

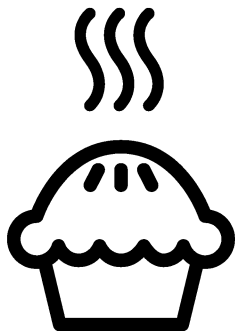
GRUNDIG

Built-in Oven

User Manual

Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



GEZM 47001 BP

EN / DE

285.4600.61/R.AP/20.11.2020/3-1

7754789001

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Grundig product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety.....	5
Product safety	6
Intended use	8
Safety for children.....	8
Disposing of the old product	9
Package information	9

2 General information 10

Overview	10
Package contents	11
Technical specifications	12

3 Installation 13

Before installation.....	13
Installation and connection.....	14
Future Transportation	16

4 Preparation 17

Tips for saving energy.....	17
Initial use	17
Day time.....	17
First cleaning of the appliance	18

Initial heating.....	18
----------------------	----

5 How to operate the oven 20

General information on baking, roasting and grilling.....	20
How to operate the electric oven	21
Operating modes	25
How to operate the oven control unit	27
Using the keylock.....	30
Using the clock as an alarm.....	30
Cooking times table	31
Ready meals functions.....	34
Settings menu	36
How to operate the grill.....	37
Cooking times table for grilling	37

6 Maintenance and care 38

General information	38
Cleaning the control panel.....	38
Cleaning the oven.....	38
Removing the oven door	40
Removing the door inner glass	41
Replacing the oven lamp.....	42

7 Troubleshooting 44

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact with the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.

- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

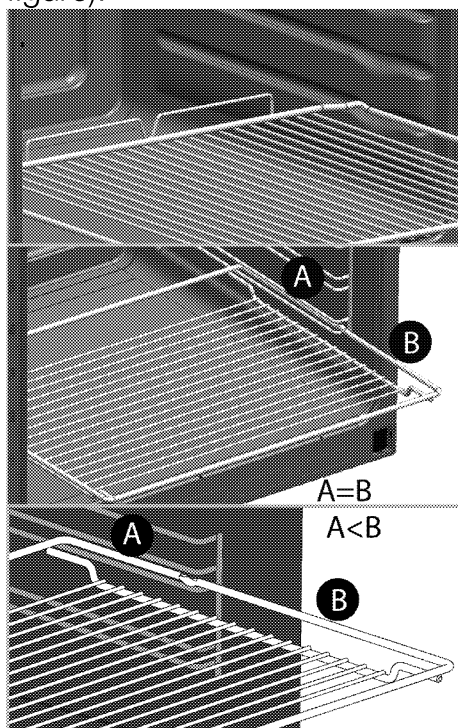
Product safety

- **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.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- 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.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.

- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth. Remove all accessories inside of oven.

If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven.
see Package contents, page 11.

- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Wait at least 30 minutes before removing the remnants.
- During pyrolytic cleaning, surfaces may become hotter than with standard use. Keep children away.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the

packaging according to environmental standards.

- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product

bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

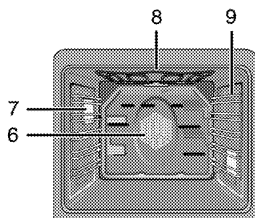
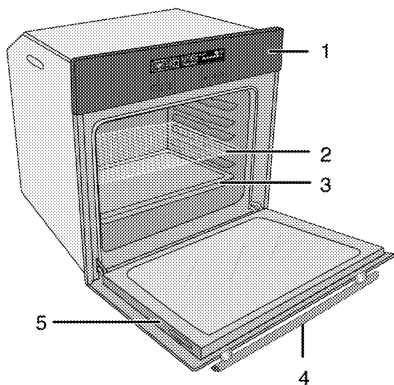
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

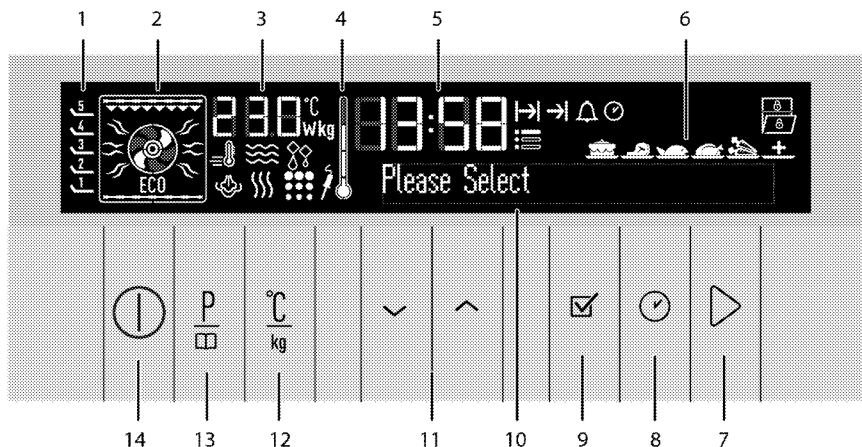
2 General information

Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Front door

- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions



- 1 Shelf positions
- 2 Function display
- 3 Temperature/weight indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Current time indicator field
- 6 Convenience food selection display
- 7 Start/stop cooking key
- 8 Time and settings key

- 9 OK key
- 10 Text display
- 11 Up/down keys (Menu step)
- 12 Temperature/weight/booster setting key
- 13 Program selection key
- 14 ON/OFF key

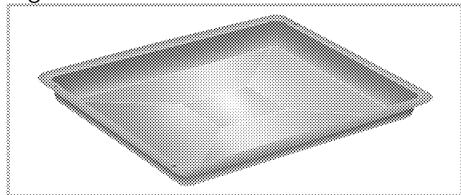
Package contents

i Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. User manual

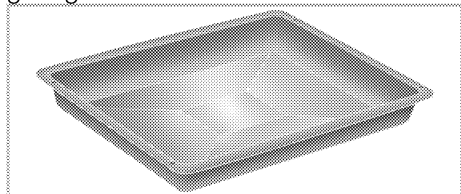
2. Standard tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



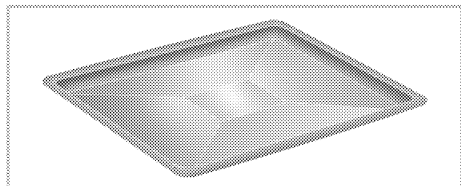
3. Deep tray

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



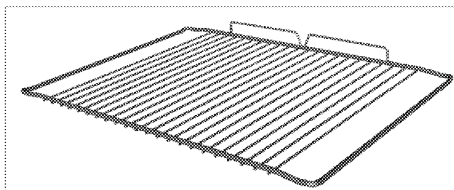
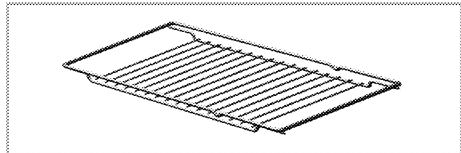
4. Pastry tray

Used for pastries such as cookies and biscuits.



5. Wire grill

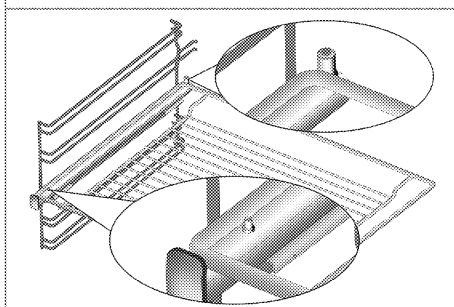
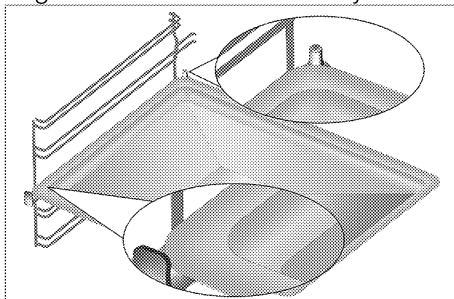
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



6. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly (This feature is optional. It may not exist on your product.)

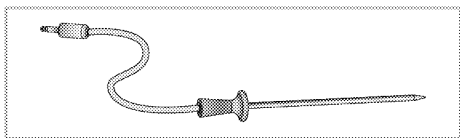
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



7. Meat probe

When cooking meat dishes, it is used by inserting its thin and long end into the meat and attaching the other end to its slot on the side wall of the chassis in order to cook the dish delicately.



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.
 Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation, page 13.*

- i

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
- i

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.
- i

Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

 Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

 The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

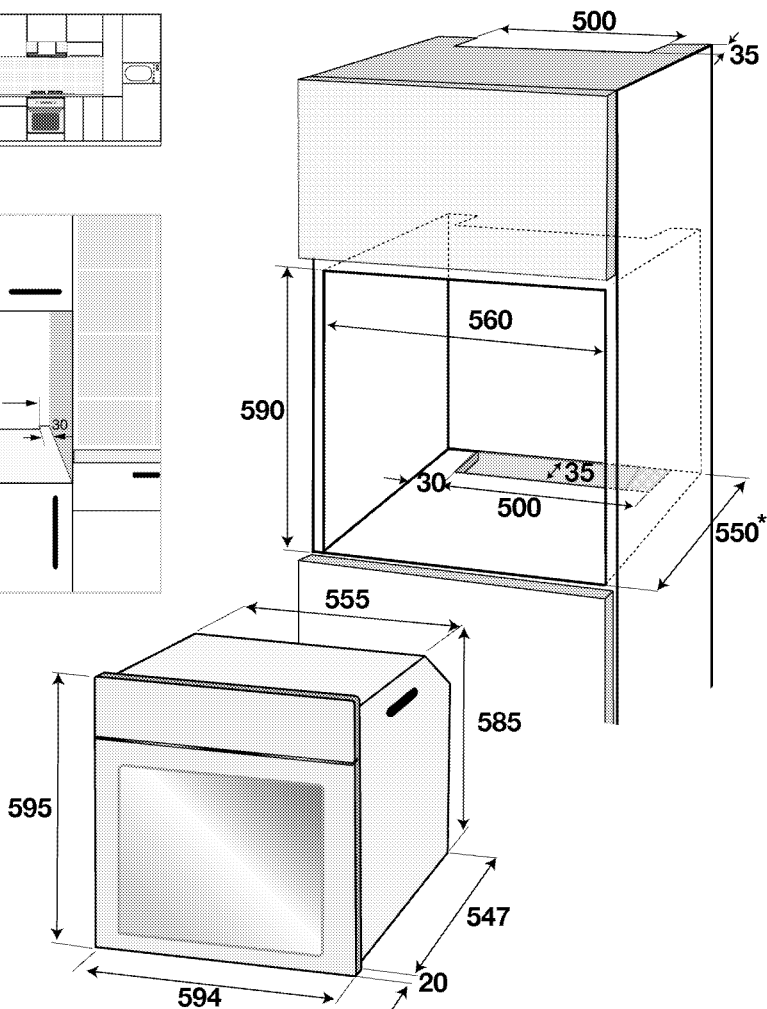
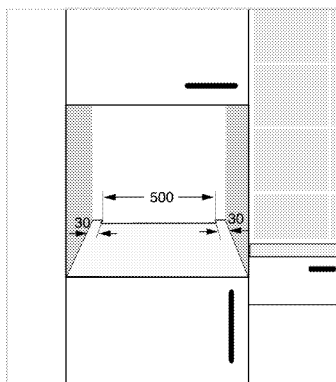
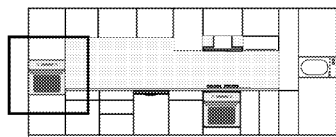
 Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.
-  Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.
-  The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation

made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

! The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

! The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

! Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

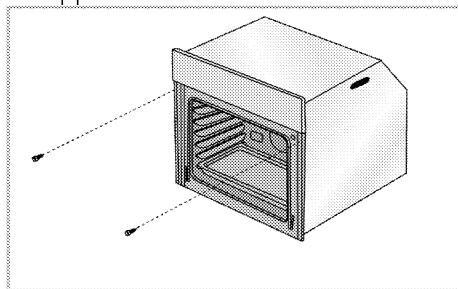
i Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

i While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

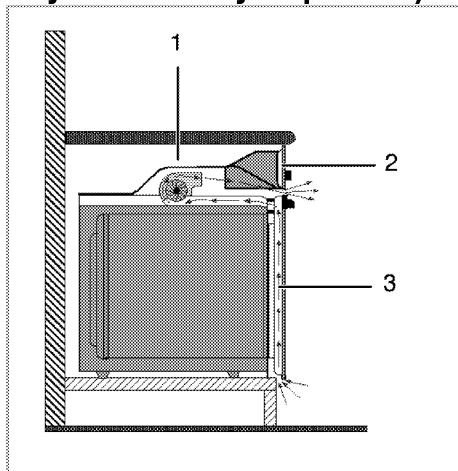
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

For products with cooling fan (This may not exist on your product.)



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.

- i** Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

- i** Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

- i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever

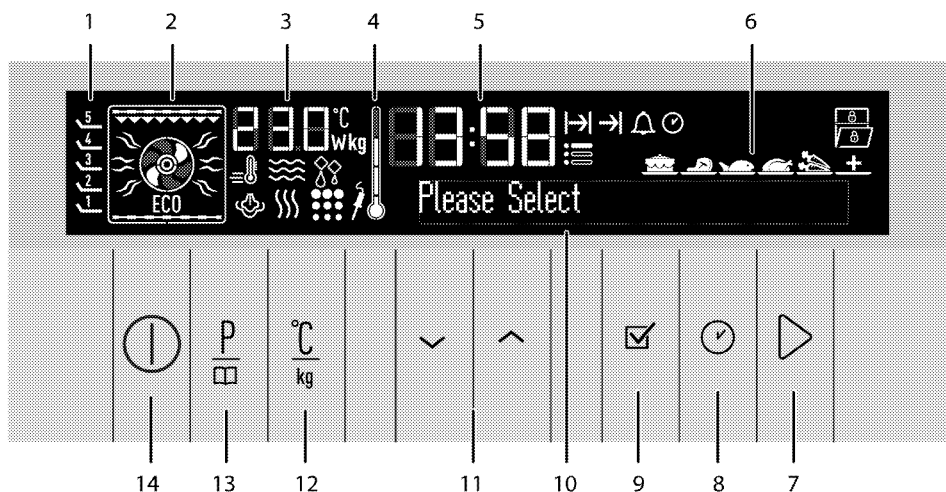
possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.

- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Day time

- i** Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



- 1 Shelf positions
- 2 Function display
- 3 Temperature/weight indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Current time indicator field
- 6 Convenience food selection display
- 7 Start/stop cooking key
- 8 Time and settings key
- 9 OK key

- 10 Text display
- 11 Up/down keys (Menu step)
- 12 Temperature/weight/booster setting key
- 13 Program selection key
- 14 ON/OFF key

Language setting

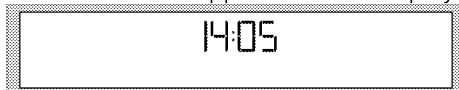
Language can only be set after initial power on.

1. Connect the power cable and switch the product on.
2. When you switch on the oven for the first time, "Language: English" appears on the Text display
3. Touch   keys to select the desired language.
4. Touch  to confirm the setting.
» It returns to the stand-by display.

Set the time



1. After selecting the language, "Time setting" appears on the Text display and  symbol flash. Set the hour with   keys.
 2. Touch  to confirm the hour.
 3. Minute field and  symbol flash on the display. Touch   keys to set the minute. Touch  to confirm the minute.
- » It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.



-  In case of power outage or when the product is disconnected from the mains supply and re-connected in again, time setting menu is displayed again. However, the set time is preserved in power outages shorter than 20 minutes. In such cases, you can continue by confirming the time value.

First cleaning of the appliance

-  The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
- Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
- 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.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.

-  Hot surfaces cause burns!
- Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
 2. Close the oven door.
 3. Select Static position.
1. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 21*.
 2. Operate the oven for about 30 minutes.
 3. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 21*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 37*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 37*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



Be careful when opening the oven door as steam may escape. Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.

- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Tips for meat probe

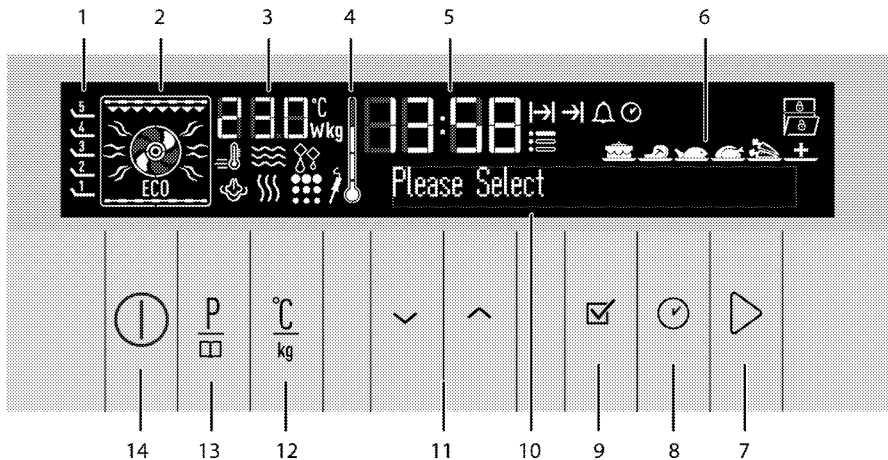
- Cook by stabbing the meat probe into the thickest section of the meat. Do not allow the probe to touch the dish vessel, bone or fat tissue.
- When cooking full chicken, stab the meat probe between the abdomen and the thigh due to the cavity in the chest section.
- When cooking meat in gobbets, select pieces at approximately similar sizes.

Stab the meat probe into the thickest gobbet.

- If you think that meat is not cooked well at the end of cooking, repeat cooking process by stabbing the meat probe into a different point.

How to operate the electric oven

- i** Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



- 1 Shelf positions
- 2 Function display
- 3 Temperature/weight indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Current time indicator field
- 6 Convenience food selection display
- 7 Start/stop cooking key
- 8 Time and settings key
- 9 OK key
- 10 Text display
- 11 Up/down keys (Menu step)
- 12 Temperature/weight/booster setting key
- 13 Program selection key
- 14 ON/OFF key

Display symbols:

- Rapid heating (Booster) symbol
- Cooking time symbol
- End of cooking time symbol
- Alarm symbol
- Current time symbol
- Settings symbol
- Defrost symbol
- Keylock symbol
- Door open symbol
- Meat probe symbol *
- Pyro symbol * / Easy steam cleaning symbol*
- Steam symbol *
- * Varies depending on the product model.

Oven returns to stand-by display after it is switched on and the current time is set. Only the current time appears on the display.

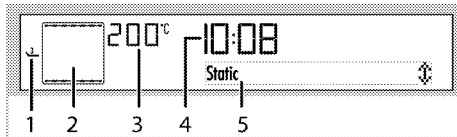
Only the  and  keys are functional when the display is in this status. You can perform all actions in the Settings menu. See .

- i** If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to switch on the oven.



Select temperature and operating mode

- 1.Touch  key to switch on the oven.
- 2.Initial operation screen appears when the oven is turned on.

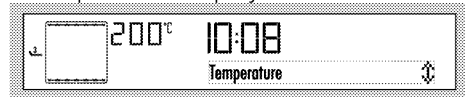


- 1 Shelf positions
- 2 Function display
- 3 Temperature/weight indicator field
- 4 Current time indicator field
- 5 Text display

This screen contains the recommended temperature under temperature/weight indicator and the active heaters and recommended tray position in the function display.

- 3.Touch  or  keys to select the desired operating mode (function). After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.

- 4.If you want to change the temperature, touch  once to reach the temperature display.



- 5.Touch  until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch  to set the temperature when the desired value appears on the display.
- 6.If cooking function and temperature values are suitable, touch  key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.



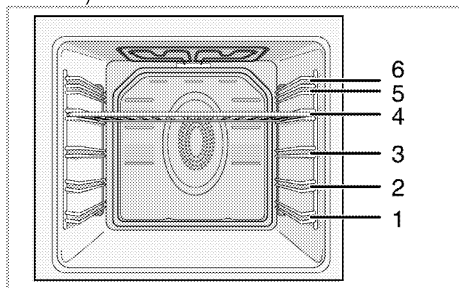
- i** If the oven door is opened during cooking, "Door open" warning and  symbol appears on the display.

- i** If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to start cooking.

Switching off the electric oven

Touch  key to switch off the oven. It is important to place the wire grill onto the wire rack correctly. Wire grill must be inserted between the wire racks as illustrated in the figure. Do not let the wire grill stand against the rear wall of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



Function table

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures. Recommended temperature is displayed when the function is selected.

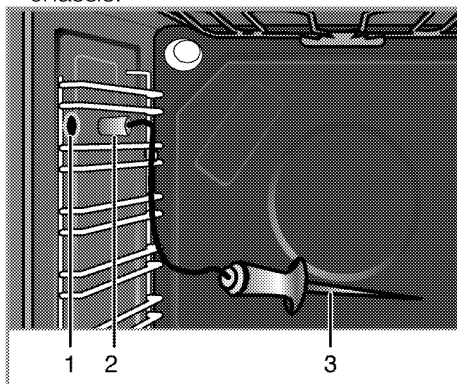
- i** Functions vary depending on the product model.
- i** Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temp. Cooking" functions.
- i** While making any adjustment, related symbols will flash on the display.
- i** Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
- i** Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.
- i** Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

Function	Temperature range (°C)
Static	40-280
Static + fan	40-280
Fan heating	40 – 280
Multi (3D)	40 – 280
Fan heat.+bottom	40 – 280
Full grill+Fan	40-280
Full grill	40-280
Low grill	40-280
Eco fan	160-220
Bottom heating	40-220
Warm keeping	40-100
Low temp. cooking	50-150
Defrost	-

* Functions vary depending on the product model.

Using meat probe

1. After setting your oven to a certain function and temperature, place the meat probe connection socket **(2)** into its slot **(1)** on the side wall of the chassis.



- 1 Meat probe slot
- 2 Meat probe connection socket
- 3 Meat probe sensor end

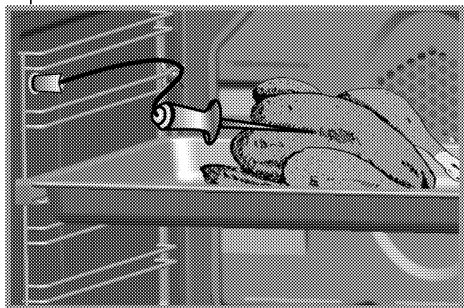
- i** Oven must be set to a certain function and temperature in order to allow the meat probe to operate.

i Meat probe is active during the operation of functions where the meat probe symbol is displayed continuously.

i If you connect meat probe when the oven operating at operating mode that not operate meat probe, it is appear "Remove meat probe" on display. This text will not disappear until removing meat probe.

i When cooking with meat probe, the shelves on the meat probe socket can not be used.

2. Stab the sensor end of your meat probe into the meat.



» Your oven detects the meat probe automatically when you attach it and **75** appears on the Temperature Indicator field. Meat probe sensor automatically detects that the temperature inside the meat has reached the set temperature and then switches off the oven.

i If **75** does not appear in the Temperature Indicator field, make sure that the connection socket has been securely seated into its slot.

- Recommended meat probe temperature is 75 °C. With keys **^/v** is set the desired temperature between 40 and 99 °C.

- If you remove the meat probe before cooking is complete, oven continues to operate with the function and recommended temperature you have previously set.

- Clean the meat probe with a damp cloth and dry with a dry cloth after each time you use it.

i If you use the meat probe without stabbing the sensor end into the meat, sensor end detects the temperature inside the oven and switches the oven off when the set temperature is attained. However, if the meat probe is subjected to temperatures at or above 250 °C, its sensor will be damaged irreparably.

i When cooking with meat probe, the actual temperature of the food to which the meat probe is attached and the temperature you have selected will be displayed alternately with 3 second intervals. During this alternation, the meat probe symbol will also be displayed together with the temperature of the food to which the meat probe is attached. The meat probe symbol will not appear on the display while the temperature you have selected is being displayed.

Cooking Level	Meat core temperature (°C)
Very Rare	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well done	77-81
Very well done	≥82

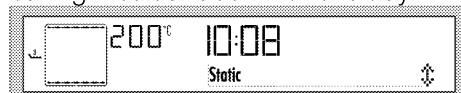
* For food safety it is recommended for the core (the coldest point) of meat (red meat and white meat) to reach minimum 72°C .

Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

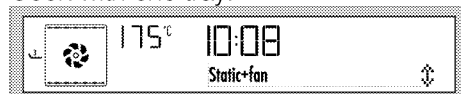
Static

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.



Static+fan

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.



Fan heating

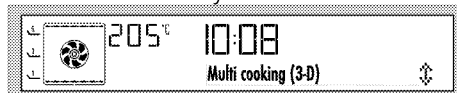
Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.



- i** When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

Multi (3-D) cooking

Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray.



Fan heat.+bottom

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



Full grill+Fan

Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

Full grill

Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

Low Grill

Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.



- Put small or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

Eco Fan Heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220 °C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Eco Fan Heating" table.



Bottom Heating

Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



Warm keeping

Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.



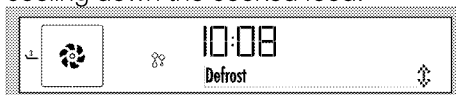
Low temperature cooking

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for slow-cooking of roasted/seared pieces of meat (veal, lamb, poultry etc.) in an open container at low temperature. This function ensures that the meat is juicy and soft on the inside. Please use hygienically suitable types of meat. On the hob, grill etc., prerast/sear all surfaces of the meat in a hot pan. You can cook the pre-roasted/seared meat with the "low temperature cooking" function for a long time. Cook with one tray only.



Defrost

Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.



Pyrolysis - economy mode

Used for allowing the oven to clean itself at a high temperature. It is recommended for lightly soiled ovens. Read the description in the cleaning section to use this function see, *page 39*.



Pyrolysis

Used for allowing the oven to clean itself at a high temperature. Read the description in the cleaning section to use this function see, *page 39*.

Pyrolysis - economy mode



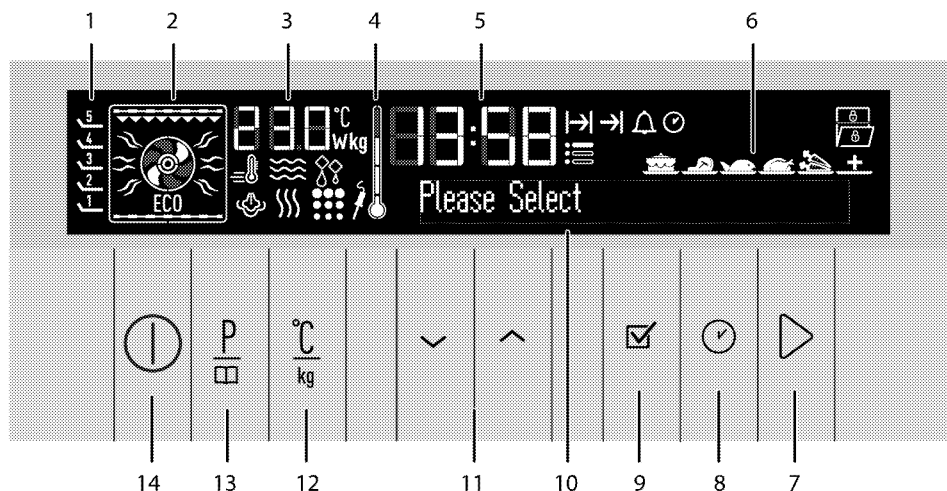
Easy steam cleaning

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

This function enables the dirt (having waited not for too long) in the oven to get soft and be cleaned easily. Please see "Cleaning - easy steam cleaning" section for easy steam cleaning.



How to operate the oven control unit



- 1 Shelf positions
- 2 Function display
- 3 Temperature/weight indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Current time indicator field
- 6 Convenience food selection display
- 7 Start/stop cooking key
- 8 Time and settings key
- 9 OK key
- 10 Text display
- 11 Up/down keys (Menu step)
- 12 Temperature/weight/booster setting key
- 13 Program selection key
- 14 ON/OFF key

14 ON/OFF key

Enable semi-automatic operation

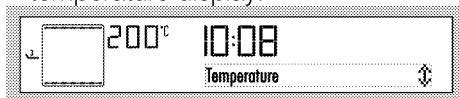
In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cook time).

1. Touch ① key to switch on the oven.

i If you touch ① key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the ① key for longer than 1 second to switch on the oven.

2. Touch ^ or v keys to select the desired operating mode (function).

- 3.If you want to change the temperature, touch °C once to reach the temperature display.



- 4.Touch $\wedge/\vee$ until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch $\checkmark$ to set the temperature when the desired value appears on the display.
- 5.For cooking time, press $\odot$ key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. $\rightarrow$ symbol flashes at the same time.
- 6.Touch $\wedge/\vee$ keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the $\checkmark$ key. Once the Cook Time is set, $\rightarrow$ will be displayed continuously.



- 7.Put your dish into the oven and close the door.
- 8.If cooking function, temperature and time values are suitable, touch $\triangleright$ key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.

i If you touch $\triangleright$ key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the $\triangleright$ key for longer than 1 second to start cooking.

» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

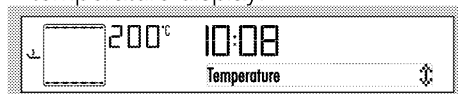
i All segments of the inner oven temperature symbol (4) will turn on when the oven reaches the set temperature.

- 9.After the cooking is completed, "Good appetite... Press $\triangleright$ to continue" appears on the display and alarm signal is heard.
- 10.To stop the alarm signal, just touch any key. Oven will continue operating at the selected mode if you touch $\triangleright$ key. Alarm stops.
- 11.Oven is switched off automatically and the current time is displayed if you do not touch the $\triangleright$ key.

Switch on fully automatic operation

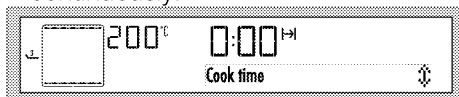
In this operation mode you can adjust cooking time and end of cooking time.

- 1.Touch $\odot$ key to switch on the oven.
- 2.Touch $\wedge$ or $\vee$ keys to select the desired operating mode (function).
- 3.If you want to change the temperature, touch °C once to reach the temperature display.

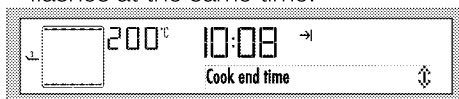


- 4.Touch $\wedge/\vee$ until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch $\checkmark$ to set the temperature when the desired value appears on the display.
- 5.For cooking time, press $\odot$ key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. $\rightarrow$ symbol flashes at the same time.
- 6.Touch $\wedge/\vee$ keys to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the $\checkmark$ key. Once the

Cook Time is set,  will be displayed continuously.



7. For the end of cooking time, touch  with short intervals until "Cook end time" appears on the text display.  flashes at the same time.



8. Touch   keys to set the desired end of cooking time and confirm the setting by touching the  key. Once the Cook end time is set,  will be displayed continuously.
9. Put your dish into the oven and close the door.
10. If cooking function, temperature, time and end of cooking time values are suitable, touch  key to start cooking. "Waiting" appears on the display.
- » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.
11. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, "Cooking" appears on the display and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit during the cooking process.

 All segments of the inner oven temperature symbol (4) will turn on when the oven reaches the set temperature.

12. After the cooking is completed, "Good appetite... Press  to

continue" appears on the display and alarm signal is heard.

13. To stop the alarm signal, just touch any key. Oven will continue operating at the selected mode if you touch  key. Alarm stops.
14. Oven is switched off automatically and the current time is displayed if you do not touch the  key.

 If you want to cancel the semi-automatic or automatic programming after you have set them, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by touching the  key if you want.

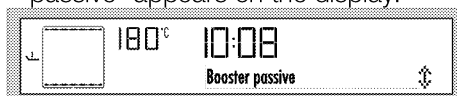
Setting the booster (Quick heating)

Use Booster (rapid pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.

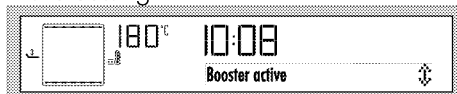
 Booster can not be selected in Defrost, Slow cooking, Warm keeping and Low temperature cooking functions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

Select the desired cooking function and then:

1. Touch the  key twice. "Booster passive" appears on the display.



2. Touch the  key for once. "Booster active" warning and  symbol appear on the display. Touch  to confirm the setting.



3. If cooking function and temperature values are suitable, touch  key to

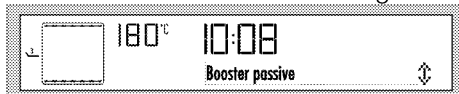
start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.

»  symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.

4. To cancel Booster function, touch the  key with short intervals until

"Booster active" appears on the display.

5. Touch the  key for once. "Booster passive" warning appears and  symbol disappears on the display. Touch  to confirm the setting.



Using the keylock

You can prevent oven from being intervened with by activating the Keylock function.

i Keylock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by touching the  key even when the keylock is activated while the oven is operating.

Activating the keylock

1. Touch  key with short intervals until "Keylock passive" appears on the display.  symbol flashes on the display.

2. Touch  key for once to activate the keylock. After activating the keylock, "Key lock active" will appear on the display. Then, the  symbol will appear.

3. Touch  to confirm the setting.



» After activating the keylock, "Keylock active" warning and  symbol will appear on the display when you press any key (except   keys).

i Oven keys are not functional when the Keylock function is activated. Keylock will not be cancelled in case of power outage.

Deactivating the keylock

1. Touch  key twice to deactivate the keylock. "Key lock passive" appears on the display.

2. Touch  to confirm the setting.



» Key lock is deactivated and the  symbol on the display disappears.

Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.

i Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

To set the alarm:



1. Touch  key with short intervals until  symbol appears on the display.

2. Touch   keys to set the desired time and confirm the setting by touching the  key.  symbol remains lit after setting the alarm time.

3. After the alarm time is finished,  will start flashing and an alarm signal is heard.

4. Press any key to stop the alarm.

To cancel the alarm:

1. Touch  key with short intervals until  symbol appears on the display.
 2. Touch the  key until "00:00" appears on the display and confirm the setting by touching the  key.
- » Alarm is cancelled and  symbol disappears.

Cooking times table

 The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting

 1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 35
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	50 ... 60
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 levels	1-Deep tray* 3-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	30 ... 40
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	170	35 ... 45
	3 levels	1-Deep tray* 3-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	45 ... 55

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
	3 levels	1-Deep tray* 3-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels	1-Deep tray* 3-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level	Standard tray*		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max then 190	60 ... 80
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.

* These accessories may not be supplied with the product.

** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it

easier for control institutes to test the product.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 levels	1-Deep tray* 3-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	30 ... 40
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	55 ... 65
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		3	180	50 ... 60
	2 levels	2-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		2 - 4	180	55 ... 65

It is suggested to perform preheating for all foods.

* These accessories may not be supplied with the product.

** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

Eco Fan Heating



Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco Fan Heating mode.



Do not open the door during cooking in the Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*	3	160	25 ... 35
Cookies	One level	Standard tray*	3	200	30 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level	Standard tray*	3	200	40 ... 45

* These accessories may not supplied with the product.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

- i** Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

Ready meals functions

- i** Your oven must be cold enough for you to use the ready meals menu on your product. Otherwise, the cooking procedure will automatically end due to safety reasons.

Selecting the ready meals functions

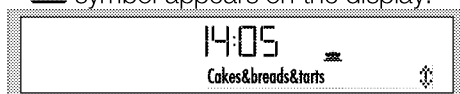
Ready Meals menu contains meal programmes that are prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit. In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically.

You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

To select the Ready Meals functions:
1. Touch **1** key to switch on the oven. Initial operation screen appears when the oven is turned on.

i If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to switch on/off the oven.

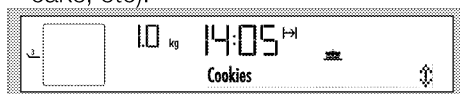
2. Touch  key to select the Ready Meals function display. In this step, "Cakes&bread&start&rt&s" and the  symbol appears on the display.



3. Touch  keys to select the desired Ready Meals function main menu (Cakes&bread&start&rt&s , Meat , Fish , Meat Poultry , Light meals , Special ).

4. Touch the  key to confirm the Main Meal menu you have selected.

5. Touch  keys to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).



6. Put your dish into the oven.

7. Touch  key to start cooking.

"Cooking" appears on the display.

i If you touch  key briefly in this screen, "Keep pressed for 1 second" warning appears in the text field. Touch the  key for longer than 1 second to start cooking.

8. After the cooking is completed, "Good appetite..." appears on the display and alarm signal is heard.

i To stop the alarm signal, just press any key.

i "Back" appearing on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. Touch  key to switch to the initial function display.

Before starting to cook in the Ready Meals menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

1. Touch  key after selecting the desired meal. "Weight" appears and the **kg** symbol flashes on the display.



2. Touch  keys to set the weight and confirm by touching the  key.

i Oven will change the temperature and the cooking time automatically on basis of the weight change.

i You can only change the weight for meals for which a weight is indicated.

3. Touch  key to start cooking.

Ready Meals menu:

May vary depending on the models

Cakes&bread&start&rt&s	Meat	Fish	Meat poultry	Special meals	Special
Cookies	Meat loaf (lamb)	Fish fillet	Chicken baguette	Casserole	Fermenting
Cakes in cooking paper	Dalyan meatball	Baked anchovy	Chicken, fillet	Quiches	Home-made Yoghurt

Cakes&breads&tarts	Meat	Fish	Meat poultry	Special meals	Special
Cheese cake	Roast beef	Haddock merlans		Macaroni cheese	Dried apple
Brownie		Salmon fillet		Lasagna	Fried chestnut
Sponge cake				Moussaka	
Apple strudel					
Apple pie					
Cinnamon rolls					

Settings menu

Brightness setting

Brightness can only be set when the oven is switched off.

- 1.Touch key with short intervals until "Brightness" appears on the display.
 symbol flashes on the display.



2. There are 5 brightness levels, namely 1, 2, 3, 4 and 5. Touch keys to select the desired level.
3. Touch to confirm the setting.

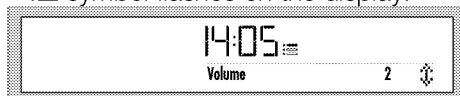
i Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.

» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

Voice Level setting

Voice level can only be set when the oven is switched off.

- 1.Touch key with short intervals until "Voice Level" appears on the display.
 symbol flashes on the display.



2. There are 2 voice levels, namely 1 and 2. Touch keys to select the desired level.
3. Touch to confirm the setting.

» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

Language setting

Language can only be set when the oven is switched off.

- 1.Touch key with short intervals until "Language" appears on the display.
 symbol flashes on the display.



2. Touch keys to select the desired language.
 3. Touch to confirm the setting.
- » It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

Current time setting

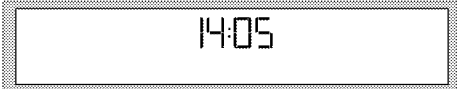
Current time can only be set when the oven is switched off. If you want to change the time that was set during initial setup:

- 1.Touch key with short intervals until "Day time" appears on the display.
Hour field and symbol flash on the display. Touch keys to set the hour.



2. Touch to confirm the hour.
3. Minute field and symbol flash on the display. Touch keys to set the minute. Touch to confirm the minute.

» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.



How to operate the grill

Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

- 1.Touch key to switch on the oven.
- 2.Touch to select the desired grill function.

After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.

- 3.If you want to change the temperature, touch once to reach the temperature display.
- 4.Touch until the desired temperature appears in the

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4...5	250	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4...5	250	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4...5	250	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4...5	250	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4...5	250	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250	1...3 min.

#depending on thickness
*Preheat for 5 minutes
**If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recomended temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product.

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.
It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.

Temperature/Weight Indicator field.
Touch to set the temperature when the desired value appears on the display.
5.If cooking function, temperature and time values are suitable, touch key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.

Switching off the grill

- 1.Touch key to switch off the oven.

Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire.
Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!



Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. 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.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



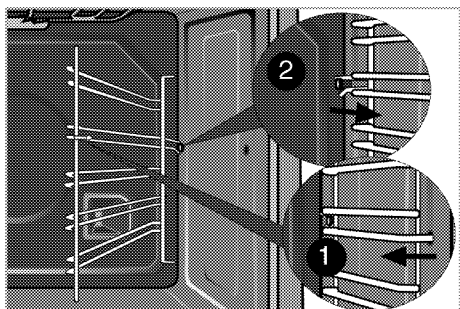
If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

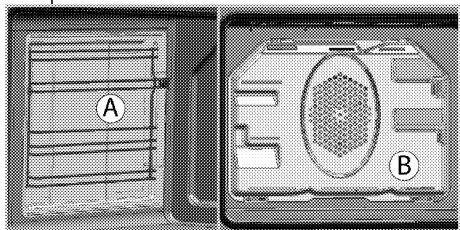
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.

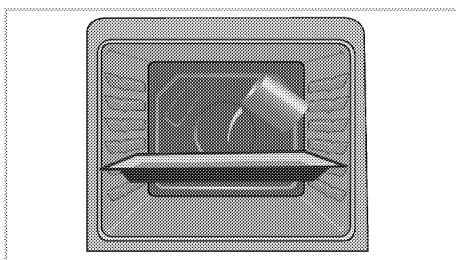


Easy Steam Cleaning

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Select easy steam cleaning function. Cleaning duration will appear on the screen and it cannot be changed. You can set the end time for this cleaning function.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

i During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

Pyrolytic self-cleaning



Hot surfaces cause burns!

Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

The oven is equipped with pyrolytic self-cleaning. The oven is heated to approx. 420-480 °C and existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Provide for good ventilation.

The pyrolysis should be used after approx. every 10th oven usage.

1. Remove all accessories from the oven.

In models with side rack; do not forget to take out the side racks.

If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven.

2. Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth.

- i** Do not clean the door gasket. Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily.
In case of a damage on the oven door gasket, replace with the new one from the authorised service.

3. "Pyrolysis" Select the pyrolytic function (self-cleaning).

4. **eco** It is advised to use economic cleaning function if the oven does not have too much dirt.

If this function is used for heavy dirt, there won't be sufficient cleaning. For such cases, pyrolysis function  should be applied after economic cleaning  cycle finished.

The self-cleaning time appears in the display. This duration can not be adjusted.

The end of self cleaning cycle can be adjusted.

5. Oven door cannot be opened and

lock symbol  appears on the time display during self cleaning. It remains locked for a while after the pyrolysis function ends. Do not force the door

lock with handle until lock symbol  disappears.

6. After a clean cycle, remove soil deposits with vinegar water.

Clean oven door

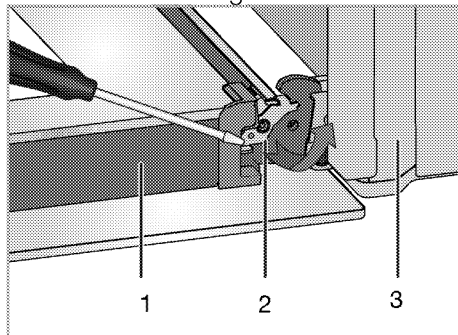
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

- i** Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

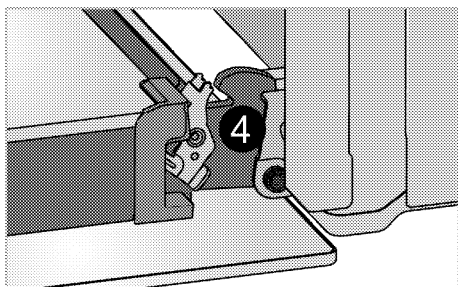
- i** Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

Removing the oven door

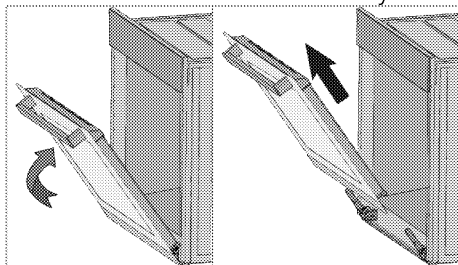
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

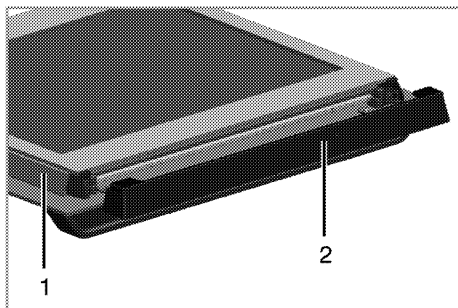
i Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

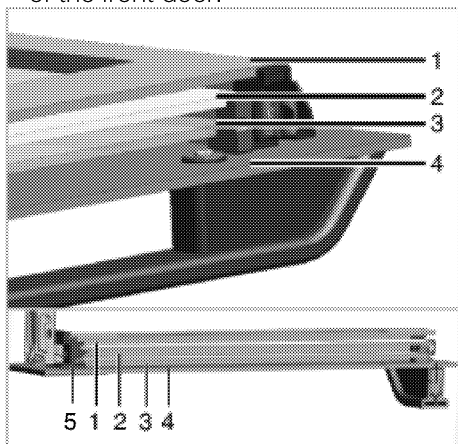
1. Open the oven door.



1 Frame

2 Plastic part

2. Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



1 Innermost glass panel

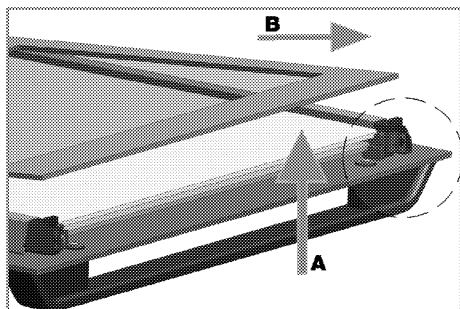
2 Second inner glass panel

3 Third inner glass panel

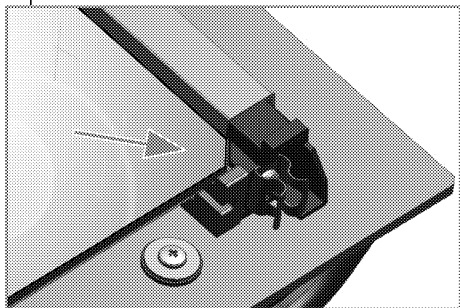
4 Outer glass panel

5 Plastic glass panel slot-Lower

3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.



4. Repeat the same procedure to remove the second and third glass panels.



The first step to regroup the door is reinstalling second and third inner glass panels (2, 3).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.

Inserted as the second and third inner glass is important. Aluminum slatted glass 2 must be installed in the glass.

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the second glass panel.

It is important to seat lower corners of all inner glass panels into the lower plastic slots (5).

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

i All glass panels must be reinstalled after cleaning.

Replacing the oven lamp

! Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!

i In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

i Position of lamp might vary from the figure.

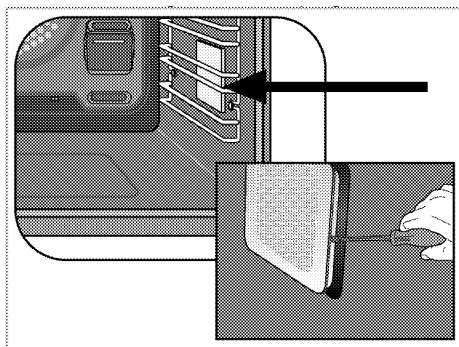
i The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.

i The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

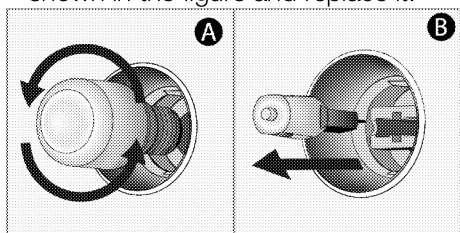
If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described.

See *Cleaning the oven*, page 38.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See.)*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

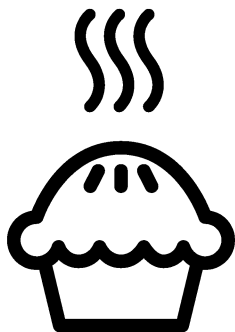
- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

 Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

GRUNDIG

Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



DE

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Grundig-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten. Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit.....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	9
Sicherheit von Kindern	9
Altgeräte entsorgen	10
Verpackungsmaterialien entsorgen ...	10

2 Allgemeine Informationen 11

Geräteübersicht	11
Lieferumfang.....	12
Technische Daten	13

3 Installation 14

Vor der Installation.....	14
Einbauen und Anschließen	15
Transport.....	17

4 Vorbereitungen 18

Tipps zum Energiesparen.....	18
Erste Inbetriebnahme.....	18
Uhrzeit	18
Erstreinigung des Gerätes	19
Erstaufheizung.....	19

5 Bedienung des Backofens 21

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen.....	21
Backofen bedienen.....	22
Betriebsarten	26
So bedienen Sie den Backofen.....	29
Tastensperre	32
Alarmfunktion.....	32
Garzeitentabelle	33
Rezepte-Funktionen	37
Einstellungsmenü	39
So bedienen Sie den Grill	40
Garzeitentabelle zum Grillen	41

6 Reinigung und Wartung 42

Allgemeine Hinweise.....	42
Bedienfeld reinigen	42
Backofen reinigen.....	42
Backofentür ausbauen	45
Türinnenscheibe ausbauen.....	45
Beleuchtung des Backofens auswechseln	46

7 Problemlösungen 48

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung

vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss

- entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
 - Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
 - Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
 - Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.

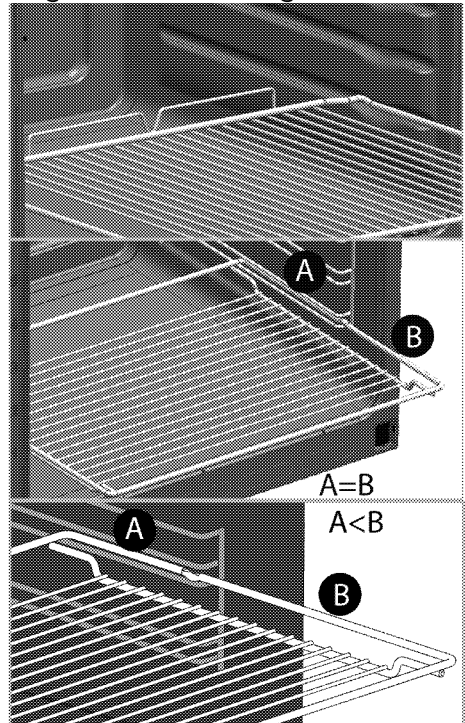
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.

- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- (Variiert je nach Produktmodell.) Rost und Backblech richtig einsetzen
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech

zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass das Netzkabel des Gerätes getrennt oder die Sicherung deaktiviert ist, damit kein Stromschlag möglich ist.
- Vor dem Reinigungszyklus mit einem feuchten Tuch Schmutz von den Außenflächen und vom Ofeninnenraum abwischen. Jegliches Zubehör aus dem Ofen entfernen.

Falls Ihr Produkt mit pyrosicherem Zubehör (widerstandsfähig bei der Selbstreinigung bei hohen Temperaturen) ausgestattet ist, müssen Sie dieses Zubehör nicht aus dem Ofen entfernen. siehe *Lieferumfang, Seite 12*.

- Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen! Produkt während der Selbstreinigung nicht berühren und Kinder fernhalten. Mindestens 30 Minuten mit dem Entfernen von Resten warten.
 - Während der Pyrolysereinigung können Oberflächen heißer werden als beim herkömmlichen Einsatz. Kinder fernhalten.
 - Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
 - Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden
- Brandschutzvorkehrungen des Produktes:
- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig

in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.

- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch

oder falsche Bedienung verursacht werden.

- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die

Türscharniere können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur

Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

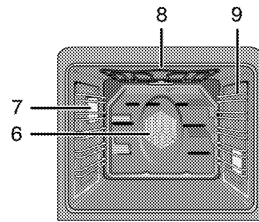
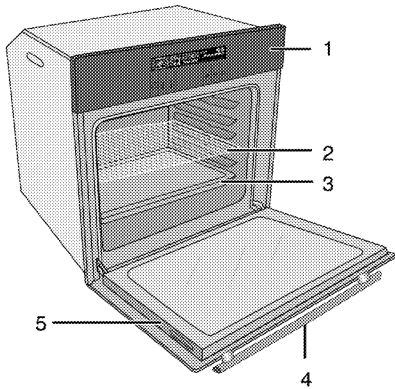
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

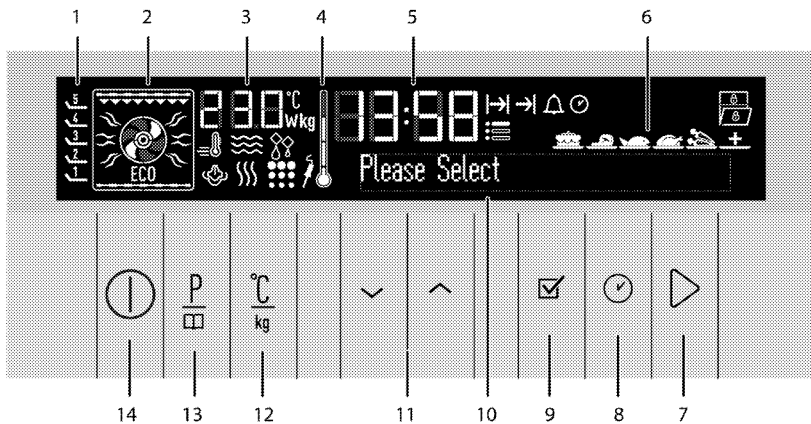
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | |
|---------------|---|
| 1 Bedienfeld | 6 Lüftermotor (hinten der Metallplatte) |
| 2 Gitterrost | 7 Beleuchtung |
| 3 Backblech | 8 Oberes Heizelement |
| 4 Griff | 9 Einschubpositionen |
| 5 Backofentür | |



- | | |
|-------------------------------|---|
| 1 Einschubpositionen | 9 Bestätigungs-Taste |
| 2 Funktionsanzeige | 10 Textanzeige |
| 3 Temperatur-/Gewichtsanzeige | 11 Aufwärts-/Abwärtstasten
(Menüeinstellung) |
| 4 Temperatursymbol | 12 Temperatur/Gewicht- und
Schnellheiztaste |
| 5 Uhrzeitanzeige | 13 Programmwahltaste |
| 6 Lebensmittelauswahl | 14 Ein-/Austaste |
| 7 Start-/Stopptaste | |
| 8 Zeiteinstelltaste | |

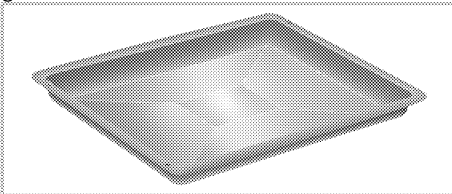
Lieferumfang

i Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähnte Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

1. Bedienungsanleitung

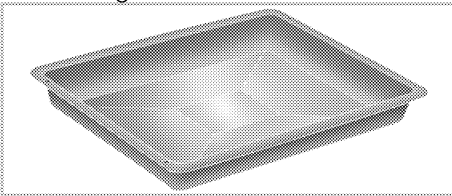
2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



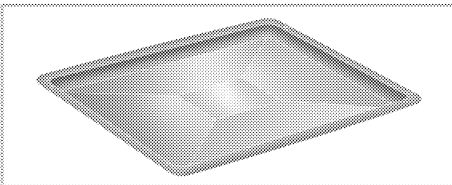
3. Tiefes Backblech/Tropfschale

Für Gebäck, große Braten, Gerichte mit viel Flüssigkeit und zum Fettauffangen beim Grillen.



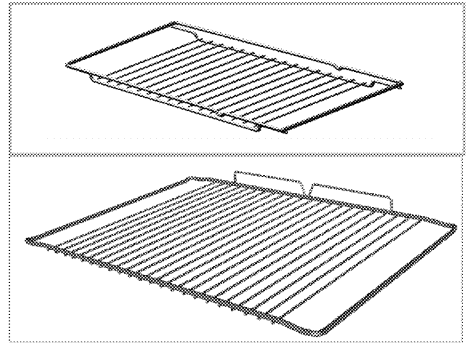
4. Gebäckblech

Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.



5. Rost

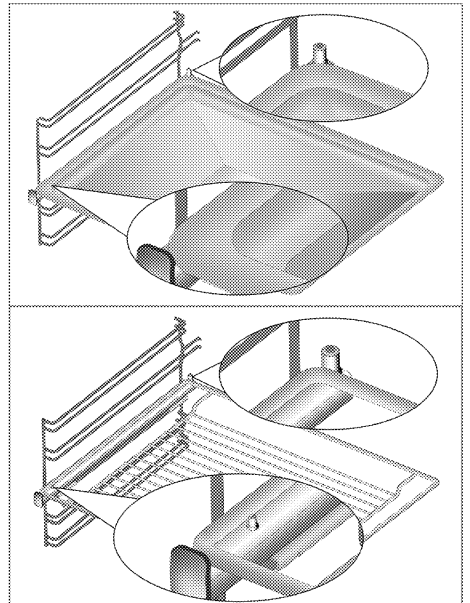
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



6. Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

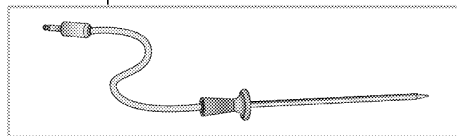
Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



7. Temperaturfühler

Bei der Zubereitung von Fleischgerichten wird das dünne und lange Ende in das Fleisch gestochen und das andere Ende an den Anschluss an der Seitenwand des Gehäuses angeschlossen, damit das

Fleisch beim Garen die richtige Kerntemperatur erreicht.



Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3.1kW
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
Hauptofen	Multifunktionsofen
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.2 kW

Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß des Standards EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

i Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

i Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

i Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

i Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.

! Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

! Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

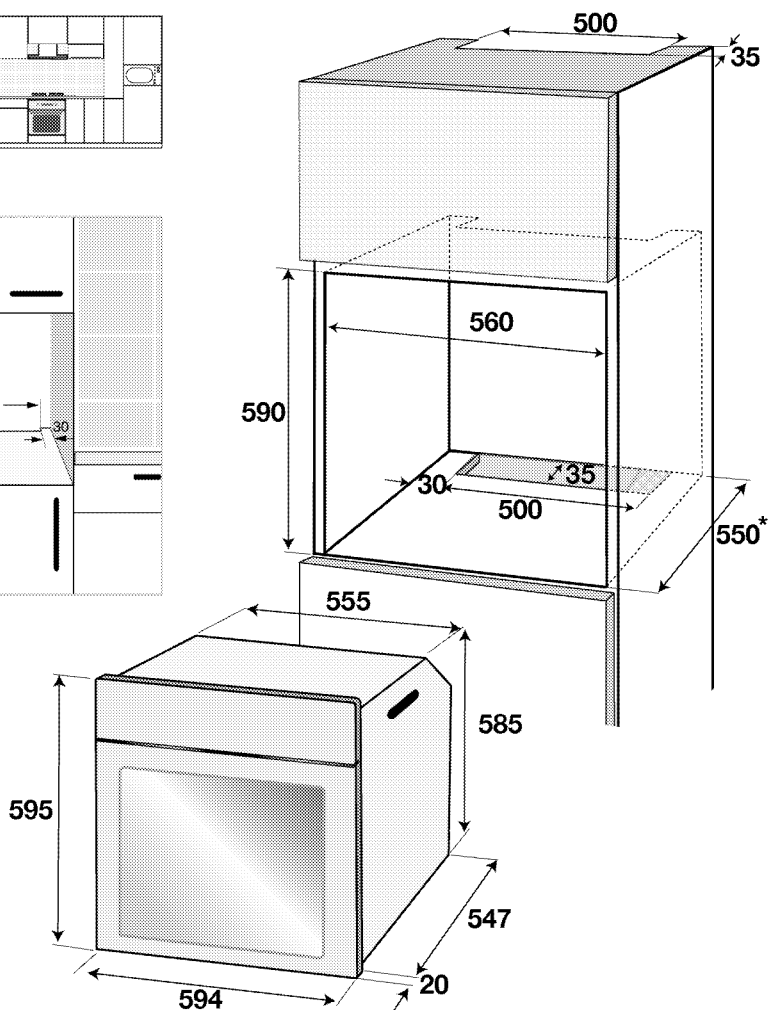
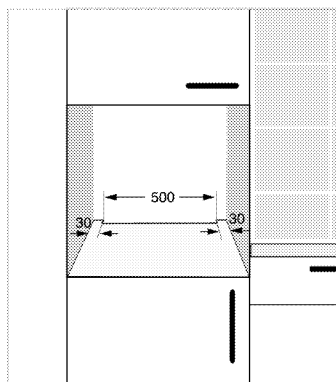
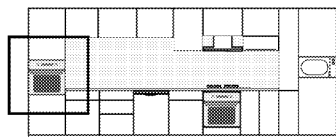
Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen

hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).

- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Halten Sie den Ofen zum Transportieren an den Schlitzen an beiden Seiten.
- Entfernen Sie vor Installation des Produktes alle darin befindlichen Materialien und Dokumente.
- Das Küchenmöbel muss mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen übereinstimmen. Im hinteren Bereich des Küchenmöbels muss zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung eine Öffnung mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen ausgeschnitten werden.
- i** Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.
- i** Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



* Minimum

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-

Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

! Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

! Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür an der Unterseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

! Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

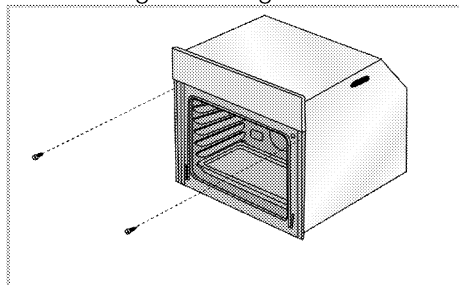
i Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

i Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

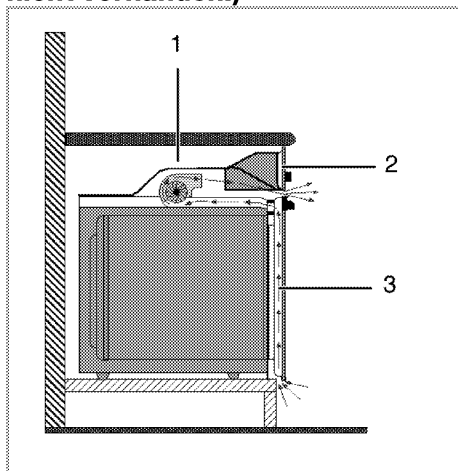
Gerät installieren

1. Schieben Sie den Backofen in die vorgesehene Nische/Küchenschrank, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben. Stellen Sie nach der Installation sicher, dass die Schrauben ausreichend angezogen sind und der Ofen nicht bewegt werden kann. Der Ofen könnte während der Benutzung umkippen, falls er nicht entsprechend den Anweisungen installiert wurde bzw. die Schrauben nicht ausreichend festgezogen wurden.

Bei Geräten mit Lüfter (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschrank und die Vorderseite des Gerätes.

- i** Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Backofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.
Wenn Sie Lebensmittel Timer-programmiert zubereiten, schaltet sich gemeinsam mit den restlichen Funktionen auch der Lüfter zum Ende der Garzeit ab.

Endkontrolle

1. Betrieb des Geräts.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.
- i** Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.
- i** Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie

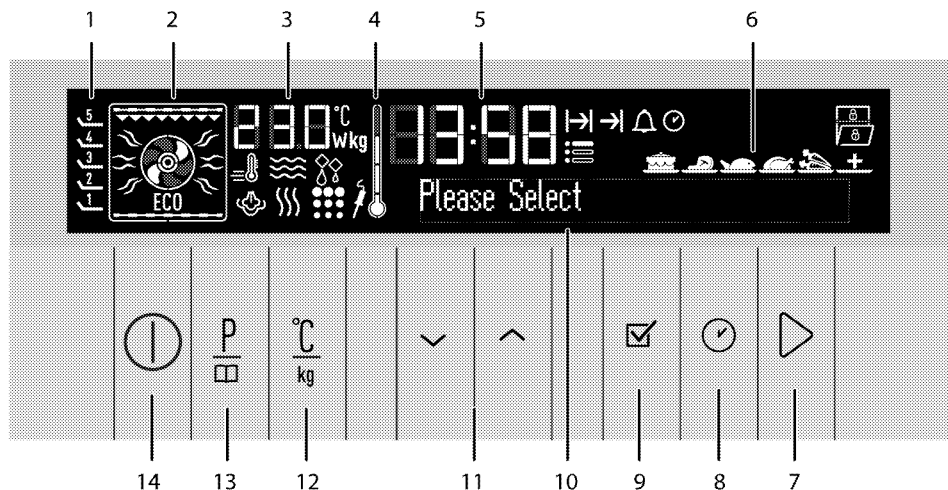
nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.

- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

Erste Inbetriebnahme

Uhrzeit

- i** Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Backofen arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.



- | | |
|-------------------------------|---|
| 1 Einschubpositionen | 8 Zeiteinstelltaste |
| 2 Funktionsanzeige | 9 Bestätigungs-Taste |
| 3 Temperatur-/Gewichtsanzeige | 10 Textanzeige |
| 4 Temperatursymbol | 11 Aufwärts-/Abwärtstasten
(Menüeinstellung) |
| 5 Uhrzeitanzeige | 12 Temperatur/Gewicht- und
Schnellheiztaste |
| 6 Lebensmittelauswahl | |
| 7 Start-/Stopptaste | |

13 Programmwahltaste

14 Ein-/Austaste

Sprache einstellen

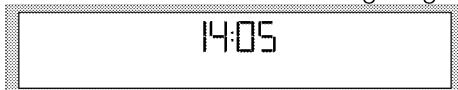
Die Sprache kann nur eingestellt werden, wenn der Backofen ausgeschaltet werden.

1. Schließen Sie das Netzkabel an, schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Beim ersten Einschalten des Backofens erscheint „Language: English“ in der Textanzeige.
3. Wählen Sie die gewünschte Sprache mit den Tasten $\swarrow \searrow$.
4. Berühren Sie Taste ☒ zum Bestätigen der Einstellung.
» Die Bereitschaftsanzeige erscheint.

Zeit einstellen



1. Nach dem Einstellen der Sprache erscheint „Zeiteinstellung“ in der Textanzeige und das Symbol $\equiv$ in der Anzeige blinkt. Stellen Sie die Stunde durch Berühren der Tasten $\swarrow \searrow$ ein.
2. Berühren Sie Taste ☒ zum Bestätigen der Stundeneinstellung.
3. Die Minute und das Symbol $\equiv$ blinken in der Anzeige. Stellen Sie die Minute durch Berühren der Tasten $\swarrow \searrow$ ein. Berühren Sie ☒ zum Bestätigen der Minuteneinstellung.
» Die Bereitschaftsanzeige erscheint.
Nur die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.



- i** Nach Stromausfällen oder wenn der Netzstecker gezogen und wieder eingesteckt wurde, wird das Menü zur Zeiteinstellung erneut angezeigt. Allerdings bleibt die Zeiteinstellung erhalten, sofern die Dauer eines Stromausfalls 20 Minuten nicht überschreitet. In diesem Fall können Sie die Zeiteinstellung einfach bestätigen und damit übernehmen.

Erstreinigung des Gerätes

- i** Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen durch Abbrennen entfernt.



Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

Elektroofen

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
1. Wählen Sie die höchste Ofentemperatur; Siehe "*Backofen bedienen, Seite 22*".
2. Lassen Sie den BackOfen etwa 30 Minuten lang arbeiten.

3. Schalten Sie den BackOfen ab; Siehe "*Backofen bedienen, Seite 22*"

Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; Siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 40*".
4. Lassen Sie den Grill etwa 15 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; Siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 40*"



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.

Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung

von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.

- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Rost (mit darunter eingeschobenem Backblech) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, das Backblech beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Die Tropfschale muss so groß sein, dass sie den gesamten Grillbereich bedeckt. Diese Schale wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so erleichtern Sie sich die Reinigung.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen. Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

Tipps zum Temperaturfühler

- Stechen Sie den Temperaturfühler in den dicksten Teil des Fleisches. Achten Sie darauf, dass der Fühler weder Kochgeschirr, Knochen oder Fettgewebe berührt.
- Wenn Sie ein ganzes Huhn zubereiten, schieben Sie den Temperaturfühler

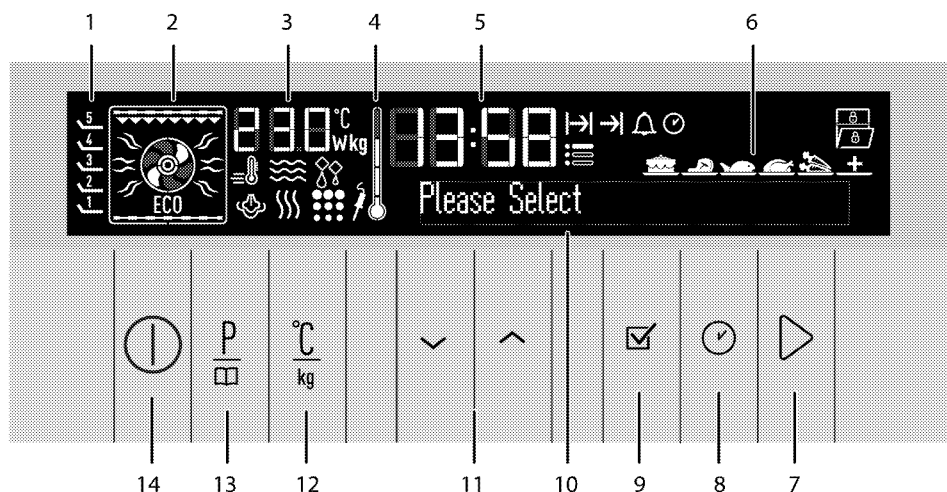
zwischen Bauch und Beinansatz bis in den Brustraum vor.

- Sofern Sie Fleisch in Stücken zubereiten, achten Sie darauf, dass sämtliche Stücke etwa gleich groß sind. Schieben Sie den Temperaturfühler in das dickste Stück.
- Falls das Fleisch nach Abschluss des Garens noch nicht durchgegart sein sollte, setzen Sie die Zubereitung fort, stechen den Temperaturfühler aber an einer anderen Stelle ein.

Backofen bedienen



Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Backofen arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.



- 1 Einschubpositionen
- 2 Funktionsanzeige
- 3 Temperatur-/Gewichtsanzeige
- 4 Temperatursymbol
- 5 Uhrzeitanzeige
- 6 Lebensmittelauswahl
- 7 Start-/Stopptaste

- 8 Zeiteinstelltaste
- 9 Bestätigungs-Taste
- 10 Textanzeige
- 11 Aufwärts-/Abwärtstasten (Menüeinstellung)
- 12 Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste
- 13 Programmwahltaste

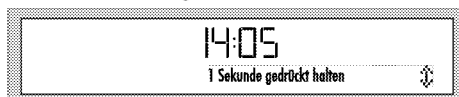
14 Ein-/Austaste

Anzeigesymbole:

-  Schnellheizen
-  Garzeit
-  Garzeitende
-  Alarm
-  Aktuelle-Zeit
-  Einstellungen
-  Auftauen
-  Tastensperre
-  Tür geöffnet
-  Temperaturfühler *
-  Pyro * / Symbol für die einfache Dampfreinigung*
-  Dampf *
- * Variiert je nach Produktmodell.

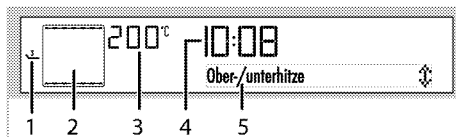
Nachdem der Backofen eingeschaltet und die aktuelle Zeit eingestellt wurde, kehrt der Backofen zur Bereitschaftsanzeige zurück. Lediglich die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt. Bei dieser Anzeige funktionieren lediglich die Tasten ① und ②. Sie können sämtliche Funktionen im Einstellungsmenü ausführen. Siehe .

- i** Wenn Sie die Taste ① in diesem Menü kurz berühren, erscheint die Meldung „1 Sekunde gedrückt halten“ im Textfeld. Zum Einschalten des Backofens halten Sie die Taste ① mindestens 1 Sekunde gedrückt.



Temperatur und Betriebsart einstellen

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ① ein.
2. Nach dem Einschalten des Backofens erscheint das Menü zur ersten Inbetriebnahme.



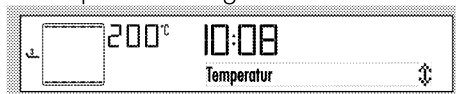
- 1 Einschubpositionen
- 2 Funktionsanzeige
- 3 Temperatur-/Gewichtsanzeige
- 4 Uhrzeitanzeige
- 5 Textanzeige

Dieses Menü zeigt die empfohlene Temperatur unterhalb der Temperatur/Gewichtsanzeige, aktive Heizelemente und die empfohlene Einschubposition.

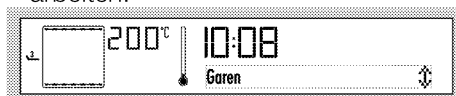
3. Wählen Sie mit   den gewünschten Betriebsmodus (Funktion).

Nach der Funktionsauswahl können Sie „Temperatur“, „Garzeit“, „Garzeitende“ und „Schnellheizen“ festlegen.

4. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ – die Temperaturanzeige erscheint.



5. Berühren Sie  , bis die gewünschte Temperatur in der Temperatur-/Gewichtsanzeige erscheint. Berühren Sie  zum Bestätigen der angezeigten Temperatur.
6. Wenn Sie mit Betriebsart und Temperatur zufrieden sind, berühren Sie Taste  und starten damit das Garen. „Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.



i Falls die Backofentür im Betrieb geöffnet wird, erscheinen die Warnung „Tür offen“ sowie das Symbol  in der Anzeige.

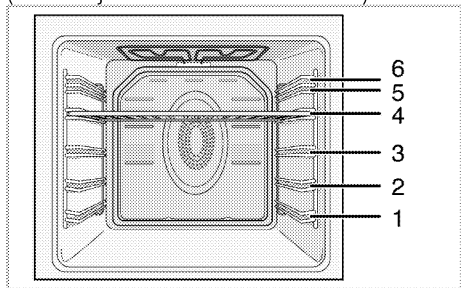
i Wenn Sie die Taste  in diesem Menü kurz berühren, erscheint die Meldung „1 Sekunde gedrückt halten“ im Textfeld. Zum Starten des Garens halten Sie die Taste  mindestens 1 Sekunde lang gedrückt.

Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit der Taste  aus.

Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Schub ein.

Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Backofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten. (Variiert je nach Produktmodell.)



Funktionstabelle

In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mit den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen. Die empfohlene Temperatur wird angezeigt, wenn die Funktion ausgewählt ist.

i Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

i Aus Sicherheitsgründen ist die maximale Garzeit bei sämtlichen Betriebsarten (mit Ausnahme von Warmhalten und Niedertemperaturgaren) auf 6 Stunden begrenzt.

i Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

i Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Backofen also wieder neu einstellen.

i Solange der Backofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.

i Die Backofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Backofen abgeschaltet ist.

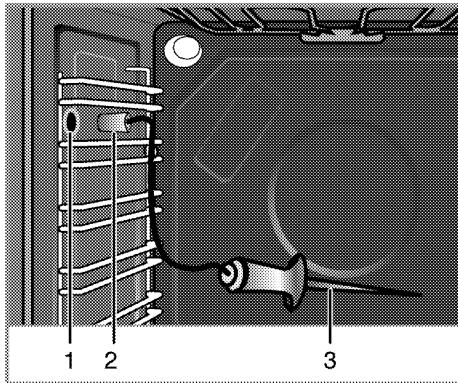
Funktion	Temperaturbereich (°C)
Normal	40 – 280
Statisch + Umluft	40 – 280
Umluft	40 – 280
Multi (3D)	40 – 280
Umluft + Unterhitze	40 – 280
Grill, groß + Umluft	40 – 280
Grill, groß	40 – 280
Grill, klein	40 – 280
Öko-Umluft	160 – 220
Unterhitze	40 – 220
Warmhalten	40 – 100
Niedertemperaturgaren	50 – 150
Auftauen	-

* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Temperaturfühler verwenden

1. Nachdem Sie den Backofen auf eine bestimmte Funktion und Temperatur eingestellt haben, schließen Sie den Stecker des Temperaturfühlers **(2)** in

Buchse **(1)** an der Seitenwand des Gehäuses an.



- 1 Temperaturfühlerbuchse
- 2 Temperaturfühlerstecker
- 3 Temperaturfühlerspitze

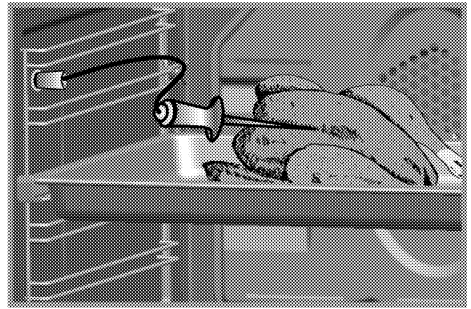
i Der Backofen muss auf eine bestimmte Funktion und Temperatur eingestellt sein, damit der Temperaturfühler funktioniert.

i Der Kerntemperaturfühler ist während des Betriebs von Funktionen aktiv, bei denen das Kerntemperaturfühlersymbol kontinuierlich angezeigt wird.

i Wenn der Temperaturfühler verbunden wird, während sich der Ofen in einem Betriebsmodus befindet, der nicht mit Temperaturfühler arbeitet, erscheint „Temperaturfühler entfernen“ im Display. Dieser Text verschwindet erst, nachdem der Temperaturfühler entfernt wurde.

i Beim Garen mit Temperaturfühler können die Ablagen am Temperaturfühlersockel nicht verwendet werden.

2. Stechen Sie die Spitze des Temperaturfühlers in das Fleisch.



» Der Backofen erkennt den Temperaturfühler beim Anschluss automatisch, **75** erscheint im Temperaturanzeigefeld. Der Temperaturfühler erkennt automatisch, wenn die Temperatur im Inneren des Fleisches die vorgegebene Temperatur erreicht hat, und schaltet den Backofen anschließend ab.

i Falls **75** nicht im Temperaturanzeigefeld erscheinen sollte, prüfen Sie ob der Temperaturfühler richtig angeschlossen wurde.

- Die empfohlene Temperaturfühler-Temperatur beträgt 75 °C. Mit den Taste  können Sie die gewünschte Temperatur zwischen 40 und 99 °C einstellen.
- Falls Sie den Temperaturfühler vor Abschluss des Garens entfernen, arbeitet der Backofen mit der zuvor eingestellten Funktion und empfohlene Temperatur weiter.
- Reinigen Sie den Temperaturfühler nach jedem Einsatz mit einem feuchten Tuch; anschließend mit einem trockenen Tuch gut abtrocknen.

i Falls sich die Spitze des Temperaturfühlers nicht im Inneren des Fleisches befindet, wird statt der Kerntemperatur die Innentemperatur des Backofens gemessen und der Backofen beim Erreichen der vorgegebenen Temperatur abgeschaltet. Bitte beachten Sie auch, dass der Temperaturfühler irreparable Schäden davonträgt, falls er Temperaturen über 250 °C ausgesetzt wird.

i Beim Garen mit Temperaturfühler werden die tatsächliche Temperatur des Gerichts, in das der Temperaturfühler eingesteckt ist, und die von Ihnen ausgewählte Temperatur abwechselnd im 3-Sekunden-Intervall am Display angezeigt. Während dieses Anzeigewechsels erscheint am Display außerdem das Temperaturfühlersymbol gemeinsam mit der Temperatur des Gerichts, in das der Temperaturfühler eingesteckt ist. Das Temperaturfühlersymbol wird nicht am Display angezeigt, während die von Ihnen ausgewählte Temperatur eingeblendet wird.

Garstufe	Fleisch-Kerntemperatur (°C)
Blau	55-59
Blutig	60-62
Englisch	63-70
Rosa	71-76
Durch	77-81
Sehr durch	≥82

* Aufgrund der Lebensmittelsicherheit sollte der Kern (der kälteste Punkt) von Fleisch (rotes und weißes Fleisch) mindestens 72 °C erreichen.

Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

Ober-und Unterhitze

Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Blech verwenden.



Ober-und Unterhitze + Umluft

Durch den Lüfter wird heiße Luft von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig und schnell im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.



Heißluft+

Durch den Lüfter wird heiße Luft vom hinteren Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Backofen verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.



i Bei geöffneter Backofentür schaltet sich der Lüfter ab, damit die heiße Luft im Inneren verbleibt.

3D - Kochen

Oberhitze, Unterhitze und Umluft sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.



Pizzastufe

Bei dieser Betriebsart werden Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.



Grill, groß + Umluft

Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Backofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill, groß

Der große Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



Grill, groß

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill, klein

Der kleine Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.



- Stellen Sie kleine bis mittelgroße Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

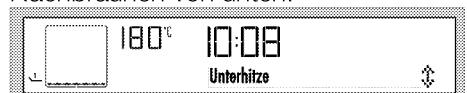
Öko-Heißluft

Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Umluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig. Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle „Öko-Heißluft“.



Unterhitze

Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten.



Warmhalten

Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.



Niedertemperaturgaren

Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Eignet sich für langsames Garen gebratener/schnell angebratener Stücke Fleisch (Kalb, Lamm, Geflügel usw.) in einem offenen Behälter bei geringer Temperatur. Diese Funktion stellt sicher, dass das Fleisch saftig und innen weich bleibt. Bitte verwenden Sie hygienisch unbedenkliche Arten Fleisch. Braten Sie alle Seiten des Fleisches in einem heißen Kochgeschirr auf dem Kochfeld, Grill usw. kurz und stark an. Sie können vorgebratenes/schnell angebratenes Fleisch mit der Funktion „Garen bei geringer Temperatur“ lang und langsam garen. Garen Sie mit nur einem Blech.



Auftauen

Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.



Pyrolyse – Energiesparmodus

Diese Funktion dient der Selbstreinigung Ihres Backofens bei besonders hoher Temperatur. Wir empfehlen dies bei nur leicht verschmutztem Backofen. Bitte lesen Sie vor der Nutzung dieser Funktion die Hinweise im Abschnitt Backofen reinigen“ ab siehe, Seite 44.



Pyrolyse

Diese Funktion dient der Selbstreinigung Ihres Backofens bei besonders hoher Temperatur. Bitte lesen Sie vor der Nutzung dieser Funktion die Hinweise im Abschnitt Backofen reinigen“ ab siehe, Seite 44.



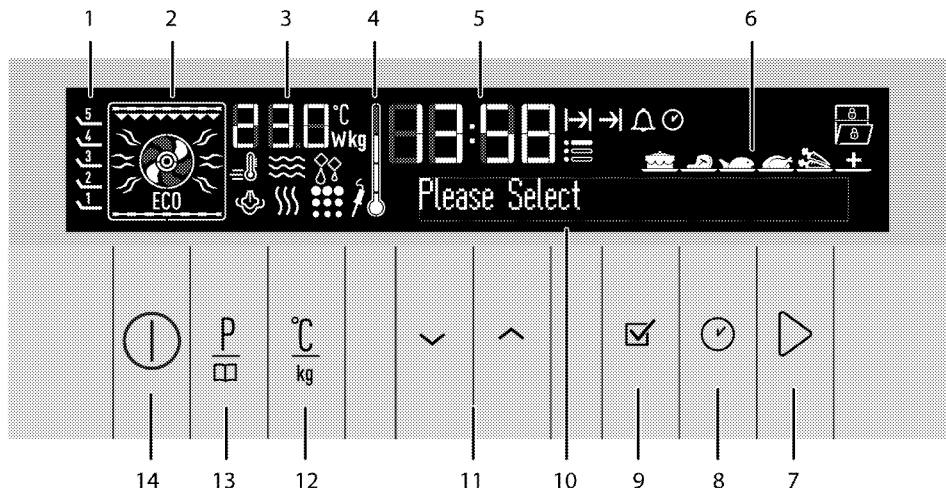
Einfache Dampfreinigung

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Durch diese Funktion wird Schmutz (der noch nicht zu stark eingetrocknet ist) im Ofen aufgeweicht und mühelos gereinigt. Bitte beachten Sie zur einfachen Dampfreinigung den Abschnitt „Reinigung – einfache Dampfreinigung“.



So bedienen Sie den Backofen



- 1 Einschubpositionen
- 2 Funktionsanzeige
- 3 Temperatur-/Gewichtsanzeige
- 4 Temperatursymbol
- 5 Uhrzeitanzeige
- 6 Lebensmittelauswahl
- 7 Start-/Stopptaste
- 8 Zeiteinstelltaste
- 9 Bestätigungs-Taste
- 10 Textanzeige
- 11 Aufwärts-/Abwärtstasten (Menüeinstellung)
- 12 Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste
- 13 Programmwahltaste
- 14 Ein-/Austaste

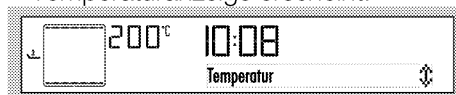
Halbautomatischer Betrieb

In diesem Betriebsmodus können Sie vorgeben, wie lange der Backofen arbeiten soll (Garzeit).

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ① ein.

i Wenn Sie die Taste ① in diesem Menü kurz berühren, erscheint die Meldung „1 Sekunde gedrückt halten“ im Textfeld. Zum Einschalten des Backofens halten Sie die Taste ① mindestens 1 Sekunde gedrückt.

2. Wählen Sie mit $\wedge/\vee$ den gewünschten Betriebsmodus (Funktion).
3. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ – die Temperaturanzeige erscheint.



4. Berühren Sie $\wedge/\vee$, bis die gewünschte Temperatur in der Temperatur-/Gewichtsanzeige erscheint. Berühren Sie Taste $\checkmark$ zum Festlegen der angezeigten Temperatur.
5. Zum Einstellen der Garzeit drücken Sie die Taste $\odot$ und blättern, bis „Garzeit“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol $\rightarrow$ beginnt zu blinken.
6. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten $\wedge/\vee$ ein, bestätigen Sie

die Einstellung mit der Taste .
Nachdem die Garzeit eingestellt wurde,
leuchtet dauerhaft.



7. Geben Sie die Speisen in den Backofen, schließen Sie die Backofentür.
8. Wenn Sie die Betriebsart, Temperatur und Zeit eingestellt haben, berühren Sie und starten das Garen. „Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.

i Wenn Sie die Taste in diesem Menü kurz berühren, erscheint die Meldung „1 Sekunde gedrückt halten“ im Textfeld. Zum Starten des Garens halten Sie die Taste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt.

» Der Backofen heizt sich bis zur vorgegebenen Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende. Während des Garens bleibt die Backofenbeleuchtung eingeschaltet.

i Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten alle Segmente der Temperaturanzeige (4) auf.

9. Nach Ablauf der Garzeit erscheint „Guten Appetit. Mit fortsetzen“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.

10. Zum Abstellen des Signaltones berühren Sie einfach eine beliebige Taste. Der Backofen arbeitet in der ausgewählten Betriebsart weiter, wenn Sie die Taste berühren. Der Signalton schaltet sich ab.

11. Wenn Sie die Taste nicht berühren, schaltet sich der Backofen automatisch ab, die aktuelle Uhrzeit erscheint in der Anzeige.

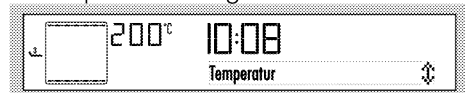
Vollautomatischer Betrieb

Bei dieser Betriebsart können Sie Garzeit und Garzeitende vorgeben.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ein.

2. Wählen Sie mit den gewünschten Betriebsmodus (Funktion).

3. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie . Die Temperaturanzeige erscheint.



4. Berühren Sie , bis die gewünschte Temperatur in der Temperatur-/Gewichtsanzeige erscheint. Berühren Sie zum Festlegen der angezeigten Temperatur.

5. Zum Einstellen der Garzeit drücken Sie die Taste und blättern, bis „Garzeit“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol beginnt zu blinken.

6. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten ein, bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste . Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet dauerhaft.



7. Zum Einstellen des Garzeitendes berühren Sie mehrmals kurz hintereinander, bis

„Garzeitende“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol beginnt zu blinken.



8. Stellen Sie das gewünschte Garzeitende mit den Tasten $\wedge/\vee$ ein, bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste $\checkmark$. Nachdem das Garzeitende eingestellt wurde, leuchtet $\rightarrow$ dauerhaft.

9. Geben Sie die Speisen in den Backofen, schließen Sie die Backofentür.

10. Wenn Sie die Betriebsart, Temperatur und Zeit eingestellt haben, berühren Sie $\triangleright$ und starten damit das Garen. „Warten“ erscheint in der Anzeige.

» Der Timer des Backofens berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch.

11. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt,

„Garen“ erscheint in der Anzeige, der Backofen wird auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Während des Garens bleibt die Backofenbeleuchtung eingeschaltet.

i Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten alle Segmente der Temperaturanzeige (4) auf.

12. Nach Ablauf der Garzeit erscheint „Guten Appetit. Mit $\triangleright$ fortsetzen“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.

13. Zum Abstellen des Signaltones berühren Sie einfach eine beliebige Taste. Der Backofen arbeitet in der ausgewählten Betriebsart weiter,

wenn Sie die Taste $\triangleright$ berühren. Der Signalton schaltet sich ab.

14. Wenn Sie die Taste $\triangleright$ nicht berühren, schaltet sich der Backofen automatisch ab, die aktuelle Uhrzeit erscheint in der Anzeige.

i Falls Sie die halbautomatische oder automatische Programmierung wieder abbrechen möchten, müssen Sie die Garzeit zurücksetzen. Bei Bedarf können Sie den Backofen auch durch Berühren der Taste ⌚ abschalten.

Schnellheizen

Mit der Schnellheizen-Funktion bringen Sie den Backofen schneller auf die gewünschte Temperatur; dies ist sehr praktisch beim Vorheizen.

i Bei den Betriebsarten Auftauen, Niedertemperaturgaren und Warmhalten kann die Schnellheizen-Funktion nicht ausgewählt werden. Bei einem Stromausfall wird die Schnellheizen-Funktion wieder aufgehoben.

Wählen Sie die gewünschte Betriebsart; anschließend:

1. Berühren Sie die Taste $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ zweimal. „Schnellheizen aus“ erscheint in der Anzeige.



2. Berühren Sie die Taste $\wedge$ einmal. „Schnellheizen ein“ sowie das Symbol $\equiv \text{⌚}$ erscheinen in der Anzeige. Berühren Sie $\checkmark$ zum Bestätigen der Einstellung.

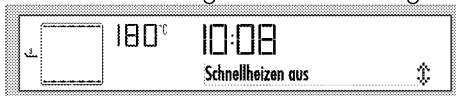


3. Wenn Sie die Betriebsart, Temperatur und Zeit eingestellt haben, berühren Sie  und starten damit das Garen. „Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.

» Das Symbol  erlischt, sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Backofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt wurde.

4. Zum Aufheben der Schnellheizen-Funktion berühren Sie die Taste  mehrmals kurz hintereinander, bis „Schnellheizen ein“ in der Anzeige erscheint.

5. Berühren Sie die Taste  einmal. „Schnellheizen aus“ wird angezeigt, das Symbol  erlischt. Berühren Sie  zum Bestätigen der Einstellung.



Tastensperre

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Backofens.

 Die Tastensperre können Sie im laufenden Betrieb verwenden und auch dann, wenn der Backofen nicht arbeitet. Auch bei aktiver Tastensperre lässt sich der Backofen nach wie vor durch Berühren der Taste  abschalten.

Tastensperre einschalten

1. Berühren Sie die Taste  mehrmals kurz hintereinander, bis „Tastensperre aus“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol  blinkt.

2. Aktivieren Sie die Tastensperre durch Berühren der Taste . Nach der Aktivierung erscheint

„Tastensperre ein“ in der Anzeige. Anschließend erscheint das Symbol .

3. Berühren Sie  zum Bestätigen der Einstellung.



» Bei aktiver Tastensperre leuchten die Meldung „Tastensperre aktiv“ und das Symbol  auf, wenn Tasten betätigt werden (mit Ausnahme der Tasten  / .

 Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientasten ohne Funktion. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin eingeschaltet.

Tastensperre ausschalten

1. Zum Abschalten der Tastensperre berühren Sie die Taste  zweimal. „Tastensperre aus“ erscheint in der Anzeige.

2. Berühren Sie  zum Bestätigen der Einstellung.



» Die Tastensperre wird außer Kraft gesetzt, das Symbol  erlischt.

Alarmfunktion

Sie können die Alarmfunktion des Gerätes auch als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an etwas erinnern lassen möchten.

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit

wenden müssen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal ausgegeben.

i Die Alarmpunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

So stellen Sie den Alarm ein:



- 1. Berühren Sie die Taste mehrmals kurz hintereinander, bis das Symbol in der Anzeige erscheint.
- 2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten ein, bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste . Nach der Einstellung der Alarmzeit leuchtet das Symbol dauerhaft in der Anzeige.
- 3. Nach Ablauf der Alarmzeit blinkt , ein Tonsignal erklingt.
- 4. Durch Betätigen einer beliebigen Taste stellen Sie das Tonsignal ab.

So heben Sie den Alarm auf:

- 1. Berühren Sie die Taste mehrmals kurz hintereinander, bis das Symbol in der Anzeige erscheint.
- 2. Stellen Sie „00:00“ durch Berühren der Taste ein, bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste .
- » Der Alarm wird aufgehoben, das Symbol erlischt.

Garzeitentabelle

i Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

Backen und Braten

i Der erste Einschub ist der untere Einschub.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Backblech	Ein Blech	Backblech*		3	180	25 ... 35
Kuchen, Form	Ein Blech	Kuchenform auf Rost**		2	180	50 ... 60
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Backblech*		3	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	150	30 ... 45
	Drei Bleche	1-Tiefes Backblech/Tropfschale* 3-Gebäckblech* 5-Backblech*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	150	30 ... 40

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
	Zwei Bleche	1-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	150	30 ... 40
Kekse	Ein Blech	Gebäckblech*		3	180	25 ... 30
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	170	35 ... 45
	Drei Bleche	1-Tiefes Backblech/Tropfschale* 3-Gebäckblech* 5-Backblech*		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*		2	200	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 5-Backblech*		1 - 5	200	45 ... 55
	Drei Bleche	1-Tiefes Backblech/Tropfschale* 3-Gebäckblech* 5-Backblech*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Teilchen	Ein Blech	Backblech*		2	200	25 ... 35
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	200	35 ... 45
	Drei Bleche	1-Tiefes Backblech/Tropfschale* 3-Gebäckblech* 5-Backblech*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Sauerteig	Ein Blech	Backblech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ein Blech	Rechteckige Glas-/Metallform auf Rost**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ein Blech	Backblech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ein Blech	Backblech*		3	200	10 ... 15
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max dann 190	70 ... 90
	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max dann 190	60 ... 80
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250/max dann 180 ... 190	60 ... 80

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250/max dann 180 ... 190	60 ... 80
Pute (5.5 kg)	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	150 ... 210
	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250/max dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

** Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

Zubereitungstabelle für Testgerichte

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle werden entsprechend EN 60350-1

zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das Gerät leichter testen können.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Butterkekse	Ein Blech	Backblech*		3	140	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*		3	140	20 ... 30
	Zwei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech*		1 - 3	140	20 ... 30
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Backblech*		3	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	150	30 ... 45
	Drei Bleche	1-Tiefes Backblech/Tropfschale* 3-Gebäckblech* 5-Backblech*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	150	30 ... 40

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
	Zwei Bleche	1-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	150	30 ... 40
Apfelkuchen	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	180	55 ... 65
	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		3	180	50 ... 60
	Zwei Bleche	2-Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost** 4-Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Gebäckblech**		2 - 4	180	55 ... 65

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

** Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

Öko-Heißluft



Verändern Sie die Temperatureinstellung nach Beginn des Garens nicht mehr, wenn Sie Öko-Heißluft nutzen.



Öffnen Sie nicht die Tür während des Betriebes mit Öko-Heißluft.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*	3	160	25 ... 35
Kekse	Ein Blech	Backblech*	3	200	30 ... 35
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*	3	200	40 ... 45
Teilchen	Ein Blech	Backblech*	3	200	40 ... 45

* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit.
- Werden Kuchen zu feucht, reduzieren Sie die Flüssigkeiten oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Sofern die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.

- Wenn der Kuchen außen gut gelingt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer

Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.

- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backblechs hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.

i Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsart- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verloren wird.
- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

Rezepte-Funktionen

i Ihr Ofen muss kalt genug sein, damit Sie das Fertiggericht-Menü an Ihrem Produkt nutzen können. Andernfalls wird das Garen aus Sicherheitsgründen automatisch beendet.

So wählen Sie die Rezepte-Funktionen aus

Im Rezepte-Menü finden Sie Gerichte, die von professionellen Köchen zusammengestellt und im Gerät gespeichert wurden.

In diesem Menü sind Temperatur, Einschubposition, Gewicht und sonstige Funktionen automatisch festgelegt. Gewicht und Garzeit können Sie dabei individuell abändern.

So wählen Sie die Rezepte-Funktionen aus:

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein.

Nach dem Einschalten des Backofens erscheint das Menü zur ersten Inbetriebnahme.

i Wenn Sie die Taste  in diesem Menü kurz berühren, erscheint die Meldung „1 Sekunde gedrückt halten“ im Textfeld. Zum Ein- und Ausschalten des Backofens halten Sie die Taste  mindestens 1 Sekunde lang gedrückt.

2. Berühren Sie  – die Rezepte-Funktionen erscheinen. Nun erscheinen

„Kuchen/Brot/Torten“ und das Symbol  in der Anzeige.



3. Wählen Sie mit den Tasten   das gewünschte Rezepte-Hauptmenü (Kuchen/Brot/Torten , Fleisch , Fisch , Geflügel , Leichte Mahlzeiten , Spezial ).
4. Bestätigen Sie die Menüauswahl mit der Taste .
5. Wählen Sie das gewünschte Gericht (Kekse, Kuchen, Kleinkuchen etc.) mit den Tasten  .



6. Schieben Sie die Lebensmittel in den Backofen.

7. Starten Sie das Garen durch Berühren der Taste . „Garen“ erscheint in der Anzeige.

i Wenn Sie die Taste  in diesem Bildschirm kurz berühren, erscheint die Meldung „1 Sekunde gedrückt halten“ im Textfeld. Zum Starten des Garens halten Sie die Taste  mindestens 1 Sekunde lang gedrückt.

8. Nach Abschluss des Garens leuchtet „Guten Appetit!“ auf, Sie hören einen Signalton.

i Zum Abstellen des Signaltones drücken Sie eine beliebige Taste.

i Wenn beim Durchblättern der verschiedenen Gerichte „Zurück“ in der Anzeige erscheint, können Sie damit wieder zum nächsthöheren Menü zurück wechseln. Durch Berühren der Taste  springen Sie wieder zum Anfang der Funktionsauswahl zurück.

Bevor Sie die Zubereitung über das Rezepte-Menü starten, können Sie zuvor das Gewicht des ausgewählten Gerichtes festlegen. Dazu führen Sie einfach die folgenden Schritte aus:

1. Berühren Sie nach der Auswahl des gewünschten Gerichtes die Taste . „Gewicht“ erscheint, das Symbol **kg** blinkt in der Anzeige.

2. Stellen Sie das gewünschte Gericht mit den Tasten  ein, bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste .

i Je nach Gewicht passt der Backofen Temperatur und Garzeit automatisch an.

i Sie können das Gewicht nur bei Gerichten ändern, bei denen auch ein Gewicht angezeigt wird.

3. Starten Sie das Garen durch Berühren der Taste .

Rezepte-Menü:

Dies kann je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Kuchen/Brot/To rten	Fleisch	Fisch	Geflügel	Spezialgeric hte	Spezial
Kekse	Hackbrat en (Lamm)	Fischfilet	Hähnchenbagu ette	Auflauf	Fermentier en
Kuchen, Backpapier	Frikadelle n	Gebacke ne Sardellen	Hühnerfilet	Quiche	Selbst gemachter Joghurt
Käsekuchen	Roastbee f	Schellfisc h (Merlan)		Käsemakkar oni	Dörrapfel
Brownie		Lachsfilet		Lasagne	Kastanien
Biskuitkuchen				Moussaka	
Apfelstrudel					
Apfelkuchen					
Zimtröllchen					

Einstellungsmenü

Helligkeit

Die Helligkeit kann nur bei abgeschaltetem Gerät eingestellt werden.

1. Berühren Sie die Taste  mehrmals kurz hintereinander, bis „Helligkeit“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol  blinkt.



2. Vier Helligkeitsstufen (1, 2, 3, 4 und 4) stehen zur Auswahl. Wählen Sie die gewünschte Stufe mit den Tasten  .
3. Berühren Sie Taste  zum Bestätigen der Einstellung.



Bei abgeschaltetem Backofen wird die Helligkeit automatisch vermindert; dies spart etwas Energie. Beim Einschalten des Backofens wird wieder die ursprüngliche Helligkeit eingestellt.

» Die Bereitschaftsanzeige erscheint. Lediglich die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

Sprachlautstärke

Die Sprachlautstärke kann nur bei abgeschaltetem Gerät eingestellt werden.

1. Berühren Sie die Taste  mehrmals kurz hintereinander, bis „Sprachlautstärke“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol  blinkt.



2. Die Sprachlautstärke lässt sich in zwei Stufen einstellen: 1 und 2. Wählen Sie die gewünschte Stufe mit den Tasten  .
 3. Berühren Sie Taste  zum Bestätigen der Einstellung.
- » Die Bereitschaftsanzeige erscheint. Lediglich die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

Sprache

Die Sprache kann nur bei abgeschaltetem Gerät eingestellt werden.

1. Berühren Sie die Taste  mehrmals kurz hintereinander, bis „Sprache“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol  blinkt.



2. Wählen Sie die gewünschte Sprache mit den Tasten  .
3. Berühren Sie Taste  zum Bestätigen der Einstellung.
» Die Bereitschaftsanzeige erscheint. Lediglich die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

Aktuelle Uhrzeit

Die aktuelle Uhrzeit kann nur bei abgeschaltetem Gerät eingestellt werden. So ändern Sie die bei der ersten Inbetriebnahme eingestellte Uhrzeit:

1. Berühren Sie die Taste  mehrmals kurz hintereinander, bis „Uhrzeit“ in der Anzeige erscheint. Die Stunde und das Symbol  blinken in der Anzeige. Stellen Sie die Stunde durch Berühren der Tasten   ein.



2. Berühren Sie Taste  zum Bestätigen der Stundeneinstellung.
3. Die Minute und das Symbol  blinken in der Anzeige. Stellen Sie die Minute durch Berühren der Tasten   ein. Berühren Sie  zum Bestätigen der Minuteneinstellung.
» Die Bereitschaftsanzeige erscheint. Lediglich die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

14:05

So bedienen Sie den Grill



Backofentür beim Grillen geschlossen halten.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Grill einschalten

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein.
 2. Wählen Sie die gewünschte Grillfunktion mit den Tasten  .
- Nach der Funktionsauswahl können Sie „Temperatur“, „Garzeit“, „Garzeitende“ und „Schnellheizen“ einstellen.
3. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie . Die Temperaturanzeige erscheint.
 4. Berühren Sie  , bis die gewünschte Temperatur in der Temperatur-/Gewichtsanzeige erscheint. Berühren Sie Taste  zum Bestätigen der angezeigten Temperatur.
 5. Wenn Sie die Betriebsart, Temperatur und Zeit eingestellt haben, berühren Sie  und starten das Garen. „Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.

Grill ausschalten

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste

① aus.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen. Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

Speise	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Empfohlene Temperatur (°C)**	Grilldauer (ca.)
Fisch	Rost	4...5	250	20...25 Min. #
Hühnerklein	Rost	4...5	250	25...35 Min.
Lammkoteletts	Rost	4...5	250	20...25 Min.
Rinderbraten	Rost	4...5	250	25...30 Min. #
Kalbskoteletts	Rost	4...5	250	25...30 Min. #
Toastbrot *	Rost	4	250	1...3 min.

je nach Dicke

*5 Minuten vorheizen

**Wenn die Grilltemperatur Ihres Produkts nicht eingestellt werden kann, arbeitet der Grill mit der empfohlenen Temperatur.

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle werden entsprechend EN 60350-1 zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das Gerät leichter testen können.

Speise	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Toast	Rost	4	250	1...3 Minute
Frikadellen (Rindfleisch) - 12 Stücke	Rost	4	250	25...35 Minute

Wenden Sie die Speise nach 2/3 der gesamten Grillzeit.

Wir empfehlen, das Gerät bei allen Lebensmitteln 5 Minuten lang vorheizen zu lassen.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.

Es besteht Stromschlaggefahr!



Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.



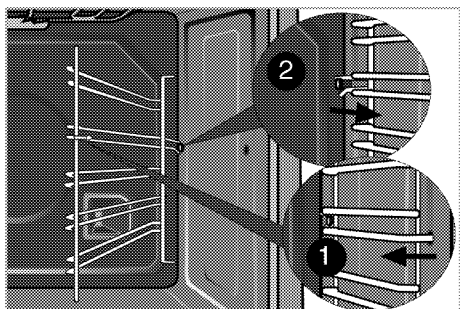
Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand(Variiert je nach Produktmodell.)

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

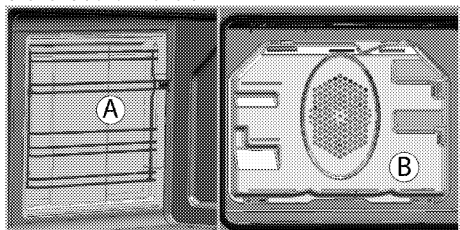
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



Katalytische Seitenwände

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Innenwände (A) und/oder Rückwand (B) des Gerätes können mit katalytischem Emaille beschichtet sein. Katalytische Wände erkennen Sie an der matten Farbe und porösen Oberfläche. Die katalytischen Ofenwände sollten nicht gereinigt werden. Dank ihrer porösen Struktur absorbieren katalytische Oberflächen Fett. Sobald diese Flächen mit Fett gefüllt sind, beginnen sie zu glänzen. Dann sollten sie ersetzt werden.

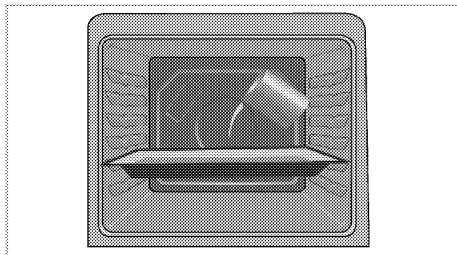


SimpleSteam Reinigung

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Diese Funktion gewährleistet eine einfache Reinigung, da Schmutz (der durch langes Warten eingetrocknet ist) mit dem im Inneren des Backofens entstehenden Dampf und den an den Innenflächen des Backofens kondensierenden Wassertropfen aufgeweicht wird.

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
2. Gießen Sie 500 ml Wasser in das Blech und platzieren Sie es im 2. Einschub des Ofens.



3. Wählen Sie die Funktion zur einfachen Dampfreinigung. Die Reinigungsdauer wird im Display angezeigt und kann nicht geändert werden. Sie können die Endzeit dieser Reinigungsfunktion einstellen.
4. Öffnen Sie die Tür, wischen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
5. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

i Während des Dampfreinigungsmodus verdampft Wasser, das zum Aufweichen von Verschmutzungen und Verkrustungen im Garraum auf das Blech gegeben wurde. Dadurch entsteht eine beabsichtigte Kondensation im Garraum und am Innenglas der Ofentür und kann Wasser heruntertropfen, wenn Sie die Ofentür öffnen. Wischen Sie den Ofen nach Öffnen der Tür gründlich trocken.

Pyrolytische Selbstreinigung



Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Berühren Sie das Gerät während der Selbstreinigung nicht, halten Sie Kinder fern. Warten Sie mindestens 30 Minuten ab, bevor Sie Rückstände entfernen.

Der Backofen ist mit einer pyrolytischen Selbstreinigung ausgestattet. Der Backofen wird auf ca. 420-480 °C aufgeheizt und vorhandene Verunreinigungen zu Asche verbrannt. Es kann zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Die Pyrolyse sollten Sie nach etwa jeder 10. Backofennutzung verwenden.

1. Sämtliches Zubehör aus dem Garraum entfernen. Bei Modellen mit seitlichen Halterungen vergessen Sie nicht, diese Halterungen herauszunehmen.

Falls Ihr Produkt mit pyrosicherem Zubehör (widerstandsfähig bei der Selbstreinigung bei hohen Temperaturen) ausgestattet ist, müssen Sie dieses Zubehör nicht aus dem Ofen entfernen.

2. Entfernen Sie Verschmutzungen der Außen- und Innenflächen vor der Reinigung mit einem feuchten Tuch.



Verzichten Sie auf das Reinigen der Türdichtung. Die Glasfaser-Dichtung ist empfindlich und kann leicht beschädigt werden. Lassen Sie beschädigte Türdichtungen vom autorisierten Kundendienst austauschen.

3. „Pyrolyse“  Wählen Sie die Pyrolysefunktion (Selbstreinigung).

4.  **eco** Bei nur leichten Verschmutzungen empfehlen wir die ökonomische Reinigungsfunktion.

Bei extremen Verschmutzungen ist etwas mehr Reinigungsaufwand erforderlich. In solchen Fällen sollte die Pyrolysefunktion  nach Abschluss der ökonomischen Reinigung  **eco** angewandt werden.

In der Anzeige erscheint die Dauer der Selbstreinigung. Die Dauer ist festgelegt und kann nicht verändert werden. Das Ende der Selbstreinigung kann eingestellt werden.

5. Während der Selbstreinigung kann die Backofentür nicht geöffnet werden;

das Sperrsymbol  erscheint in der Zeitanzeige. Nach Abschluss der Pyrolysefunktion bleibt die Tür noch eine Weile gesperrt. Versuchen Sie nicht, die Tür mit Gewalt zu öffnen,

solange das Sperrsymbol  leuchtet.

6. Nach der Reinigung entfernen Sie Rückstände mit etwas Essigwasser.

Backofentür reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

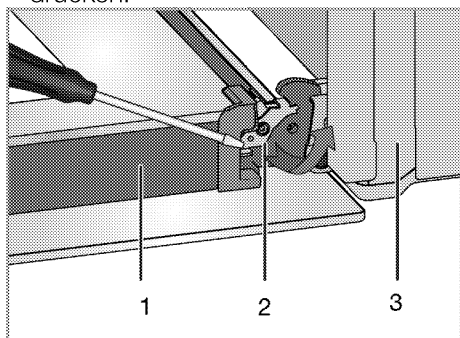


Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

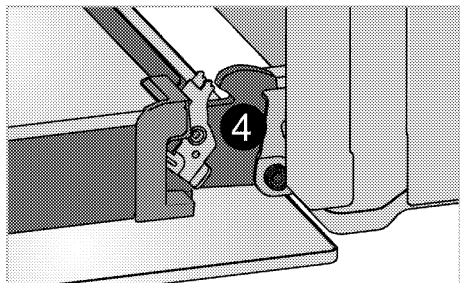
- i** Die Innenscheibe der Ofentür ist zur besseren Reinigung beschichtet. Reinigen Sie die Innenscheibe nicht mit aggressiven Reinigern, Metallschabern oder Bleiche – diese kann dadurch verkratzt werden. Das Beschichtungsmaterial könnte zerstört werden.

Backofentür ausbauen

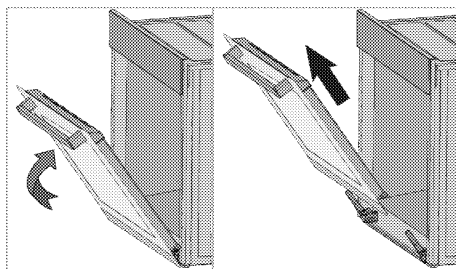
1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



- 1 Tür
- 2 Scharniersperre (geschlossene Position)
- 3 Ofen
- 4 Scharniersperre (geöffnete Position)



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.



4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

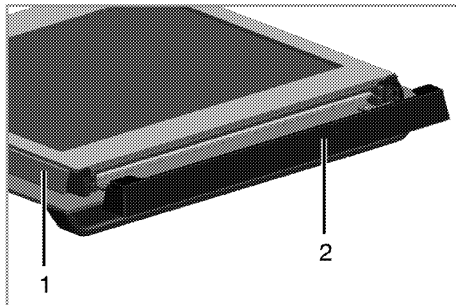
- i** Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen

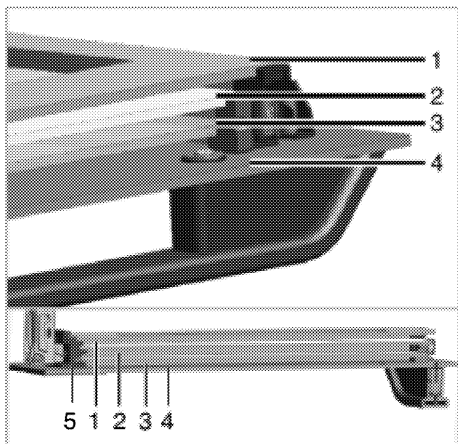
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

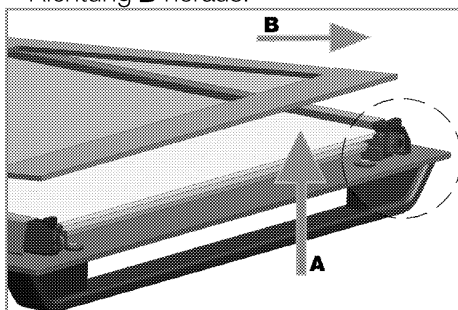
1. Öffnen Sie die Backofentür.



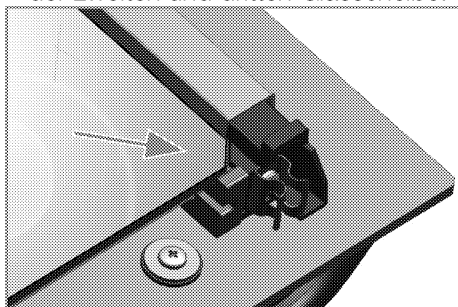
- 1 Rahmen
 - 2 Kunststoffteil
2. Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



- 1 Innerste Scheibe
 - 2 Zweite innere Glasscheibe
 - 3 Dritte innere Glasscheibe
 - 4 Äußere Glasscheibe
 - 5 Scheibenkunststoffschlitz, unten
3. Heben Sie die innerste Scheibe wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung **A** an, ziehen Sie sie in Richtung **B** heraus.



4. Wiederholen Sie diesen Vorgang mit der zweiten und dritten Glasscheibe.



Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die zweite und dritte Scheibe (2, 3) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt.

Die Reihenfolge bei der Installation der zweiten und dritten Innenglasscheibe ist wichtig. Die Glasscheibe mit Aluminiumzierleiste sollte als zweites installiert werden.

Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der zweiten Scheibe zeigt.

Es ist wichtig, die unteren Kanten aller Scheiben in den unteren Kunststoffschlitz (5) einzusetzen.

Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

i Alle Scheiben müssen nach der Reinigung wieder eingesetzt werden.

Beleuchtung des Backofens auswechseln

! Bevor Sie die Beleuchtung des Backofens auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten droht Verbrennungs- und Stromschlaggefahr. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

i In diesem Backofen wird eine Glühlampe mit einer Leistung von weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm, einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder eine Halogenlampe mit Fassungstyp G9, einer Leistung von weniger als 60 W verwendet. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Servicepartnern oder Technikern mit Lizenz erhältlich.

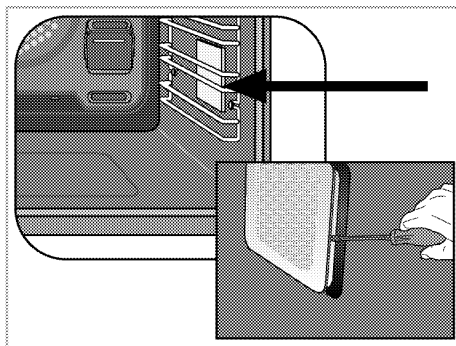
i Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.

i Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.

i Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

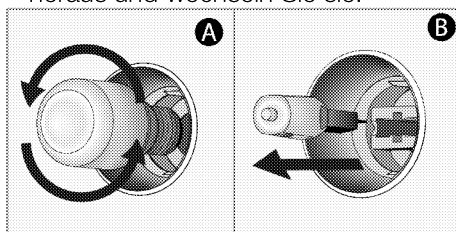
Wenn Ihr Ofen mit einer rechteckigen Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Bauen Sie die Einschubhalterungen wie beschrieben aus. Siehe "*Backofen reinigen, Seite 42*".



3. Lösen Sie das Schutzglas mit einem Schraubendreher.

4. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.



5. Bringen Sie das Schutzglas wieder an, bauen Sie anschließend die Einschubhalterungen wieder ein.

7 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten. (Siehe)*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Backofen heizt nicht.

- Passende Garfunktion und/oder Temperatur nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie den Ofen auf die richtige Garfunktion und/oder Temperatur ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*



Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.