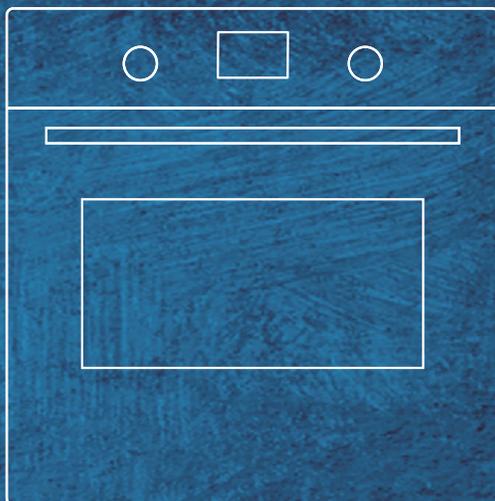




**Eingebauter
Elektrobackofen**

65M90D2IX

GEBRAUCHSANLEITUNG



Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Backofen benutzen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf. Wenn Sie die Anweisungen befolgen, wird Ihnen Ihr Ofen viele Jahre lang gute Dienste leisten.

▲ ZU BEACHTEN

Vielen Dank, dass Sie unser Produkt gekauft haben. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Nutzung der vielen Funktionen und Vorteile, die es bietet. Bevor Sie dieses Produkt benutzen, lesen Sie bitte die gesamte Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Stellen Sie sicher, dass auch andere Personen, die das Produkt benutzen, mit diesen Anweisungen vertraut sind.

▲ WARNUNG

1. Wenn der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann er einen unangenehmen Geruch verströmen. Dies ist auf das Bindemittel zurückzuführen, das für die Isolierplatten im Ofen verwendet wird. Bitte lassen Sie das neue, leere Produkt mit der konventionellen Kochfunktion, 250°C, 90 Minuten hochlaufen, um Ölverunreinigungen im Inneren des Garraums zu entfernen.
2. Bei der ersten Benutzung ist es völlig normal, dass es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommt. In diesem Fall müssen Sie lediglich warten, bis der Geruch verflogen ist, bevor Sie das Essen in den Ofen stellen.
3. Bitte verwenden Sie das Produkt in einer offenen Umgebung.
4. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
5. Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
6. 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 Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
7. Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
 8. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Backofens, wenn dieser in Betrieb ist, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.
 9. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Backofenlampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
 10. Die Trennvorrichtung muss in die feste Verdrahtung gemäß den Verdrahtungsvorschriften integriert werden.
 11. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 12. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
 13. Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
 14. In die feste Verdrahtung muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut werden.
 15. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden.
 16. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zum Reinigen des Ofentürglases, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.

17. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
18. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
19. Die Gebrauchsanweisung für Backöfen mit Einlegeböden muss Angaben über die korrekte Installation der Einlegeböden enthalten.

▲ SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie den Backofen nur, wenn Sie etwas an den Füßen tragen. Berühren Sie den Backofen nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Für den Ofen: Die Backofentür sollte während des Garvorgangs nicht oft geöffnet werden.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Platzierung und Installation durch nicht autorisiertes Personal entstehen können.
- Legen Sie bei geöffneter Backofentür oder Schublade keine Gegenstände darauf ab, da das Gerät sonst aus dem Gleichgewicht geraten oder die Tür brechen könnte.
- Einige Teile des Geräts können die Hitze lange speichern; daher muss man warten, bis sie abgekühlt sind, bevor man die Stellen berührt, die der Hitze direkt ausgesetzt sind.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, sollten Sie es ausstecken.

▲ EINBAU DES BACKOFENS IN DIE KÜCHENZEILE

Bauen Sie den Backofen in den dafür vorgesehenen Platz in der Küchenzeile ein; er kann unter einer Arbeitsplatte oder in einem Aufsatzschrank eingebaut werden. Befestigen Sie den Backofen an seinem Platz, indem Sie ihn mit den beiden Befestigungslöchern im Rahmen festschrauben. Um die Befestigungslöcher zu finden, öffnen Sie die Backofentür und schauen Sie hinein. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, sind die Maße und Abstände bei der Befestigung des Ofens einzuhalten.

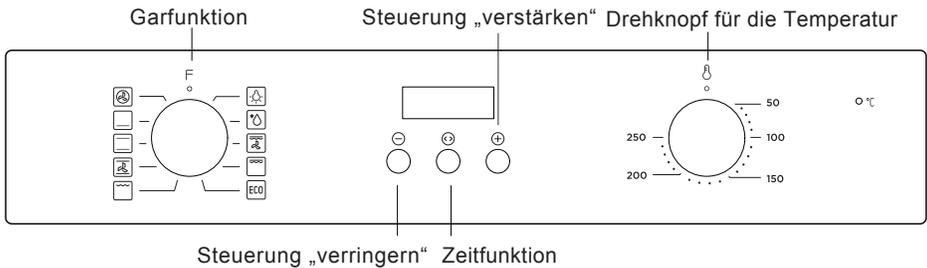
▲ **WICHTIG**

Damit der Backofen einwandfrei funktioniert, muss das Küchengehäuse geeignet sein. Die Platten der Küchenzeile, die sich neben dem Backofen befinden, müssen aus einem hitzebeständigen Material bestehen. Vergewissern Sie sich, dass die Verleimung von Schränken aus furniertem Holz Temperaturen von mindestens 120 °C standhalten kann. Kunststoffe oder Leime, die solchen Temperaturen nicht standhalten, schmelzen und verformen das Gerät. Sobald der Ofen im Inneren der Geräte steht, müssen die elektrischen Teile vollständig isoliert werden. Dies ist eine gesetzliche Sicherheitsanforderung. Alle Schutzvorrichtungen müssen fest angebracht sein, so dass sie nicht ohne Spezialwerkzeug entfernt werden können. Entfernen Sie die Rückwand der Küchenzeile, damit ein ausreichender Luftstrom um den Backofen zirkulieren kann. Der Backraum muss einen hinteren Abstand von mindestens 45 mm haben.

▲ **KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

Wenn Sie den Backofen ausgepackt haben, vergewissern Sie sich, dass er nicht beschädigt ist. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, verwenden Sie es nicht, sondern wenden Sie sich an eine fachlich qualifizierte Person. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien wie Plastiktüten, Styropor oder Nägel außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da diese für Kinder gefährlich sind.





| Symbol | Beschreibung der Funktion |
|---|---|
|  | Backofenlampe: So kann der Benutzer den Fortschritt des Garvorgangs beobachten, ohne die Tür zu öffnen. Die Backofenlampe leuchtet bei allen Kochfunktionen außer der ECO-Funktion. |
|  | Abtauen: Die Luftzirkulation bei Raumtemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen von Tiefkühlkost (ohne Wärmezufuhr). Es ist eine sanfte, aber schnelle Methode, um die Auftauzeit und das Auftauen von Fertiggerichten und mit Sahne gefüllten Produkten usw. zu beschleunigen. |
|  | Unterhitze: Die Wärmezufuhr erfolgt nur an der Unterseite des Ofens. Verwenden Sie diese Option, um die Unterseite der Speisen zu bräunen. Diese Funktion eignet sich zum langsamen Garen von Rezepten oder zum Aufwärmen von Speisen. |
|  | Konventionelles Kochen: Die Heizelemente an der Ober- und Unterseite erhitzen gleichmäßig die freiliegenden Speisen. Backen und Rösten ist nur auf einer Ebene möglich. |
|  | Konvektion mit Ventilator: Das obere Heizelement und das untere Heizelement arbeiten mit einem Ventilator. Das Gargut wird rundherum gleichmäßig und schnell gegart. |
|  | Grill, klein: Bei dieser Garmethode handelt es sich um ein normales Grillen, bei dem nur der innere Teil des oberen Heizelements verwendet wird, der die Hitze nach unten auf das Grillgut leitet. |

| Symbol | Beschreibung der Funktion |
|---|--|
|  | <p>Doppelter Grill: Das innere Heizelement und das äußere Heizelement im oberen Teil des Backofens sind in Betrieb. Geeignet zum Grillen größerer Mengen.</p> |
|  | <p>Doppelgrill mit Ventilator (an der Rückwand): Das innere Heizelement und das äußere Heizelement im oberen Teil des Ofens arbeiten mit einem Gebläse. Er eignet sich zum Grillen von großen Mengen Fleisch.</p> |
|  | <p>Konvektion: Die von der hinteren Heizung erwärmte Warmluft wird mit Hilfe des Gebläses sehr schnell und gleichmäßig im gesamten Backofen verteilt. Dies führt zu einem schnelleren und wirtschaftlicheren Garprozess. Die Konvektion ermöglicht das gleichzeitige Garen von Speisen auf verschiedenen Einschüben.</p> |
|  | <p>Für energiesparendes Kochen. Die ausgewählten Zutaten werden schonend gegart, wobei die Hitze von oben und unten kommt.</p> |

Wenn der Backofen zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, warten Sie, bis auf dem Display automatisch „12.30“, ein Piepton ertönt und die „12“ „.“ blinkt. Vergewissern Sie sich, dass die richtige Tageszeit eingestellt ist, bevor Sie den Backofen benutzen. Bitte beachten Sie, dass es sich um eine 24-Stunden-Uhr handelt, z. B. wird zwei Uhr nachmittags als 14:00 Uhr angezeigt.

▲ So stellen Sie die richtige Tageszeit ein

- 1). Drücken Sie die Schaltfläche „+“ „-“, um die Stundeneinstellung zu ändern.
- 2). Drücken Sie „⏪“, um die Stundeneinstellung zu bestätigen.
- 3). Drücken Sie die Schaltfläche „+“ „-“, um die Minuteneinstellung zu ändern.
- 4). Drücken Sie „⏩“, um die Minuteneinstellung zu bestätigen, und der Timer wird in den Standby-Modus versetzt.

Hinweis: Wenn die Anzeige nicht blinkt, stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Schaltflächen „+“ und „-“ gleichzeitig für mehr als 3 Sekunden drücken.

▲ Backofen ein- und ausschalten

Wenn sich der Timer im Standby-Modus befindet, drücken Sie „⏩“ länger als 3 Sekunden, der Timer geht in den manuellen Modus über und das Symbol „⏸“ leuchtet kontinuierlich auf.

- 1). Stellen Sie die gewünschte Kochfunktion und die °C für die Temperatur ein.
- 2). Stellen Sie die Zeitfunktion ein, dann wird der Backofen eingeschaltet. Wenn Sie Dur oder End einstellen, schaltet sich der Ofen nach dem Garen automatisch aus.

Wenn Sie den manuellen Zähler oder den Minutenzähler eingestellt haben, stellen Sie nach dem Garen den Drehknopf für die Garfunktion und die Ofentemperatur auf die Position „0“.

Drücken Sie die Schaltflächen „⏪“ und „+“ länger als 3 Sekunden, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

▲ Einstellung der Zeitfunktion

Im manuellen Modus kann durch Drücken von „⏪“ die Einstellung der Zeitfunktion aufgerufen werden, die Reihenfolge der Funktionseinstellung ist Manueller Modus - Minutenzähler - Dauer - Ende -Manueller Modus. Wählen Sie dann die Kochfunktion und stellen Sie bei Bedarf die Kochtemperatur ein.

▲ **Manueller Modus:**

Im manuellen Modus leuchtet nur die Tageszeit und das Symbol „“. Die Kochdauer muss vom Benutzer kontrolliert werden.

Hinweise: Um sicherzustellen, dass der Backofen nicht versehentlich eingeschaltet bleibt, blinkt der Timer im manuellen Modus nach 5 Stunden ohne Betätigung einer Schaltfläche einmal pro Sekunde, um Sie darauf hinzuweisen, dass der Backofen in den Standby-Modus wechselt. Nach insgesamt 10 Stunden geht der Timer in den Standby-Modus über. Wenn der Timer im manuellen Modus blinkt, drücken Sie eine beliebige Schaltfläche, um den Timer zurückzusetzen, wenn Sie den Backofen weiter benutzen möchten. Oder drücken Sie „“ und „+“ zusammen für mehr als 3 Sekunden, um in den Standby-Modus zu gelangen, wenn der Ofen nicht benutzt wird.

▲ **Einstellung der akustischen Warnzeit:**

Diese Funktion kann verwendet werden, um nach Ablauf der eingestellten Zeitspanne eine akustische Warnung zu erhalten.

- 1). Drücken Sie die Schaltfläche „“, um die Minutenzählerfunktion auszuwählen. Das entsprechende Symbol „“ „“ Symbol blinkt.
- 2). Verwenden Sie die Schaltflächen „+“, „-“, um den Minutenzähler einzustellen (siehe Anleitung zur Einstellung der korrekten Tageszeit). Drücken Sie zur Bestätigung die Schaltfläche „“, das Symbol „“ wird kontinuierlich zu leuchten beginnen. Wenn das Symbol „“ kontinuierlich zu leuchten beginnt, ist die Einstellung der akustischen Warnzeit abgeschlossen.
- 3). Wenn die Zeit abgelaufen ist, gibt der Timer ein akustisches Warnsignal aus und das Symbol „“ beginnt auf dem Bildschirm zu blinken. Drücken Sie eine beliebige Schaltfläche für weniger als 3 Sekunden, wird die akustische Warnung gestoppt und das „“-Symbol verschwindet auf dem Bildschirm. Die Einstellung der akustischen Warnzeit dient nur zu Warnzwecken.
Drücken Sie „“ und „+“ zusammen länger als 3 Sekunden, um in den Standby-Modus zu gelangen, wenn der Ofen nicht benutzt wird.

▲ **Halbautomatische Programmierung je nach Garzeit:**

Diese Funktion dient zum Garen in der gewünschten Zeitspanne. Die zu garenden Speisen werden in den Ofen geschoben. Der Backofen wird auf die gewünschte Kochfunktion und Temperaturstufe eingestellt.

Die maximale Garzeit ist auf 10 Stunden eingestellt.

- 1). Drücken Sie die Taste „“, bis auf dem Timer-Bildschirm „Dur“ angezeigt wird (vor der Einstellung der Garzeit).
- 2). Mit der Schaltfläche „+“, „-“ können Sie die Garzeit für die zu garenden Speisen einstellen. (Zur Einstellung der korrekten Tageszeit siehe Anleitung).

Drücken Sie zur Bestätigung die Schaltfläche „“, die Uhrzeit des Tages erscheint auf dem Bildschirm und die Symbole „A“ „“ leuchten auf dem Bildschirm. Dabei wird auch der Backofen in Betrieb genommen.

- 3). Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Timer den Ofen aus und gibt ein akustisches Signal. Außerdem beginnt das Symbol „A“ auf dem Bildschirm zu blinken. Bringen Sie den Drehknopf für die Kochfunktion und die Backofentemperatur in die Position „0“. Wenn Sie eine beliebige Schaltfläche weniger als 3 Sekunden lang drücken, wird das akustische Warnsignal abgeschaltet. Durch Drücken von „“ für mehr als 3 Sekunden wird der Ofen wieder in den manuellen Modus versetzt, um den Ofen zu benutzen.

▲ Halbautomatische Programmierung je nach Endzeit:

Mit dieser Funktion wird die gewünschte Endzeit eingestellt. Die zu garenden Speisen werden in den Ofen geschoben. Der Backofen wird auf die gewünschte Kochfunktion und Temperaturstufe eingestellt.

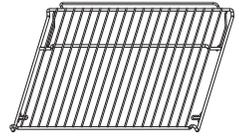
- 1). Drücken Sie die Schaltfläche „“, bis Sie „End“ (Ende) auf dem Timer-Bildschirm sehen (bevor Sie die Endzeit einstellen).
- 2). Verwenden Sie die Schaltfläche „+“ „-“, um die Endzeit einzustellen. (Zur Einstellung der korrekten Tageszeit siehe Anleitung).
- 3). Drücken Sie zur Bestätigung die Schaltfläche „“, die Tageszeit erscheint auf dem Bildschirm und die Symbole „A“ und „“ leuchten auf dem Bildschirm auf.
- 4). Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Timer den Ofen aus und gibt ein akustisches Signal. Außerdem beginnt das Symbol „A“ auf dem Bildschirm zu blinken. Wenn Sie den Drehknopf für die Kochfunktion und die Backofentemperatur in die Position „0“ bringen und eine beliebige Schaltfläche weniger als 3 Sekunden drücken, wird das akustische Warnsignal abgeschaltet. Durch Drücken von „“ für mehr als 3 Sekunden wird der Ofen wieder in den manuellen Modus versetzt, um den Ofen zu benutzen.

▲ Technische Daten

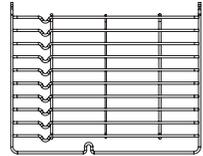
- 1) . Wenn Sie bei jeder Funktion das Datum einstellen und länger als 3 Sekunden auf „+“ oder „-“ drücken, wird das Datum schrittweise und schnell erhöht oder verringert.
- 2) . Wenn bei der Einstellung der einzelnen Zeitfunktionen 5 Minuten lang keine Bedienung erfolgt, kehrt das Gerät in den manuellen Modus zurück.
- 3) . Beim Einstellen der einzelnen Zeitfunktionen können Sie durch Drücken von „<>“ für mehr als 3 Sekunden die aktuelle Einstellung abbrechen und in den manuellen Modus wechseln.
- 4) . Wenn Sie während der Einstellung der Zeitfunktion auf „+“ und „<>“ oder länger als 3 Sekunden drücken, ertönt ein Signalton, der die aktuelle Einstellung der Zeitfunktion löscht und in den Standby-Modus versetzt.
- 5) . Wir empfehlen Ihnen, die Ofenelemente 15 Minuten lang bei 200 Grad laufen zu lassen, um eventuelle Rückstände von der Oberfläche abzubrennen.

▲ ZUBEHÖR

Drahtblech: Für Grill, Geschirr, Kuchenform mit Artikeln zum Braten und Grillen.



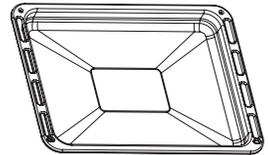
Schiebebügel: Zum Garen größerer Speisen können die Schienen auf der rechten und linken Seite des Backofens entfernt und Geschirr und Tablett auf den Backofenboden gestellt werden, wobei die Funktionen Strahlungsgrill, Doppelgrill und Doppelgrill mit Ventilator genutzt werden können.



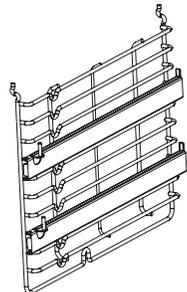
HINWEIS: Wenn Sie Geschirr auf den Ofenboden stellen, verwenden Sie bitte KEINE Funktionen mit Bodenheizung, um einen Wärmestau am Boden zu vermeiden.

(nur für bestimmte Modelle)

Universal-Pfanne: Zum Garen großer Mengen von Lebensmitteln wie feuchten Kuchen, Gebäck, Tiefkühlkost usw. oder zum Auffangen von Fett/übergelaufenen Flüssigkeiten und Fleischsaft.



Teleskopschiene: Einige Modelle können mit Teleskopschienen ausgestattet sein, um die Benutzung des Ofens zu erleichtern. Diese Teleskopschienen und Gleitbügel können durch Lösen der Befestigungsschrauben demontiert werden. Nach dem Zerlegen können die Speisen und das Tablett auf den Backofenboden gestellt werden, wobei die Funktionen Strahlungsgrill, Doppelgrill, Doppelgrill mit Ventilator verwendet werden können.



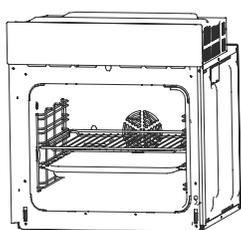
HINWEIS: Wenn Sie Geschirr auf den Ofenboden stellen, verwenden Sie bitte KEINE Funktionen mit Bodenheizung, um einen Wärmestau am Boden zu vermeiden.

(nur für bestimmte Modelle)

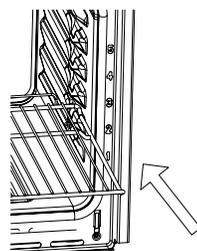
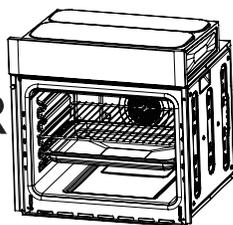
▲ WARNUNG ZUR PLATZIERUNG AUF DEM BLECH:

Um einen sicheren Betrieb der Bleche zu gewährleisten, ist es wichtig, dass die Bleche korrekt zwischen den Seitenschienen platziert werden. Die Bleche und die Pfanne können nur zwischen der ersten und der fünften Lage verwendet werden.

Die Bleche sollten in der richtigen Richtung eingesetzt werden, damit beim vorsichtigen Herausnehmen der Bleche oder Tablettts keine heißen Lebensmittel herausrutschen.



ODER

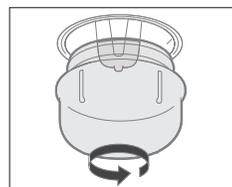


▲ AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE

Für den Austausch gehen Sie wie folgt vor:

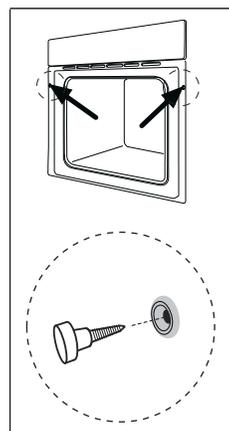
1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter der Netzsteckdose des Geräts aus.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung der Lampe ab, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (Achtung, sie kann schwergängig sein), und ersetzen Sie die Glühlampe durch eine neue des gleichen Typs.
3. Schrauben Sie die Glasabdeckung der Lampe wieder an.

HINWEIS: Nur 25W/230V~, T300°C Halogenlampen verwenden.



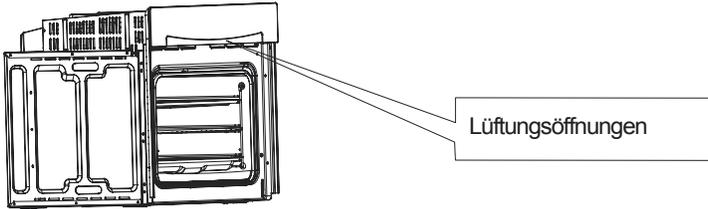
▲ BEFESTIGUNG DES BACKOFENS AM SCHRANK

1. Passen Sie den Ofen in das Gehäuse ein.
2. Öffnen Sie die Ofentür und bestimmen Sie die Position der Befestigungsschraubenlöcher.
3. Befestigen Sie den Ofen mit zwei Schrauben am Schrank.

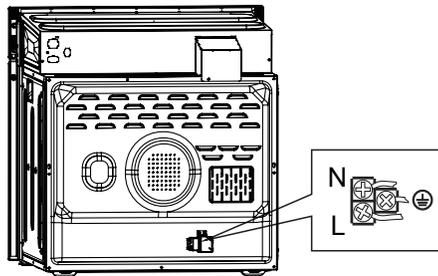


▲ BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN

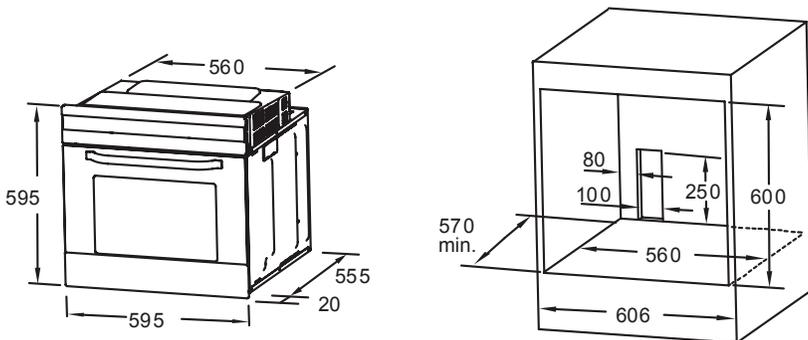
Wenn der Garvorgang beendet ist oder sich im Pausen- oder Wartezustand befindet und die Temperatur in der Mitte des Ofens über 75 Grad liegt, läuft das Kühlgebläse noch 15 Minuten lang weiter. Wenn die Temperatur in der Mitte des Backofens unter 75 °C sinkt, schaltet sich das Kühlgebläse vorzeitig ab.



▲ ANSCHLUSS DES BACKOFENS



▲ INSTALLATION



▲ Bemerkung:

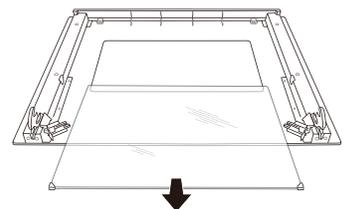
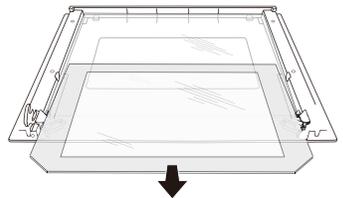
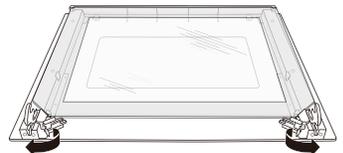
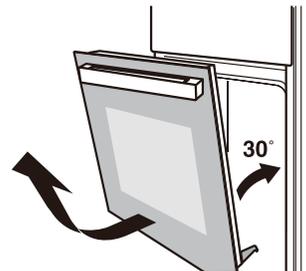
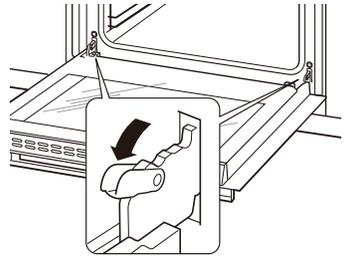
1. Für alle Dimensionen sind nur Plusabweichungen zulässig.
2. Der Schrank enthält weder einen Netzschalter noch eine Steckdose.
3. Die Abmessungen sind in mm angegeben.

HINWEIS: Die Anzahl des mitgelieferten Zubehörs hängt von dem jeweiligen Gerät ab.

▲ ENTFERNEN DER TÜR VOM BACKOFEN (OPTIONAL)

Demontage der Komponenten der Backofentür

1. Um die Tür zu entfernen, öffnen Sie die Tür bis zum maximalen Winkel. Ziehen Sie dann die Schnalle am Türscharnier nach hinten.
2. Schließen Sie die Tür in einem Winkel von etwa 30°. Halten Sie die Tür mit einer Hand auf jeder Seite fest. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie sie langsam aus dem Backofen heraus.
3. Öffnen Sie die Türdrehhalterung, wie in der folgenden Abbildung gezeigt.
4. Heben Sie das äußere Glas der Tür an und ziehen Sie es heraus, dann nehmen Sie das mittlere Glas der Tür auf die gleiche Weise heraus. (nur für bestimmte Modelle)



WARNUNG:

Ziehen Sie die Tür nicht gewaltsam heraus und verhindern Sie, dass das Glas während der Demontage zerbricht.

WARNUNG:

Die Scharnierfedern könnten sich lösen und Verletzungen verursachen.

WARNUNG:

Heben Sie die Backofentür nicht am Türgriff an und tragen Sie sie nicht.

Rezepte für den ECO-Modus

| Rezepte | Temperatur (°C) | Ebene | Zeit (min) | Vorheizen |
|-----------------------|-----------------|-------|------------|-----------|
| Kartoffel-Käse-Gratin | 180 | 1 | 90-100 | Nein |
| Käsekuchen | 160 | 1 | 100-150 | Nein |
| Hackbraten | 190 | 1 | 110-130 | Nein |

Spezifikationen

| | |
|----------------------|-----------|
| MODELL | 65M90D2IX |
| NENNSPANNUNG | 220-240V~ |
| NENN FREQUENZ | 50Hz-60Hz |
| ELEKTRISCHE LEISTUNG | 3.0kW |

Halten Sie das Gerät im Interesse eines guten Aussehens und der Zuverlässigkeit sauber. Das moderne Design des Geräts erleichtert die Wartung auf ein Minimum. Die Teile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen regelmäßig gereinigt werden.

- Trennen Sie vor jeder Wartung und Reinigung das Gerät von der Stromversorgung.
- Stellen Sie alle Bedienelemente in die Position OFF.
- Warten Sie, bis das Innere des Geräts nicht mehr heiß, sondern nur noch leicht warm ist – die Reinigung ist einfacher als im warmen Zustand.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch, einer weichen Bürste oder einem feinen Schwamm und wischen Sie sie anschließend trocken.

Bei starker Verschmutzung heißes Wasser mit nicht scheuerndem Reinigungsmittel verwenden.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Glases der Backofentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche verkratzen oder das Glas beschädigen können.
- Lassen Sie niemals säurehaltige Substanzen (Zitronensaft, Essig) auf Edelstahlteilen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Hochdruckreiniger. Die Backformen können mit einem milden Reinigungsmittel gewaschen werden.



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch eine unsachgemäße Abfallbehandlung dieses Produkts verursacht werden könnten. Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll

entsorgt werden darf. Stattdessen sind sie bei der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben. Die Entsorgung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften für die Abfallentsorgung erfolgen. Nähere Informationen über die Behandlung, die Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorger oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

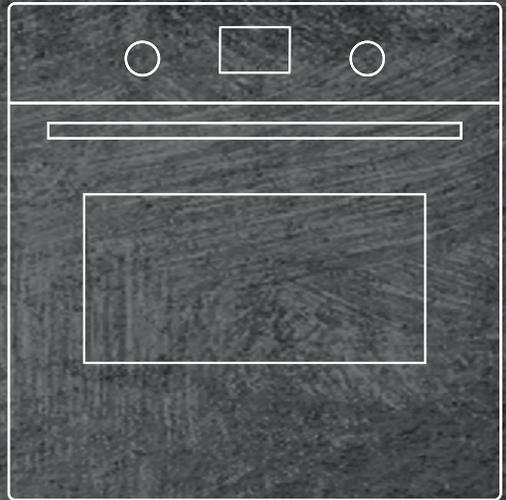


make yourself at home



Built-in Electric Oven
65M90D2IX

INSTRUCTION MANUAL



Read these instructions carefully before using your oven, and keep it carefully. If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

01 SAFTY INFORMATION

▲ ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

▲ WARNING

1. When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C , 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
2. During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
3. Please use the product under the open environment.
4. The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
5. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience

and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

7. During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
8. Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
9. Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
10. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
13. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
14. An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
15. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
16. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal

scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

17. A steam cleaner is not to be used.
18. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
19. The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

▲ SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

▲ FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into

an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

▲ **IMPORTANT**

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C . Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

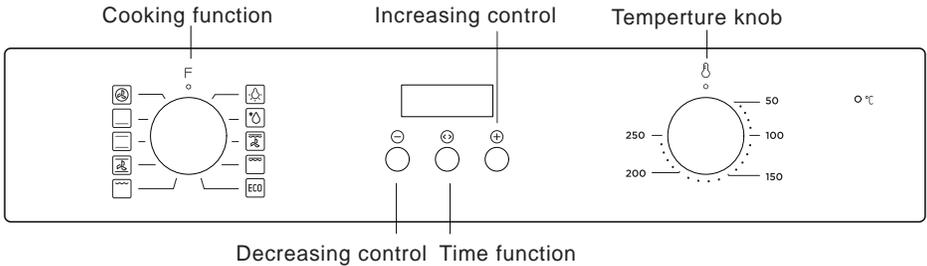
▲ **DECLARATION OF COMPLIANCE**

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



02

PRODUCT DESCRIPTION



| Symbol | Function description |
|--------|---|
| | Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions except ECO function. |
| | Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc. |
| | Bottom heater: Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food. This function is suitable for slow cooking recipes or for warming up meals. |
| | Conventional cooking: Heaters from the upper and the lower side uniformly heat the exposed food. Baking and roasting is possible only at single level. |
| | Convection with fan: The top heating element and the bottom heating element are working with fan. The appliance to be cooked is evenly and quickly cooked all around. |
| | Grill-small: This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element, which directs heat downwards onto the food. |

| Symbol | Function description |
|---|---|
|  | <p>Double grill: The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling larger quantities.</p> |
|  | <p>Double grill with fan (at the rear panel): The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working with fan. It is suitable for grilling large amount of meat.</p> |
|  | <p>Convection: Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven very fast by means of the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The convection allows food to be cooked simultaneously on different shelves.</p> |
|  | <p>For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.</p> |

03

OPERATION INSTRUCTION

When the oven is first connected to the electrical supply, wait for the display automatically show " 12.30 ", a beep sound once and the " 12 " . " flash. Ensure the correct time of the day is set before using the oven. Please note: that is 24 hour clock, for example 2PM shown as 14.00.

▲ To set the correct time of day

- 1). Press " + " " - " button to adjust the hour setting.
- 2). Press " ⏪ " to confirm the hour setting.
- 3). Press " + " " - " button to adjust the minute setting.
- 4). Press " ⏪ " to confirm the minute setting and the timer will be in standby mode.

Note: If the display does not flash, adjust the time of day by pressing the " + " and " - " buttons at the same time for more than 3 seconds.

▲ Oven On and Off

If the timer is in standby mode , press " ⏪ " for more than 3 seconds, the timer will enter manual mode and the symbol "  " will light up continuously.

- 1). Set the desired cooking function and the temperature degree.
- 2). Set the time function, then the oven will on.

If you set Dur or End , after cooking, the oven will automatically turn off.

If you set manual or minute minder, after cooking, bring the cooking function and oven temperature knob to " 0 " position.

Press " ⏪ " and " + " buttons for more than 3 seconds to return to standby mode.

▲ Time function setting

In manual mode, pressing " ⏪ " can enter the time function setting, the sequence of the function setting is Manual mode - Minute minder-Dur-End-Manual mode. Then selected cooking function and adjust the cook temperature if required.

▲ Manual mode :

In manual mode, only the day's time and the symbol "," lights up. The cooking duration has to be controlled by the user.

Notes: In manual mode, to ensure the oven is not left on accidentally, after 5 hours no any button pressed, the timer will flash once a second to warn you the oven will enter standby mode. After a total of 10 hours, the timer will enter standby mode.

When the timer is flashing in manual mode, press any button to reset the timer if you intend to continue using the oven. Or press "" and "" together for more than 3 seconds to enter standby mode if oven will not be used.

▲ Audible warning time adjustment:

This function can be used to receive audible warning at the completion of the adjusted time period.

- 1). Press "" button to select the minute minder function. The relevant "" symbol will flash.
- 2). Use "+""-" button to adjust minute minder.(Refer to the instructions for setting the correct time of day.) Press "" button to confirm, the "" symbol will begin to light continuously. When the "" symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.
- 3). When the time is up, the timer gives an audible warning and the "" symbol begins to flash on the screen . Press any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning and the "" symbol disappears on the screen Audible warning time adjustment is for warning purposes only.
Press "" and "+" together for more than 3 seconds to enter standby mode if oven will not be used.

▲ Semi-automatic programming according to cooking period:

This function is used to cook in the desired time range The food to be cooked are put into the oven.

The oven is adjustment to the desired cooking function and temperature degree.

The maximum setting of cooking period is 10 hours.

- 1). Press "" button until you see "Dur " on the timer screen.(Before setting cooking period.)
- 2). Use "+""-" button to adjust cooking period for the food you wish to cook. (Refer to the instructions for setting the correct time of day.) Press "" button to confirm, the day's time will appear

on the "screen and the symbols "A" "  "will light on the screen. While doing this the oven will also start to operate.

- 3). At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol " A "will begin to flash on the screen.After bringing the cooking function and oven temperature knob to " 0 "position. Pressing any button less than 3 seconds , it will stop the audible warning. Pressing "  "for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

▲ Semi-automatic programming according to finishing time:

This function is used to cook according to the desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function and temperature degree.

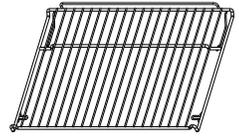
- 1). Press "  " button until you see " End " on the timer screen.(Before setting finished time).
- 2). Use "+ " - " button to adjust finishing time.(Refer to the instructions for setting the correct time of day.)
- 3). Press "  " button to confirm , the day's time will appear on the screen and the symbols " A " "  " will light on the screen While doing this,the oven will also start to operate.
- 4). At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol "A" will begin to flash on the screen.After bringing the cooking function and oven temperature knob to " 0 " position Pressing any button less than 3 seconds, it will stop the audible warning. Pressing "  " for more than 3 seconds set the oven to Manual mode again to use the oven.

▲ Specification

- 1). When setting the date of each function, long press on " + " or " - " for more than 3 seconds, the date will progressively and rapidly increase or decrease.
- 2). When setting each of the time function, if there is no operation for 5 minutes then it will return to manual mode.
- 3). When setting each of the time function, pressing on " <> " for more than 3 seconds can cancel current setting and enter manual mode.
- 4). During time function setting, pressing on " + " and " <> " or more than 3 seconds, a beep sounds it can cancel the current time function setting and enter standby mode.
- 5). We suggest that you run the oven elements for 15 minutes at 200 degrees to burn off any residue from their surfaces.

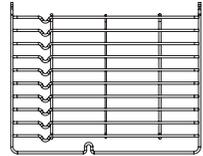
▲ ACCESSORIES

Wire shelf: For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

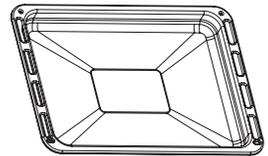


Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)

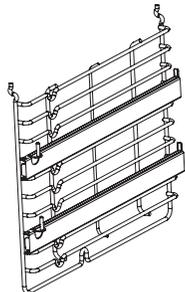


Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/spillage and meat juices.



Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

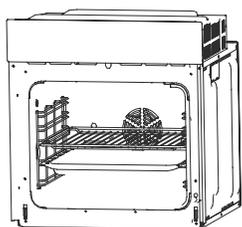
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)



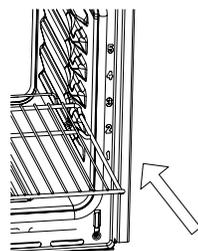
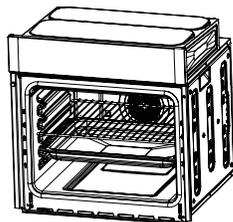
▲ SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



OR

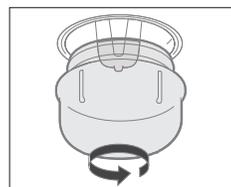


▲ BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

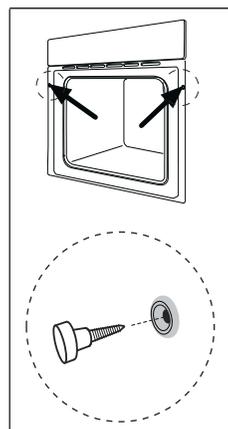
1. Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
2. Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
3. Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25W/230V-,T300°C halogen lamps.



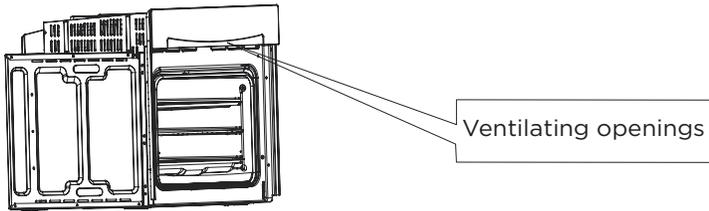
▲ SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door and determine the location of the mounting screw holes.
3. Fix the oven to the cabinet with two screws.

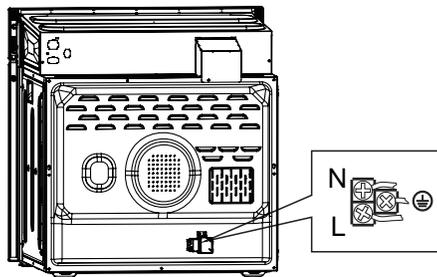


▲ VENTILATING OPENINGS

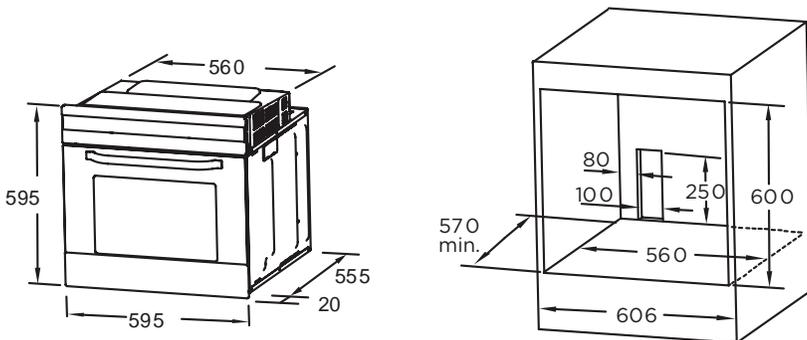
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



▲ CONNECTION OF THE OVEN



▲ INSTALLATION



▲ Remark:

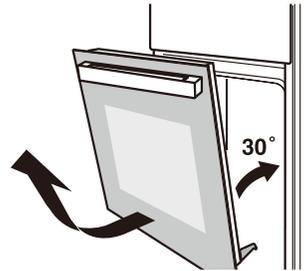
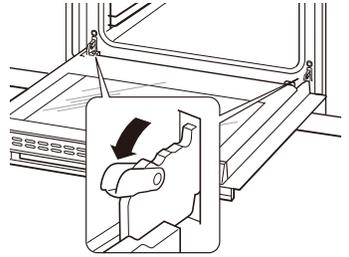
1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.
3. The dimensions attached are in mm.

NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

▲ REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

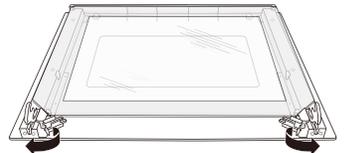
Disassembly of oven door components

1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.
2. Close the door to an angle approximately 30°. Hold the door with one hand on each side. Lift up and slowly pull the door out from the oven.
3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.
4. Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way. (only for specific models)



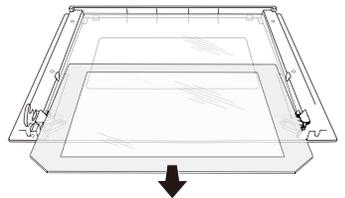
WARNING:

Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process.



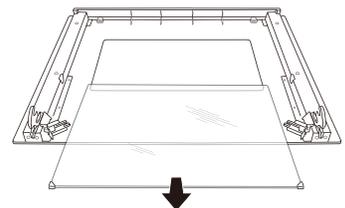
WARNING:

The hinge springs could loose, causing personal injury.



WARNING:

Do not lift or carry the oven door by the door handle.



Recipes for ECO mode

| Recipes | Temperature (°C) | Level | Time (min) | Pre-heat |
|----------------------|------------------|-------|------------|----------|
| Potato Cheese Gratin | 180 | 1 | 90-100 | No |
| Cheese Cake | 160 | 1 | 100-150 | No |
| Meatloaf | 190 | 1 | 110-130 | No |

Specifications

| | |
|-----------------|-----------|
| MODEL | 65M90D2IX |
| RATED VOLTAGE | 220-240V~ |
| RATED FREQUENCY | 50Hz-60Hz |
| ELECTRIC POWER | 3.0kW |

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm—cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.
In case of heavy soiling, use hot water with non-abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



make yourself at home