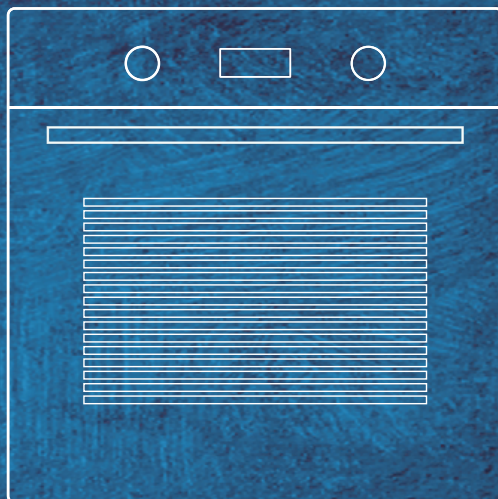


**Eingebauter
Elektrobackofen
65M90E3IX**

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.**

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.

WARNING

- Wenn der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann er einen unangenehmen Geruch verströmen. Das liegt an dem Bindemittel, 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.
- 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.
- Bitte verwenden Sie das Produkt in einer offenen Umgebung.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Backofens, wenn dieser in Betrieb ist, insbesondere wenn der Grill eingeschaltet ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Backofenlampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Die Trennvorrichtung muss in die feste Verdrahtung gemäß den Verdrachtungsvorschriften integriert werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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 erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
- In die feste Verdrahtung muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut werden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Die Gebrauchsanweisung für Backöfen mit Einlegeböden muss Angaben über die korrekte Installation der Einlegeböden enthalten.

▲ SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie den Ofen nicht, wenn Sie nichts 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 ausschalten.

▲ 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.

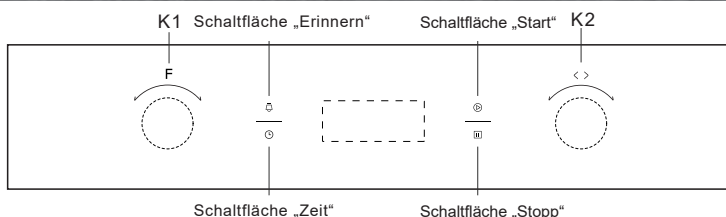
▲ WICHTIG

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 diesen 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 in keiner Weise beschädigt wurde. 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 bei 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: Ein verdecktes Element im Boden des Ofens sorgt für Wärme. Er wird hauptsächlich zum Warmhalten von Speisen verwendet. Die Temperatur kann in einem Bereich von 60–120 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 60 °C.
	Konventionelles Kochen: Die Ober- und Unterseite arbeiten zusammen, um das Garen durch Konvektion zu ermöglichen. Die Temperatur kann in einem Bereich von 50–250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 220 °C.
	Konvektion mit Ventilator: Die Kombination von Gebläse und Heizelement sorgt für eine gleichmäßigere Wärmeabgabe und spart bis zu 30–40 % Energie. Die Gerichte sind außen leicht gebräunt und innen noch feucht. Hinweis: Diese Funktion eignet sich zum Grillen oder Braten von großen Fleischstücken bei höherer Temperatur. Die Temperatur kann in einem Bereich von 50–250 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 220 °C.
	Strahlendes Grillen: Das innere Grillelement schaltet sich ein und aus, um die Temperatur zu halten. Die Temperatur kann in einem Bereich von 180–240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.
	Doppeltes Grillen: Das innere Grillelement und das obere Element sind in Betrieb. Die Temperatur kann in einem Bereich von 180–240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.
	Doppeltes Grillen mit Ventilator: Das innere Strahlungselement und das obere Element arbeiten mit einem Ventilator. Die Temperatur kann im Bereich von 180–240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 210 °C.
	Konvektion: Ein Element um das Konvektionsgebläse herum bietet eine zusätzliche Wärmequelle für das Garen nach dem Konvektionsprinzip. Im Komfortmodus schaltet sich das Gebläse automatisch ein, um die Luftzirkulation im Backofen zu verbessern und eine gleichmäßige Hitze zum Garen zu erzeugen. Die Temperatur kann in einem Bereich von 50–240 °C eingestellt werden. Die Standardtemperatur beträgt 180 °C.
	Für energiesparendes Kochen. Die ausgewählten Zutaten werden schonend gegart, wobei die Hitze von oben und unten kommt.

1.Einstellung der Uhr

Nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz werden die Symbole „0:00“ auf dem Display angezeigt.

- 1> Drücken Sie „“, damit die Stundenzahlen blinken.
- 2> Drehen Sie „K2“, um die Stundenzahlen einzustellen (die Zeit sollte zwischen 0 und 23 liegen).
- 3> Drücken Sie „“, damit die Minuten blinken.
- 4> Drehen Sie „K2“, um die Minuten einzustellen (die Zeit sollte zwischen 0 und 59 liegen).
- 5> Drücken Sie „“, um die Uhreinstellungen zu beenden. „:“ blinkt, und die Uhrzeit leuchtet.

Hinweis: Die Uhr zeigt 24 Stunden. Nach dem Einschalten zeigt die Uhr „0:00“ an, wenn sie nicht eingestellt ist.

2.Funktionseinstellung

- 1> Drehen Sie „K1“, um die gewünschte Kochfunktion zu wählen. Das entsprechende Symbol leuchtet auf.
- 2> Drehen Sie „K2“, um die Temperatur einzustellen.
- 3> Drücken Sie „“, um den Beginn des Garvorgangs zu bestätigen.
- 4> Wenn Schritt 2 ignoriert wird, drücken Sie „“, um den Start des Garvorgangs zu bestätigen. Die Standardzeit beträgt 9 Stunden, die Standardtemperatur wird auf der LED angezeigt.

HINWEIS:

- 1> Die Schrittgrößen für die Einstellzeit der Knöpfe sind wie folgt: 0 bis 0:30 min: Schritt 1 Minute 0:30 bis 9:00 h: Schritt 5 Minuten
- 2> Die Schrittgröße für die Temperatureinstellung beträgt 5 °C, die Grillfunktion 30 °C
- 3> Drehen Sie „K1“, um die Garzeit bei Garbeginn einzustellen. Drücken Sie dann „“ zur Bestätigung. Wenn „“ nicht innerhalb von 3 Sekunden gedrückt wird, kehrt der Ofen zur vorherigen Zeit zurück, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 4> Drehen Sie „K2“, um die Temperatur bei Beginn des Garvorgangs einzustellen. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
Drücken Sie dann „“, um den Garvorgang zu starten. Wenn „“ nicht innerhalb von 3 Sekunden gedrückt wird, kehrt der Ofen zur vorherigen Temperatur zurück und setzt den Garvorgang fort.

3.Einstellung der Lampe

- 1> Drehen Sie „K1“, um die entsprechende Funktion auszuwählen, dann leuchtet das entsprechende Symbol auf.
- 2> Drücken Sie die Schaltfläche „“ zum Start, „0:00“ und das Lampensymbol „“ leuchten, „:“ blinkt.

4.Abfragefunktion

In den folgenden Zuständen können Sie die Abfragefunktion verwenden, nach 3 Sekunden kehren Sie in den aktuellen Zustand zurück.

- 1> Wenn die Uhr eingestellt wurde, drücken Sie die Schaltfläche „“, um die aktuelle Zeit zu sehen; wenn die Erinnerungsfunktion eingestellt wurde, drücken Sie die Schaltfläche „“, um die Erinnerungszeit zu sehen. .
- 2> Im Erinnerungszustand, wenn die Uhr eingestellt wurde, drücken Sie die Schaltfläche „“, um die aktuelle Zeit zu sehen.

5. Kindersicherungsfunktion

Zum Sperren: Drücken Sie „“ und „“ gleichzeitig 3 Sekunden lang, es ertönt ein langes, Piepsen“ und die „“ leuchtet auf.

Sperre beenden: „“ und „“ gleichzeitig 3 Sekunden lang drücken, es ertönt ein langer, Piepton“, der anzeigt, dass die Kindersicherung gelöst ist.

Hinweis: Wenn Sie während des Betriebs den Garvorgang abbrechen möchten, drücken Sie schnell die Stoppschaltfläche. Sie brauchen nicht lange auf die Stoppschaltfläche zu drücken, das ist unnötig.

6. Erinnerungsfunktion

Mit dieser Funktion können Sie sich daran erinnern lassen, in einer bestimmten Zeit zwischen 0:01 und 9:59 mit dem Kochen zu beginnen. Nur wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet, kann die Erinnerung eingestellt werden. Gehen Sie wie folgt vor, um die Erinnerung einzustellen:

- 1> Erinnerungsschaltfläche drücken „“
- 2> Drehen Sie „K2“, um die Uhrzeit der Erinnerung einzustellen. (Die Zeit sollte zwischen 0 und 9 liegen).
- 3> Erinnerungsschaltfläche „“ erneut drücken;
- 4> Drehen Sie „K2“, um die Minutenzeit der Erinnerung einzustellen. (Die Zeit sollte zwischen 0 und 59 liegen).
- 5> Drücken Sie „“, um die Einstellung zu bestätigen. Die Zeit wird heruntergezählt.

Hinweis: Der Backofensummer ertönt 10 Mal, nachdem die Zeit auf die Stunde Null zurückgestellt wurde.

Sie können die Erinnerung während der Einstellung durch Drücken der Stoppschaltfläche abbrechen; nachdem die Erinnerung eingestellt wurde, können Sie sie durch zweimaliges Drücken der Stoppschaltfläche abbrechen.

7. Start/Pause/Abbruch-Funktion

- 1> Wenn die Garzeit eingestellt wurde, drücken Sie „“, um den Garvorgang zu starten. Wenn der Garvorgang unterbrochen wurde, drücken Sie „“, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 2> Während des Garvorgangs drücken Sie „“ einmal, um den Garvorgang zu unterbrechen. Drücken Sie „“ zweimal, um den Garvorgang abzubrechen.

8. Energiesparfunktion

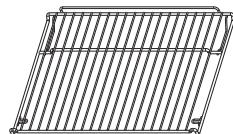
- 1> Im Wartezustand und im Erinnerungszustand drücken Sie „“ drei Sekunden lang, die LED-Anzeige erlischt und der Energiesparmodus wird aktiviert.

- 2> Wenn innerhalb von 10 Minuten im Wartezustand kein Betrieb erfolgt, erlischt die LED-Anzeige und geht in den Energiesparmodus über.
- 3> Im Energiesparmodus können Sie den Energiesparmodus durch Drücken einer beliebigen Schaltfläche oder Drehen eines beliebigen Knopfes beenden.

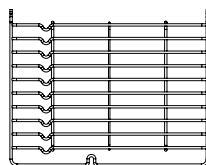
9.Hinweis

- 1> Die Backofenlampe leuchtet bei allen Funktionen, außer bei der ECO-Funktion.
- 2> Wenn das Garprogramm eingestellt ist und die Schaltfläche „⏮“ nicht innerhalb von 5 Minuten gedrückt wird, wird die aktuelle Zeit angezeigt oder in den Wartestatus zurückgeschaltet. Das Einstellprogramm ist dann ungültig.
- 3> Der Summer ertönt einmal, wenn er wirksam gedrückt wird; wenn er nicht effektiv gedrückt wird, erfolgt keine Reaktion.
- 4> Der Summer ertönt fünfmal, um Sie daran zu erinnern, dass der Garvorgang beendet ist.

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

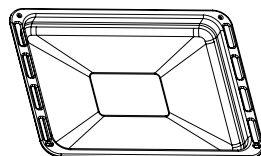


Schiebebügel: Zum Garen größerer Speisen können die Schienen auf der rechten und linken Seite des Backofens entfernt und Geschirr und Tablett auf den Backofenboden gestellt werden, wobei die Funktionen Strahlungsgrill, Doppelgrill und Doppelgrill mit Ventilator genutzt werden können.

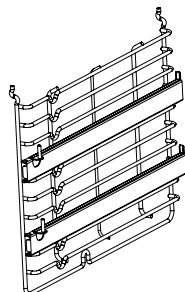


HINWEIS: Wenn Sie Geschirr auf den Ofenboden stellen, verwenden Sie bitte KEINE Funktionen mit Bodenheizung, um einen Wärmestau am Boden zu vermeiden. (nur für bestimmte Modelle)

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



Teleskopschiene: Einige Modelle können mit Teleskopschienen ausgestattet sein, um die Benutzung des Ofens zu erleichtern. Diese Teleskopschienen und Gleitbügel können durch Lösen der Befestigungsschrauben demontriert 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.

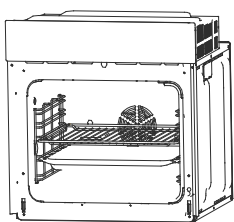


HINWEIS: Wenn Sie Geschirr auf den Ofenboden stellen, verwenden Sie bitte KEINE Funktionen mit Bodenheizung, um einen Wärmestau am Boden zu vermeiden. (nur für bestimmte Modelle)

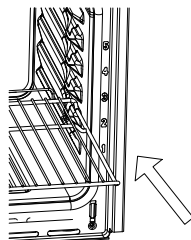
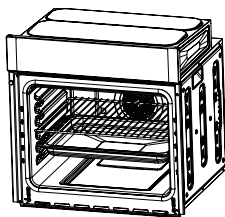
▲ WARNUNG ZUR PLATZIERUNG AUF DEM BLECH:

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



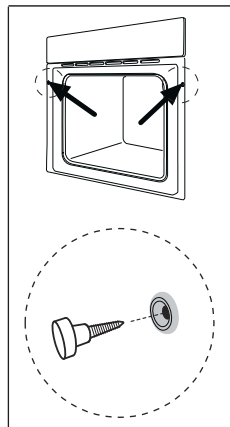
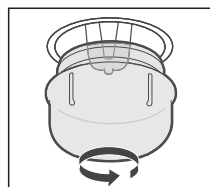
▲ AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE

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 Glühbirne durch eine neue des gleichen Typs.
- 3> Schrauben Sie die gläserne Lampenabdeckung wieder an ihren Platz.

HINWEIS: Nur 25W/230V~, T300°C

Halogenlampen verwenden.

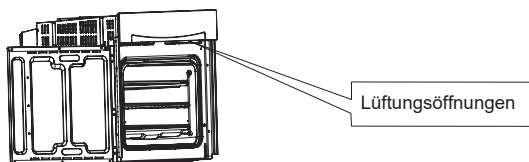


▲ BEFESTIGUNG DES BACKOFENS AM SCHRANK

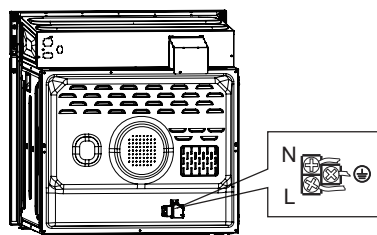
1. Passen Sie den Ofen in das Gehäuse ein.
2. Öffnen Sie die Ofentür und bestimmen Sie die Position der Befestigungsschraubenlöcher.
3. Befestigen Sie den Ofen mit zwei Schrauben am Schrank.

▲ BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN

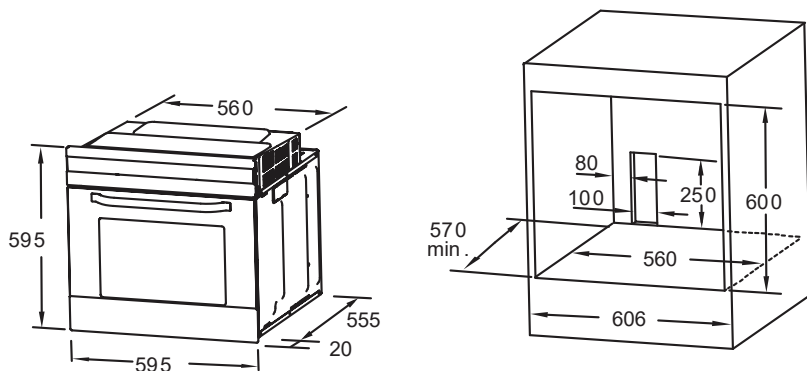
Wenn der Garvorgang beendet ist oder sich im Pausen- oder Wartezustand befindet und die Temperatur in der Mitte des Ofens über 75 Grad liegt, läuft das Kühlgebläse noch 15 Minuten lang weiter. Wenn die Temperatur in der Mitte des Backofens unter 75 °C sinkt, schaltet sich das Kühlgebläse vorzeitig ab.



▲ ANSCHLUSS DES BACKOFENS



▲ INSTALLATION



Bemerkung:

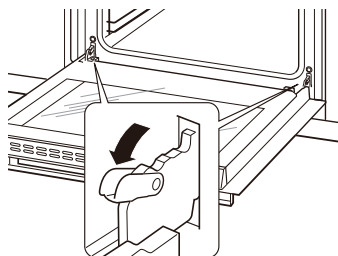
1. Für alle Dimensionen sind nur Plusabweichungen zulässig.
2. Der Schrank enthält weder einen Netzschalter noch eine Steckdose.
3. Die Abmessungen sind in mm angegeben.

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

▲ ENTFERNEN DER TÜR VOM BACKOFEN (OPTIONAL)

Demontage der Komponenten der Backofentür

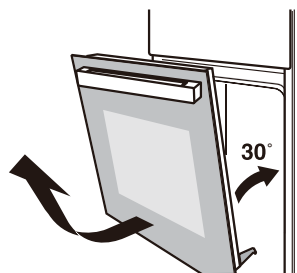
1. Um die Tür zu entfernen, öffnen Sie die Tür bis zum maximalen Winkel. Ziehen Sie dann die Schnalle am Türscharnier nach hinten.



2. Schließen Sie die Tür in einem Winkel von etwa 30°.

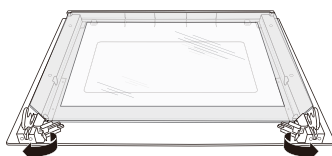
Halten Sie die Tür mit einer Hand auf jeder Seite fest.

Heben Sie die Tür an und ziehen Sie sie langsam aus dem Backofen heraus.



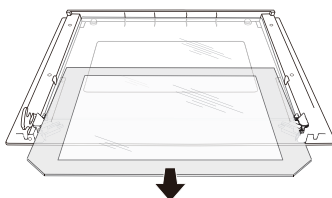
3. Öffnen Sie die Türdrehhalterung, wie in der folgenden Abbildung gezeigt.

4. Heben Sie das äußere Türglas an und ziehen Sie es heraus, dann nehmen Sie das mittlere Türglas 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.

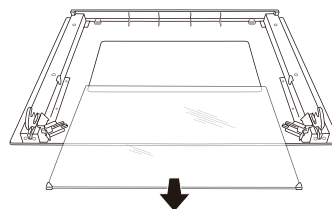


WARNUNG:

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
Käsekuc hen	160	1	100-150	Nein
Hackbraten	190	1	110-130	Nein

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.

- Vor jeder Wartung und Reinigung ist das Gerät vom Netz zu trennen.
- Stellen Sie alle Bedienelemente in die Position AUS (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 verwenden Sie heißes Wasser mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Glases der Backofentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen oder zu einer Beschädigung des Glases führen 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.





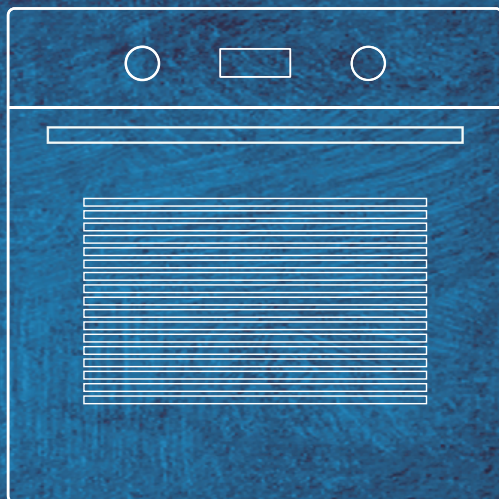


EN

Built-in Electric Oven

65M90E3IX

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 SAFETY WARNING

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

- 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.
- 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.
- Please use the product under the open environment.
- 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.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- 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.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- 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.
- 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.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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 i 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.

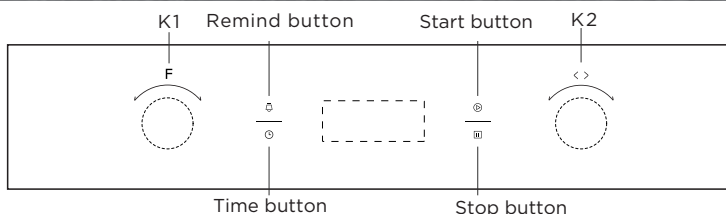
▲ DECLARATION OF COMPLIANCE

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.



PRODUCT DESCRIPTION

02



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: A concealed element in the bottom of the oven provides heat. It is mainly used for keeping food warm. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Convection with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°C.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

03 OPERATION INSTRUCTIONS

1. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols " 0:00 " will be visible on the display.

1> Press "  ", the hour figures will flash.

2> Rotate " K2 " to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).

3> Press "  ", the minutes will flash.

4> Rotate " K2 " to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).

5> Press "  " to finish the clock settings. " : " will flash, and the time will be illuminated.

Note: The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show "0:00".

2. Function Setting

1> Rotate " K1 " to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminate.

2> Rotate " K2 " to adjust the temperature.

3> Press "  " to confirm the start of cooking.

4> If step 2 is ignored, Press "  " to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

NOTE:

1> The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follow:
0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00hour: step 5 minutes

2> The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and the grill function is 30°C

3> Rotate " K1 " to adjust the cooking time when cooking begins. Then press "  " to confirm. If "  " not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.

4> Rotate " K2 " to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated.

Then press "  " to start cooking. If "  " not pressed in 3 seconds, the oven will revert back to the previous temperature to continue cooking.

3. Lamp Setting

1> Rotate " K1 " to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.

2> Press "  " button to start, " 0:00 " and lamp icon "  " will light up, " : " will flash.

4. Inquiring Function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

- 1> During working state, if the clock was set, press " ⌚ " button to see the current time; if the reminder function was set, press " 🔔 " button to see the time of reminder.
- 2> In reminding state, if the clock was set, press " ⌚ " button to see the current time.

5. Child lock Function

To Lock : press " 🔒 " and " 🔒 " simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound and the " 🔒 " will be illuminated.

Lock quitting : press " 🔒 " and " 🔒 " simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound indicating the child-lock is released.

Note: During working mode, if you want to stop cooking, press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button, it is invalid.

6. Reminder Function

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59. Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

- 1> Press reminder setting button " 🔔 ";
- 2> Rotate " K2 " to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
- 3> Press reminder setting button " 🔔 " again;
- 4> Rotate " K2 " to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).
- 5> Press " ⏹ " to confirm setting. The time will count down.

Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.

You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

7. Start/Pause/Cancel Function

- 1> If the cooking time has been set, press " ⏹ " to start cooking. If the cooking is paused, press " ⏹ " to resume cooking.
- 2> During cooking process, press " ⏸ " once to pause the cooking. Press " ⏸ " twice to cancel the cooking.

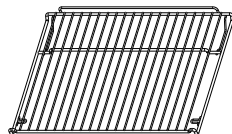
8. Energy-Saving Function

- 1> In waiting state and reminding state, press " ⏹ " for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
- 2> If no operation in 10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
- 3> Under the energy-saving mode, press any key or rotate any knob can quit the energy-saving mode.

9. Note

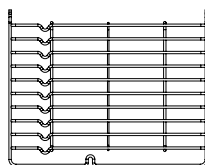
- 1> The oven lamp will be on for all functions. except ECO function.
- 2> Once the cooking programme has been set and the " ⏸ " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.
- 3> The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.
- 4> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

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

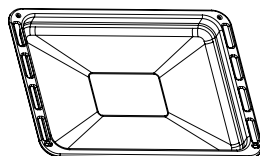


Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

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)

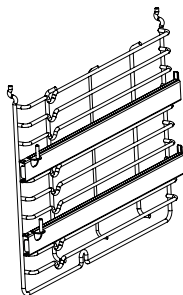


Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.



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.

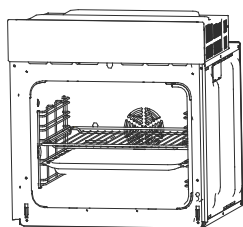
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)



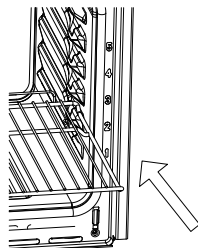
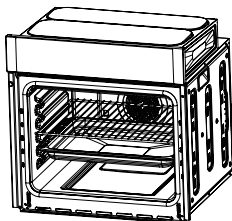
▲ SHELF PLACEMENT WARNING:

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

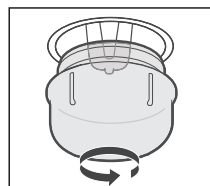


▲ BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

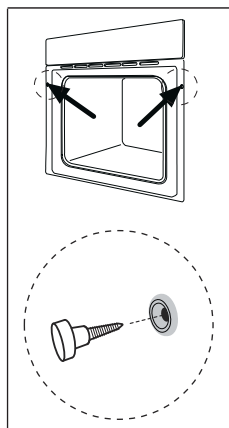
- 1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3> Screw the glass lamp cover back in place.

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



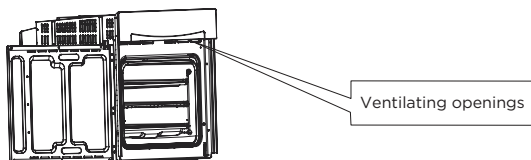
▲ SECURING THE OVEN TO THE CABINET

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.

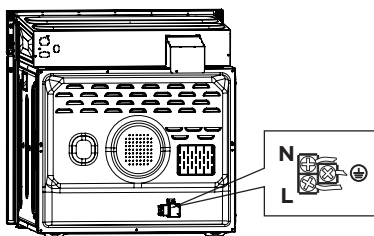


▲ VENTILATING OPENINGS

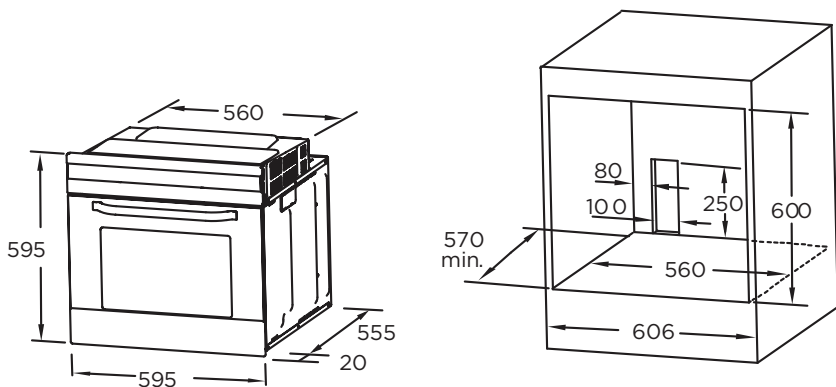
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



▲ CONNECTION OF THE OVEN



▲ INSTALLATION



Remark:

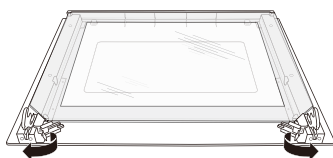
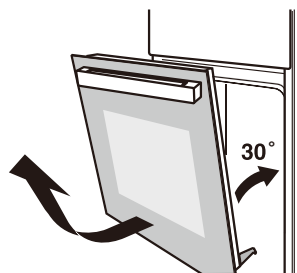
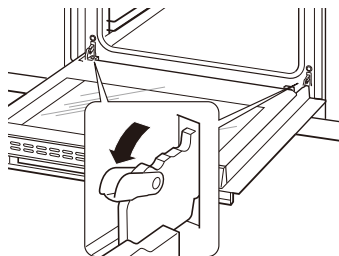
1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.
3. The dimensions attached are in mm.

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)

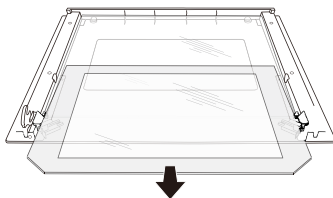


WARNING:

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

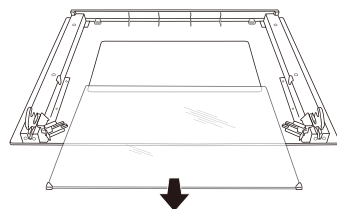
WARNING:

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

05 CLEANING AND MAINTENANCE

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.



PN:16171100A39665

