / baking time must be **within 23 hours and 59 minutes**; starting from the time indicated on the display.

1. The oven must be in manual operating mode; the operational status indicator "OVEN IN USE" « » and the DECIMAL POINT SYMBOL « ● » on the display must be on **permanently** (s. chapter 4.2.3 MANUAL OPERATING MODE).
2. Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.
3. Select the desired oven function (s. chapter 4.4 FUNCTIONS OF THE OVEN) and oven temperature using the corresponding rotary switches (**A** / **C** / s. chapter 3.2 CONTROL PANEL).
4. Press the programme button « » **four times**.
5. The indicators "OVEN IN USE" « » **and** « AUTO » (automatic cooking) are **flashing**.
6. The display indicates the time and the indicator of the decimal point symbol « ● » is on permanently.
7. Set the desired **time** by which the cooking / baking process **should be finished** using the « **-** / **+** » buttons. **Please note** that the appliance is equipped with a **24-hour display**. E.g.: if you want to set the time 1.00 p.m., you must set the display to 13.00 o`clock, etc.
8. If the desired time (end of the cooking / baking time) is displayed, release the « **-** / **+** » buttons and wait approx. 5 seconds.
9. After the 5 seconds have elapsed, the indicators "OVEN IN USE" « » **and** « AUTO » stop flashing and are on **permanently**.

10. The cooking process and the countdown starts.
11. After a few seconds, the display indicates the time again.
12. If the countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds and the oven will be **switched off automatically**.
13. The indicator "OVEN IN USE" « » **goes off** and the indicator « AUTO » **flashes**.
14. After approx. **5 minutes** the acoustic signal **stops automatically**. You can switch off the acoustic and visual signal (« AUTO ») as well by pressing any button on the display.

Always set the rotary switches of the oven functions and of the temperature control to position « 0 » after cooking.

4.3.3 Automatic cooking / baking function

❖ This function allows you to select **the duration** of the cooking / baking time **and the time** by which the oven will be switched off automatically at the same time.

The maximum settable **duration of the cooking / baking** time is **10 hours**.

The maximum settable time for the **end of the cooking / baking time** must be **within 23 hours and 59 minutes**; starting from the time indicated on the display.

HOW TO SET THE AUTOMATIC COOKING / BAKING TIME

1. The oven must be in manual operating mode; the operational status indicator "OVEN IN USE" « » and the DECIMAL POINT SYMBOL « ● » on the display must be on **permanently** (s. chapter 4.2.3 MANUAL OPERATING MODE).
2. Place the food to be cooked or baked in the oven and close the door properly.
3. Select the desired oven function (s. chapter 4.4 FUNCTIONS OF THE OVEN) and oven temperature using the corresponding rotary switches (**A** / **C** / s. chapter 3.2 CONTROL PANEL).
4. Press the programme button « Ⓜ » **thrice**.
5. The indicators "OVEN IN USE" « » **and** « AUTO » (automatic cooking) are **flashing**.
6. The display indicates the countdown time; if you use this function for the first time, the display indicates « 0:00 ».
7. Set the desired countdown time (**duration of the cooking / baking time**) using the « **-** / **+** » buttons.
8. If the desired countdown time is displayed, release the « **-** / **+** » buttons.
9. Press the programme button « Ⓜ » once **immediately** afterwards.

10. When the indicator « AUTO » (automatic cooking) **flashes**, you can set the desired **time by which the cooking / baking process should be finished** using the « **-** / **+** » buttons. **Please note** that the appliance is equipped with a **24-hour display**. E.g.: if you want to set the time 1.00 p.m., you must set the display to 13.00 o`clock, etc.
11. If the desired time (end of the cooking / baking time) is displayed, release the « **-** / **+** » buttons and wait approx. 5 seconds.
12. After the 5 seconds have elapsed, the indicator « AUTO » stops flashing and is on **permanently**.
13. The cooking process starts at the **calculated time.**
14. If the countdown time has elapsed, an acoustic signal sounds and the oven will be **switched off automatically**.
15. The indicator "OVEN IN USE" « » **goes off** and the indicator « AUTO » **flashes**.
16. After approx. **5 minutes** the acoustic signal **stops automatically**. You can switch off the acoustic and visual signal (« AUTO ») as well by pressing any button on the display.

Always set the rotary switches of the oven functions and of the temperature control to position « 0 » after cooking.

EXAMPLE:

Please note that the appliance is equipped with a 24-hour display. E.g.: if you want to set the time 1.00 p.m., you must set the display to 13.00 o`clock.

- It is **8:00 a.m**. You want to cook or bake for **2 hours**. The cooking / baking time should be finished at **1:00 p.m**.
- To set the programme please follow the instructions given above in: "HOW TO SET THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION".

1. Set the **duration** of the cooking / baking time to **2 hours**.
2. Set the **time** by which the cooking / baking process **should be finished** to **13:00**.
3. The calculated cooking process starts at **11:00** a.m.
4. At **13:00** o`clock (1:00 p.m.) the oven will be switched off automatically.

4.3.4 How to change or cancel the programming

⚠ **CAUTION!** **Always** set the rotary switches of the oven functions **and** of the temperature control to position « **0** » after cooking.

HOW TO CHANGE OR CANCEL THE TIMER

1. Press the programme button « Ⓜ » **twice** to select the « TIMER » function.
2. Set a **new countdown time** using the « **-** / **+** » buttons to **change** the setting of the timer.

OR

- Press and hold the programme button « Ⓜ » **for approx. 3 seconds** to return the oven to STANDBY MODE. When the oven is in STANDBY MODE, the setting of the TIMER is **cancelled**.

HOW TO CHANGE OR CANCEL THE SEMI-AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION

HOW TO CHANGE OR CANCEL THE DURATION OF THE COOKING / BAKING TIME:

1. Press the programme button « Ⓜ » **thrice** to select the function « SETTING OF THE DURATION OF THE COOKING / BAKING TIME ».
2. Set a **new time** using the « **-** / **+** » buttons to **change** the **duration** of the cooking / baking time.

OR

- Press and hold the programme button « Ⓜ » **for approx. 3 seconds** to return the oven to STANDBY MODE. When the oven is in STANDBY MODE, the setting of the function « DURATION OF THE COOKING / BAKING TIME » is **cancelled**.

HOW TO CHANGE OR CANCEL THE END OF THE COOKING / BAKING TIME:

1. Press the programme button « Ⓜ » **four times** to select the function « SETTING OF THE END OF THE COOKING / BAKING TIME ».
2. Set a **new time** using the « **-** / **+** » buttons to **change** the **end** of the cooking / baking time.

OR

➢ Press and hold the programme button « Ⓜ » **for approx. 3 seconds** to return the oven to STANDBY MODE. When the oven is in STANDBY MODE, the setting of the function « END OF THE COOKING / BAKING TIME » is **cancelled**.

HOW TO CHANGE OR CANCEL THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION

HOW TO CHANGE THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION:

1. To **change** the **duration** of the cooking / baking time, press the programme button « Ⓜ » **thrice.**
2. Set a **new duration** using the « **-** / **+** » buttons.

OR

1. To **change** the **end** of the cooking / baking time, press the programme button « Ⓜ » **four times.**
2. Set a **new finishing time** using the « **-** / **+** » buttons.

HOW TO CANCEL THE AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION:

➢ Press and hold the programme button « Ⓜ » **for approx. 3 seconds** to return the oven to STANDBY MODE. When the oven is in STANDBY MODE, the settings of the « AUTOMATIC COOKING / BAKING FUNCTION » are **cancelled**.

4.3.5 How to select an acoustic signal

❖ You can select **three** various acoustic signals. The second available acoustic signal is activated by default.

The appliance **must be** in **STANDBY MODE**. In STANDBY MODE, the set time is displayed and the decimal point symbol « ● » flashes once per second.

1. The appliance is in STANDBY MODE.
2. To select an acoustic signal (1, 2 or 3), press the « + » BUTTON repeatedly until the desired acoustic signal sounds.
3. This procedure can be repeated as needed.

4.3.6 How to change the set time

1. The TIMER / PROGRAMME FUNCTIONS **must not** be activated.
2. The oven **must** be in manual operating mode (s. chapter 4.2.3 MANUAL OPERATING MODE).
3. The operational status indicator "OVEN IN USE" « » **and** the decimal point symbol « ● » on the display **must be on permanently**.

➢ To change the indicated time please follow the instructions given in chapter 4.2.4 SETTING OF THE TIME.

4.4 Functions of the oven

SYMBOLS	DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS
	INTERNAL LIGHT: ➢ Turn the rotary switch to this symbol to switch on the internal light. ➢ This function switches on the internal light only. The oven does not heat.
	BOTTOM HEAT AND FAN: ➢ Switches on the bottom heater of the oven, e.g. for final backing from the bottom. ➢ Due to the fan, the heat circulates; this circulation ensures an even cooking and baking result. ➢ This function is also suitable for the sterilising and preserving of jars.
	TOP HEAT AND BOTTOM HEAT: ➢ The oven is heated conventionally. ➢ The oven should be preheated before you start cooking / baking. ➢ Suitable to cook / bake on **one** cooking / baking level.
	TOP AND BOTTOM HEAT AND FAN: ➢ The oven is heated conventionally while using the fan. ➢ Due to the fan, the heat circulates; this circulation ensures an even cooking and baking result.
	GRILL (INNER PART): ➢ This function switches on the **inner part** of the grill element **only**. ➢ The heat is emitted directly on the food under the grill element. ➢ The inner part of the grill element is suitable for the grilling of small portions.

	GRILL (COMPLETE GRILL ELEMENT): ➢ The inner **and** outer part of the grill element operate simultaneously. ➢ The heat is emitted directly onto the food under the grill element. ➢ Grilling with the complete grill element allows higher temperatures in the top area and intensifies browning; it also allows the preparing of larger portions.
	GRILL AND FAN: ➢ The grill and the fan operate simultaneously. ➢ Accelerates grilling and improves the taste of the food. ➢ Suitable for the fast browning of food, e.g. steaks, burgers.
	HOT AIR FAN: ➢ The fan is surrounded by a heating element so the hot air is evenly distributed. ➢ Suitable to cook / bake on **two** cooking / baking levels simultaneously.
	DEFROST: ➢ The fan works without a heat setting. ➢ You can defrost frozen food. ➢ Defrosting time depends on size and weight of the food.
	ENERGY SAVING GRILL MODE: ➢ The outer part of the grill element **and** the bottom heat operate simultaneously. ➢ The oven temperature rises slowly and the heat can penetrate into the food completely. This reduces excess heat and makes grilling more energy efficient. ➢ This mode is **mainly** suitable for the preparing of **large** portions.

5. Environmental protection

ENERGY SAVING:

- Do not open the oven door unnecessarily often.
- Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- Only use the oven when cooking larger dishes.
- Meat of up to 1 kg can be cooked more economically in a pan on the hob.
- Make use of the residual heat of the oven.
- If the cooking time takes longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before.
- For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.
- Make sure the oven door is closed properly.
- Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- Do not install the cooker near of refrigerators / freezers. Otherwise the energy consumption increases unnecessarily.

6. Tips for baking, roasting and grilling in the oven

⚠ **WARNING!** Be very careful when frying, because oil and fat heat up very fast especially when operating a high power level. Extremely hot oil and fat inflame spontaneously and represent a serious fire risk.

⚠ **WARNING!** **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ **CAUTION!** The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware. RISK OF BURNS!

⚠ **CAUTION!** Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!

⚠ **CAUTION!** Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

6.1 Tips for baking and roasting

- We recommend to use the supplied baking tray provided with your appliance.
- It is also possible to bake in cake tins and trays bought somewhere else. **For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.**
- Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters). The use of such tins can result in under-cooking the base of cakes.
- Before you take a cake out of the oven, check that it is ready using a wooden stick (when the cake is ready the stick should come out dry and clean after having been inserted in the cake).
- When switching off the oven leave the cake inside for about 5 minutes.
- Cook meat with a weight of more than 1 kg in the oven. Cook smaller pieces of food on the hob.
- Use oven-proof cookware only. Check that their handles also are oven-proof.
- When you cook meat on a grilling grate, insert a drip tray with a small amount of water in the oven (minimum rack height).
- Turn over meat at least once. Pour hot gravy or hot salted water over the meat.
- Never pour cold water over the meat.

6.2 Tips for grilling

1. Select a function marked with the grill-pictogram.
2. Preheat the oven for approx. 4 minutes.
3. When you grill your food on a grilling grate, also insert a drip tray to keep the appliance clean.
4. **Always** keep the door of the oven closed while grilling.
5. Turn your food over after half of the grilling-time.
6. Spread your food with a little bit of oil before grilling.

NOTICE! Do not use aluminium foil for grilling. Do not wrap your food in aluminium foil and do not cover the grillage with aluminium foil. The aluminium foil will reflect the heat of the grill so the appliance may be damaged.

NOTICE! Do not place the drip tray (oven pan) in the upper levels (4 / 5[12]) of the oven while **grilling**. The intense heat in the upper levels of the oven can warp the material of the drip tray so that the interior of the oven can be damaged when removing it. RISK OF DAMAGE!

[12] Depending on model

7. Cleaning and maintenance

⚠ **WARNING!** Switch off the appliance and let it cool down **completely** before cleaning. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!

⚠ **WARNING!** Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ **CAUTION!** To **switch off the oven completely** the rotary switches of the oven function **and** of the temperature control must be set to position « **0** ».

DETERGENTS

- **Do not use** any abrasive detergents!
- **Do not use** any organic detergents! [13]
- **Do not use** essential oils!
- **Never** use solvents.

7.1 Cleaning of the oven

1. Clean the oven after each use.
2. Clean the interior with warm water and a little bit of washing-liquid. Use a sponge or a soft cloth. **Never** use abrasive or aggressive detergents.
3. Dry after cleaning.
4. Clean the outside of the oven with warm soapy water. Use a sponge or a soft cloth. **Never** use abrasive or aggressive detergents.

NOTICE! If you use a special oven-detergent, check that the detergent is suitable for your appliance (instructions on the packaging of the detergent).

NOTICE! Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will <u>not</u> be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

[13] Detergents such as vinegar, citric acid etc.

7.1.1 How to clean the oven with steam

1. Place a bowl of 250 ml of water at the lowest rack height of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the oven function « BOTTOM HEAT (WITH FAN) » and set the oven temperature to 100 ^{0}C.
4. Heat the oven for approx. 30 minutes.
5. Open the oven door and wipe the interior with a cloth.
6. Then clean the interior using warm water and a little bit of washing-liquid.
7. Dry thoroughly after cleaning.

⚠ **WARNING!** **Never use a steam cleaner!** RISK OF ELECTRIC SHOCK!

7.2 Cleaning of the oven door

- Clean the door very carefully.
- Do not use any abrasive detergents; otherwise you may damage or break the glass.
- Use wash-up liquid and warm water.

7.3 Replacing of the illuminant

⚠ **WARNING!** Switch off the appliance and let it cool down **completely**. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

NOTICE! When you replace the illuminant, always use a clean cloth or gloves. **Never** touch the new illuminant with your bare hands.

NOTICE! **Never** use a screwdriver to remove the cover. Remove the cover by hand **only**! RISK OF DAMAGE!

1. **Disconnect the appliance from the mains: switch off the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply!**
2. Place a dishcloth in the interior of the cold oven to protect it from possible damage.
3. Unscrew the lamp cover anticlockwise. Clean the lamp cover and wipe it dry thoroughly.
4. Unscrew the illuminant from the socket, replace the illuminant. Choose a high temperature illuminant (300 ^{0}C) with the following parameters:

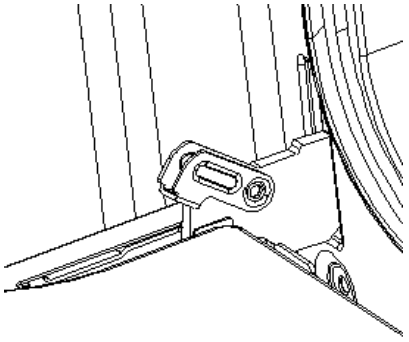
- Voltage 230 V
- Power 25 W
- Thread G9

5. Do not use any other type of illuminant.
6. Screw the new illuminant in. Check its proper position in the socket.
7. Replace the lamp cover.
8. **Remove** the dishcloth and switch on the corresponding fuse in the fuse box of your household power supply again.

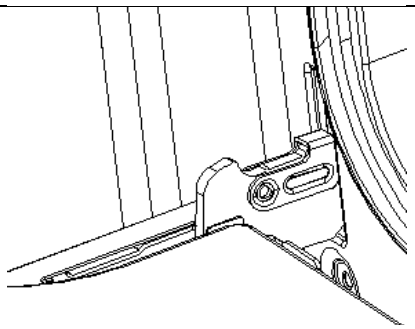
According to the EU regulation No. 244/2009, your appliance is classified as a household appliance in accordance with the eco-design requirements for non-directional household lamps. This means that illuminants, which are used in household appliances, must not be used to illuminate domestic establishments.

7.4 Removing of the oven door

1. Open the door and push the safety catches of the two hinges upwards (s. fig. on the right).
2. Close the door slightly.
3. Lift the door and pull it towards your direction.



1. To reassemble proceed in reverse order.
2. Check that the groove of the hinge bracket is positioned properly in its guide.
3. After reassembling the door close the safety catches carefully (s. fig on the right).

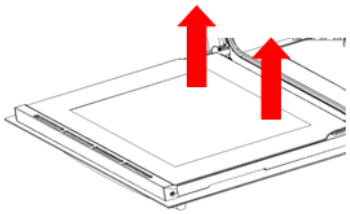


4. **If the safety catch is not closed properly you will damage the hinges when closing the door.**

7.5 Removing of the glass pane of the oven door

HOW TO REMOVE THE GLASS PANE

1. Remove the oven door (s. chapter 7.4) and place it on a piece of cloth to protect the glass from scratches, etc.
2. Push with one hand on the outer glass pane and pull with the other hand on the inner glass pane; be careful in doing so! Hold the glass pane tight and pull it out carefully (s. fig. on the right).



HOW TO INSERT THE GLASS PANE

1. Insert the inner glass pane into the corresponding groove.
2. Align both sides of the glass pane with its slots properly and push the glass pane in place carefully.

7.6 Removing of the side rack

1. Press the side rack at the bottom end downwards slightly until it has been detached from the mounting.
2. Pull the detached side rack forward slightly.
3. To remove the side rack hold it to the oven horizontally.
4. To reinsert the side rack please proceed in reverse order.

7.7 Trouble shooting

PERIODICAL CONTROLS

1. Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker.
2. All malfunctions should be repaired immediately.

EMERGENCY MEASURES:

1. Switch off the entire appliance.
2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
3. Contact your customer service.

➢ Check the schedule below before you contact your aftersales service.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSES	**MEASURES**
THE APPLIANCE DOES NOT WORK AT ALL.	
➢ The appliance is not supplied with energy.	➢ Check that the appliance is connected to the mains. Check the household fuse box. Is there a power failure at your place of residence?
THE APPLIANCE DOES NOT HEAT.	
➢ You have not set a temperature. ➢ You have not set the timer[14]. ➢ The heating element is defective.	➢ Set a temperature. ➢ Set the timer. ➢ Please contact the customer service.
THE INTERNAL LIGHT DOES NOT WORK.	
➢ The illuminant is loose or damaged.	➢ Tighten or replace the illuminant.
NOISE CAUSED BY THE FAN[15] INSIDE THE APPLIANCE.	
➢ The cooling-fan the appliance is equipped with[16] protects the electronics from being overheated. It may continue to run even after you have switched the appliance off.	➢ Normal operating condition. Do not disconnect the appliance from the mains while the fan is running.

If the appliance has a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the customer service.

⚠ DANGER! Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the customer service.

[14] Depending on model
[15] Depending on model
[16] Depending on model

8. Technical data

TECHNICAL DATA*	
Model	Built-in oven
Control panel	Glass / black
Energy efficiency category	A
Energy efficiency index	90.90
Energy consumption / conventional	0.74 kW/h
Energy consumption (fan / hot air)	0.70 kW/h
Net volume oven in l	68.00
Size of the appliance	Large: volume > 70 l
Oven functions	Bottom heat (incl. fan) / top and bottom heat / top and bottom heat (incl. fan) / grill (inner part of the grill element) / grill (complete grill element) / grill (incl. fan) /hot air fan / defrost / Eco
Grill	✓
Fan	✓
Hot air	✓
Full-glass inner door	✓
Telescopic rails	-
Timer	✓
Oven door / glass sheets	Black glass / 3
Body cooling	✓
Handles / switches	Aluminium
Retractable rotary switches	✓
Number of side racks	1
Drip pan / grilling grate	1 / 1
Noise emission	< 52 dB(A)
Max. power	3.05 kW
Voltage / frequency	220 - 240 V AC / 50 Hz
Safety plug	✓
Cable length in cm	150.00
Installation dimensions oven H*W*D in cm	59.90*59.50*59.25
Weight net / gross in kg	32.00 / 35.00

❖ Technical modifications reserved.

*	According to Regulation (EU) No. 65/2014

9. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!
2. Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately**. Remove the door completely** so children are not able to get into the appliance as this endangers their lives!
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.

Materials marked with this symbol are recyclable.

Please contact your local authorities to receive further information.

10. Guarantee conditions

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee. Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the SCHNEIDER-products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a SCHNEIDER-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period. The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

SCHNEIDER

August 2014

SERVICE INFORMATION	SCHNEIDER

Sie finden alle Informationen zum Kundendienst auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.

Aftersales service information on the leaflet inside this instruction manual.

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	**UPDATED**
17.07.2019	07/17/2019

© PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers