

BOMANN®

HAUSHALTS- EINBAU-BACKOFEN EBO 7912

HOUSEHOLD- BUILT-IN OVEN



Bedienungsanleitung/Garantie

Instruction manual

CE

Inhalt

Einleitung	Seite 3
Allgemeine Hinweise	Seite 3
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät	Seite 4
Transport und Verpackung	Seite 6
Geräteausstattung	Seite 7
Installation	Seite 7
Inbetriebnahme / Betrieb	Seite 10
Reinigung und Wartung	Seite 19
Störungsbehebung	Seite 22
Technische Daten	Seite 22
Garantie / Kundenservice	Seite 23
Entsorgung	Seite 24
EU-Produktdatenblatt	Seite 26

Contents

Introduction	page 27
General notes	page 27
Special safety information for this unit	page 28
Transport and packaging	page 30
Appliance equipment	page 30
Installation	page 31
Startup / Operation	page 33
Cleaning and maintenance	page 41
Troubleshooting	page 43
Technical data	page 44
Disposal	page 44
EU product data sheet	page 46

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise



Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein und Kassenbon gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

HINWEIS:

- Aufgrund stetiger Produktmodifikationen kann Ihr Gerät von dieser Bedienungsanleitung leicht abweichen; Funktionen und Verwendungsmethoden bleiben unverändert.
- Die Darstellungen in dieser Bedienungsanleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können vom Originalgerät abweichen.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
- Betreiben Sie das Gerät nur im ordnungsgemäß **eingebauten Zustand**.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit fern.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) oder schalten Sie die Sicherung ab, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, zur Reinigung, Benutzerwartung oder bei Störung.
- Das Gerät und ggf. das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickengefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät



WARNUNG: Stromschlaggefahr! Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

- Der Anschluss des Gerätes muss den geltenden Normen und Bestimmungen entsprechen und darf nur von einem autorisierten Fachmann ausgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung (Sicherung) abgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe im Backofen auswechseln.
- Die Anwendung von Hochdruckreinigern bzw. Dampfstrahlreinigern ist verboten. Eindringende Flüssigkeit kann zum Stromschlag führen. Setzen Sie das Gerät keinesfalls unter Wasser.



WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Fassen Sie den Ofen nur an dem Türgriff und den Schaltern an. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie die Zubehöre entnehmen oder einschieben wollen.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten!



WARNUNG: Brandgefahr!

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen; unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Im Brandfall Gerät ausschalten

und von der Stromversorgung trennen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher oder eine Löschdecke.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Montage ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer Dekortür installiert werden.
- Grillen Sie ausschließlich bei geschlossener Gerätetür.
- Gießen Sie niemals Flüssigkeiten in einen heißen Backofen! Verbrühungsgefahr durch aufsteigenden Wasserdampf sowie mögliche Emaille-Schäden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf der geöffneten Gerätetür ab.
- Lagern Sie keine Reinigungsmittel oder leicht entzündliche Materialien im Gerät oder in unmittelbarer Nähe auf.
- Vor der Pyrolyse-Reinigung sind verschüttete Flüssigkeitsansammlungen vollständig zu entfernen.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Verwenden Sie keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallgegenstände für die Reinigung der Glasoberfläche. Das Glas kann zerkratzt oder zerstört werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

Sicherheitshinweise zur pyrolytischen Selbstreinigung

WARNUNG:

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr. Zudem können chemische Dämpfe freigesetzt werden.

- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß, und aus den Lüftungsöffnungen kann heiße Luft austreten.
- Die Selbstreinigung erfolgt bei sehr hohen Temperaturen und kann Dämpfe aus Lebensmittelrückständen sowie aus Gerätematerialien freisetzen.
- Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung der Räumlichkeiten.
- Beachten Sie zusätzlich die Hinweise zur Pyrolyse im Kapitel „*Reinigung und Wartung*“.

Transport und Verpackung

Gerät transportieren

- Transportieren Sie das Gerät möglichst in vertikaler (aufrechter) Lage, um Schäden an empfindlichen Bauteilen zu vermeiden.
- Sichern Sie das Gerät sorgfältig gegen Verrutschen, Umkippen oder Stoßbelastungen. Verwenden Sie geeignete Verpackungsmaterialien, idealerweise die Originalverpackung.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Transports und der Lagerung vor Witterungseinflüssen geschützt ist.
- Entfernen Sie vor dem Transport gegebenenfalls lose oder herausnehmbare Teile wie Bleche, Roste, Glasablagen, Einsätze oder Zubehörteile aus dem Innenraum oder sichern Sie diese sorgfältig, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Tragen oder bewegen Sie das Gerät niemals an empfindlichen Bauteilen wie Türen, Bedienelementen, Griffen oder dem Anschlusskabel. Verwenden Sie stattdessen stabile Trageflächen oder vorgesehene Griffe.

Gerät auspacken

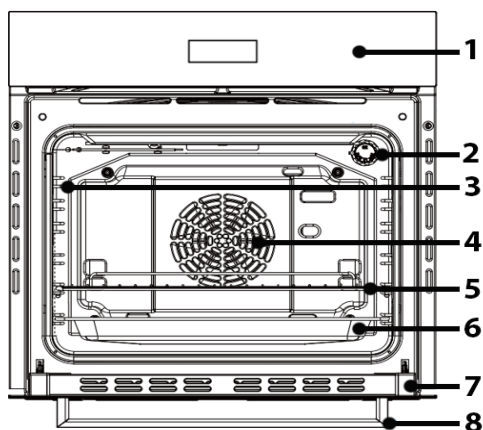
- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial und Kartonverpackung.
- Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.
- Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Im Schadensfall nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

i HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen, das Gerät gemäß den Anweisungen unter „*Reinigung und Wartung*“ zu reinigen, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

Geräteausstattung

Geräteübersicht



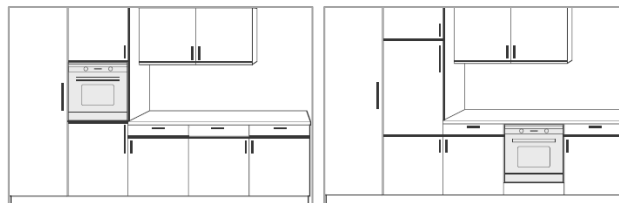
- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1 Bedienblende | 5 Grillrost |
| 2 Backofenlampe | 6 Standardblech |
| 3 Seitengitter | 7 Gerätetür |
| 4 Umluftventilator | 8 Türgriff |

Lieferumfang

	
1x Standardblech	1x Grillrost
	
1x Frittierkorb	1x Seitengitter-Set
Inkl. Montageschrauben und Anschlusskabel 220-240 V~	

Installation

Der Einbaubackofen ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen. Er kann sowohl in einen Hochschrank als auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden.



Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise und Empfehlungen für eine fachgerechte und sichere Montage.

⚠ WARNUNG: Elektrischer Anschluss

Der Anschluss an das Stromnetz darf ausschließlich durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen. Eine unsachgemäße Installation kann zu schwerwiegenden Sicherheitsrisiken führen – wie Stromschlag, Brandgefahr oder Geräteschäden.

⚠ ACHTUNG:

- Die Arbeitsplatte, der Umbauschrank, sowie verwendete Materialien wie Furniere, Kleber oder Kunststoffbeläge müssen hitzebeständig bis mindestens 100°C sein.
- Zur Gewährleistung einer ausreichenden Kühlluftzufuhr dürfen keine Hitzeschutzleisten oder -

blenden oberhalb oder unterhalb des Gerätes verbaut werden.

- Falls sich unter dem Backofen eine Schublade befindet (oder vorgesehen ist), muss ein Zwischenboden als Hitzeschutz eingebaut werden, um eine Überhitzung des Schubladeninhalts oder der Geräteelektronik zu vermeiden.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben Geräten oder Bauteilen, die empfindlich auf Wärme oder Feuchtigkeit reagieren (z.B. Kühlgeräte, Trockner, Geschirrspüler). Die abstrahlende Wärme kann deren Funktion beeinträchtigen und den Energieverbrauch erhöhen.

- Holen Sie sich zur Installation eine zweite Person zur Hilfe, besonders beim Einsetzen des Gerätes.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, um Verletzungen an scharfen Gehäusekanten oder Metallteilen zu vermeiden.
- Heben Sie das Gerät ausschließlich über die seitlichen Tragegriffe bzw. Mulden im Gehäuse.
- Vergleichen Sie vor dem Einbau die Gerätemaße mit dem Ausschnitt und den Maßen des Einbaumöbels. Achten Sie auf ausreichende Luftzirkulation im Unterschrank.

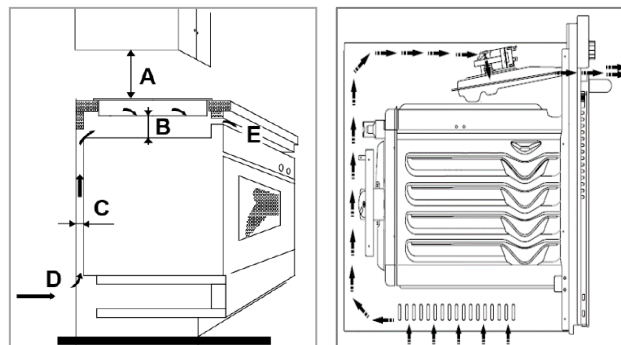
Sicherheits- und Belüftungsvorgaben

△ ACHTUNG:

Achten Sie stets auf ausreichende Luftzirkulation und stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen frei bleiben. Verhindern Sie, dass Dämmmaterial, Schubladenrückwände oder andere Bauteile den Luftstrom einschränken, um Schäden an der Elektronik zu vermeiden.

- Hinter dem Gerät muss ausreichend Abstand vorhanden sein, damit warme Luft ungehindert abgeführt werden kann. Die Rückwand des Schrankes sollte ggf. mit Lüftungsschlitzen versehen sein.
- Die Lufteintrittsöffnung (D) und der Luftaustritt (E) dürfen nicht blockiert oder abgedeckt werden.

- Der Abstand zur Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm oder dem in der Anleitung der Haube angegebenen Wert entsprechen. Der Abstand zum Hochschrank ist gemäß Maßangabe (A), abhängig von der Art des Kochfelds, einzuhalten.



A	min. 650-700 mm	B	50 mm	C	35 mm
D	Lufteintritt 30 mm	E	Luftaustritt 5 mm		

Installation des Backofens

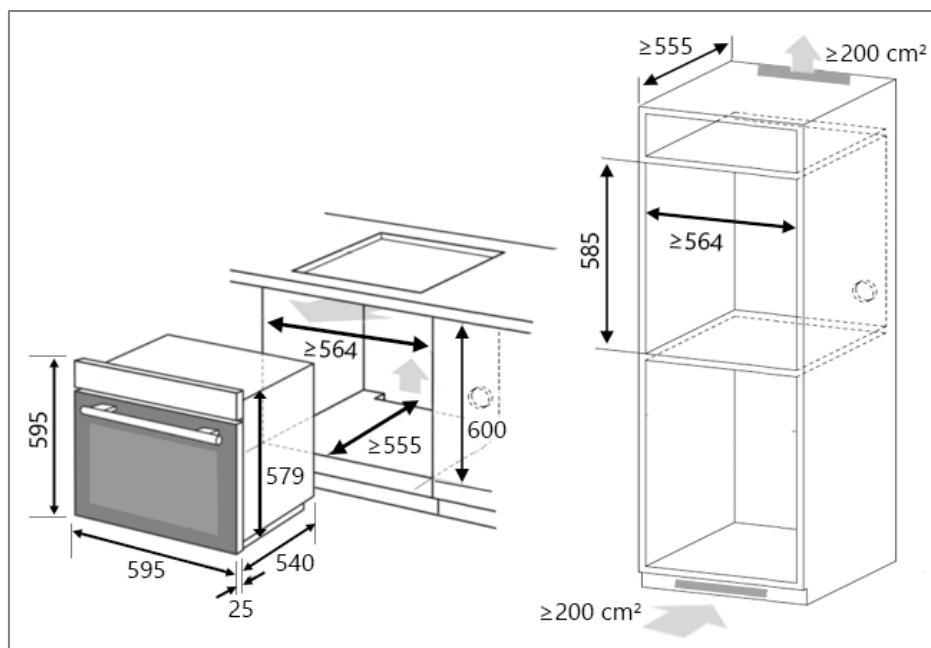
Der autarke Backofen misst **595 mm × 595 mm × 565 mm** (inkl. 25 mm Blendenstärke). Er wird unabhängig von einem Kochfeld in den Umbauschrank integriert und dort sicher befestigt.

Voraussetzungen für den Umbauschrank

- Der Umbauschrank muss den Vorgaben der Maßzeichnung entsprechen und über die vorgesehenen Lüftungsöffnungen verfügen. Zudem muss er eben, stabil und waagrecht sein, um das Gewicht des Ofens sicher zu tragen.
- Die Schrankwände sollten mindestens eine **Materialstärke von 16 mm** aufweisen, um ausreichend Stabilität zu gewährleisten.
- An der Wandseite ist eine Feuchtigkeitsabdichtung erforderlich, und die Schnittkanten müssen mit Speziallack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um Schäden durch Feuchtigkeit oder Dampf zu verhindern.

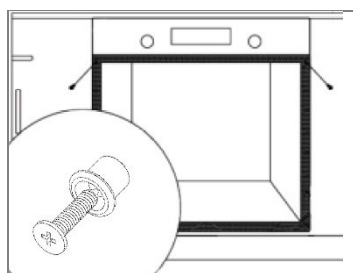
Backofenabmessungen und Schrankausschnitt

Bereiten Sie den Ausschnitt im Umbauschrank gemäß den Millimeterangaben der Maßskizze vor.



Einbau des Backofens

- Führen Sie das Anschlusskabel vorsichtig durch die vorgesehene Öffnung und setzen Sie das Gerät zunächst nur ein Stück weit in den vorbereiteten Umbauschrank ein.
- Nehmen Sie den elektrischen Anschluss entsprechend den Vorgaben vor, siehe „*Elektrischer Anschluss*“.
- Schieben Sie den Backofen vollständig in die Schranköffnung. Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht gequetscht, geknickt oder verdreht wird.
- Fixieren Sie den Backofen mit den beiliegenden Schrauben seitlich an den vorgesehenen Montagepunkten im Umbauschrank, sodass das Gerät sicher und fest sitzt.



Jeweils ein Befestigungsloch befindet sich links und rechts im Gerätürrahmen.

Elektrischer Anschluss

Hinweise für den autorisierten Fachmann!

⚠️ WARNUNG:

Die Installation darf ausschließlich durch eine qualifizierte Fachkraft erfolgen und muss den geltenden nationalen sowie lokalen Vorschriften entsprechen. Eine unsachgemäße Installation kann zu **Stromschlägen, Bränden oder schweren Verletzungen** führen.

Wichtige Sicherheitshinweise:

- Der Anschluss an das Stromnetz muss den technischen Anforderungen am Einsatzort entsprechen und in Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild (Gerätetürrahmen) sowie dem Schaltplan erfolgen.
- Verwenden Sie ausschließlich eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose.
- **Der Netzstecker darf nicht verändert werden.** Sollte die vorhandene Steckdose nicht kompatibel sein, muss sie von einer Elektrofachkraft ausgetauscht werden.

- **Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel** oder **Zwischenstecker** dürfen nicht verwendet werden – es besteht Brandgefahr!
- Das Anschlusskabel ist so zu verlegen, dass es weder mit heißen Geräteteilen noch mit scharfen Kanten oder beweglichen Möbelteilen in Kontakt kommen kann.
- Wenn der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine fest installierte, allpolige Abschaltvorrichtung mit ausreichendem Trennabstand (mind. 3 mm pro Pol) vorhanden sein, um das Gerät im Notfall sicher vom Stromnetz trennen zu können.
- Um mögliche Rückstände aus der Herstellung zu entfernen, heizen Sie den geschlossenen Backofen für ca. 30 Minuten bei maximaler Temperatur im Heizmodus »Ober-/Unterhitze« auf.

i HINWEIS:

Während dieses Vorgangs kann es zu Geruchsbildung und leichter Rauchentwicklung kommen. Dies ist normal. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Räumlichkeiten.

Anschlusswert

Das Gerät hat eine maximale Anschlussleistung von **ca. 3050-3650 Watt**. Bei diesem Leistungsbedarf ist eine separate Stromzuleitung erforderlich, die über eine **16-Ampere-Sicherung** abgesichert ist.

Inbetriebnahme / Betrieb

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt.

Der Backofen dient zum Backen, Braten, Garen, Grillen sowie zum Auftauen von Lebensmitteln. Die Nutzung ist ausschließlich für die Zubereitung handelsüblicher Lebensmittel vorgesehen.

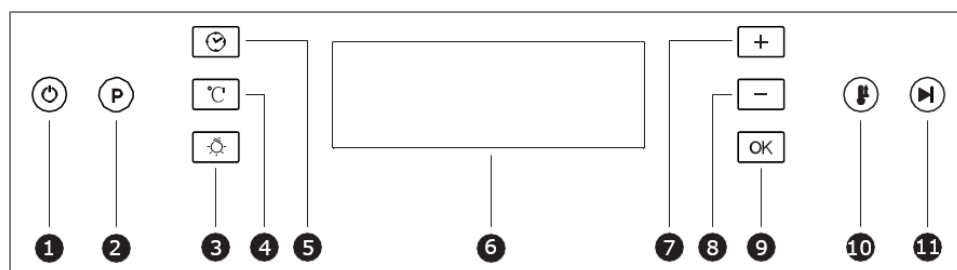
Erstinbetriebnahme

- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens sowie das gesamte mitgelieferte Zubehör gründlich, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Hinweise zur Reinigung finden Sie im Kapitel „*Reinigung und Wartung*“.

Bedienübersicht

Eine ausführliche Beschreibung der Bedienelemente entnehmen Sie den nachstehenden Abschnitten.

Bedienblende



Übersicht der Funktionstasten

1	Ein/Aus	Bedienbereitschaft aktivieren und Backofenbetrieb beenden
2	Heizart	Auswahl der Heizfunktion
3	Beleuchtung	Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung
4	Temperatur	Einstellmodus der Backofentemperatur aufrufen
5	Zeit	Einstellmodus der Zeitfunktionen aufrufen (Uhrzeit, Garzeit, Endzeit)
6	Display	Zeigt Symbole aktiver Heizfunktionen, Temperaturwerte und Zeitfunktionen an
7	Plus	Temperatur- und Zeitwerte erhöhen
8	Minus	Temperatur- und Zeitwerte verringern
9	OK	Einstellungen bestätigen Kindersicherung aktivieren/deaktivieren
10	Schnellaufheizung	Schnellheizfunktion aktivieren und deaktivieren
11	Start/Pause	Backofenbetrieb starten und unterbrechen

Allgemeine Bedienhinweise

- Die Sensor-Touch-Tasten reagieren auf leichte Berührungen – es ist kein Druck erforderlich.
- Die beste Reaktion erfolgt bei Bedienung mit der Fingerspitze.
- Sobald ausgewählte Parameter im Display blinken, können sie durch neue Eingaben überschrieben werden.
- Werte können durch kurzes Tippen auf **Taste 7** oder **Taste 8** schrittweise angepasst oder durch längeres Drücken schneller verändert werden.
- Einstellungen stets mit **Taste 9** bestätigen, andernfalls bleiben die Änderungen ungespeichert.

- Wird ein ausgewähltes Programm nicht bestätigt, wechselt das Display nach kurzer Zeit zurück zur Hauptanzeige.

Gerät einschalten

Nach Anschluss an die Stromversorgung bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall, blinkt im Display die Werkseinstellung »12•00«.

- Stellen Sie zunächst die Tageszeit ein, siehe „Uhrzeit einstellen“.
- Bedienbereitschaft beachten!

Bedienbereitschaft aktivieren

Das Gerät befindet sich standardmäßig im Bereitschaftszustand – die Uhrzeit wird angezeigt, aber Eingaben sind noch nicht möglich.

Für alle Eingaben und Einstellungen muss das Gerät zunächst in die Bedienbereitschaft versetzt werden.

- Tippen Sie dazu auf **Taste 1**. Erst dann sind weitere Bedienvorgänge möglich.

Die Bedienbereitschaft wird im Display mit »Oven« angezeigt.

Uhrzeit einstellen

Tageszeit erstmalig einstellen oder nachträglich ändern – vorausgesetzt kein Garprogramm läuft:

- Halten Sie **Taste 5** gedrückt, bis die Uhrzeit im Display zu blinken beginnt.
- Mit **Taste 7** oder **8** stellen Sie die Uhrzeit ein.
- Bestätigen Sie die Eingabe mit **Taste 9**.

Heizfunktion wählen

Eine detaillierte Übersicht der Heizfunktionen, einschließlich der voreingestellten Standardtemperaturen, finden Sie im Abschnitt „Backofen-Funktionen“.

Heizmodus auswählen:

- Navigieren Sie mit **Taste 2** durch die verfügbaren Heizfunktionen.

Einstellung bestätigen und Betrieb starten:

- Tippen Sie auf **Taste 9**, um die gewählte Funktion (ohne Temperaturanpassung) zu bestätigen.
- Starten Sie den Heizvorgang mit **Taste 11**.

Das Symbol  zeigt an, dass sich der Backofen im Heizbetrieb befindet.

Temperatur und Garzeit einstellen

Backofentemperatur anpassen und im Voraus die gewünschte Garzeit einstellen.

Das Gerät startet den Heizvorgang sofort nach der Bestätigung und beendet ihn automatisch, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Temperatur einstellen:

- Wählen Sie zunächst die Heizfunktion, wie zuvor beschrieben.
- Tippen Sie anschließend auf **Taste 4**, um den Temperatur-Einstellmodus zu aktivieren, die Temperaturanzeige blinkt.
- Mit **Taste 7** oder **8** stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

Garzeit einstellen:

- Tippen Sie auf **Taste 5**, die Anzeige »Duration« blinkt.
- Mit **Taste 7** oder **8** stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
- Einstellungen bestätigen und Betrieb starten.

Backofenbetrieb pausieren

Pausieren Sie den Backofenbetrieb, um den Garvorgang zu überprüfen oder Zutaten hinzuzufügen. So können Sie den Garprozess anpassen, ohne die getätigten Einstellungen zu verlieren.

- Tippen Sie auf **Taste 11**, um den Backofenbetrieb zu pausieren.
- Ein erneutes Antippen setzt den Betrieb fort.

Automatischer Start mit Endzeit (Startzeitvorwahl)

Mit dieser Funktion können Sie die Endzeit für den Garvorgang im Voraus festlegen. Das Gerät berechnet automatisch den Startzeitpunkt, basierend auf der eingestellten Garzeit.

⚠️ WARNUNG: Brandgefahr! Im terminierten Betrieb besteht erhöhte Brandgefahr!

- Vor dem Start alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in das Gerät legt. Das unbeaufsichtigte Einstellen von Gegenständen in den Ofen oder das Ignorieren der eingestellten Garzeiten kann zu gefährlichen Situationen und Brandgefahr führen.
- Auch wenn der Ofen zu einer festgelegten Zeit startet oder endet, sollte der Ofen während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt bleiben, um eventuelle Fehlfunktionen oder Sicherheitsrisiken rechtzeitig zu erkennen.

Endzeit einstellen:

- Wählen Sie zunächst die gewünschte Heizfunktion, stellen Sie die Temperatur ein und legen Sie die Garzeit fest.
- Tippen Sie erneut auf **Taste 5**, die Anzeige wechselt zur blinkenden Endzeit »End«.
- Mit **Taste 7** oder **8** stellen Sie die gewünschte Endzeit ein.
- Einstellungen bestätigen und Betrieb starten.

Der Startzeitpunkt berechnet sich automatisch aus:

$$\text{Startzeit} = \text{Endzeit} - \text{Garzeit}$$

Sobald der Garvorgang beginnt, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch ein. Das Display zeigt alle aktuellen Betriebswerte und Symbole an.

Automatische Abschaltung des Backofenbetriebs

Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn

- die eingestellte Garzeit abgelaufen ist oder
- die zuvor festgelegte Endzeit erreicht wurde.

Mehrere akustische Signaltöne ertönen, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.

Im Anschluss schaltet das Gerät nach kurzer Zeit zurück zur Hauptanzeige.

Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker funktioniert unabhängig vom Gerätezustand und beeinflusst den Backofenbetrieb nicht. Er muss jedoch vor der Programmauswahl eingestellt werden.

Ideal als Erinnerung, um nach einer bestimmten Zeit Gewürze hinzuzufügen oder das Gargut zu begießen.

- Tippen Sie auf **Taste 5**, die Anzeige wechselt zur Alarmzeit »0:00« und das Symbol  blinkt.
- Mit **Taste 7** oder **8** stellen Sie die gewünschte Alarmzeit ein.
- Wählen und starten Sie anschließend die gewünschten Betriebsbedingungen.

Das Symbol  zeigt an, dass die Weckerfunktion aktiv ist. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Alarmsignal.

Schnellaufheizfunktion

Die Funktion ermöglicht ein besonders zügiges Aufheizen des Backofens.

Sie kann nur in Kombination mit folgenden Heizmodi verwendet werden:

		
Umluft	Heißluft	Ober-/Unterhitze

- Legen Sie zunächst die Betriebsbedingungen fest.
- Einstellungen bestätigen und Betrieb starten.
- Tippen Sie anschließend auf **Taste 10**, um die Schnellaufheizfunktion zu aktivieren.
- Ein erneutes Antippen kann die Funktion vorzeitig deaktiviert.

Das Symbol  zeigt an, dass die Schnellaufheizfunktion aktiv ist.

Sobald die Zieltemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät automatisch in den gewählten Heizmodus und beginnt mit dem regulären Betrieb.

Backofenbeleuchtung

Nach dem Start des Heizvorgangs schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch ein. Ohne weitere Benutzereingabe erlischt sie nach ca. 3 Minuten automatisch.

- Sie können die Beleuchtung jederzeit mit der **Taste 3** manuell ein- oder ausschalten – nicht möglich im Kindersicherungsmodus.

Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes oder versehentliches Bedienen der Bedienblende.

- Halten Sie **Taste 9** so lange gedrückt, bis das Symbol  erscheint bzw. erlischt.

Das Symbol zeigt an, dass die Kindersicherung aktiv ist. In diesem Zustand sind alle Bedienelemente gesperrt.

Pyrolyse (Selbstreinigungsfunktion)

Die Pyrolyse-Funktion reinigt den Innenraum des Backofens selbstständig durch sehr hohe Temperaturen, bei denen Rückstände verbrannt werden.

Wichtige Hinweise vor dem Start

Vor Nutzung der Pyrolyse sind die Hinweise in den Kapiteln „*Sicherheitshinweise für dieses Gerät*“ und „*Reinigung und Wartung*“ sorgfältig zu lesen und zu beachten.

- Wählen Sie mit **Taste 2** die Pyrolyse-Funktion aus, die Standarddauer »1:30« blinkt.
- Zur sofortigen Aktivierung **Taste 11** antippen oder
- mit **Taste 7** oder **8** die Reinigungsstufe (und damit die Dauer) anpassen.

Je nach Verschmutzungsgrad stehen drei Reinigungsstufen zur Auswahl:

Reinigungsstufe	Dauer (ca.)
Leicht	1:15 Stunden
Mittel	1:30 Stunden
Stark	2:00 Stunden

Die Backofentür verriegelt sich automatisch und das Symbol  erscheint im Display.

Backofenbetrieb beenden

Wenn keine Garzeit oder Startvorwahl eingestellt ist, läuft der Backofenbetrieb unbegrenzt weiter und muss manuell beendet werden.

- **Taste 1** antippen, um den Garbetrieb sowie alle aktiven Funktionen **sofort zu beenden**. Das Gerät wechselt in den Bereitschaftsmodus.

Kühlgebläse

Nach dem Ausschalten bleibt der Umluftventilator (Kühlgebläse) weiterhin in Betrieb, um den Innenraum sicher abzukühlen. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald eine unbedenkliche Temperatur erreicht ist.

Unterbrechen Sie während der Abkühlphase nicht die Stromversorgung des Gerätes, um eine sichere Nachkühlung zu gewährleisten.

Backofen-Funktionen

Jede Heizfunktion ist mit typischen Temperaturen verknüpft. Die voreingestellten Werte (Standard) orientieren sich an gängigen Kochgewohnheiten, können aber individuell angepasst werden. Die Garzeit ist frei zwischen 00:00 und 10:00 Stunden einstellbar.

	Auftauen Temperaturwahl: 30 – 60°C (Standard 50°C)
Die Luftzirkulation bei Zimmertemperatur ermöglicht ein schnelles Auftauen von Tiefkühlkost (ohne Einsatz von Heizelementen). Es ist eine sanfte, aber schnelle Möglichkeit zur Beschleunigung der Auftauzeit von z.B. Gemüse oder Vorgekochtem. WARNUNG! Tauen Sie Fleisch oder Fisch nicht im Backofen auf, es besteht die Gefahr, dass die Anzahl gefährlicher Mikroorganismen wie Salmonellen sprunghaft ansteigt.	
	Extra Grill Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 180°C)
Zusätzlich zum Grillheizkörper ist auch die Oberhitze aktiv. Diese Kombination verstärkt die Hitzeeinwirkung und sorgt für eine noch intensivere Bräunung und gleichmäßigere Grillung. Ideal für größere Fleischstücke, Braten oder wenn eine besonders starke Kruste gewünscht wird. Diese Funktion eignet sich auch hervorragend, um mehrere Portionen gleichzeitig zu grillen.	
	Grill Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 180°C)
Nur den Grillheizkörper, um intensive Oberhitze zu erzeugen, die Speisen von oben grillt und bräunt. Ideal zum Grillen von kleinen Fleischstücken, Fisch, Sandwiches oder zum Überbacken von Aufläufen. Diese Funktion sorgt für eine knusprige Kruste und gleichmäßige Bräunung.	
	Extra Umluftgrill Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 180°C)
Oberhitze, Grillheizkörper und Umluftventilator sind gleichzeitig aktiv. Die intensive Hitzeverteilung eignet sich besonders für größere Fleischstücke und ersetzt den klassischen Drehspieß, z.B. beim Zubereiten von Braten oder Hähnchen.	
	Unterhitze Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 180°C)
Die Hitze wird ausschließlich von unten zugeführt. Ideal zum Nachbacken oder Fertigbacken von Speisen mit stärkerem Bodenbezug, z.B. Pizza.	
	Umluft Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 160°C)
Die von Ober- und Unterhitze erzeugte Wärme wird durch einen Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Ideal für schnelleres Garen auf mehreren Ebenen.	
	Heißluft Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 180°C)
Ein zusätzlicher Ringheizkörper hinter dem Umluftventilator erzeugt einen heißen Luftstrom, der die Speisen gleichmäßig von allen Seiten erwärmt. Diese Funktion eignet sich besonders zum gleichzeitigen Garen auf mehreren Ebenen.	

	Ober-/Unterhitze* Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 180°C)
Die Wärme wird sowohl von oben als auch von unten erzeugt. Diese Funktion eignet sich hervorragend für klassische Back- und Bratvorgänge, wie z.B. das Backen von Kuchen, Brot oder das Zubereiten von Aufläufen. Die gleichmäßige Wärmeverteilung sorgt für eine schöne Bräunung und ein gleichmäßiges Garen der Speisen auf einer einzelnen Ebene.	
	Unterhitze mit Umluft Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 180°C)
Die Hitze wird hauptsächlich von unten erzeugt und durch den Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Funktion eignet sich besonders für Speisen, die eine stärkere Bräunung oder Durchbackung von unten benötigen, z.B. Obstkuchen oder Quiche.	
	Umluftgrill Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 180°C)
Der Grillheizkörper wird aktiviert und die Hitze durch den Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Ideal zum Überbacken oder Grillen flacher Speisen wie Aufläufe, Toasts oder Gemüse.	
	AirFry Temperaturwahl: 100 – 250°C (Standard 200°C)
Mit dieser Funktion wird durch starke Heißluftzirkulation bei hoher Temperatur eine besonders knusprige Zubereitung erreicht – dabei wird nur sehr wenig bis gar kein Öl oder Fett benötigt. Der mitgelieferte Frittierkorb sorgt für eine gleichmäßige Luftzirkulation und optimale Ergebnisse. Perfekt für die Zubereitung von Pommes frites, Chicken Wings, Gemüsechips und anderen knusprigen Snacks.	
	Pyrolyse Reinigungsdauer: 1:15 h, 1:30 h (Standard), 2:00 h
Die Pyrolyse reinigt den Garraum durch hohe Temperaturen, bei denen Speisereste und Fettspritzer zu Asche zerfallen. Diese lässt sich nach dem Abkühlen einfach mit einem Tuch entfernen. Die Funktion ermöglicht eine gründliche, hygienische Reinigung ganz ohne chemische Reinigungsmittel.	

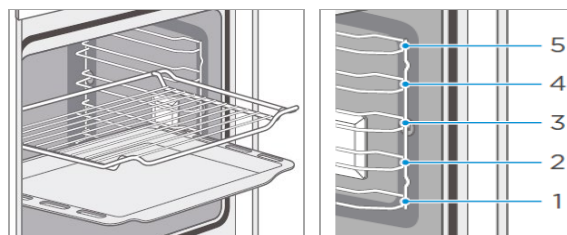
**Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.*

Zubehör verwenden

ACHTUNG:

Schieben Sie das Zubehör stets in der richtigen Ausrichtung und vollständig bis zum Anschlag in den Garraum. Anderenfalls kann die Glasscheibe beschädigt und zerkratzt werden.

Im Garraum befinden sich Seitengitter mit 5 Einschubebenen zur flexiblen Platzierung des Zubehörs.



Das Zubehör wird sicher und stabil zwischen den Ebenen eingesetzt. Achten Sie stets auf die korrekte Positionierung.

VORSICHT – Zubehör richtig einsetzen

Schieben Sie Rost und Korb mit der Kerbe nach unten und nach hinten gerichtet in den Garraum.

✓ Nur bei korrekter Ausrichtung:

- rastet das Zubehör sicher ein
- wird Verrutschen oder Kippen verhindert

✗ Falsche Ausrichtung kann zu:

- instabilem Sitz
- Verletzungsgefahr
- Beschädigung des Garraums führen

Das richtige Backofengeschirr verwenden

✓ Geeignet sind:

- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen und der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280°C“.
- Feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik, Ton oder Gusseisen – halten hohen Temperaturen stand und sorgen für gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Schwarz lackierte Metallformen – ideal für Ober-/Unterhitze für gleichmäßige Bräunung von Gebäck und Kuchen.
- Aluminiumbleche, beschichtet oder unbeschichtet – leiten Wärme sehr gut und fördern gleichmäßige Backergebnisse.

✗ Nicht geeignet sind:

Materialien, die nicht hitzebeständig sind, es sei denn, sie sind ausdrücklich als „ofenfest“ gekennzeichnet.

- Kunststoffgeschirr oder Geschirr mit Kunststoff- bzw. Silikongriffen
- helles, glänzendes Aluminium
- unglasierter Ton
- Melamin oder andere hitzeempfindliche Kunststoffe
- Holzgriffe oder Holzelemente
- Papier- und Pappformen
- Einweggeschirr, z.B. dünne Aluschalen
- Keramik oder Glas
- minderwertiges oder beschädigtes Emaillegeschirr

Allgemeine Hinweise zum Backen, Garen und Grillen

i HINWEIS:

- Verwenden Sie das im Lieferumfang enthaltene Zubehör, um optimale Ergebnisse bei der Zubereitung zu erzielen.
- Temperatur und Zubereitungszeit sind abhängig von der Menge, der Art des Lebensmittels und dem gewählten Rezept.
- Beachten Sie stets die Angaben in Ihren Rezepten sowie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der verwendeten Produkte.
- Für gleichmäßige Garergebnisse sollte das Gargut mittig und möglichst frei im Backofen platziert werden – übermäßiges Dichtstellen oder Stapeln kann das Ergebnis beeinträchtigen.
- Heizen Sie den Backofen vor, wenn dies im Rezept empfohlen wird. Dies trägt zu einer gleichmäßigen Bräunung und Garung bei.
- Öffnen Sie die Backofentür nur bei Bedarf, um Hitzeverluste zu vermeiden – besonders wichtig bei sensiblen Teigen und längeren Garprozessen.

Backen

- Für ein optimales Backergebnis wird empfohlen, den Backofen vollständig auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen, bevor das Gargut hineingegeben wird.
- Verwenden Sie Backpapier oder eine gut gefettete Form, um ein Ankleben zu vermeiden und die Reinigung zu erleichtern.
- Lassen Sie das Gargut nach dem Backvorgang etwa 5 Minuten im geschlossenen Ofen ruhen, bevor Sie es entnehmen. So kann es sich gleichmäßig setzen.
- Garprobe: Prüfen Sie mit einem Holzstäbchen, ob das Gebäck durchgebacken ist. Bleibt kein Teig am Stäbchen haften, ist das Gargut fertig.
- Nach dem Herausnehmen sollte das Gebäck auf einem Kuchengitter abkühlen, damit es durch aufsteigendes Kondenswasser nicht weich wird.

- Bei der Verwendung der Heißluftfunktion (falls vorhanden) empfiehlt es sich, die Temperatur um ca. 20°C niedriger als bei Ober-/Unterhitze einzustellen – ideal für das gleichzeitige Backen auf mehreren Ebenen.

Garen und Braten von Fleisch & Fisch

- Im Backofen sollten vorzugsweise Fleischstücke mit einem Gewicht über 1 kg zubereitet werden. Kleinere Portionen gelingen besser auf der Kochstelle.
- Nehmen Sie das Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank, damit es Raumtemperatur annehmen kann – das sorgt für ein gleichmäßigeres Garen.
- Beim Braten auf dem Grillrost empfiehlt es sich, ein Backblech mit etwas Wasser eine Ebene darunter einzuschieben. Herabtropfendes Fett aufgefangen und die Reinigung wird erleichtert.
- Wenden Sie den Braten mindestens einmal während der Garzeit – idealerweise zur Halbzeit.
- Begießen Sie das Fleisch regelmäßig mit der entstehenden Bratenflüssigkeit oder mit heißem, leicht gesalzenem Wasser. Verwenden Sie dabei kein kaltes Wasser, um Temperaturschwankungen zu vermeiden.
- Für ein perfektes Ergebnis empfiehlt sich ein Kerntemperatur-Thermometer, um den gewünschten Gargrad (z.B. rosa, durchgegart) exakt zu erreichen.
- Um eine besonders knusprige Kruste zu erzielen, kannst du den Braten in den letzten Minuten mit Oberhitze oder Grillfunktion überbacken.
- Nach dem Garen sollte das Fleisch 5–10 Minuten ruhen, bevor es angeschnitten wird – so bleiben die Fleischsäfte erhalten und das Ergebnis wird saftiger.
- Fischfilets garen bereits bei ca. 160°C, ganze Fische bei 180–200°C. Die Verwendung von

Backpapier oder einer leicht gefetteten Auflaufform verhindert das Anhaften.

Grillen

⚠ ACHTUNG:

- Grillen Sie ausschließlich bei geschlossener Gerätetür, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.
- Beaufsichtigen Sie den Grillvorgang stets, da das Grillgut aufgrund der hohen Temperaturen schnell verbrennen kann!
- Fleisch vor dem Grillen vorbereiten. Nehmen Sie das Grillgut ca. 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank, damit es gleichmäßiger gart.
- Marinieren Sie das Grillgut rechtzeitig, um den Geschmack zu intensivieren. Verwenden Sie Gewürze und Öle, die hitzebeständig sind.
- Achten Sie darauf, dass das Grillgut auf dem richtigen Rostabstand liegt – zu nah an der Grillheizung kann es verbrennen, zu weit entfernt sorgt für längeres Garen.
- Schieben Sie ein leeres Backblech eine Ebene unter den Grillrost, um abtropfendes Fett aufzufangen. Tipp: Geben Sie etwas Wasser in das Backblech, um die Reinigung zu erleichtern.
- Wenn Sie Gemüse grillen, bestreichen Sie es mit etwas Öl, um ein Anhaften zu verhindern und ein gleichmäßiges Grillen zu ermöglichen. Gemüse sollte in etwa gleich dicke Stücke geschnitten werden, damit es gleichmäßig gart.
- Für zarte Steaks und Fleischstücke verwenden Sie eine mittlere bis hohe Grilltemperatur. Für langsames Garen (z.B. bei großen Braten) ist eine niedrigere Temperatur besser geeignet, um das Fleisch saftig zu halten.
- Lassen Sie das Grillgut nach dem Grillen 5 bis 10 Minuten ruhen, bevor Sie es anschneiden. So können sich die Säfte im Fleisch besser verteilen, und das Grillgut bleibt saftig.

Airfryen

- Verwenden Sie das mitgelieferte Airfry-Zubehör, wie den Airfry-Korb oder -Gitter (modellabhängig), um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten. Dies sorgt dafür, dass die heiße Luft gleichmäßig um das Gargut zirkulieren kann, wodurch es knusprig und gleichmäßig gegart wird.
- Legen Sie das Gargut nicht zu dicht in den Airfry-Korb. Achten Sie darauf, dass genügend Platz zwischen den Lebensmitteln bleibt, damit die Luft zirkulieren kann und das Essen gleichmäßig gegart wird.
- Beim Airfryen benötigen Sie nur wenig bis gar kein Öl. Ein leichtes Besprühen oder Bestreichen des Garguts mit Öl reicht aus, um eine knusprige Textur zu erzielen, ohne dass das Gericht zu fettig wird.
- Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, empfehlen wir, das Gargut nach der Hälfte der Garzeit umzudrehen oder den Korb regelmäßig zu schütteln.
- Bei fettigem Gargut platzieren Sie das Backblech eine Ebene darunter.
- Überprüfen Sie das Gargut regelmäßig, um sicherzustellen, dass es gleichmäßig gegart und knusprig ist. Wenn nötig, verlängern Sie die Garzeit, um die gewünschte Textur zu erreichen.

Energiespartipps

Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkung beim Kochen (gem. VO (EU) Nr. 66/2014 Anhang I, Nr. 2)

- Wir empfehlen die Verwendung von dunklen Backformen und Blechen, da diese die Wärme besser leiten.
- Nicht erforderliches Zubehör sollte vor der Nutzung des Gerätes aus dem Garraum entfernt werden.
- Während des Garvorgangs sollte die Backofentür geschlossen bleiben, um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden.

- Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es durch das Rezept gefordert wird.
- Sofern eine Auswahl an Garzeittemperaturen angegeben ist, verwenden Sie immer die niedrigste empfohlene Temperatur.
- Nutzen Sie die Restwärme, in dem Sie kurz vor Ende der Garzeit auf Minimaltemperatur schalten.
- Sparen Sie Strom! Wenn Sie den Backofen nicht brauchen, schalten Sie Funktionen wie Innenbeleuchtung, Programm, Temperatur aus.
- Backofen nach jeder Anwendung reinigen, um den Reinigungsaufwand so gering wie möglich zu halten. Wir empfehlen biologische Reinigungsmittel, um den Backofen zu reinigen.

Reinigung und Wartung

WARNUNG:

- Vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist das Gerät vollständig auszuschalten und ggf. von der Stromversorgung zu trennen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie keinesfalls Dampfreinigungsgeräte – Feuchtigkeit kann in elektrische Komponenten eindringen und zu **Stromschlägen** führen. Kunststoffteile können durch heißen Dampf beschädigt werden.
- Nutzen Sie keine leicht entzündlichen oder aggressiven Reinigungsmittel wie Verdünner, Petroleum, Benzin oder Säuren – **Brand- und Explosionsgefahr!**
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem erneuten Einschalten vollständig trocken ist.

ACHTUNG:

- Verwenden Sie keine Drahtbürsten, Metallschwämme oder andere scheuernde Reinigungswerkzeuge – diese können die Oberflächen beschädigen.

⚠ ACHTUNG:

- Nutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen Metallgegenstände, da diese die Beschichtung oder empfindliche Teile zerkratzen oder zerstören können.
- Beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise der verwendeten Reinigungsmittel, um Schäden am Gerät zu vermeiden und Ihre Sicherheit zu gewährleisten.

Pyrolytische Selbstreinigung

Lesen Sie zunächst die Hinweise unter „*Sicherheitshinweise zur pyrolytischen Selbstreinigung*“ sorgfältig durch.

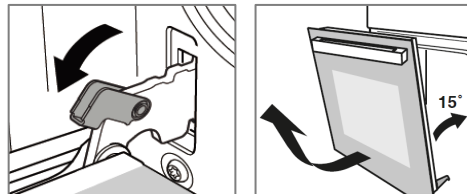
⚠ ACHTUNG:

Vor dem Start der Pyrolyse müssen **ALLE** Zubehörteile sowie die herausnehmbaren Seitengitter aus dem Backofen entfernt werden. Andernfalls besteht die Gefahr einer Beschädigung durch die hohen Temperaturen.

- Zubehöre entnehmen!
- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen und Speisereste vorab von Hand.
- Verschüttete Flüssigkeitsansammlungen sind vollständig zu entfernen.
- Reinigen Sie die Türinnenseite mit heißem Wasser, um ein Einbrennen von Rückständen während der Reinigung zu vermeiden.
- Aktivieren Sie die Funktion gemäß den Anweisungen im Abschnitt „*Bedienübersicht - Pyrolyse*“.
- Sobald die Temperatur im Garraum unter ca. 100°C gesunken ist, wird die Backofentür freigegeben. Warten Sie, bis der Innenraum vollständig abgekühlt ist.
- Wischen Sie die verbleibende Ascheschicht mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum.

Backofentür aushängen

Für eine gründliche Reinigung lässt sich die Gerätetür aushängen, um den Zugang zum Garraum zu erleichtern.



- Öffnen Sie die Gerätetür vollständig.
- Klappen Sie die gegenüberliegenden Haltebügel der Türscharniere nach oben.
- Schließen Sie die Gerätetür leicht und heben Sie sie nach vorsichtig nach oben aus den Scharnieren heraus.
- **Achten Sie beim Einsetzen darauf**, dass die Kerbe im Scharnier korrekt auf den Vorsprung des Scharnierhalters aufsitzt.
- Klappen Sie die Haltebügel wieder vollständig nach unten. **Achtung!** Werden die Haltebügel nicht zurückgeklappt, können die Scharniere beim Schließen der Tür beschädigt werden.

Reinigung des Backofens

Reinigen Sie den Backofen idealerweise nach jedem Gebrauch, um ein Einbrennen von Speiseresten zu vermeiden. Eintrocknete Verschmutzungen erfordern später einen größeren Aufwand.

Allgemeine Reinigungshinweise:

- Verwenden Sie zur Reinigung des Innenraums und des Zubehörs je nach Verschmutzungsgrad ein weiches, feuchtes Tuch sowie lebensmittel-echte, handelsübliche Reinigungsmittel.
- Hartnäckige Verschmutzungen lassen sich durch Einweichen mit warmer Spüllauge oder einem milden Essigreiniger besser entfernen.
- Wischen Sie Fettrückstände im Bereich der umlaufenden Türdichtung sorgfältig ab.

- Für Edelstahlflächen (modellabhängig) verwenden Sie ein spezielles Edelstahl-Reinigungsmittel, um Fingerabdrücke und Flecken zu entfernen. Wischen Sie in Richtung der Edelstahlstruktur, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie alle gereinigten Flächen mit einem weichen, saugfähigen Tuch gründlich ab.

Reinigung der Seitengitter

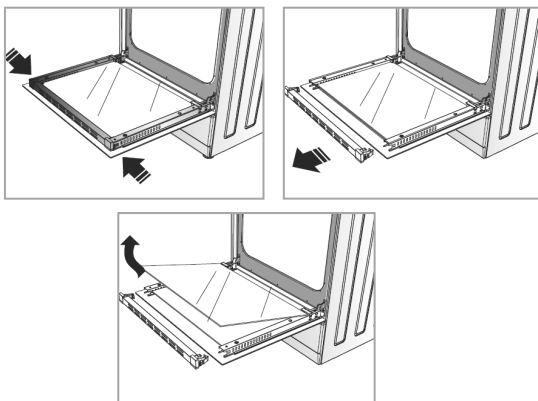
Entnehmen Sie die Seitengitter, wenn Sie die Backofenwände gründlich reinigen möchten. Stark verschmutzte Gitter lassen sich im ausgebauten Zustand leichter reinigen oder einweichen.

- Drücken Sie die Gitter nach oben aus den mittig angebrachten Aufnahmeschrauben.
- Nehmen Sie die Gitter vorsichtig zur Backofenmitte hin heraus.
- Reinigen und trocknen Sie die Gitter gründlich und setzen Sie sie anschließend wieder sicher und fest ein.

Reinigung der Glasscheiben

Bei Kondensation zwischen den Glasscheiben, kann die Backofentür zerlegt werden, um die Zwischenräume zu reinigen.

Achtung! Die entnommenen Glasscheiben müssen flach und sicher auf einer weichen, gepolsterten Unterlage gelagert werden, um Bruch während der Reinigung zu vermeiden.



- Öffnen Sie die Gerätetür.
- Drücken Sie die gegenüberliegenden Kunststoffverschlüsse des Haltebügels ein und ziehen Sie den Bügel gleichzeitig nach vorne ab.
- Heben Sie die innere Glasscheibe leicht an und nehmen Sie sie behutsam nach vorne heraus.
- Lösen Sie mit einem geeigneten Schraubendreher die beiden Klammern, die die mittleren Glasscheiben in Position halten.
- Heben Sie die mittleren Glasscheiben vorsichtig nacheinander aus ihrer Halterung.
- Reinigen Sie die Glasscheiben und weiteren Teile mit einem feuchten Mikrofasertuch oder Schwamm sowie heißem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile mit einem weichen Tuch gründlich ab.
- Setzen Sie die Glasscheiben in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. **Achten Sie darauf**, dass alle Scheiben sicher und vollständig bis zum Anschlag eingeschoben sind!

Leuchtmittel auswechseln

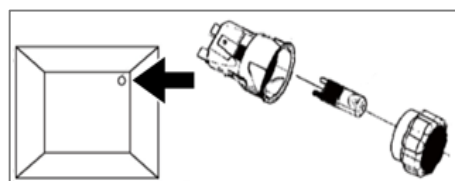
⚠ WARNUNG:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung (Sicherung) abgeschaltet ist.
- Lassen Sie die Lampe abkühlen, bevor Sie das Leuchtmittel auswechseln. **Verbrennungsgefahr!**

Verwenden Sie das richtige Leuchtmittel, hitzebeständig bis 300°C.

Leuchtmittel: Halogen G9, 25 W, 220-240 V~

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der **Energieeffizienzklasse G**.



- Drehen Sie das Schutzglas vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn ab, reinigen Sie das Glas und trocknen Sie es anschließend gründlich.
- Nehmen Sie das defekte Leuchtmittel aus der Lampenfassung heraus und setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.
- Schrauben Sie das Schutzglas wieder fest auf und überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit.

Störungsbehebung

Bevor Sie sich an den Kundenservice wenden oder einen Fachmann hinzurufen

Fehler / mögliche Ursachen / Maßnahmen
Gerät funktioniert nicht
Überprüfen Sie die Stromversorgung.
Beleuchtung funktioniert nicht
Leuchtmittel ist defekt, wurde falsch eingesetzt, sitzt nicht fest in der Fassung, siehe „ <i>Leuchtmittel auswechseln</i> “.
Starke Rauchentwicklung
Fettrückstände im Garraum, Ofen ausschalten, abkühlen lassen und reinigen.

i HINWEIS:

Falls Sie nach dem Durcharbeiten der obigen Schritte immer noch Probleme mit Ihrem Gerät haben sollten, wenden Sie sich an Ihren Fachhandel oder den Kundenservice (siehe „*Garantie / Kundenservice*“).

Technische Daten

Im Folgenden finden Sie technische Daten und Spezifikationen Ihres Gerätes.

Elektrischer Anschluss

- Anschlussspannung: **220-240 V~ / 50-60 Hz**
- Leistungsaufnahme: **3050-3650 W**
- Nennstrom: **16 A**
- Schutzklasse: **I**

Abmessungen (H × B × T) / Gewicht

- Geräteabmessung: **59,5 × 59,5 × 56,5 cm**
- Schrankausschnitt: **58,5/60,0 × 56,4 × min. 55,0 cm**
- Nettogewicht: **ca. 36,4 kg** (inkl. Zubehör)

Weitere Produktinformationen finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Datenblatt oder online in der offiziellen EU-Produktdatenbank:

<https://eprel.ec.europa.eu>

Technische und gestalterische Änderungen im Rahmen der laufenden Produktentwicklung vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das in dieser Anleitung beschriebene Gerät den folgenden Anforderungen entspricht:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU & 2015/863/EU
- Verordnung zur Energieverbrauchskennzeichnung 2017/1369/EU

Garantie / Kundenservice

Garantiebedingungen

1. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen ist der Erwerb des Gerätes bei einem unserer Vertragshändler.
2. Gegenüber Erstabnehmer gewähren wir bei privater Nutzung des Gerätes eine Garantie von 24 Monaten. Die Garantie beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch die Rechnung, Lieferschein oder gleichwertiger Unterlagen nachzuweisen ist. In diesem Zeitraum erstrecken sich die Garantieleistungen über die Arbeitszeit, die Anfahrt und über die zu ersetzenden Teile. Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 6 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich oder gemeinschaftlich nutzen. Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, leisten wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 6 Monaten.
3. Innerhalb der Garantiezeit werden Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Einbauvorschriften und der Betriebsanleitung auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Austausch beseitigt.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung beruhen, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation, unsachgemäße Behandlung, normale Abnutzung des Gerätes, höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse zurückzuführen sind.
Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas, Kunststoff oder Leuchtmittel. Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch nicht autorisierte Dritte.

5. Transportschäden unterliegen nicht der Garantie und müssen unmittelbar nach Feststellung dem Verkäufer gemeldet werden.
6. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, welche sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland bzw. Österreich befinden.
7. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Gerätes. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Garantieabwicklung

Im Falle eines technischen Defekts während oder nach der Garantiezeit wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice, um einen Termin für einen Technikereinsatz vor Ort zu vereinbaren. Die Kostenübernahme für einen Garantieeinsatz eines anderen Kundendienstunternehmens wird nicht anerkannt.

Bevor Sie den Kundenservice anfordern, kontrollieren Sie bitte, ob möglicherweise ein Bedienungsfehler oder eine andere Ursache der Grund der Funktionsstörung Ihres Gerätes ist.

Dem Kundendiensttechniker muss der freie Zugriff zu dem defekten Gerät ermöglicht werden. Eventuelle Kosten, die dadurch entstehen, dass ein freier Zugriff zu dem defekten Gerät nicht möglich ist, gehen zu Lasten des Verbrauchers.

Bei unnötiger oder unberechtigter Inanspruchnahme des Kundendienstes berechnet der Kundendienst dem Verbraucher das für die erbrachten Dienstleistungen angefallene Zeit- und Wegeentgelt.

Halten Sie zur Reparaturanmeldung die folgenden Informationen bereit:

- *Name und Anschrift*
- *Telefonnummer – Mobilfunknummer*
- *ggf. Faxnummer – E-Mail-Adresse*
- *Kaufdatum*
- *Name, PLZ des Händlers*
- *Fehlerbeschreibung, ggf. angezeigten Fehlercode*

Kundenservice

Telefonische Reparaturannahme (Deutschland):

Telefon: 02152 / 99 39 111*

Werktags, Montag bis Freitag, von 09:00 bis 18:00 Uhr

Telefonische Reparaturannahme (Österreich):

Telefon: 0820 / 90 12 48*

**Kosten gemäß den Konditionen Ihres Vertragspartners für Festnetz- oder Mobilfunkanschlüsse.*

Alle service-relevanten Themen innerhalb und außerhalb der Garantie finden Sie auf unserer Homepage:

www.bomann-germany.de/service

Ersatzteile

Funktionsrelevante Ersatzteile und Ersatzteillisten sind – modellabhängig – beim unten genannten Kundenservice erhältlich.

ASCI Elektro Service Vertriebs GmbH

Schachtweg 57

31036 Eime

Website: <https://bomann.sparepartservice.shop/>

E-Mail: bomann@asci-service.com

Telefon: 0800 / 96 36 800

Die Bevorratung der Ersatzteile für die Reparatur innerhalb der EU, erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorgaben.



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt gemäß Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (2012/19/EU) und nationalen Gesetzen nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Der unsachgemäße Umgang mit Altgeräten kann aufgrund potenziell gefährlicher Stoffe, die häufig in Elektro- und Elektronik- Altgeräten enthalten sind, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben.

Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie außerdem zu einer effektiven Nutzung natürlicher Ressourcen bei.

Informationen zu Sammelstellen für Altgeräte erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, dem öffentlichen rechtlichen Entsorgungsträger, einer autorisierten Stelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten oder Ihrer Müllabfuhr.

Dieses Produkt muss bei einer dafür vorgesehenen Sammelstelle abgegeben werden. Dies kann z.B. durch Rückgabe beim Kauf eines ähnlichen Produkts oder durch Abgabe bei einer autorisierten Sammelstelle für die Wiederaufbereitung von Elektro- und Elektronik- Altgeräten geschehen. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

Entnehmen Sie vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Produkt selbst verantwortlich sind.



WARNUNG:

Entfernen oder zerstören Sie evtl. vorhandene Schnapp- und Riegelschlösser, wenn Sie das Gerät außer Betrieb nehmen oder es entsorgen.

- einen herstellereigenen Entsorgungsbetrieb der ein Rücknahmesystem anbietet,
- einen ortsansässigen Elektrohändler, der freiwillig Elektrogeräte zurücknimmt.

Informationen an professionelle Nutzer zur Demontage (gem. VO (EU) Nr. 66/2014 Anhang I, Nr. 2)

Informationen zur zerstörungsfreien Demontage zu Wartungszwecken

- Entnehmen Sie das Leuchtmittel wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Für Wartungszwecke kann die Backofentür ausgehängt und wiedereingesetzt werden, die Vorgehensweise entnehmen Sie bitte der Anleitung.
- Eine weitere Demontage zu Wartungszwecken ist nicht vorgesehen.
- Um defekte Bauteile zu tauschen, wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Motoren sind fachgerecht durch den Kundendienst gemäß Reparaturanleitung zu wechseln und entsprechend zu entsorgen.
- Akkumulatoren sind nicht enthalten.

Informationen zur Demontage in Bezug auf Recycling, Rückgewinnung und Entsorgung am Ende der Lebensdauer des Gerätes

- Die Demontage bei Geräten mit Gasanschluss darf nur von einem konzessionierten Gas- und Wasserinstallateur vorgenommen werden.
- Die Demontage bei Geräten mit Elektroanschluss sollte durch einen konzessionierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.
- Für das Recycling und die Rückgewinnung von Ressourcen geben Sie das Gerät an:
 - eine kommunale Sammelstelle der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger,

EU-Produktdatenblatt

Produktinformationen zu Haushaltsbacköfen gemäß EU 65-66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Brand		BOMANN	
Modellkennung		EBO 7912	
Art des Backofens		Einbauofen	
Masse des Gerätes	M	35,5	kg
Zahl der Garräume		1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		Strom	
Volumen je Garraum	V	67	l
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC _{electric cavity}	0,79	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC _{electric cavity}	0,73	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie)	EC _{gas cavity}	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus ⁽¹⁾
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie)	EC _{gas cavity}	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	EEI _{cavity}	88,0	
Energieeffizienzklasse ⁽²⁾		A	
Leistungsaufnahme im Bereitschaftsmodus (Zeitschaltuhr)		≤ 0,8	W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand		entfällt	W
Zeit für das automatische Umschalten in den Bereitschaftsmodus		≤ 20	Min.
Zeit für das automatische Umschalten in den Aus-Zustand		entfällt	Min.

(1) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus

(2) A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)

Geprüft nach: EN 60350-1

EN 50564

Introduction

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in these instructions for use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions to avoid accidents and prevent damage:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

i NOTE: This highlights tips and information.

General notes



Read the operating instructions very carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty and the receipt. If you give this appliance to other people, also pass on the operating instructions.

i NOTE:

- Due to constant product modifications, your appliance may differ slightly from these operating instructions; Functions and methods of use remain unchanged.
- The illustrations in these operating instructions are for illustrative purposes only and may differ from the original appliance.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- The appliance is only to be used as described in the user manual. Do not use the appliance for any

other purpose. Any other use is not intended and can result in damage or personal injuries.

- Operate the appliance only **properly installed**.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight and humidity.
- Do not operate the appliance **without** supervision.
- When not in use, for cleaning, user maintenance works or with disruption, switch off the appliance and disconnect the plug (pull the plug itself, not the lead) or turn off the fuse.
- The appliance and if possible, the mains lead must be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance must not be used.
- For safety reasons, alterations or modifications of the appliance are prohibited.
- To ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING:

Do not allow small children to play with foil.
There is a **danger of suffocation!**

Special safety information for this unit



WARNING: Danger from electrical current! Contact with live leads or components can be fatal!

- The connection of the appliance must satisfy the relevant standards and regulations and may only be performed by an authorized specialist.
- Make sure that the appliance is turned off from the power supply (fuse) before changing the bulb in the oven.
- The use of high-pressure cleaners or steam cleaners is prohibited. Ingress of liquids can lead to electric shock. Put the appliance never underwater.



WARNING: Hot surface! Risk of Burning!

- During operation the appliance and its accessible parts become hot. Special care must be taken to avoid touching heating elements. Children younger than 8 years must be kept away from the appliance.
- Grasp the oven only on the door handle and switches. Use potholders if you want to remove or insert the accessories.
- Let the appliance cool down before cleaning or maintenance.



WARNING: Risk of Fire!

Do not leave the oven unattended; unattended cooking with fat or oil can be dangerous and cause fires. NEVER try to extinguish a fire with water. In the event of fire, switch off the appliance and disconnect it from the power supply. Use a suitable fire extinguisher or a fire blanket to extinguish the fire.

- The appliance is not intended for operation with an external timer or a separate remote-control system.

- Make sure that with installation adequate air circulations ensured and the ventilation slots are not blocked.
- To avoid overheating, do not install the appliance behind decorative doors.
- Only grill with the appliance door closed.
- Never pour liquids into a hot oven! Scalding by rising water vapor as well as possible damage to enamel.
- Do not place any objects on the open appliance door.
- Do not store any cleaning agents or flammable materials in the appliance or in the immediate vicinity.
- Before pyrolytic cleaning, any spilled liquids must be completely removed.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and people 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** should not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be done by **children**, unless they are older than 8 years and are supervised.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal objects for cleaning the glass surface. The glass can be scratched or destroyed.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified people avoid a hazard.

Safety instructions for pyrolytic self-cleaning

WARNING:

There is a risk of injury and fire in pyrolytic mode. Chemical vapors may also be released.

- Keep children away from the appliance during pyrolysis. The appliance becomes very hot and hot air may escape from the air vents.
- Self-cleaning takes place at very high temperatures and can release vapors from food residues and appliance materials.
- Ensure that the room is well ventilated during and after pyrolysis.
- Also observe the instructions on pyrolysis in the *“Cleaning and maintenance”* section.

Transport and packaging

Transporting the appliance

- If possible, transport the appliance in a vertical (upright) position to prevent damage to sensitive components.
- Carefully secure the appliance against twisting, tipping over or impact loads. Use suitable packaging materials, ideally the original packaging.
- Ensure that the appliance is protected from the weather during transportation and storage.
- Before transportation, remove any loose or removable parts such as trays, grids, glass shelves, inserts or accessories from the interior or secure them carefully to prevent damage.
- Never carry or move the appliance by sensitive components such as doors, operating elements, handles or the connection cable. Instead, use stable carrying surfaces or handles provided.

Unpacking the appliance

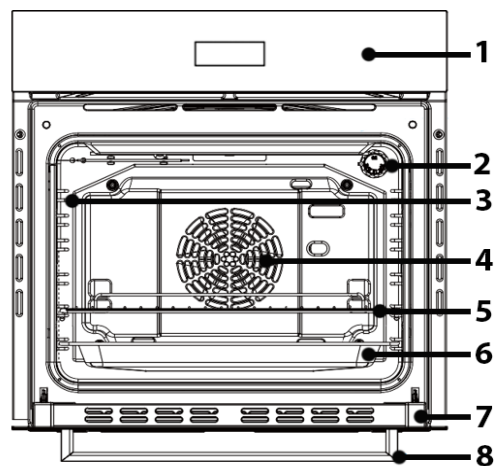
- Remove the appliance from its packaging.
- Remove all packaging material, such as foil, filling material and cardboard packaging.
- Dispose of packaging materials that are no longer required in accordance with local regulations.
- Check the appliance for any transport damage to avoid hazards.
- In the event of damage, do not operate the appliance. Contact your dealer.

i **NOTE:**

There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the appliance in accordance with the instructions under *“Cleaning and maintenance”* before using it.

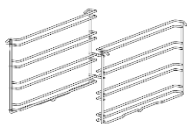
Appliance equipment

Appliance overview



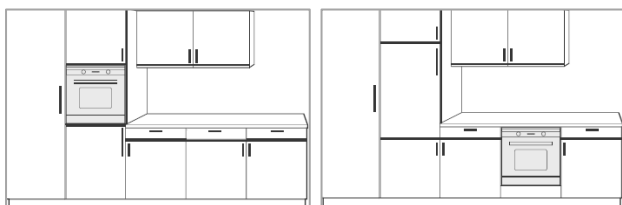
- | | |
|-------------------|-----------------|
| 1 Control panel | 5 Grill grid |
| 2 Oven lamp | 6 Standard tray |
| 3 Side racks | 7 Oven door |
| 4 Circulation fan | 8 Door handle |

Delivery scope

	
1x standard tray	1x grill grid
	
1x air fryer basket	1x set of side rack
incl. mounting screws and connection cable 220-240 V~	

Installation

The built-in oven is designed for installation in standard built-in kitchen furniture. It can be installed both in a tall unit and under a worktop.



Follow the safety instructions and recommendations below to ensure proper and safe installation.

WARNING: Electrical connection

The appliance must only be connected to the power supply by a qualified electrician. Improper installation can lead to serious safety hazards, such as electric shock, fire, or damage to the appliance.

CAUTION:

- The worktop, cabinet, and all materials used (e.g. veneers, adhesives, plastic coatings) must be heat-resistant to at least 100°C.
- To ensure adequate cooling airflow, no heat protection strips or panels may be installed above or below the appliance.
- If there is (or will be) a drawer beneath the oven, a heat-resistant intermediate panel must be

installed to prevent overheating of the drawer contents or damage to the appliance's electronics.

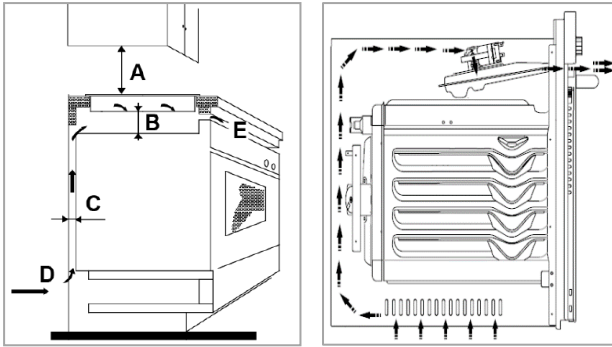
- Do not install the appliance directly next to appliances or components that are sensitive to heat or moisture (e.g. refrigerators, dryers, dishwashers). Radiated heat can impair their function and increase energy consumption.
- Ask a second person to assist you with the installation, especially when positioning the appliance.
- Wear protective gloves to avoid injury from sharp edges or metal parts.
- Always lift the appliance using the side handles or recessed grips provided on the housing.
- Before installation, compare the appliance dimensions with the cut-out and the dimensions of the cabinet. Ensure there is adequate ventilation inside the base unit.

Safety and ventilation requirements

CAUTION:

Always ensure that there is sufficient air circulation and that the ventilation openings remain unobstructed. Prevent insulation of material, drawer back panels or other components from restricting the air flow to avoid damage to the electronics.

- There must be sufficient clearance behind the appliance to allow warm air to escape freely. The rear panel of the cabinet should be fitted with ventilation slots, if necessary.
- The air inlet opening **(D)** and the air outlet **(E)** must not be blocked or covered.
- The distance to the hood must be at least 650 mm or the value specified in the hood instructions. The distance to the tall unit must be maintained in accordance with the dimensions **(A)**, depending on the type of hob.



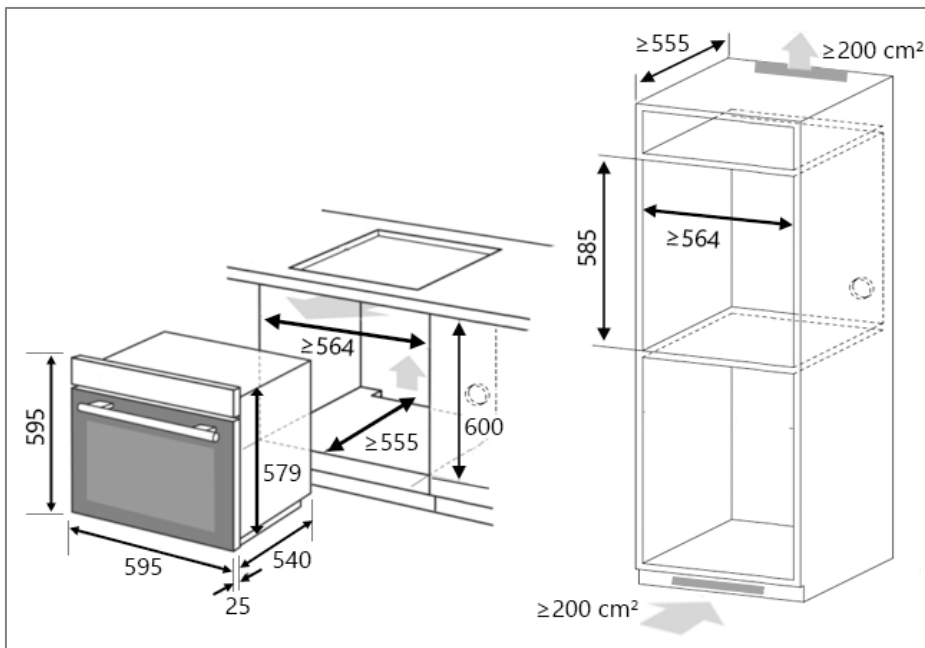
A	min. 650-750 mm	B	50 mm	C	35 mm
D	Air intake 30 mm	E	Air outlet 5 mm		

Installation of the oven

The oven measures **595 mm × 595 mm × 565 mm** (incl. 25 mm control panel). It is integrated into the cabinet unit independently of a hob and securely fastened in place.

Oven dimensions and cabinet cutout

Prepare the opening in the cabinet according to the millimeter specifications provided in the drawing.



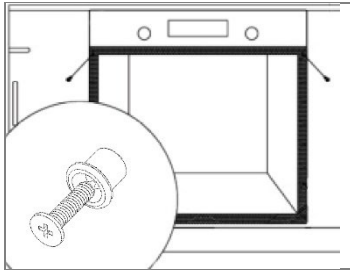
Installing the oven

- Carefully guide the connection cable through the designated opening and insert the oven only partially into the prepared cabinet opening.
- Connect the oven to the electrical supply according to the instructions provided in the *"Electrical connection"* section.

Requirements for the cabinet

- The cabinet must comply with the dimensions provided in the drawing and include the necessary ventilation openings. It must also be level, stable, and horizontal to securely support the weight of the oven.
- The cabinet walls should have a minimum **material thickness of 16 mm** to ensure adequate stability.
- A moisture seal is required on the wall side, and the cut edges must be sealed with special paint, silicone rubber, or casting resin to prevent damage from moisture or steam.

- Slide the oven fully into the cabinet opening, ensuring that the connection cable is not pinched, bent, or twisted.
- Secure the oven in place by fastening it with the provided screws to the designated mounting points in the cabinet, ensuring the oven is firmly and securely installed.



There is one fixing hole each on the left and right in the appliance door frame.

Electrical connection

Information for the authorized expert!

WARNING:

The installation must be carried out exclusively by a qualified professional and must comply with all applicable national and local regulations. Improper installation can result in **electric shock, fire, or serious injury**.

Important safety instructions:

- The connection to the power supply must comply with the technical requirements of the installation site and must be in accordance with the information on the appliance rating label (located in the door frame) and the wiring diagram.
- Only use a properly installed grounded power socket.
- **The power plug must not be altered.** If the existing socket is incompatible, it must be replaced by a qualified electrician.
- **Multiple sockets, extension cords, or adapters** must not be used – fire risk!
- The power cord must be routed in such a way that it does not come into contact with hot parts of the appliance, sharp edges, or movable furniture.
- If the power plug is not accessible after installation, a permanently installed all-pole disconnecting device with a sufficient contact gap (at least 3 mm per pole) must be provided to safely disconnect the appliance from the power supply in an emergency.

Connection load

The appliance has a maximum connected load of **approx. 3050-3650 watts**. Due to this power requirement, a dedicated power supply line is necessary, protected by a **16-ampere fuse**.

Startup / Operation

Intended use

The appliance is intended for use in private households.

The oven is used for baking, roasting, cooking, grilling and defrosting food. It is intended exclusively for the preparation of commercially available food.

Before initial use

- Clean the inside of the oven and all supplied accessories thoroughly before using the appliance. Cleaning instructions can be found in the *“Cleaning and maintenance”* chapter.
- To remove any residue from the production process, heat the closed oven for approx. 30 minutes at maximum temperature in the heating mode »Top/bottom heat«.

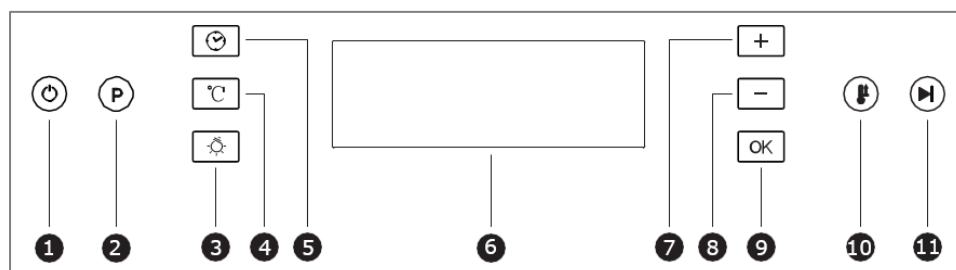
NOTE:

During this process, odors and slight smoke may develop. This is normal. Ensure that the room is well ventilated.

Operation overview

A detailed description of the operating elements can be found in the following sections.

Control panel



Overview of the function buttons

1	On/off	Activate interaction mode and end oven operation
2	Heating mode	Selecting the heating function
3	Lighting	Switching the oven lighting on and off
4	Temperature	Call up the oven temperature setting mode
5	Time	Call up the time function setting mode (time, cooking time, end time)
6	Display	Displays symbols of active heating functions, temperature values and time functions
7	Plus	Increase temperature and time values
8	Minus	Decrease temperature and time values
9	OK	Confirm settings activate/deactivate childproof lock
10	Fast heating	Activate and deactivate fast heating function
11	Start/stop	Start and stop oven operation

General operating instructions

- The sensor touch buttons respond to light touches - no pressure is required.
- The best response is achieved when operated on with the fingertip.
- As soon as selected parameters flash on the display, they can be overwritten by new entries.
- Values can be adjusted step by step by briefly tapping **button 7** or **button 8** or changing more quickly by keeping the button pressed.
- Always confirm settings with **button 9**, otherwise the changes will not be saved.
- If a selected program is not confirmed, the display switches back to the main display after a short time.

Switching on the appliance

After connecting to the power supply on initial start-up or after a power failure, the factory setting »12•00« flashes on the display.

- First set the time of day, see "*Setting the time*".
- Note interaction mode!

Activating interaction mode

The appliance is in standby mode by default - the time is displayed, but no entries can be made yet.

For all entries and settings, the appliance must first be set to interaction mode.

- To do this, tap **button 1**. Only then are further entries and settings possible.

Interaction mode is indicated on the display by »Oven«.

Setting the time

Set the time of day for the first time or change it later - provided no cooking program is running:

- Keep pressing **button 5** until the time flashes on the display.
- Use **button 7** or **8** to set the time.
- Confirm the setting with **button 9**.

Selecting heating function

A detailed overview of the various functions, including the preset standard temperatures, can be found in the *"Oven functions"* section.

Select heating mode:

- Use **button 2** to navigate through the available heating functions.

Confirm setting and start operation:

- Tap **button 9** to confirm the selected function (without temperature adjustment).
- Start the heating process with **button 11**.

The symbol  indicates that the oven is in heating mode.

Setting the temperature and cooking time

Adjust the oven temperature and set the desired cooking time in advance.

The appliance starts the heating process immediately after confirmation and ends it automatically as soon as the set time has elapsed.

Set oven temperature:

- First select the heating function as described above.
- Then tap **button 4** to activate the temperature setting mode, the temperature display flashes.
- Use **button 7** or **8** to set the desired temperature.

Set cooking time:

- Tap **button 5** »Duration« flashes on the display.
- Use **button 7** or **8** to set the desired cooking time.
- Confirm settings and start operation.

Interrupting oven operation

Pause oven operation to check the cooking process or add ingredients. This allows you to adjust the cooking process without losing the settings you have made.

- Tap **button 11** to pause the oven operation.
- Tap again to resume the operation.

Automatic start with end time (start time preselection)

This function allows you to set the end time for the cooking process in advance. The appliance automatically calculates the start time based on the set cooking time.

 **WARNING: Fire hazard! There is an increased risk of fire during scheduled operation!**

- Before starting, inform all members of the household so that no one places anything in the appliance. Placing objects in the oven unattended or ignoring the set cooking times can lead to dangerous situations and fire hazards.
- Even if the oven starts or stops at a set time, the oven should not be left unattended during operation so that any malfunctions or safety risks can be recognized in good time.

Set end time:

- First select the desired heating function, set the temperature and set the cooking time.
- Tap **button 5** again, the display changes to the flashing end time »End«.
- Use **button 7** or **8** to set the desired end time.
- Confirm the settings and start the operation.

The start time is calculated automatically from
start time = end time - cooking time

As soon as the cooking process starts, the oven lighting switches on automatically. The display shows all current operating values and symbols.

Automatic switch-off of the oven operation

The oven switches off automatically when

- the set cooking time has elapsed or
- the previously set end time has been reached.

Several acoustic signals indicate the end of the cooking process.

The appliance then switches back to the main display after a short time.

Minute minder

The minute minder works independently of the oven's status and does not affect operation. However, it must be set before the program is selected.

Ideal as a reminder to add spices after a certain time or to baste the food.

- Tap **button 5**, the display changes to the alarm time »0:00« and the symbol  flashes.
- Use **button 7** or **8** to set the desired alarm time.
- Then select and start the desired operating conditions.

The symbol  indicates that the alarm function is active. Once the set time has elapsed, an acoustic signal will sound.

Fast-heating function

This function enables the oven to heat up particularly quickly.

It can only be used in combination with the following heating modes:

		
Circulation	Convection	Top/bottom heat

- First define the operating conditions.
- Confirm settings and start operation.
- Then tap **button 10** to activate the fast-heating function.
- Tapping it again can deactivate the function prematurely.

The symbol  indicates that the fast-heating function is active.

As soon as the target temperature is reached, the appliance automatically switches to the selected heating mode and starts regular operation.

Oven lighting

Once the heating process has started, the oven lighting switches on automatically and deactivates automatically after approx. 3 minutes without any further user input.

- You can switch the lighting on or off manually at any time using **button 3** - not possible in childproof mode.

Childproof lock

The childproof lock prevents unintentional or accidental operation of the control panel.

- Keep pressing **button 9** until the symbol  appears or disappears.

The symbol indicates that the childproof lock is active. In this state, all operating elements are locked.

Pyrolysis (self-cleaning function)

With the pyrolysis function, the interior of the oven is cleaned automatically at very high temperatures.

Important information before starting pyrolysis

First, you will find all the important information and safety instructions in the chapters "*Special safety information for this unit*" and "*Cleaning and maintenance*".

- Press **button 2** to select the pyrolysis function, the standard duration »1:30« flashes.
- To activate immediately, press **button 11** or
- adjust the cleaning level (and thus the duration) with **button 7** or **8**.

There are three cleaning levels to choose from, depending on the degree of soiling:

Cleaning level	Duration (approx.)
Light	1:15 hours
Medium	1:30 hours
Strong	2:00 hours

The oven door locks automatically and the symbol  appears on the display.

Ending oven operation

If no cooking time or start preselection is set, oven operation continues indefinitely and must be ended manually.

- Tap **button 1** to end cooking mode and all active functions **immediately**. The appliance switches to standby mode.

Cooling fan

After switching off, the circulation fan (cooling fan) remains in operation to safely cool the interior. The fan switches off automatically as soon as a safe temperature is reached.

Do not interrupt the power supply to the appliance during the cooling phase to ensure safe after-cooling.

Oven functions

Each heating function is linked to typical temperatures. Preset values (standard) are based on common cooking habits but can be individually adjusted. The cooking time can be freely set between 00:00 and 10:00 hours.

	Defrosting Temperature selection: 30 - 60°C (standard 50°C)
The room temperature air circulation allows quick defrosting of frozen food (without using heating elements). It is a gentle but quick way to speed up the defrosting time of e.g. vegetables or pre-cooked food. Do not defrost meat or fish in the oven, there is a risk that the number of dangerous microorganisms such as salmonella will increase.	
	Extra grill Temperature selection: 50 - 250°C (standard 180°C)
In addition to the grill heating element, the top heat is also active. This combi increases the heat effect and ensures even more intensive and even browning. Ideal for larger pieces of meat, roast or a particularly thick crust and for grilling several portions at the same time.	
	Grill Temperature selection: 50 - 250°C (standard 180°C)
With this function, only the grill heating element is activated. It provides intense top heat that browns and grills food from above. Ideal for grilling small pieces of meat, fish, sandwiches or for gratinating casseroles. Ensures a crispy crust and even browning.	
	Extra circulation grill Temperature selection: 50 - 250°C (standard 180°C)
Top heat, grill heating element and circulating air fan are active at the same time. The intensive heat distribution is particularly suitable for larger pieces of meat and replaces the classic rotisserie spit, e.g. when preparing roasts or chicken.	

	Bottom heat Temperature selection: 50 - 250°C (standard 180°C)
The heat is only supplied from below. Ideal for baking or finishing dishes with a thicker base, e.g. pizza.	
	Circulation Temperature selection: 50 - 250°C (standard 160°C)
The heat generated by the top and bottom heat is evenly distributed in the cavity by a fan. Ideal for faster cooking on several levels.	
	Convection Temperature selection: 50 - 250°C (standard 180°C)
An additional ring heating element behind the convection fan generates a hot air flow that heats the food evenly from all sides. Particularly suitable for cooking on several levels at the same time.	
	Top/bottom heat* Temperature selection: 50 - 250°C (standard 180°C)
The heat is generated both from above and below. This function is ideal for classic baking and roasting processes, such as baking cakes, bread or preparing casseroles. Even heat distribution ensures beautiful browning and even cooking of the food on a single level.	
	Bottom heat with circulation Temperature selection: 50 - 250°C (standard 180°C)
The heat is mainly generated from below and distributed evenly throughout the cooking space by the fan. This function is particularly suitable for dishes that require more intense browning or baking from below, e.g. fruit tarts or quiches.	
	Circulation grill Temperature selection: 50 - 250°C (standard 180°C)
The grill heating element is activated, and the heat is evenly distributed in the cooking space by the fan. Ideal for gratinating or grilling flat dishes such as casseroles, toast or vegetables.	
	AirFry Temperature selection: 100 - 250°C (standard 200°C)
This function uses powerful hot air circulation at a high temperature to achieve particularly crispy preparation - with very little to no oil or fat required. The included frying basket ensures even air circulation and optimum results. Perfect for preparing chips, chicken wings, vegetable potato chips and other crispy snacks.	
	Pyrolysis Cleaning time: 1:15 h, 1:30 h (standard), 2:00 h
The pyrolysis function enables thorough self-cleaning of the cavity. At high temperatures, all food residues and splashes of fat are burnt to ash, which can be easily removed with a cloth. This function ensures hygienic cleaning of the oven without the use of chemical cleaning agents.	

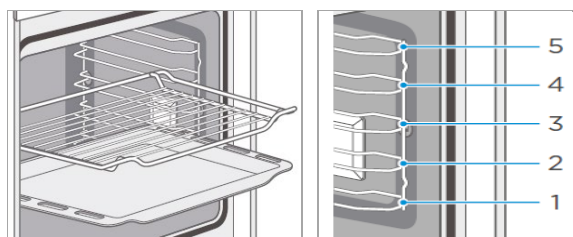
**This type of heating is used to determine energy consumption in conventional mode*

Using accessory

CAUTION:

Always slide the accessories into the cavity in the correct orientation and all the way into the cavity, otherwise the glass panel may be scratched.

There are side racks in the cavity with 5 levels for flexible positioning of accessories.



The accessories are inserted securely and stably between the shelves. Always ensure correct positioning.

CAUTION – Insert accessories correctly

Slide the grid and basket into the cavity with the notch facing downwards and backwards.

Only when correctly aligned:

- the accessories engage securely
- prevents slipping or tipping

Incorrect alignment can lead to:

- unstable fit
- risk of injury
- damage to the cooking cabinet

Use the correct ovenware

Suitable are:

- Pots with heat-resistant handles and the label “temperature-resistant up to 280°C”.
- Refractory molds made of glass, porcelain, ceramic, clay or cast iron - withstand high temperatures and ensure even heat distribution.
- Black-coated metal tins - ideal for top/bottom heat for even browning of pastries and cakes.
- Aluminum trays coated or uncoated - conduct heat very well and promote even baking results.

Not suitable are:

Materials that are not heat-resistant, unless they are specifically labeled as “ovenproof”.

- Plastic dishes or dishes with plastic or silicone handles
- bright, shiny aluminum
- unglazed clay
- Melamine or other heat-sensitive plastics
- Wooden handles or wooden elements
- Paper and cardboard molds
- Disposable tableware, e.g. thin aluminum bowls
- Ceramics or glass
- Inferior or damaged enamel crockery

General notes for baking, cooking and grilling

NOTE:

- Use the accessories included in the scope of delivery to achieve optimum results when preparing food.
- The temperature and cooking time depend on the quantity and type of food and the selected recipe.
- Always follow the instructions in your recipes and the preparation instructions on the packaging of the products used.
- For even cooking results, the food should be placed centrally and as freely as possible in the oven - excessive crowding or stacking can impair the result.
- Preheat the oven if this is recommended in the recipe. This contributes to even browning and cooking.
- Only open the oven door when necessary to prevent heat loss - particularly important for delicate doughs and longer cooking processes.

Baking

- For best results, always preheat the oven fully to the desired temperature before placing the baked goods inside.

- To prevent sticking and make cleaning easier, use baking paper or a well-greased baking tin.
- After baking, let the baked goods rest in the closed oven for about 5 minutes. This helps them set evenly.
- To check for doneness, insert a wooden skewer into the center: if it comes out clean, your baked goods are ready.
- Once removed from the oven, place them on a wire rack to cool, which prevents condensation from softening the base.
- If using the convection function (if available), reduce the temperature by approx. 20°C compared to conventional top/bottom heat – ideal for baking on multiple levels simultaneously.
- Let the meat rest for 5–10 minutes after cooking before slicing – this helps retain the juices and keeps the meat tender.
- Fish fillets cook well at around 160°C, while whole fish require 180–200°C. To prevent sticking, use baking paper or a lightly greased baking dish.

Grilling



CAUTION:

- Always grill with the appliance door closed to ensure safe operation.
- Never leave the grill unattended, as food can burn quickly due to the intense heat!
- Prepare the meat beforehand. Take it out of the fridge about 30 minutes before grilling to allow it to reach room temperature for more even cooking.
- Marinate the food in advance to enhance flavor. Use heat-resistant spices and oils suitable for grilling.
- Make sure the food is placed at the correct distance from the grill element: too close = risk of burning, too far = longer cooking times.
- Insert an empty baking tray one level below the wire rack to catch dripping fat. Add a little water to the tray to make cleaning easier.
- When grilling vegetables, lightly coat them with oil to prevent sticking and promote even grilling. Cut vegetables into uniform pieces to ensure consistent cooking.
- Use medium to high grill temperatures for tender steaks and smaller cuts. For slow cooking (e.g. large roasts), a lower temperature is better to keep the meat juicy.
- Let the grilled food rest for 5 to 10 minutes before slicing. This allows the juices to redistribute, keeping the meat tender and flavorful.

Roasting and cooking meat & fish

- For best results in the oven, use meat cuts over 1 kg. Smaller portions are better prepared on the hob.
- Take the meat out of the fridge about 30 minutes before cooking, so it can reach room temperature. This ensures more even cooking.
- When roasting meat on the wire rack, place a baking tray with a little water on the level below. Catches dripping fat and making cleaning easier.
- Turn the roast at least once during cooking, preferably halfway through the process.
- Baste the meat regularly with its own juices or with hot, light salt water. Avoid using cold water to prevent temperature fluctuations.
- For perfect results, use a meat thermometer to monitor the core temperature and reach the desired level of doneness (e.g. medium rare, well done).
- To achieve a crispy crust, you can finish the roast using the top heat or grill during the last few minutes.

Airfrying

- Use the Airfry accessories supplied, such as the Airfry basket or grid (depending on the model), to ensure optimum air circulation. This ensures that the hot air can circulate evenly around the food, making it crispy and evenly cooked.
- Do not place the food too close together in the Airfry basket. Make sure there is enough space between the food so that the air can circulate and the food is cooked evenly.
- You need little to no oil when airfrying. Lightly spraying or brushing the food with oil is enough to achieve a crispy texture without the food becoming too greasy.
- To achieve even browning, we recommend turning the food halfway through cooking or shaking the basket regularly.
- If the food is greasy, place the baking tray one level below.
- Check the food regularly to ensure that it is evenly cooked and crispy. If necessary, extend the cooking time to achieve the desired texture.

Energy saving tips

Information to reduce the environmental effect of cooking (acc. VO (EU) No. 66/2014 appendix I, No. 2)

- We recommend the use of dark baking molds and plates because they make the heat better.
- Any unnecessary accessories should be removed from the baking cavity before using the appliance.
- During cooking, the oven door should remain closed to avoid unnecessary heat loss.
- Only preheat the oven if required by the recipe.
- If a selection of cooking time is specified, always use the lowest recommended temperature.
- Use the residual heat by switching back to minimum temperature shortly before the end of the cooking time.

- Save electricity! If you do not need the oven, switch off functions such as interior lighting, program, temperature
- Clean the oven after each application, to keep the cleaning effort as low as possible. We recommend the use of biological cleaners.

Cleaning and maintenance

WARNING:

- Always switch off the appliance completely and disconnect it from the power supply, if necessary, before performing any cleaning or maintenance work.
- Allow the appliance to cool down completely before starting to clean it.
- Do not use steam cleaners – moisture may penetrate electrical components and cause **electric shock**. Hot steam can also damage plastic parts.
- Do not use flammable or aggressive cleaning agents such as thinners, petroleum, gasoline, or acids – **risk of fire or explosion!**
- Ensure the appliance is completely dry before switching it on again.

CAUTION:

- Do not use wire brushes, metal scouring pads, or other abrasive cleaning tools – these can damage the surfaces.
- Avoid aggressive or abrasive cleaning agents and sharp metal objects, as they can scratch or damage coatings and sensitive parts.
- Always follow the usage and safety instructions provided by the cleaning product manufacturer to prevent damage to the appliance and ensure your safety.

Pyrolytic self-cleaning

First read the instructions under “*Safety instructions for pyrolytic self-cleaning*” carefully.

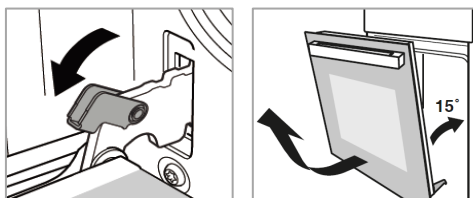
CAUTION:

Before starting the pyrolysis process, **ALL** accessories and the removable side racks must be removed from the oven. Otherwise, there is a risk of damage due to the high temperatures.

- Remove accessories!
- Remove coarse soiling and food residues by hand beforehand.
- Spilled liquid accumulations must be completely removed.
- Clean the inside of the door with hot water to prevent residue from burning in during cleaning.
- Activate the function according to the instructions in the section “*Operation overview - Pyrolysis*”.
- As soon as the temperature in the cavity dropped below approx. 100°C, the oven door released. Wait until the interior has cooled down completely.
- Wipe the remaining ash layer out of the cavity with a damp cloth.

Unhinging the oven door

The appliance door can be unhinged for cleaning, for better access to the cooking space or to remove the door glass.



- Open the appliance door completely.
- Fold the opposite retaining brackets of the door hinges upwards.
- Close the appliance door slightly and carefully lift it upwards and out of the hinges.

- **Ensure when inserting it**, that the notch in the hinge sits correctly on the projection of the hinge holder.
- Fold the retaining brackets all the way down again. **Caution!** If the retaining brackets are not folded back, the hinges may be damaged when the door is closed.

Cleaning the oven

Ideally, clean the oven after every use to prevent food residues from burning in. Dried-on soiling can only be removed later with great effort.

General cleaning instructions:

- Depending on the degree of soiling, use soft, damp cloth and food-safe, commercially available cleaning agents to clean the interior and accessories.
- Stubborn dirt can be removed more easily by soaking in warm washing-up liquid or a mild vinegar-based cleaner.
- Carefully wipe off grease residue in the surrounding door seal.
- For stainless-steel surfaces (depending on the model), use a special stainless steel cleaning agent to remove fingerprints and stains. Wipe in the direction of the stainless-steel structure to avoid scratches.
- After cleaning, all surfaces should be dried thoroughly with soft, absorbent cloth.

Cleaning the side racks

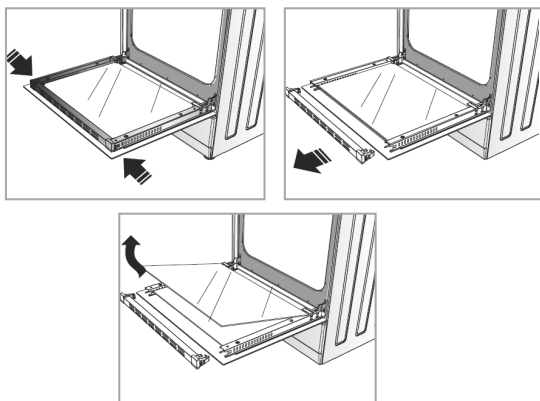
Remove the side racks if you want to clean the oven walls thoroughly. Heavily soiled grids are easier to clean or soak when removed.

- Press the grids upwards out of the central retaining screws.
- Carefully remove the grids towards the center of the oven.
- Clean and dry the grids thoroughly and then reinsert them securely and firmly.

Cleaning the glass panes

If condensation appears between the glass panes, the oven door can be disassembled to clean the spaces in between.

Caution! The removed glass panes must be stored flat and securely on a soft, padded surface to prevent breakage during cleaning.



- Open the appliance door.
- Press in the opposite plastic catches of the retaining bracket and pull the bracket forwards at the same time.
- Lift the inner glass panel slightly and carefully remove it towards the front.
- Use a suitable screwdriver to loosen the two clips that hold the middle glass panes in position.
- Carefully lift the middle glass panes out of their holders one by one.
- Clean the glass panes and other parts with a damp microfiber cloth or sponge and hot water with a little washing-up liquid.
- Dry all parts thoroughly with a soft cloth.
- Replace the glass panes in reverse order.

Make sure that all panes are securely and fully inserted up to the stop!

Changing the bulb

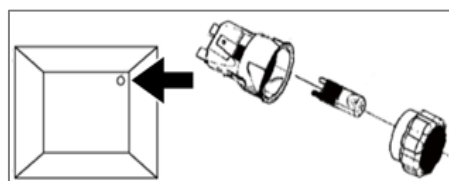
⚠ WARNING:

- Make sure that the appliance is turned off from the power supply (fuse).
- Allow the lamp to cool down before replacing the bulb. **Danger of burns!**

Use correct light source, heat-resistant up to 300°C.

Light source: Halogen G9, 25 W, 220-240 V~

This product contains a light source of **energy efficiency class G**.



- Carefully unscrew the protective glass counter-clockwise, clean the glass and then dry it thoroughly.
- Remove the defective bulb from the lamp holder and insert the new bulb.
- Screw the protective glass back on tightly and check the functionality.

Troubleshooting

Before you contact an authorized specialist

Problem / possible cause / action
Oven does not work
Check the power supply.
Oven lamp does not work
Bulb is defective, was inserted incorrectly, is not securely seated in the socket, see “ <i>Changing the bulb</i> ”.
Strong smoke development
Grease residue in the oven cavity, switch off the oven, allow to cool before cleaning.

i NOTE:

If a problem persists after following the steps above, contact your distributor or an authorized technician.

Technical data

Below you will find technical data and specifications for your appliance.

Electrical connection

- Connection voltage: **220-240 V~ / 50-60 Hz**
- Rated power: **3050-3650 W**
- Rated current: **16 A**
- Protection class: **I**

Dimensions (H × W × D) / weight

- Unit size: **59.5 × 59.5 × 56.5 cm**
- Cabinet cut-out: **58.5/60.0 × 56.4 × min 55.0 cm**
- Net weight: approx. **36.4 kg** (incl. accessories)

The right to make technical and design modifications during continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.



Disposal

Meaning of the “Dustbin” symbol

This symbol indicates that this product must not be disposed of with household waste in accordance with the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU) and national legislation.

Improper handling of waste electrical and electronic equipment can have negative effects on the environment and human health due to potentially hazardous substances that are often contained in waste electrical and electronic equipment.

Consumers are legally obliged to dispose of electrical and electronic appliances separately from unsorted municipal waste at the end of their service life. By disposing of this product properly, you are also contributing to the effective utilization of natural resources.

Information on collection points for old appliances can be obtained from your local authority, the public waste disposal authority, an authorized body for the disposal of old electrical and electronic appliances or your waste collection service.

This product must be returned to a designated collection point. This can be done, for example, by returning it when purchasing a similar product or by handing it in at an authorized collection point for the recycling of old electrical and electronic equipment. The return of old appliances is free of charge. Your dealer or contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

Before disposing of the product, remove all batteries and rechargeable batteries as well as all lamps that can be removed without destroying them.

Please note that you are responsible for deleting personal data from the product to be disposed of.

 WARNING:

Remove or destroy any existing latches and bolt locks when you take the appliance out of operation or dispose of it.

**Information to professional users for disassembly
(acc. VO (EU) No. 66/2014 appendix I, No. 2)**

*Information for non-destructive disassembly for
maintenance purposes*

- Remove the lamp as described in the manual.
- For maintenance purposes, the oven door can be unhinged out and reinstalled, for the procedure please refer to the manual.
- A further disassembly for maintenance purposes is not provided.
- If you would like to exchange defective components, please contact our customer service.
- Motors must be expertly replaced by customer service in accordance with the repair instructions and disposed accordingly.
- Accumulators are not included.

Information for disassembly in terms of recycling, recovery and disposal at the end of the life of the appliance

- The disassembly of appliances with a gas connection should only be carried out by a licensed gas and water installer.
- The disassembly of appliances with electrical connections should be carried out by a licensed electrician.
- For the recycling and recovery of resources give the appliance to:
 - a communal collection point waste disposal authority,
 - a dedicated disposal company, offering a return system,

- a resident electric trader, who voluntarily withdraws electrical appliances.

EU product data sheet

Product information for domestic ovens according to EU 65-66/2014

	Symbol	Value	Unit
Brand		BOMANN	
Model identification		EBO 7912	
Type of oven		built-in oven	
Mass of the appliance	M	35.5	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		electricity	
Volume per cavity	V	67	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0.79	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0.73	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	-	MJ/cycle kWh/cycle (¹)
Energy consumption required to heat a standardized load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	-	MJ/cycle kWh/cycle
Energy efficiency index per cavity	EEI _{cavity}	88.0	
Energy efficiency class (²)		A	
Power consumption in standby mode (timer)		≤ 0.8	W
Power consumption in off-mode		N/A	W
Time for automatic switchover to standby mode		≤ 20	Min
Time for automatic switchover to off-mode		N/A	Min

(1) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle

(2) A+++ (highest efficiency) to D (lowest efficiency)

Tested acc. to: EN 60350-1

EN 50564

BOMANN®

C. Bomann GmbH

www.bomann-germany.de

Made in P.R.C.

Stand 06/2025