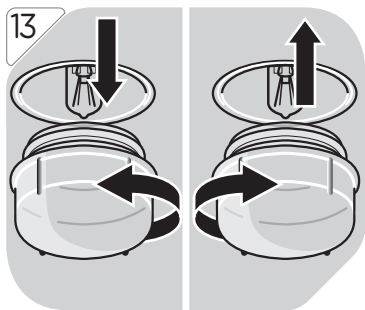
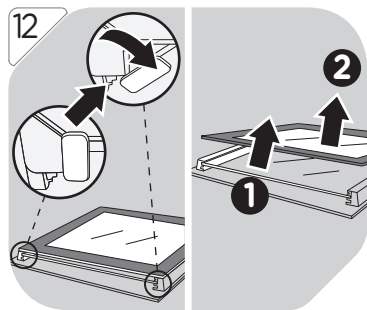
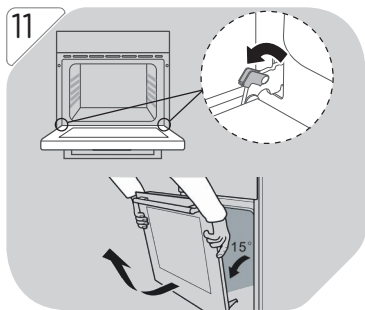
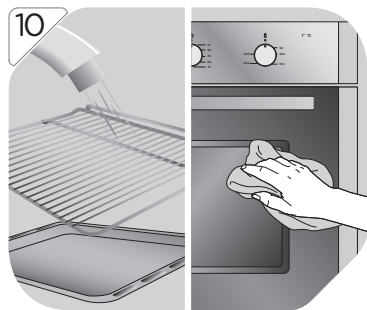
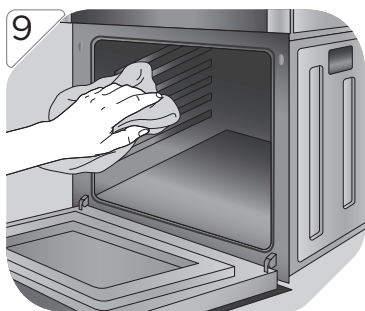
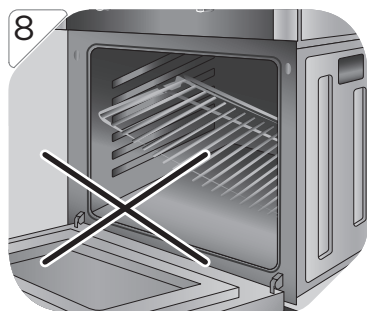
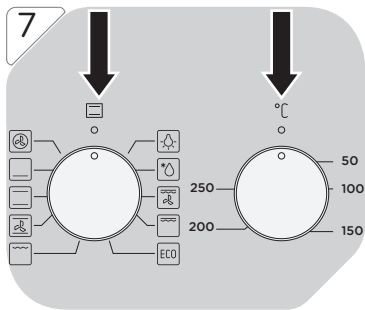
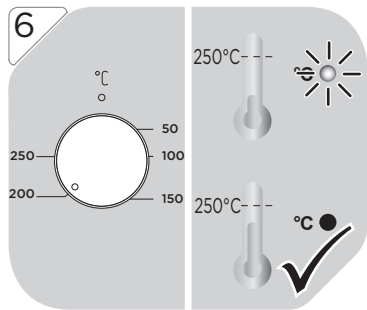




IM_OBO 311-1A_231016_V03

www.ok-online.com



Imtron GmbH
Media-Saturn-Strasse 1
85053 Ingolstadt
www.imtron.eu



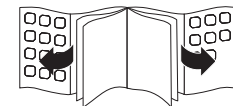
ok.

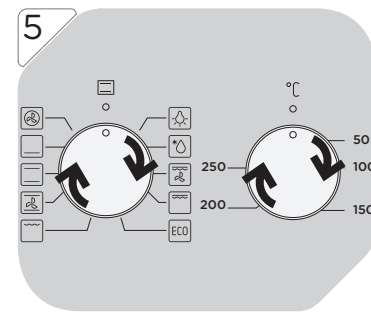
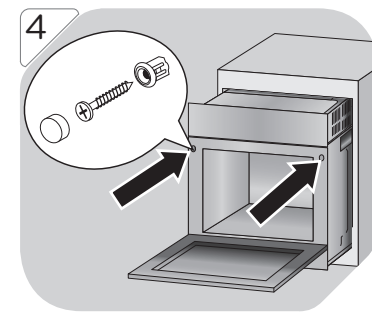
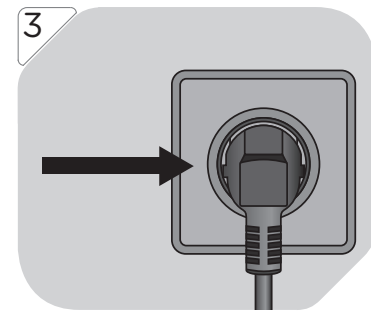
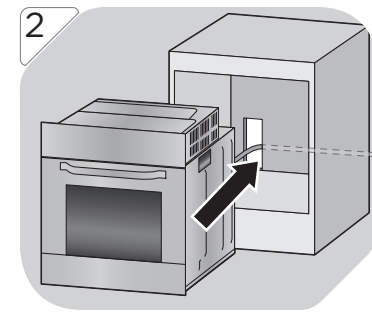
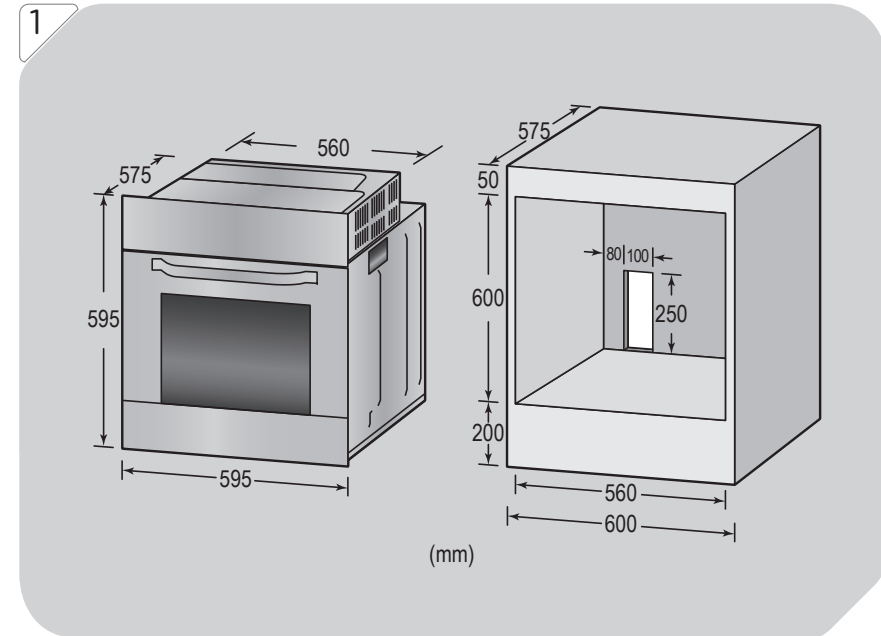
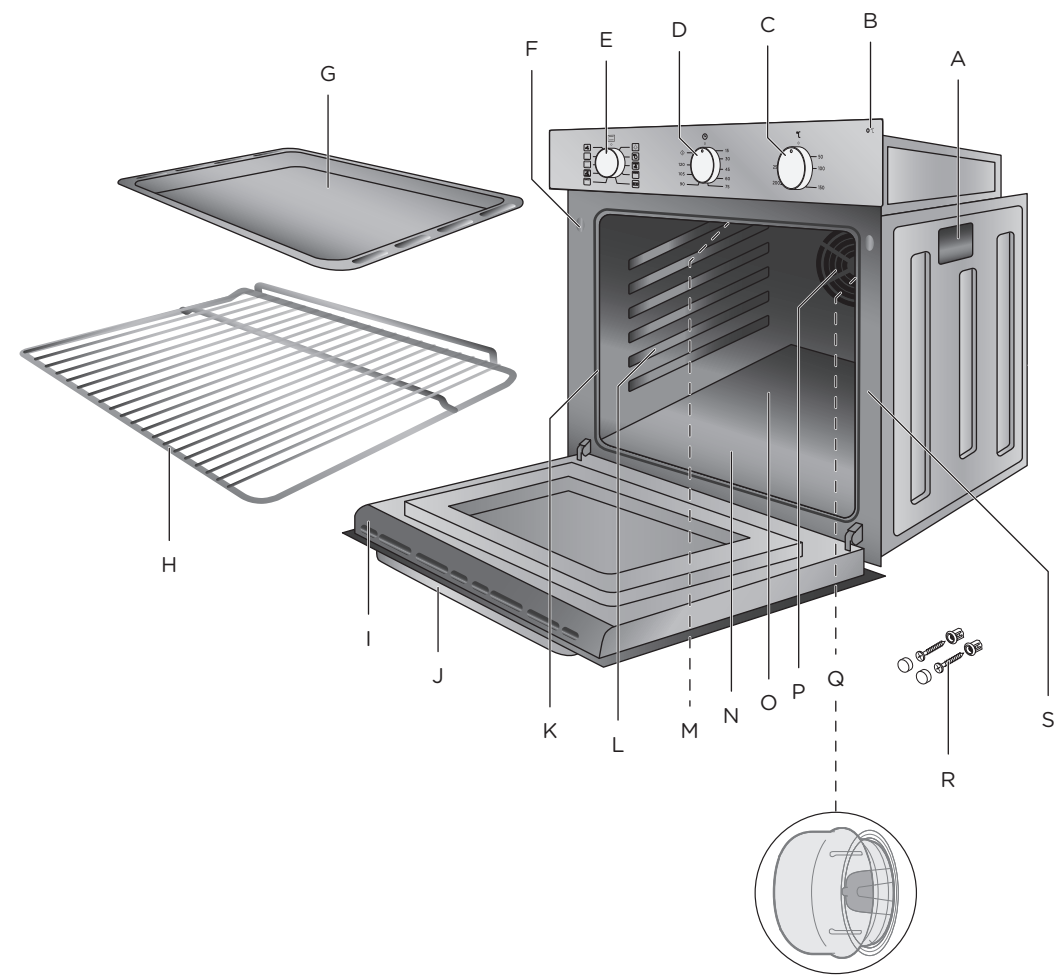
OBO 311-1A

EINBAUBACKOFEN // BUILT-IN OVEN // HORNO COMPACTO



DE	GEBRAUCHSANWEISUNG	3	ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	21
EN	USER MANUAL	12			





HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von **ok.** entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für späteren Gebrauch auf.

Wichtige Sicherheitsanweisungen. BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN UND FÜR SPÄTEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.

1.  **Verbrennungsgefahr!** Die heißen Oberflächen des Produktes nicht berühren. Während des Betriebes besteht aufsteigende Hitze über dem Produkt. **Achtung! Heiße Oberfläche!**
2. **Warnung!** Während des Gebrauchs werden das Produkt und seine berührbaren Teile heiß. 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.
3. Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
4. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
5. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
6. Das Produkt und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
7. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

8. Während des Gebrauchs wird das Produkt heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden.
9. **Warnung!** Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.
10. Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
11. Benutzen Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger!
12. Beachten Sie das Kapitel **Reinigung und Pflege**.
13. **Warnung!** Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
14. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch gründlich durch und geben Sie sie zusammen mit dem Produkt weiter. Beachten Sie die Warnungen auf dem Produkt und in dieser Bedienungsanleitung. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Gebrauchs- und Wartungsanleitungen für das Produkt.
15. Verwenden Sie das Produkt nur zweckbestimmt und mit den empfohlenen Zubehörteilen und Komponenten. Eine unsachgemäße oder falsche Nutzung ist gefährlich.
16. Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es eingeschaltet ist.
17. Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.
18. Reparieren Sie das Produkt auf keinen Fall selbst (z.B. wenn das Netzkabel beschädigt ist, etc.). Lassen Sie Wartungen und Reparaturen nur von einem autorisierten Kundendienst durchführen.
19. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Produktes übereinstimmen.
20. Vermeiden Sie die Beschädigung des Netzkabels durch Knicken und Kontakt mit scharfen Kanten.
21. Halten Sie das Netzkabel und Netzstecker, von Hitzequellen, wie z. B. Heizkörpern, Öfen und anderen Hitze erzeugenden Produkten, fern.
22. Ziehen Sie den Netzstecker nur am Netzstecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
23. Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien.
24. Dieses Produkt ist nicht für kommerziellen Gebrauch geeignet. Es ist nur für die Nutzung im Haushalt konzipiert.
25. Reinigen Sie das Produkt und die übrigen Zubehörteile nach jedem Gebrauch.
26. **Wichtig!** Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt in einem einwandfreien funktionsfähigen Zustand befindet. Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder wenn der Verdacht besteht, dass es defekt ist.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieses Produkt ist nur für das Aufwärmen, Kochen und Backen von Nahrungsmitteln auf dem Backblech, dem Rost oder in einer geeigneten Pfanne gedacht. Jeglicher anderer Gebrauch kann zu Schaden am Produkt oder Verletzungen führen.

Die Imtron GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden am Produkt, Sachschaden, oder Verletzung von Personen aufgrund von unachtsamer, unsachgemäßer, falscher oder nicht dem vom Hersteller angegebenen Zweck entsprechender Verwendung des Produkts.

BEDIENELEMENTE UND KOMPONENTEN

- A. Transport- und Montagehaltgriffe
- B. Statusleuchte
- C. Schalter Temperaturwahl
- D. Schalter Timer
- E. Schalter Betriebsart
- F. Bohrungen für Einbau
- G. Backblech
- H. Grillrost
- I. Backofentür
- J. Backofentürgriff
- K. Frontrahmen mit Dichtung und Typenschild
- L. Backblechaufnahme
- M. Oberhitze/ Grill (nicht abgebildet)
- N. Boden mit Unterhitze
- O. Garraum
- P. Umluftgebläse mit Heizkörper
- Q. Garraumbeleuchtung (nicht abgebildet)
- R. Schrauben mit Distanzhülsen und Kappen
- S. Seriennummer



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie das Produkt und Zubehör vorsichtig aus der Originalverpackung. Möchten Sie die Originalverpackung entsorgen, so tun Sie dies nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Haben Sie Fragen zur richtigen Entsorgung, fragen Sie bei Ihrer örtlichen Behörde nach.
- Überprüfen Sie den Verpackungsinhalt auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder sollten Beschädigungen feststellbar sein, kontaktieren Sie umgehend Ihre Verkaufsstelle.
- Reinigen Sie das Produkt nach dem Auspacken; siehe Abschnitt **Reinigung und Pflege**.
- Um vor der ersten Benutzung eventuelle Fertigungsrückstände und Gerüche im Garraum zu entfernen, betreiben Sie den Einbaubackofen für 30 Minuten bei 250 °C. Beachten Sie zur Bedienung und Einstellung das Kapitel **Bedienung**.
- Notieren Sie die Seriennummer des Produktes auf dieser Bedienungsanleitung oder dem Kaufbeleg, für den Fall, dass eine Reparatur oder Service nötig sind.

INSTALLATION

Hinweis: Der Einbaubackofen ist mit Netzkabel und Netzstecker ausgestattet. Stellen Sie vor Einbau sicher, dass sich an der gewünschten Stelle des Einbaus eine geeignete Wandsteckdose befindet.

- Abb. 1 Beachten Sie die Abmessungen (in mm) des Produktes und der Einbauöffnung. Beachten Sie auch, dass eine entsprechende Aussparung an der Rückwand des Einbauschranks vorhanden sein muss.
- Abb. 2 Bringen Sie das Produkt vor der Einbauöffnung in Position und ziehen Sie das Netzanschlusskabel durch die Aussparung an der Rückwand des Einbauschranks.
- Abb. 3 Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
- Abb. 4 Schieben Sie das Produkt in die Einbauöffnung. Stecken Sie die Schrauben mit den Distanzhülsen in die Bohrungen im Frontrahmen und verschrauben Sie nun das Produkt im Einbauschränk. Stecken Sie danach die Kappen auf die Schraubenköpfe.

BEDIENUNG

Betriebsart und Temperatur wählen

Abb. 5 Stellen Sie den Betriebsartenschalter und Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung.

Betriebsart	Funktionsweise
	Ofenbeleuchtung: Damit kann der Benutzer den Fortschritt des Garvorgangs beobachten, ohne die Tür öffnen zu müssen. Die Ofenlampe leuchtet bei allen Kochfunktionen, außer der Eco-Funktion.
	Auftauen: Die Luftzirkulation bei Raumtemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen gefrorener Lebensmittel (ohne Einsatz von Hitze). Dies ist eine sanfte, aber schnelle Möglichkeit, die Auftauzeit und das Auftauen von Fertiggerichten, mit Sahne gefüllten Produkten usw. zu verkürzen.
	Unterhitze: Die Wärme wird nur von der Unterseite des Ofens zugeführt. Verwenden Sie diese Option zum Bräunen der Unterseite des Lebensmittels. Diese Funktion eignet sich zum langsamen Garen von Rezepten oder zum Aufwärmen von Speisen.
	Konventionelles Garen: Heizelemente an der Ober- und Unterseite erhitzen die freigelegten Speisen gleichmäßig. Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich.
	Konvektion mit Ventilator: Das obere Heizelement und das untere Heizelement arbeiten mit Ventilator. Das Gargut wird rundherum gleichmäßig und schnell gegart.
	Kleiner Grill: Bei dieser Garmethode handelt es sich um normales Grillen, bei dem nur der innere Teil des oberen Heizelements genutzt wird, das die Hitze nach unten auf das Grillgut leitet.
	Doppelgrill: Das innere Heizelement und das äußere Heizelement oben im Ofen funktionieren. Geeignet zum Grillen größerer Mengen.
	Doppelgrill mit Ventilator (an der Rückwand): Das innere Heizelement und das äußere Heizelement oben im Ofen arbeiten mit Ventilator. Es eignet sich zum Grillen großer Fleischmengen.
	Konvektion: Die von der hinteren Heizung erwärmte warme Luft wird durch den Ventilator sehr schnell gleichmäßig im Ofen verteilt. Dies führt zu einem schnelleren und sparsameren Garvorgang. Durch die Konvektion können Speisen gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen gegart werden.
	Für energiesparendes Kochen. Die ausgewählten Zutaten werden schonend gegart, die Hitze kommt von oben und unten.

Abb. 6 Das Produkt wird aufgeheizt und die Statusleuchte leuchtet auf. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Leuchte.

Hinweis: Um die Temperatur zu halten, schalten sich die Heizelemente des Produktes und damit auch die Statusleuchte während des Betriebs ständig ein und aus.

Abb. 7 Mit dem Zeitschaltuhrknopf können Sie eine Garzeit einstellen, nach deren Ablauf sich der Ofen selbständig ausschaltet.

Um das Produkt auszuschalten, stellen Sie alle Regler auf 0.

Backblech und Rost einschieben

Abb. 8 Schieben Sie das Backblech bzw. den Rost immer gerade in den Garraum und verkanten Sie es nicht.

REINIGUNG UND PFLEGE

Warnung! Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Lösungs- und Scheuermittel, harte Bürsten, metallische oder scharfe Gegenstände. Lösungsmittel sind gesundheitsschädlich und greifen die Plastikteile an; scheuernde Reiniger und Hilfsmittel zerkratzen die Oberfläche.

Benutzen Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger!

Warnung! Schalten Sie das Produkt aus und lassen Sie ihn vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

Abb. 9 Reinigen Sie den Garraum mit einem angefeuchteten Tuch. Wischen Sie danach den Garraum gründlich aus, sodass keine Rückstände verbleiben. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit (z.B. am Gebläsemotor) ins Produktinnere gelangt.

Tipp: Hartnäckige Verschmutzungen können Sie über einen längeren Zeitraum einweichen bevor Sie sie entfernen. Sie können zur Reinigung auch fettlösende Flüssigkeiten verwenden.

Abb. 10 Reinigen Sie Rost und Backblech mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

Reinigen Sie die Außenflächen des Produktes mit einem leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie sie anschließend gut ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser (z.B. an den Schaltern) ins Produktinnere gelangt.

Abnehmen der Tür zur leichteren Reinigung

Abb. 11 Um bei der Reinigung einen leichteren Zugang zum Garraum zu haben, besteht die Möglichkeit, die Tür abzunehmen.

Wir empfehlen Ihnen, sich beim Ausbau der Tür von jemandem unterstützen zu lassen.

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Beide Türscharniere haben einen kleinen Riegel. Heben Sie die Verriegelungen an beiden Scharnieren an.
3. Heben Sie die Tür leicht an, als würde sie sich schließen, und ziehen Sie sie dann mit beiden Händen aus dem Ofen heraus.
4. Um die Tür einzubauen, halten Sie die Tür offen und setzen Sie die Riegel an beiden Scharnieren wieder ein. Öffnen und schließen Sie die Tür, um sicherzustellen, dass sie richtig montiert ist.

Glasscheiben der Backofentür

Abb. 12 Sollten sich durch Dämpfe Rückstände zwischen den Glasscheiben der Backofentür angesammelt haben, können Sie bei Bedarf die Backofentür demontieren, um die Innenseite der Glasscheiben zu reinigen. Die Backofentür besteht aus 3 Glasscheiben, wobei die innere und mittlere Glasscheibe herausnehmbar sind.

Achtung:

Bevor Sie die Glasscheiben demontieren, nehmen Sie die Backofentür ab und legen Sie diese auf eine weiche, stabile Unterlage, um Kratzer zu vermeiden. Beachten Sie zur Reinigung der Glasscheiben die Warnhinweise und Hinweise im Kapitel **Reinigung und Pflege**.

1. Drehen Sie die 2 Halterungen an der Innenseite der Türunterseite, sodass sich die innere Glasscheibe löst.
2. Heben Sie die innere Glasscheibe am unteren Ende an und ziehen Sie sie aus der oberen Halterung. Legen Sie die Glasscheibe auf eine weiche und stabile Unterlage. Gehen Sie bei der mittleren Glasscheibe genauso vor, achten Sie für den Zusammenbau jedoch auf deren Position in der oberen Halterung.
3. Befolgen Sie zur Reinigung der Glasscheiben die Hinweise im Kapitel **Reinigung und Pflege**.
4. Nach dem Reinigen und Trocknen beide Glasscheiben in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen, die beiden Halterungen an der Unterseite wieder in ihre vorherige Verriegelungsposition drehen und sicherstellen, dass die Glasscheiben sicher befestigt sind.

LAMPENWECHSEL

Warnung! Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Produkt abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

Achtung! Vor dem Wechsel der Garraumbeleuchtung müssen der Einbaubackofen sowie die Glühlampe vollständig abgekühlt sein.

Abb. 13 Nehmen Sie die Lampenabdeckung ab und entfernen Sie die defekte Glühlampe. Setzen Sie ein neues Leuchtmittel Typ 25-40W/220V-240V, T300°C Halogenlampe ein und schrauben die Lampenabdeckung wieder auf. Achten Sie auf die Eignung (bspw. Hitzebeständigkeit) des Leuchtmittels.

Demontieren Sie die entsprechenden Komponenten gemäß der Bedienungsanleitung, um Schäden während der Wartung zu vermeiden. Schützen Sie die Komponenten, um die erneute Installation ordnungsgemäß und ohne Schäden durchführen zu können.

ENERGIESPAREN

- Möglichst nur dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept angegeben ist.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Bei längeren Garzeiten den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.
- Kleinere Mengen an Lebensmitteln lassen sich auf dem Herd oftmals energiesparender zubereiten.

TECHNISCHE DATEN

Modell	OBO 311-1A
Bauform	Einbaubackofen
Wärmequelle	Strom
Nennspannung	220-240 V~, 50-60 Hz
Nennleistung	max. 3000 W
Schutzklasse	I
Max. Temperatur	250 °C
Garraumvolumen	70 L
Abmessungen	595 x 575 x 595 mm
Garraumbeleuchtung	25-40 W, 220-240 V, T300°C, Halogenlampe
Energieverbrauch	
Konvektionswärmestrahlung (EC electric cavity)	0,95 kWh/Zyklus
Zirkulation-/ Konvektionswärmestrahlung (EC electric cavity)	0,71 kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex (EEI cavity)	84,6
Energieeffizienzindex (EEI conventional)	112,7
Energieeffizienzindex (EEI forced ventilation)	84,6
Energieeffizienzklasse	A
Wärmequelle	Strom
Anzahl der Garräume	1
Nettogewicht	33,5 kg

- Dies ist ein Einbaubackofen.
- Der Erp-Test wurde anhand EN 60350-2:2013 & EN 50564:2011 durchgeführt
- Siehe Website unten für detaillierte technische Informationen oder bitten Sie den Händler um ein technisches Datenblatt. **www.ok-online.com**.

FEHLERBEHEBUNG

Sollte es während des Betriebs zu Störungen kommen, beachten Sie nachfolgende Tabelle. Sollten die Probleme wie unter **Behebung** angegeben nicht abgestellt werden können oder sollten Ersatzteile für die Eigenreparatur benötigt werden, wenden Sie sich an das Servicecenter. Die entsprechenden Rufnummern finden Sie in der beiliegenden Garantiekarte. Beachten Sie, dass eine inkorrekte Eigenreparatur zu Gefährdungen und Verlust der Garantie führen kann und im Zweifelsfall unterlassen werden sollte.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht	Stromzufuhr unterbrochen	• Sicherung und Stromkreise zu Hause prüfen
Die Oberseite des Lebensmittels ist zu dunkel und die Unterseite ist zu hell.	Nicht genug Unterhitze	• Wählen Sie die Funktion Ober-/Unterhitze. • Verwenden Sie eine tiefere Backform. • Reduzieren Sie die Ofentemperatur. • Setzen Sie die Auflaufform in die unterste Führungsschiene ein.
Die Unterseite des Lebensmittels ist zu dunkel und die Oberseite ist zu hell.	Zu viel Unterhitze	• Wählen Sie die Funktion Ober-/Unterhitze. • Verwenden Sie eine tiefere Backform. • Reduzieren Sie die Temperatur. • Setzen Sie die Auflaufform in eine höhere Führungsschiene ein.
Das Essen ist von außen gar, aber nicht von innen.	Temperatur zu hoch	• Reduzieren Sie die Temperatur und verlängern Sie die Garzeit.
Die Backofenlampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist locker oder beschädigt.	• Schrauben Sie die Lampe fest oder tauschen Sie sie aus (siehe Lampenwechsel).

CONGRATULATIONS!

Thanks for your purchase of an **ok.** product. Please read this manual carefully and keep it for future reference.

Important safety instructions. READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

1.  **Risk of burning!** Do not touch the product's hot surfaces. Heat rises from the product during use. **Caution! Hot surface!**
2. **Warning!** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
3. This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have received instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
4. Children shall not play with the appliance.
5. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
6. Keep the product and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
7. If the supply cord is damaged it shall be replaced by the manufacturer or a workshop commissioned by the manufacturer or by a similarly qualified person in order to avoid hazards.

8. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
 9. **Warning!** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
 10. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
 11. Do not use steam cleaner for cleaning!
 12. Follow the instructions in the chapter **Cleaning and care**.
 13. **Warning!** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of an electric shock.
14. Read this user manual thoroughly before first use and pass it on with the product. Pay attention to the warnings on the product and in this user manual. It contains important information for your safety as well as for the use and maintenance of the equipment.
 15. Use the product only for its intended purpose and with recommended accessories and components. Improper use or wrong operation may lead to hazards.
 16. Never leave the product unsupervised while it is switched on.
 17. Never immerse electrical parts of the product in water during cleaning or operation. Never hold the product under running water.
 18. Do not under any circumstances attempt to repair the product yourself (e.g. damaged power cord, product has been dropped during installation, etc.). For servicing and repairs, please consult an authorized service agent.
 19. The mains voltage must match the information on the rating label of the product.
 20. Avoid damages to the power cord that may be caused by kinks or contact with sharp corners.
 21. Keep the power cord and power plug away from all heat sources such as, ovens, hot plates and other heat-producing products/objects.
 22. Only unplug from the power socket by the plug itself. Do not pull on the cord.
 23. Use this product in dry indoor areas only and never outdoors.
 24. This product is not intended for commercial use. It is designed for household use only.
 25. Clean the product and all other accessories after each use.
 26. **Important!** Check to ensure that the product is in a serviceable condition before use. The product shall not be used if it shows any signs of damage or if it's suspected to be defect.

INTENDED USE

This product is designed for heating and cooking and baking foods on baking tray, cooking grate or in a suitable pan. Any other use may result in damage to product or injuries.

Imtron GmbH assumes no liability for damage to the product, for property damage or for personal injury due to careless or improper usage of the product, or usage of the product which does not meet the manufacturer's specified purpose.

CONTROLS AND COMPONENTS

- A. Transport and assembly handles
- B. Status indicator light
- C. Temperature knob
- D. Timer knob
- E. Mode knob
- F. Mounting holes
- G. Baking tray
- H. Grill rack
- I. Oven door
- J. Oven door handle
- K. Front frame with seal
- L. Side rack
- M. Upper heat / grill (not shown)
- N. Cavity bottom with lower heat
- O. Cavity
- P. Circulating fan with heating element
- Q. Oven light (not shown)
- R. Screws with spacers and cap
- S. Serial number



BEFORE FIRST USE

- Remove the product and accessories from the original packaging carefully. For disposal of the original packaging, follow applicable legal requirements. If you have questions about correct disposal, contact your local authority.
- Check the package contents for completeness and damage. If the package content is incomplete or damages can be found, contact your place of purchase immediately.
- After unpacking clean the product, see chapter **Cleaning and care**.
- To remove any manufacturing residues and odors in the oven before first use, operate the built-in oven for 30 minutes at 250 °C. Follow the instructions of chapter **Operation**.
- Note down the serial number of the product on this manual or the receipt to have it ready in case of needed service and/or repair.

INSTALLATION

Note: The built-in oven is equipped with power cord and plug. Make sure before installation that a suitable wall outlet is at the desired place of installation.

- Fig. 1 Consider the dimension (in mm) of the product and the installation opening. Make sure a corresponding recess on the back side of the kitchen cabinet is available.
- Fig. 2 Place the product in front of the opening and put the power cord through the hole in the back side of the kitchen cabinet.
- Fig. 3 Connect the power plug to a suitable wall outlet.
- Fig. 4 Put the product into the installation opening. Insert the screws with spacers into the holes in the front frame and screw the oven with the cabinet. Then connect the caps on the screw heads.

OPERATION

Mode and temperature selection

Fig. 5 Set mode and temperature knobs as desired.

Mode	Function
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions, except the ECO function
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food. This function is suitable for slow cooking recipes or for warming up meals.
	Conventional cooking: Heaters from the upper and the lower side uniformly heat the exposed food. Baking and roasting is possible only at single level.
	Convection with fan: The top heating element and the bottom heating element are working with fan. The appliance to be cooked is evenly and quickly cooked all around.
	Grill-small: This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element, which directs heat downwards onto the food.
	Double grill: The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working . Suitable for grilling larger quantities
	Double grill with fan (at the rear panel): The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working together with the fan. It is suitable for grilling large amounts of meat.
	Convection: Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven very fast by means of the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The convection allows food to be cooked simultaneously on different shelves.
	For energy-saving cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, with the heat coming from the top and the bottom.

Fig. 6 The oven is heating up and the status indicator lights on. Once the set temperature is reached, the light turns off.

Note: To maintain the set temperature, the heating elements and thus the status light switch on and off during operation.

Fig. 7 You can use the timer dial to set a cooking time after which the oven will switch itself off.

To turn off the product set all controls to **0**.

Inserting baking tray or grate

Fig. 8 Slide the baking tray or the grate straight in the oven's slots. Make sure not to tilt it.

CLEANING AND CARE

Warning! When cleaning, never use solvents or abrasive materials, hard brushes, metallic or sharp objects. Solvents are harmful to human health and can attack plastic parts, while abrasive cleaning mechanisms and tools may scratch the surface(s).

Do not use steam cleaners for cleaning!

Warning! Switch off the oven and let it cool down completely before cleaning.

Fig. 9 Clean the cavity with a damp cloth. Wipe the oven thoroughly so that no residues remain. Make sure that no water enters the product interior (e.g. through the circulation fan).

Tip: Tenacious stains can be soaked for a long period before removing it. If necessary use fat-dissolving liquids for cleaning.

Fig. 10 Clean the grate and baking tray with warm water and a mild detergent. Dry all parts thoroughly.

Clean the exterior surfaces of the product with a slightly damp cloth and dry them well.

Make sure that no water (e.g. at the switches) enters the product interior.

Removing the door for easier cleaning

Fig. 11 In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. We recommend you to have someone to assist you during the removal of the door.

1. Open the door completely.
2. The door hinges have small latches. Lift the latches on both hinges.
3. Lift the door slightly as if closing, and then with both hands supporting the door, pull it away from the oven.
4. To re-fasten in the door, hold the door in an open position and insert the latches on both hinges back into place. Open and close the door to make sure that it has been fitted correctly.

Glass panes of the oven door

Fig. 12 If residues have accumulated between the oven door glass panes due to vapours, you can disassemble the oven door if necessary to clean the inside of the glass panes.

The oven door consists of 3 glass panes with the inner and middle glass panes being removable.

Caution:

Before disassembling the glass panes, remove the oven door and place it on a soft and stable surface to avoid scratches. For cleaning the glass panes follow the warnings and instructions in chapter **Cleaning and care**.

1. Turn the 2 brackets at the inner side of the bottom of the door so that the inner glass pane gets loosened.
2. Lift the inner glass pane at its lower end and pull out of the upper bracket. Place the glass pane on a soft and stable surface. Do it the same way for the middle glass pane but for reassembling observe its position in the upper bracket.
3. For cleaning the glass panes follow the instructions in chapter **Cleaning and care**.
4. After cleaning and drying assemble both glass panes in reverse order, turn the 2 brackets at the bottom back to their previous locking positions and make sure the glass panes are securely fixed.

BULB REPLACEMENT

Warning! Ensure that the product is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of an electric shock.

Caution! Ensure that the product and the bulb is completely cooled down before replacing the bulb.

Fig. 13 Take off the lamp cover and remove the defective bulb.
Insert a new bulb type 25-40W/220V-240V, T300°C halogen bulb and screw the lamp cover. Pay attention to the suitability (e.g. heat resistance) of the lamp.

Please be sure to dismantle the related components according to the user manual for non-destructive maintenance purposes. Handle all components with care to avoid damage and to ensure the possibility of proper re-assembly.

ENERGY-SAVING

- If possible, only use dark, black-painted or enamel baking tins. They absorb heat especially well.
- Only preheat the oven if stated so in the recipe.
- Avoid opening the oven door too many times during preparation.
- When cooking for a long time, turn off the oven 10 minutes earlier and use the residual heat to complete cooking.
- Smaller quantities of food can be prepared more efficiently on a hob.

TECHNICAL DATA

Model	OBO 311-1A
Type of oven	Built- in oven
Heat source	Electricity
Rated voltage	220-240 V~, 50-60 Hz
Rated power	max. 3000 W
Protection class	I
Max. temperature	250 °C
Cavity volume	70 L
Dimensions	595 x 575 x 595 mm
Cavity bulb type	25-40 W, 220-240 V, T300°C, halogen lamp
Energy consumption	
Conventional heating (EC _{electric cavity})	0.95 kWh/cycle
Circulating heat/ convection heat (EC _{electric cavity})	0.71 kWh/cycle
Energy efficiency index (EEI _{cavity})	84.6
Energy efficiency index (EEI _{conventional})	112.7
Energy efficiency index (EEI _{forced ventilation})	84.6
Energy class	A
Electric heat source	Electricity
Number of cavities	1
Net weight	33.5 kg

- This is a built-in oven.
- Erp-testing was done according to EN 60350-2:2013 & EN 50564:2011.
- See website below for detailed technical information or ask your vendor for specification sheet. **www.ok-online.com**.

TROUBLESHOOTING

If there are any problems during operation, please refer to the following table. If the problems cannot be solved as indicated under **Solution** or if spare parts for self-repair are necessary, please contact the service center. The respective hotlines are noted in the warranty card, provided with this product. Please note, that improper self-repair can lead to hazards as well as voidance of the warranty and should be refrained from, if in doubt.

Problem	Possible cause	Solution
Device does not work.	The power supply is disconnected.	• Check the fuse of your domestic wiring system.
The upper part of the food is too dark, and the lower part is too light.	Not enough lower heat.	• Select the upper/lower heat function. • Use a deeper baking dish. • Reduce the oven temperature. • Insert the baking dish into the lowest guide rail.
The lower part of the food is too dark, and the upper part is too light.	Too much lower heat.	• Select the upper/lower heat function. • Use a deeper baking dish. • Reduce the temperature. • Insert the baking dish into a higher guide rail.
The food is done on the outside but not on the inside.	Temperature too high.	• Reduce the temperature and increase the cooking time.
The oven lamp does not work.	The lamp is loose or damaged.	• Tighten the lamp or replace it (see Bulb replacement).

ENHORABUENA!

Gracias por adquirir éste producto **ok..** Por favor, lea atentamente este manual y guárdelo para un uso posterior.

Instrucciones de seguridad importantes. LÉALAS CUIDADOSAMENTE Y CONSERVELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

1.  **¡Riesgo de quemaduras!** No toque las superficies calientes del producto. Durante el uso el producto emite calor. **¡Precaución! Superficie caliente.**
2. **Advertencia!** El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe tener cuidado y evitar tocar los elementos de calentamiento. Los niños de menos de 8 años de edad deberán mantenerse lejos menos de la unidad a menos que estén supervisados continuamente por un adulto
3. Este dispositivo puede ser usado por niños de más de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que implica.
4. Los niños no deben jugar con el aparato.
5. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y reciban supervisión.
6. Mantenga el producto y su cable lejos del alcance de niños menores de 8 años de edad.
7. Un cable de alimentación dañado sólo puede ser reemplazado por el agente autorizado de servicio para evitar peligros.

8. Durante el uso, el producto se calienta. Debe tener cuidado y evitar tocar los elementos de calentamiento.
9. **Advertencia!** El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe tener cuidado y evitar tocar los elementos de calentamiento. Los niños de menos de 8 años de edad deberán mantenerse lejos menos de la unidad a menos que estén supervisados continuamente por un adulto.
10. No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
11. ¡No utilice un limpiador a vapor para limpiar la unidad!
12. Siga las instrucciones del capítulo **Limpieza y cuidados**.
13. **Advertencia!** Asegúrese de que la unidad esté apagada antes de cambiar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
14. Lea por completo este manual del usuario antes del primer uso y entréguelo con el producto. Preste atención a las advertencias del producto y el manual del usuario. Contiene información importante para su seguridad y el uso y mantenimiento del equipo.
15. Use el producto exclusivamente para su finalidad y con los accesorios y componentes recomendados. Un uso inadecuado o incorrecto puede provocar riesgos.
16. Nunca deje el producto sin supervisión mientras esté encendido.
17. Nunca sumerja las partes eléctricas del producto en agua durante la limpieza ni el manejo. Nunca mantenga el producto bajo agua corriente.
18. No intente bajo ninguna circunstancia reparar usted mismo el producto (p.ej., cable de alimentación dañado, si ha caído el producto, etc.). Para cualquier asistencia y reparación, consulte con un agente de servicio autorizado.
19. El voltaje de la red debe coincidir con la información de la etiqueta de valores nominales del producto.

20. Evite daños en el cable de alimentación que podrían ser causados por torceduras o el contacto con rincones afilados.
21. Mantenga este producto incluido el cable de alimentación y el enchufe de alimentación lejos de fuentes de calor como por ejemplo, hornos, platos calientes y otros dispositivos/objetos que produzcan calor.
22. Sólo desenchufe de la toma de alimentación tirando del propio enchufe. No tire del cable.
23. Utilice este producto sólo en zonas interiores secas y nunca fuera.
24. Este producto no es adecuado para uso comercial. Está diseñado solamente para uso doméstico.
25. Limpie el producto y los demás accesorios después de cada uso.
26. **¡importante!** Compruebe para asegurarse de que el producto esté en buenas condiciones antes de usarlo. El producto no se debe utilizar si muestra algún signo de daño o si se sospecha que está defectuoso.

FINALIDAD DE USO

Este producto está diseñado para calentar, cocinar y hornear alimentos en bandeja de horno, parrilla de cocción o en un recipiente adecuado. Este producto está diseñado solo para uso doméstico y no está pensado para uso comercial. Cualquier otro uso puede provocar daños en el producto o lesiones personales.

Imtron GmbH no asume ninguna responsabilidad por daños producidos al producto, a la propiedad o por lesiones personales debidas al uso inadecuado del producto o por su utilización para una finalidad distinta a la especificada por el fabricante.

CONTROL Y COMPONENTES

- A. Asas de transporte y ensamblaje
- B. Luz indicadora de estado
- C. Mando de temperatura
- D. Mando temporizador
- E. Mando de selección de modo
- F. Orificios de montaje
- G. Bandeja para hornear
- H. Parrilla
- I. Puerta del horno
- J. Manija de la puerta del horno
- K. Estructura frontal con junta
- L. Soportes lateral
- M. Calor superior / parrilla (no mostrada)
- N. Cavity inferior con calor desde la parte inferior
- O. Cavity
- P. Ventilador de circulación con elemento calefactor
- Q. Luz del horno (no se muestra)
- R. Tornillos con separadores y tapas
- S. Número de serie



ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el producto y sus accesorios cuidadosamente del embalaje original. Se recomienda conservar el embalaje original para guardarlo. Si quiere desechar el embalaje original, tenga en cuenta las normas legales aplicables. Si tiene dudas sobre una eliminación adecuada, contacte con su centro de gestión de residuos local.
- Compruebe que el contenido entregado esté completo y sin daños. Si el contenido está incompleto o dañado, contacte de inmediato con su lugar de adquisición.
- Tras desembalarlo, consulte el capítulo **Limpieza y cuidados**.
- Para eliminar posibles residuos de fabricación y olores en el horno antes del primer uso, encienda el horno y déjelo funcionar 30 minutos a 250 °C. Siga las instrucciones del capítulo **Funcionamiento**.
- Anote el número de serie del producto en este manual o el recibo para tenerlo a punto en caso de necesitar servicio y/o reparación.

INSTALACIÓN

Nota: El horno incorporado está equipado con cable de alimentación y enchufe. Asegúrese antes de realizar la instalación de que la toma de corriente se encuentra en el lugar deseado de la instalación.

- Fig. 1 Tenga en cuenta las medidas (en mm) del producto y de la abertura de instalación. Asegúrese de que el hueco o armario tenga un rebaje adecuado en la parte posterior.
- Fig. 2 Coloque el producto en frente de la apertura y pase el cable de alimentación a través del agujero en la parte trasera del armario de cocina.
- Fig. 3 Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Fig. 4 Coloque el producto en la apertura de instalación. Introduzca los tornillos con espaciadores en los agujeros en la estructura delantero y atornille el horno al armario. A continuación, coloque las tapas sobre los cabezales de los tornillos.

USO CONVENCIONAL

Selección de modo y temperatura

Fig. 57 Coloque los mandos de modo y temperatura en la configuración deseada.

Modo	Función
	Luz del horno: Permite al usuario observar el progreso de la cocción sin abrir la puerta. La luz del horno se enciende con cualquier función de cocción excepto la función eco.
	Descongelar: La circulación de aire a temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de alimentos congelados (sin uso de calor). Es una forma suave pero rápida de acelerar el tiempo de descongelación de platos preparados, productos rellenos de crema, etc.
	Calor inferior: Se aplica calor solamente en el lado inferior del horno. Use esta función para tostar el lado inferior de los alimentos. Esta función es adecuada para recetas de cocción lenta o calentar platos preparados.
	Cocción convencional: Los elementos del lado superior e inferior calientan homogéneamente los alimentos expuestos. Solamente se puede hornear y asar a un nivel.
	Convencional con ventilador: Los elementos superior e inferior funcionan junto con el ventilador. Los alimentos se cuecen homogénea y rápidamente.
	Parrilla pequeña: Este método de cocción es la parrilla normal, usando solamente la parte interior del elemento superior, que orienta el calor hacia abajo, a los alimentos. Esta función también puede usarse para gratinar alimentos.
	Parrilla doble: Funcionan el elemento interior y exterior de la parte superior del horno. Adecuado para asar cantidades más grandes.
	Parrilla doble con ventilador (en el panel posterior): Funcionan el elemento interior y exterior de la parte superior del horno junto con el ventilador. Es adecuada para asar grandes cantidades de alimentos.
	Convección: El aire caliente del calentador posterior se distribuye homogéneamente por el horno muy rápidamente con el ventilador. Resulta en un proceso de cocción más rápido y económico. La convección permite cocer alimentos simultáneamente en distintos niveles.
	Para cocción con reducción de energía: Cuece los ingredientes seleccionados de forma suave, y el calor procede de arriba y abajo.

Fig. 6 El horno se calienta desde arriba y la luz indicadora de estado se encuentra encendida. Una vez que se alcanza la temperatura programada, la luz se apaga.

Nota: Para mantener la temperatura deseada, los elementos de calentamiento y por lo tanto el interruptor de luz de estado, se encenderán y apagarán continuamente durante el proceso de cocción.

Fig. 7 Puede usar el dial del temporizador para establecer un tiempo de cocción, pasado el cual el horno se apagará solo. Para apagar el producto ponga todos los controles en 0.

Inserción de la bandeja o la parrilla

Fig. 8 Deslice la bandeja de horno o la parrilla directamente en las ranuras del horno. Asegúrese de no inclinarlas.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

Atención! Al limpiar, no use nunca disolventes ni materiales abrasivos, cepillos rígidos, objetos metálicos o afilados. Los disolventes son dañinos para la salud humana y pueden afectar a las piezas de plástico, mientras que los mecanismos y herramientas de limpieza abrasivos pueden rayar las superficies.

¡No utilice un limpiador a vapor para limpiar la unidad!

¡Advertencia! Apague el horno y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

Fig. 9 Limpie la cavidad con un paño húmedo. Limpie el horno a fondo para que no queden residuos. Asegúrese de que no entre agua en el interior del producto (por ejemplo, a través del ventilador de circulación).

Consejo: Las manchas tenaces deben de ponerse a remojo antes de eliminarlas. Si es necesario, utilice un producto anti grasa para eliminar la suciedad.

Fig. 10 Limpie la bandeja y la parrilla con un detergente suave. Seque bien todas las piezas.

Limpie las superficies exteriores del dispositivo con un paño húmedo y después séquelas completamente. Asegúrese de que no entre agua en el producto (por ejemplo, por el interruptor).

Retirar la puerta para una limpieza más sencilla

Fig. 11 Para obtener un acceso más sencillo a la cámara del horno para limpiar, es posible retirar la puerta. Recomendamos que reciba ayuda para retirar la puerta.

1. Abra la puerta completamente.
2. Las bisagras de la puerta tienen pequeños pestillos. Levante los pestillos de ambas bisagras.
3. Levante ligeramente la puerta como si la estuviera cerrando, y con ambas manos aguantando la puerta, retírela del horno.
4. Para colocar la puerta, aguante la puerta en posición abierta e inserte los pestillos en ambas bisagras en posición. Abra y cierre la puerta para asegurarse de que se haya instalado correctamente.

Paneles de cristal de la puerta del horno

Fig. 12 Si se han acumulado residuos entre los paneles de cristal de la puerta del horno por vapor, puede desmontar la puerta del horno en caso necesario para limpiar el interior de los paneles de cristal.

La puerta del horno consiste en 3 paneles de cristal, con el cristal interno y central extraíbles.

Precaución:

Antes de desmontar los paneles de cristal, retire la puerta del horno y colóquela sobre una superficie blanda y estable para evitar rayarla. Para limpiar los paneles de cristal, siga las advertencias e instrucciones del capítulo **Limpieza y cuidados**.

1. Gire los 2 soportes del lado interior de la parte inferior de la puerta para soltar el panel de cristal interno.
2. Levante el panel de cristal interno por su extremo inferior y sáquelo del soporte superior. Ponga el panel de cristal sobre una superficie blanda y estable. Hágalo del mismo modo para el panel de cristal central, pero para volver a montarlo tenga en cuenta su posición en el soporte superior.
3. Para limpiar los paneles de cristal siga las instrucciones del capítulo **Limpieza y cuidados**.
4. Después de limpiar y secar, monte ambos paneles de cristal en orden inverso, gire los 2 soportes de la parte inferior a su posición de bloqueo anterior y asegúrese de que los paneles de cristal estén fijados con seguridad.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

Advertencia! Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

Precaución! Antes de cambiar la luz interior del producto, la cavidad y la bombilla deben estar totalmente frías.

Fig. 13 Retire la cubierta de la lámpara y retire la bombilla defectuosa. Inserte una bombilla del mismo tipo bombilla halógena tipo 25-40W/220V-240V, T300°C Luz halógena y enrosque la cubierta de la lámpara. Preste atención a la idoneidad (por ejemplo, resistencia al calor) de la lámpara.

Asegúrese de desmontar los componentes relacionados de acuerdo con el manual del usuario de modo que pueda realizar el mantenimiento sin causar daños a la unidad. Proteja las piezas para llevar a cabo el trabajo de reinstalación y evitar daños.

AHORRO DE ENERGÍA

- Si es posible, utilice únicamente moldes pintados en negro o de esmalte oscuro. Tienen una gran capacidad de absorción de calor.
- Precaliente el horno solamente si así lo indica la receta.
- Evite abrir la puerta del horno demasiadas veces durante la preparación.
- Cuando cocine durante mucho tiempo, apague el horno 10 minutos antes del tiempo establecido y aproveche el calor residual para terminar la cocción.
- Las cantidades de alimentos más pequeñas pueden prepararse de forma más eficiente en un fogón.

DATOS TÉCNICOS

Modelo	OBO 311-1A
Diseño	Horno integrado
Fuente de calor	Electricidad
Voltaje nominal	220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia nominal	máx. 3000 W
Clase de protección	I
Temperatura máx.	250 °C
Volumen de la cavidad	70 L
Dimensiones	595 x 575 x 595 mm
Bombilla interior, tipo	25-40 W, 220-240 V, T300°C, Luz halógena
Consumo de energía	
Calentamiento convencional (EC electric cavity)	0,95 kWh/ciclo
Calor circulante/ calor de convección (EC electric cavity)	0,71 kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética (EEI cavity)	84,6
Índice de eficiencia energética (EEI conventional)	112,7
Índice de eficiencia energética (EEI forced ventilation)	84,6
Clase energética	A
Fuente de calor eléctrica	Electricidad
Número de cavidades	1
Peso neto	33,5 kg

- Es un horno compacto.
- El método de prueba Erp está conforme a EN 60350-2:2013 & EN 50564:2011.
- Por favor, consulte el sitio web de abajo para obtener información técnica detallada o contacte con el fabricante para que le proporcione el documento técnico: **www.ok-online.com**

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si aparecen problemas de funcionamiento, consulte la siguiente tabla. Si el problema no puede solventarse del modo indicado en **Solución** o son necesarios recambios o reparaciones propias, contacte con el centro de servicio. Las líneas de atención respectivas están indicadas en la tarjeta de garantía, incluida con este producto. Tenga en cuenta que un reparación propia inadecuada puede crear riesgos, así como anular la garantía, y debe evitarse si se tienen dudas.

Problema	Causas posibles	Solución
El dispositivo no funciona.	Alimentación desconectada.	• Compruebe el fusible de su sistema de cableado doméstico
La parte superior de los alimentos queda demasiado oscura, y la inferior demasiado clara.	Calor inferior insuficiente.	• Seleccione la función de calor superior/inferior. • Use una bandeja de cocción más honda. • Reduzca la temperatura del horno. • Inserte la bandeja de horneado en el raíl de guía más bajo.
La parte inferior de los alimentos queda demasiado oscura, y la superior demasiado clara.	Demasiado calor inferior.	• Seleccione la función de calor superior/inferior. • Use una bandeja de cocción más honda. • Reduzca la temperatura. • Inserte la bandeja de horneado en un raíl de guía más alto.
Los alimentos están cocidos por fuera pero no por dentro.	Temperatura demasiado alta.	• Reduzca la temperatura y aumente el tiempo de cocción.
La luz del horno no funciona.	La luz está suelta o dañada.	• Fije la luz o cámbiela (consulte Sustitución de bombilla).