

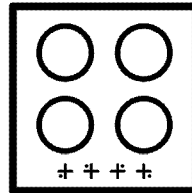
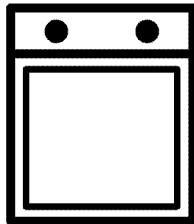
GRUNDIG

Integrated Oven

User Manual

Integrierter Ofen

Gebrauchsanleitung



GEHM 43100 B

EN / DE

285.4490.41/R.AC/26.05.2021/3-1

7757782973

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

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	9
Disposing of the old product	9
Package information.....	9

2 General information 10

Overview	10
Package contents	11
Technical specifications	13

3 Installation 14

Before installation.....	14
Installation and connection.....	16
Future Transportation	21

4 Preparation 22

Tips for saving energy.....	22
Initial use	22
Time setting.....	22
First cleaning of the appliance	23
Initial heating	23

5 How to use the hob 25

General information about cooking.....	25
Using the hobs.....	26

6 How to operate the oven 28

General information on baking, roasting and grilling.....	28
How to operate the electric oven	28
Operating modes.....	29
Using the oven clock.....	30
Using the keylock.....	32
Using the clock as an alarm.....	32
Cooking times table	33
How to operate the grill.....	36
Cooking times table for grilling.....	36

7 Maintenance and care 37

General information	37
Cleaning the hob	37
Cleaning the control panel.....	38
Cleaning the oven.....	38
Cleaning the oven door	39
Removing the door inner glass	40
Replacing the oven lamp.....	41

8 Troubleshooting 42

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!
- 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.
- Only use the connection cable specified in the “Technical specifications”.
- 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.

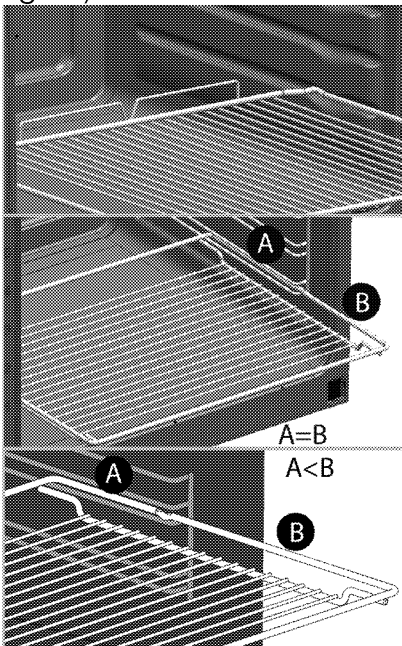
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

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.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance

and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

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:

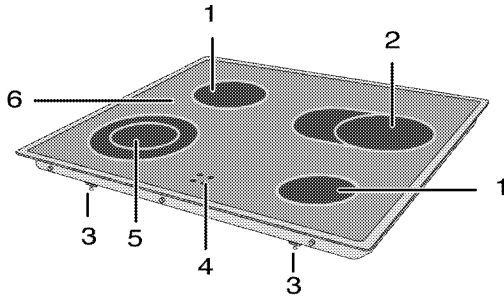
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

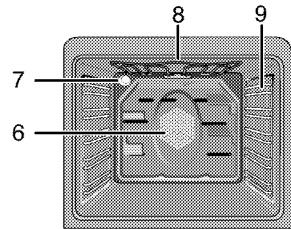
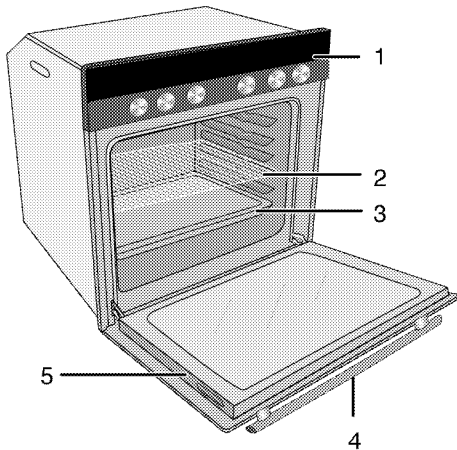
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

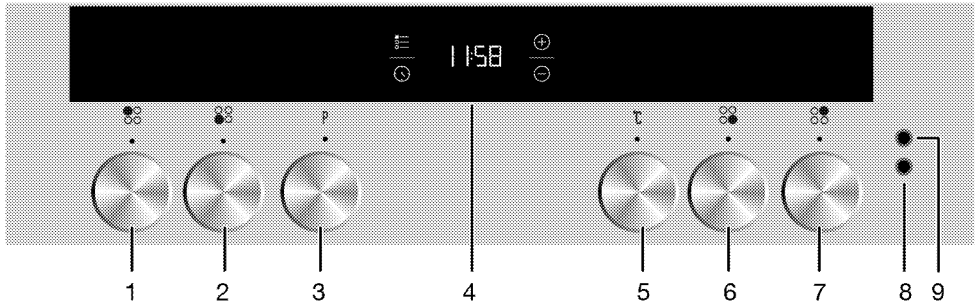
Overview



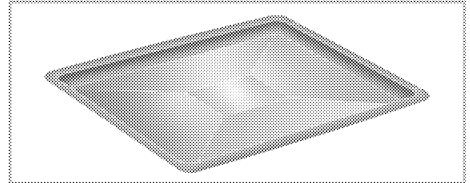
- 1 Single-circuit cooking plate
- 2 Extended cooking plate
- 3 Assembly clamp
- 4 Hob hot (Residual heat) indicator light
- 5 Dual-circuit cooking plate
- 6 Tempered glass



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door
- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions

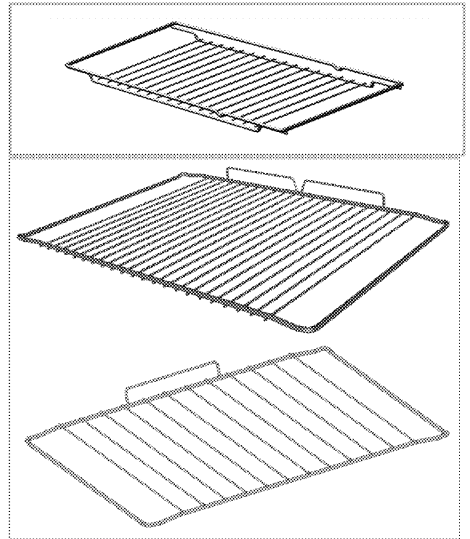


- 1 Single-circuit cooking plate Rear left
- 2 Dual-circuit cooking plate Front left
- 3 Function knob
- 4 Digital timer
- 5 Thermostat knob
- 6 Single-circuit cooking plate Front right
- 7 Extended cooking plate Rear right
- 8 Thermostat lamp
- 9 Warning lamp



4. Wire grill

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



5. 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.

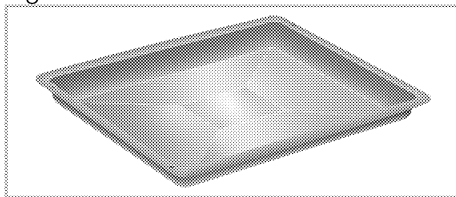
Package contents

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

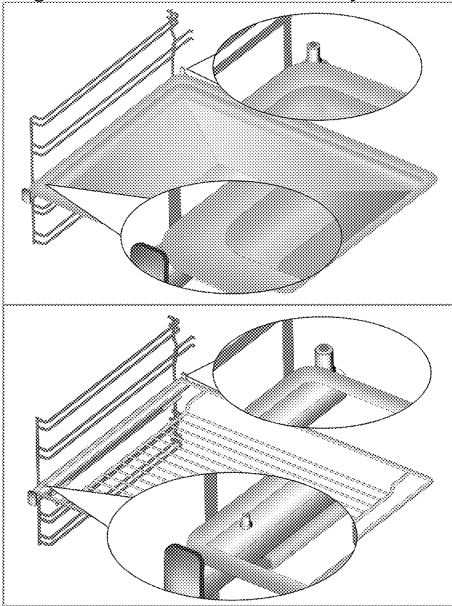
Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. Pastry tray

Used for pastries such as cookies and biscuits.

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.





Technical specifications

GENERAL	
Voltage / frequency	220- 240 V / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Total power consumption	10,3 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
HOB	
External dimensions (height / width / depth)	43 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm
Burners	
Rear left	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front left	Dual-circuit cooking plate
Dimension	120/210 mm
Power	750/2200 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	180 mm
Power	2000 W
Rear right	Extended cooking plate
Dimension	170/265 mm
Power	1500/2400 W
OVEN/GRILL	
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.


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


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

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.

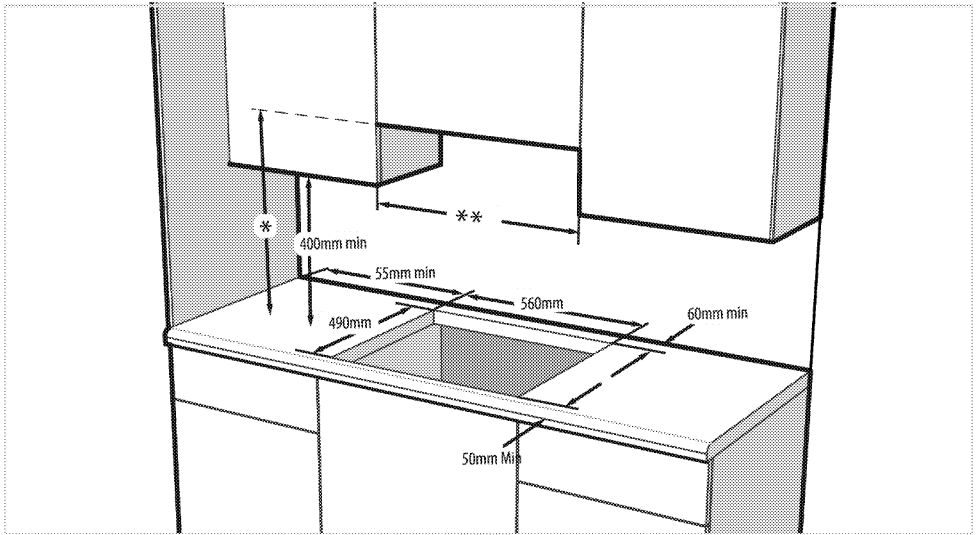
The appliances are intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer's instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.

- Remove packaging materials and transport locks.
 - Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
 - Power to the hob is supplied from the oven. Both appliances must be installed on top of each other.
 - Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
 - Seal cut edges and bordering edges.
 - Worktop and kitchen cabinets must be set level and fixed.
 - The hob may be installed with **only one** edge next the higher cabinets, appliances or walls.
 - Some space must remain between the oven's rear wall and the kitchen wall for air to circulate.
 - If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
 - Carry the appliance with at least two persons.
-  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.

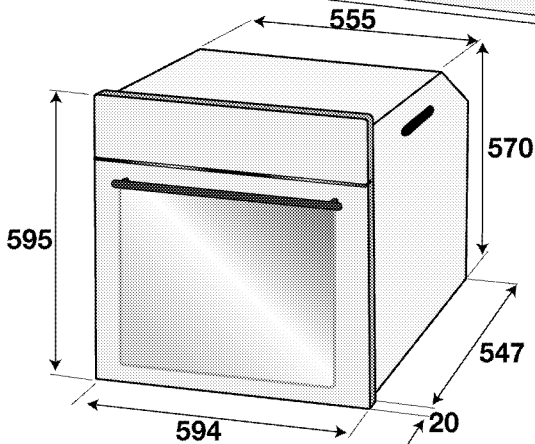
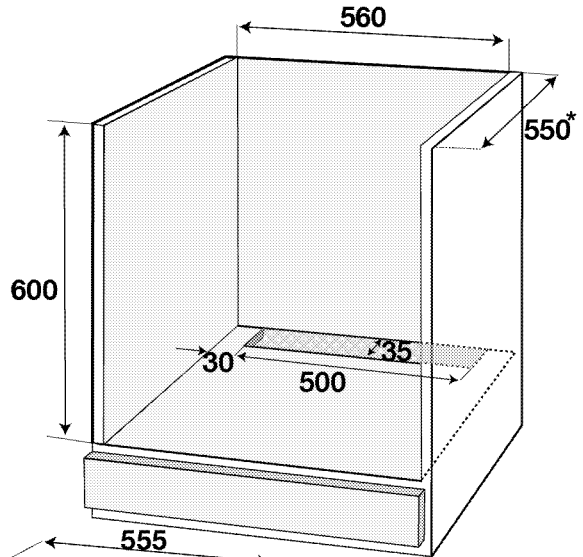
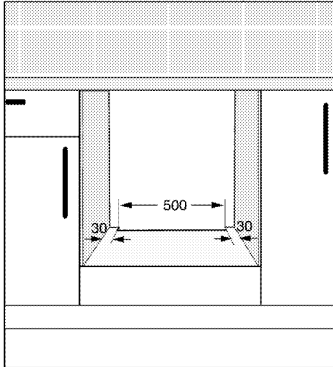
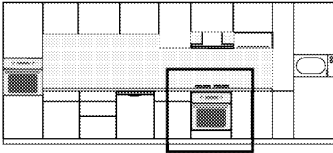
 The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

 If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



* Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob



* min.

Installation and connection

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

i Do not install the hob on places with sharp edges or corners. There is the risk of breakage to the glass ceramic surface!

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.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- 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!

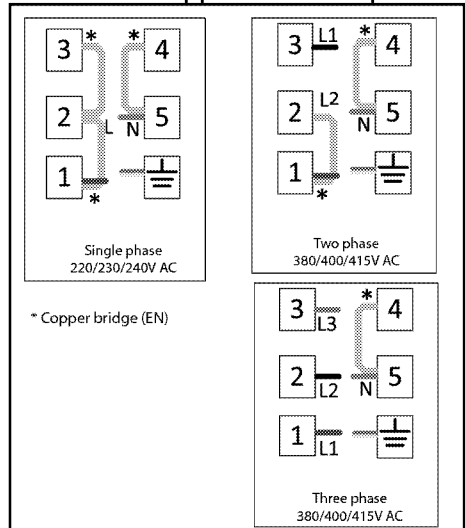
Connecting the power cable

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.

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.


Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:




2. For single-phase connection,

connect the wires as identified below:

- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

» or

- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

Connecting the power cable

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.

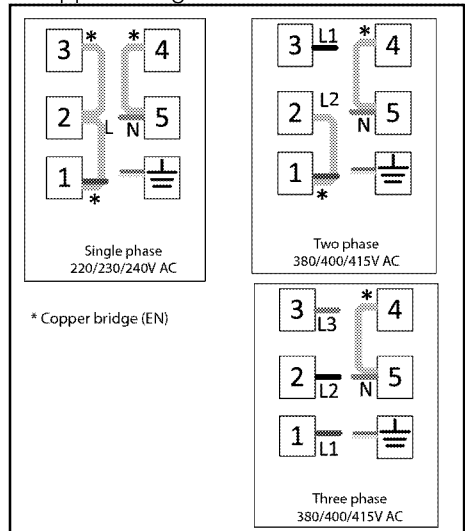
1. If a power cable is not supplied together with your product,

a power cable with a minimum requirement as stated in the Technical specifications table (*Technical specifications, page 13*) in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in the cable diagram.

If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

i Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

2. Open the terminal block cover with a screwdriver.
3. Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
4. Connect the cables according to the supplied diagram.



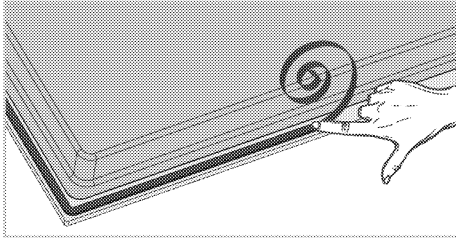
5. After completing the wire connections, close the terminal block cover.
6. Route the power cable so that it will not come into contact with the product and get squeezed between the product and the wall.

i Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.

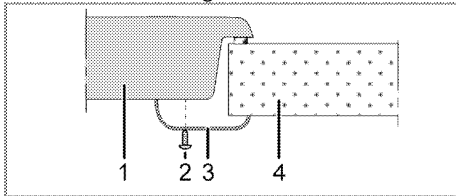
Installing the products

1. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
2. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as

shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



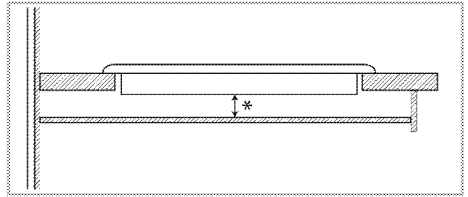
3. Place the hob on the counter and align it.
4. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter

i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

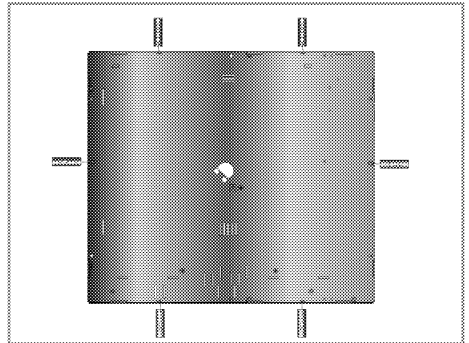
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

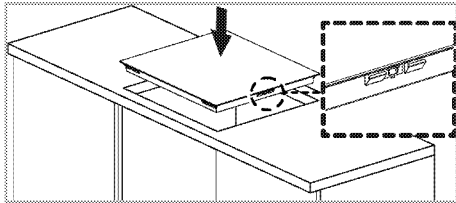
i Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



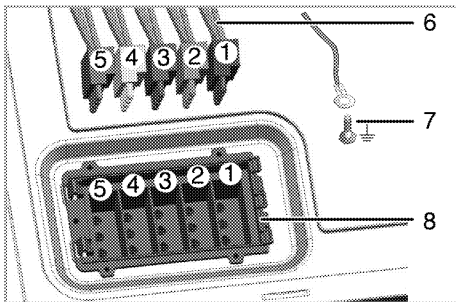
! Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

! There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety

Easy Installation: Some models come with mounting springs and sealing gasket attached to the product. For these models, ignore the mounting springs and bracket mounting instructions described in the manual. Place your product directly in the space where the product will be placed as shown in the figure below. For these models, consider the width and depth measurements written in the user manual as 10 mm more.

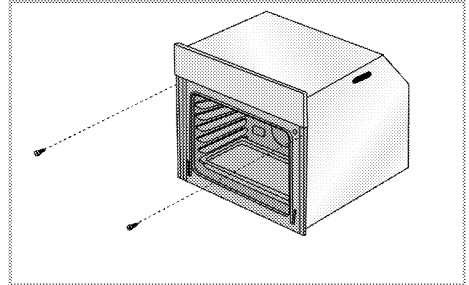


- Fix the hob.
- Make oven connections.
- Slide the oven into the cabinet until half way.
- Connect the hob to the oven.



- 1 Red
- 2 Black
- 3 White
- 4 Blue
- 5 Green
- 6 Cables coming from the hob
- 7 Grounding cable connection (Green/Yellow)
- 8 Oven cable connection inputs (terminal)

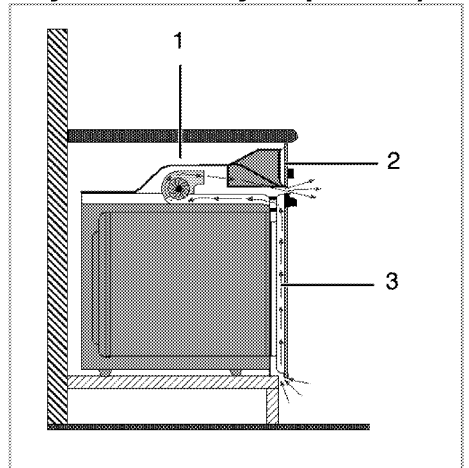
Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



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

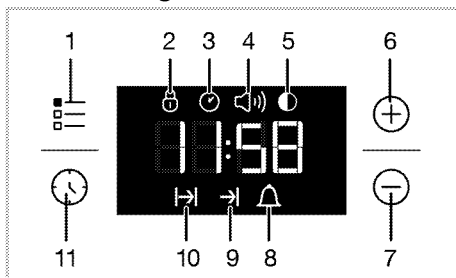
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- 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.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.

- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

Initial use

Time setting



- 1 Adjustment key
- 2 Key lock
- 3 Current time
- 4 Alarm volume
- 5 Screen brightness setting
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Alarm symbol
- 9 End of cooking time*
- 10 Cooking time
- 11 Program key

* (Varies depending on the product model.)

i While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

Symbol flashes (🕒) when the oven is first powered.

Set time of the day by touching ⊕/⊖ keys.

After setting the time, touch the ≡ key or wait for 4 seconds. ⌚ Its symbol will flash and the time is set.

After setting the time, you can start and end the cooking by selecting the desired position with temperature knob and function knob.

i It will increase/move forward from 12:00 if the time of the day is not set. Symbol will appear on the screen ⌚ to inform that the time of the day is not set. The symbol will disappear once the time is set.

i Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

Changing the time of the day

To change the time of the day you have previously set,

- 1.Touch the ≡ key to activate the ⌚ symbol.
 - 2.Set the time of the day by touching ⊕/⊖ keys.
 - 3.After setting the time, touch the ≡ key or wait for 4 seconds.
- » ⌚ Symbol flashes and the time is set.

Changing screen brightness adjustment

- 1.For screen brightness setting, touch the ≡ key to activate the ● symbol.
 - 2.Set the desired brightness by touching ⊕/⊖ keys.
- » Brightness level chosen on the screen will be shown as d-01 or d-02 or d-03 .
- 3.After setting brightness, touch the ≡ key or wait for 4 seconds.
- » ● symbol flashes and screen brightness is set.

First cleaning of the appliance

i 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.
- 4.Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 28.*
- 5.Operate the oven for about 30 minutes.
- 6.Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 28*

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 36*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 36*

 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 use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!**

When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.

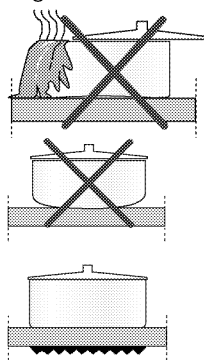
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

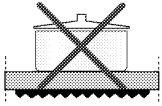
Tips about glass ceramic hobs

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



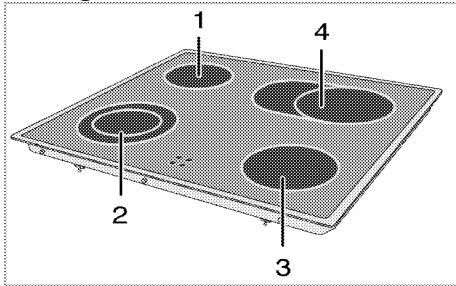
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms. Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.



If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.

Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 2 Dual-circuit cooking plate 12-14/21-23 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 18-20 cm
- 4 Extended cooking plate 17-19/26-28 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

! Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

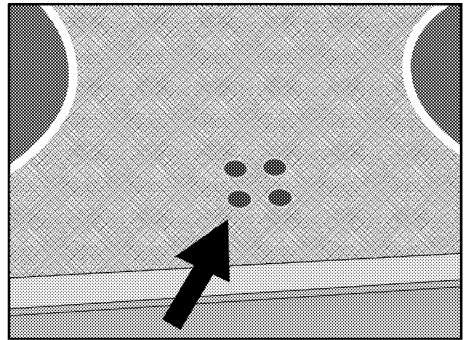
Glass ceramic hob is equipped with an operation light and a hot zone warning indicator.

Hot zone warning indicator indicates the status of the active zone and it remains lit after the plate is turned off. Flickering

of the hot zone warning indicator is not a failure.



Depending on the usage, the hob surface may cool down at varying periods of time. Hob surface may be hot even if the indicator lamps are not illuminated. Make sure that the surface is cooled down before touching. Otherwise, you might burn your hand!



Turning on the ceramic plates

The hob control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

Cooking level	1	2	3
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

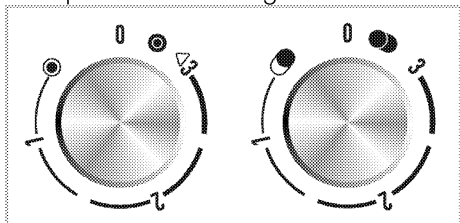
Turning off the ceramic plates

Turn the plate knob to OFF (upper) position.

Using multi-segmented cooking zones

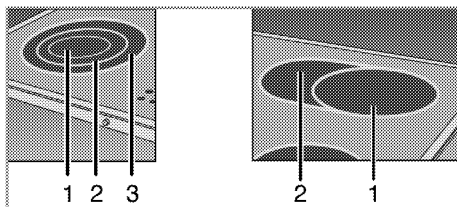
Multi-segmented cooking zones allows to cook with different size of saucepans on the same cooking zone. When these cooking zones are activated, first the inward cooking zone turns on.

1. To change the active cooking zone diameter, turn the control knob clockwise.
2. A "click" will be heard as soon as the hotplate radius changes.



Turning off multi-segment cooking zones

1. Turn the knob counter clockwise to OFF (upper) position to turn off the oven. All segments of the cooking zone are turned off.



- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3

i Position 2 and 3 of the multi-segment cooking zones do not operate independently.

6 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

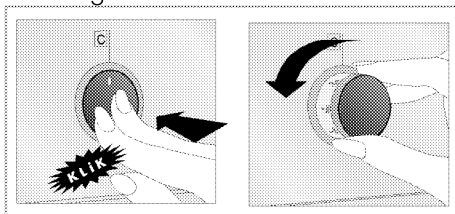
- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.

- 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.

How to operate the electric oven

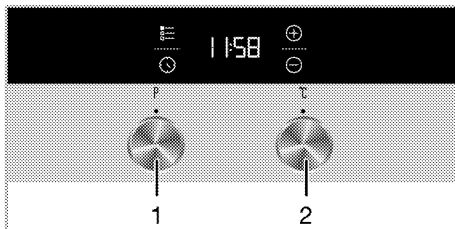
Your oven is equipped with pop-out knobs that protrude when you press them.

1. Press inwards to protrude the knob and then turn it to make the desired setting.



2. When the cooking process is finished, press the knob inwards.

Select temperature and operating mode



- 1 Function knob
- 2 Thermostat knob

1. Set the Function knob to the desired operating mode.
2. Set the Temperature knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

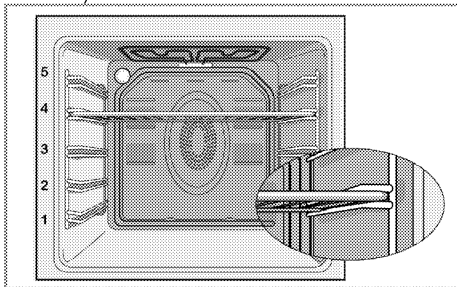
Switching off the electric oven

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf 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.)



Operating modes

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

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heating



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

This function must be used for easy steam cleaning as well.

Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food. The time required to thaw a whole piece of meat is longer than the food with grains.

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.

This function must be used for easy steam cleaning as well.

'3D' function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

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.

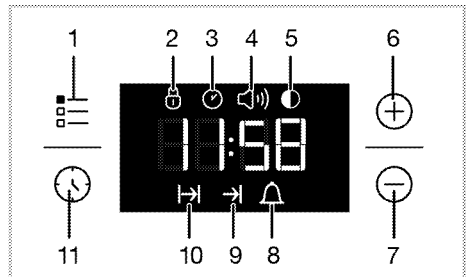
Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

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

Using the oven clock



- 1 Adjustment key
- 2 Key lock
- 3 Current time
- 4 Alarm volume
- 5 Screen brightness setting
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Alarm symbol
- 9 End of cooking time*
- 10 Cooking time
- 11 Program key

* (Varies depending on the product model.)

i Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes.

Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.






i While making any adjustments, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.

i If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.

i Cooking time will be displayed once the cooking starts.

Cooking by specifying the cooking time:

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the clock.













1. For cooking time, touch the  key to activate the .
2. Set the desired brightness by touching / keys to set cooking time.
» Once the Cooking Time is set, Cooking symbol will be displayed continuously.
3. Put your dish into the oven.
4. Select operation mode and temperature.
5. After cooking process is completed,  symbol will flash on the screen, "End" message appears and alarm signal rings.
6. Alarm signal will sound for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key. Alarm will be silenced and current time will be displayed.

i If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating.
If you press any key at the end of the alarm period, the oven will restart operating.

7. Turn off the oven with the Temperature knob and Function knob.

If you want to set the end of cooking time to a later time: (This feature is optional. It may not exist on your product.)

After setting the cooking time on the clock, you can set the end of cooking time to a later time.

1. For cooking time, touch the  key to activate the .
2. Set the desired brightness by touching / keys to set cooking time.
» Once the Cooking Time is set, Cooking symbol will be displayed continuously.
3. For end of cooking time key, touch the  key to activate the .
4. Set the desired brightness by touching / keys to set end of cooking time.
» After end of cooking time is set,  symbol and  symbol will appear on the screen continuously. Once the cooking starts  symbol will disappear.
5. Put your dish into the oven.
6. Select operation mode and temperature.
» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by using the end of cooking time and the cooking period you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.
7. After cooking is finished,  symbol flashes on the screen. "End" message appears and alarm signal rings.
8. Alarm signal will sound for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key. Alarm will be silenced and current time will be displayed.

i If you mute the alarm by pressing any key, the oven will restart operating.





If you press any key at the end of the alarm period, the oven will restart operating.


9. Turn off the oven with the Temperature knob and Function knob.

Using the keylock





Activating the keylock

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

1. For setting, touch the  key to activate the  symbol.
» "OFF" message will appear on the screen
2. Activate the keylock by touching the  key.
» The "On" message will appear on the screen and  symbol stays on the screen.

i When the Keylock function is activated, control panel keys except for the key  cannot be used.

To deactivate the keylock, touch the

1.  key to activate the  symbol.
» The "On" message will appear on the screen.
2. Deactivate the keylock by pressing the  key.
» After keylock has been deactivated, the "OFF" message will appear on the screen and the  symbol 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.




To set the alarm clock, touch the

1.  key to activate the  symbol.
i Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.
2. Set the alarm time by pressing  /  keys.
» After alarm is set,  symbol will stay on the screen and the alarm time will appear on the screen.
3. After alarm time has elapsed,  symbol flashes and the alarm is heard.

Turning off the alarm







1. To stop the alarm, just press any key.
» Alarm will be silenced and current time will be displayed.

If you want to cancel the alarm;

1. Push the  key to reset the alarm time and activate the  symbol.
2. Press the  key until "00:00" appears on the screen.
» Alarm is canceled.

i If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing alarm tone




















1.  activate the symbol by touching the  symbol.
2. Set your tone by pressing  /  keys.
» Chosen alarm audio tone will appear on the screen as "b-01" or "b-02" or "b-03" .
3. After the audio tone is set, touch the  key or wait for 4 seconds.
»  symbol disappears and the audio tone is set.












Cooking times table

i 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

i 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 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
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	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
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**		2	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	35 ... 45
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	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
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
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-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
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
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
	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	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
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**		2	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	35 ... 45
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-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**		1 - 4	170	50 ... 60
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.						

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.

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 recommended 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.

How to operate the grill



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

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
 2. Then, select the desired grilling temperature.
 3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Temperature light turns on.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.





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.

7 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 hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

i Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

Cleaning the control panel

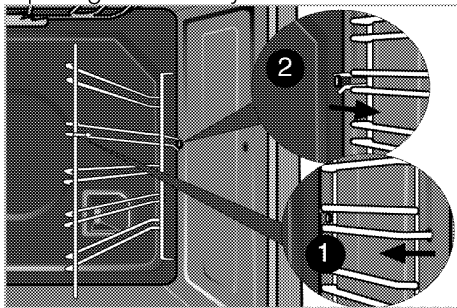
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

i 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.)

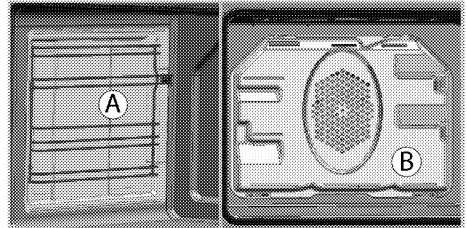
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

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

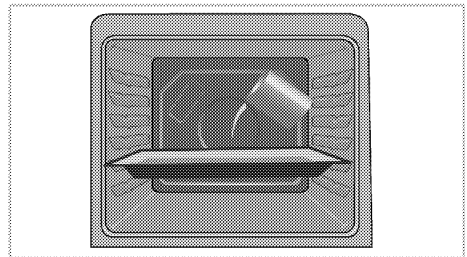
The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the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



Easy Steam Cleaning

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. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.

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.

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.

Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

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.

Cleaning the oven door

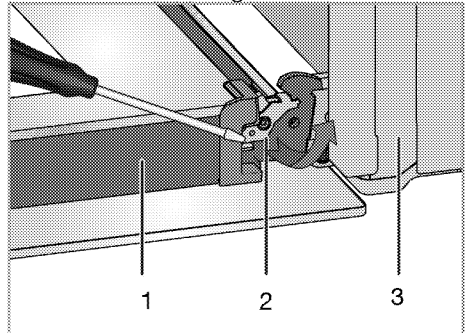
i Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a

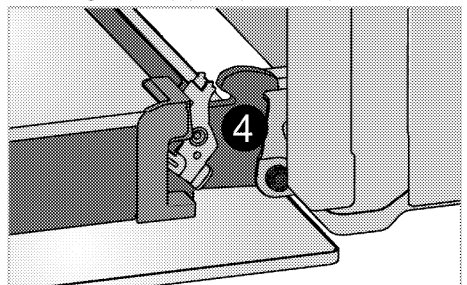
dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

Removing the oven door

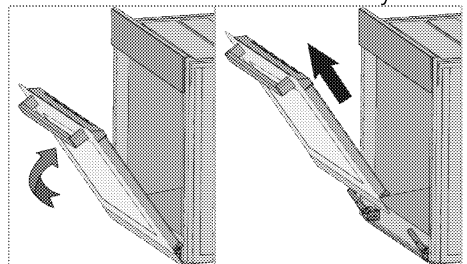
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 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.

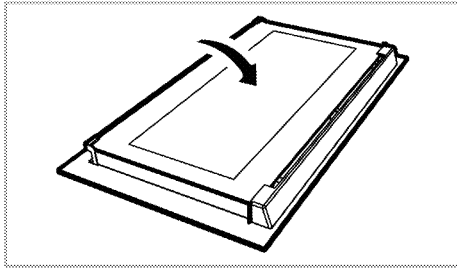
i Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

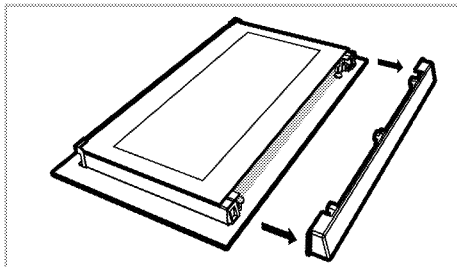
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

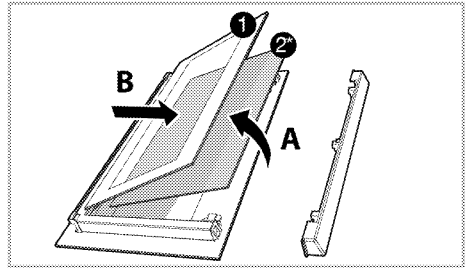
1. Open the oven door.



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



3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.



1 Innermost glass panel

2* Inner glass panel (This may not exist on your product.)

4. If your product is equipped with an inner glass panel; repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).

5. The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). Place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot. (If your product is equipped with an inner glass panel). Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

6. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to seat lower corner of innermost glass panel (1) into the lower plastic slot.

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

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.

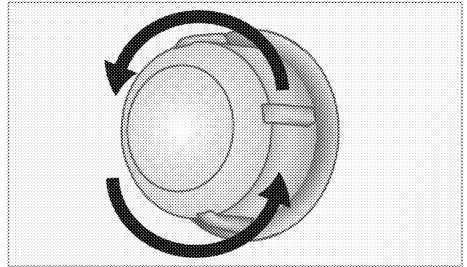
i Position of lamp might vary from the figure.

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.

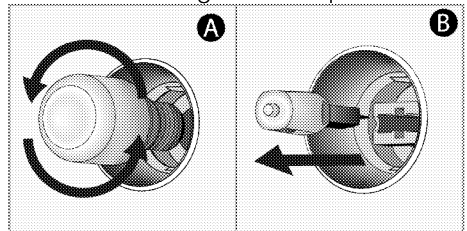
i The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. 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.



4. Install the glass cover.

8 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. Using the keylock, page 32)*

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.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time. (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*

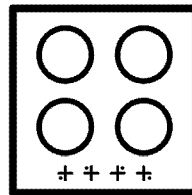
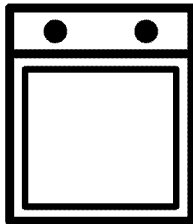


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

GRUNDIG

Integrierter Ofen

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.....	10
Altgeräte entsorgen	10
Verpackungsmaterialien entsorgen	10

2 Allgemeine Informationen 11

Geräteübersicht	11
Lieferumfang.....	12
Technische Daten	14

3 Installation 16

Vor der Installation.....	16
Einbauen und Anschließen	18
Transport.....	23

4 Vorbereitungen 25

Tipps zum Energiesparen.....	25
Erste Inbetriebnahme.....	25
Zeiteinstellung	25
Erstreinigung des Gerätes	26
Erstaufheizung.....	26

5 Bedienung Kochfeld 28

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	28
Kochfeld verwenden	29

6 Bedienung des Backofens 31

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	31
So bedienen Sie den Backofen.....	31
Betriebsarten	32
Ofenuhr verwenden.....	34
Tastensperre Kindersicherung	35
Alarmfunktion.....	35
Garzeitentabelle	36
So bedienen Sie den Grill	40
Garzeitentabelle zum Grillen	40

7 Reinigung und Wartung 41

Allgemeine Hinweise	41
Kochfeld reinigen.....	41
Bedienfeld reinigen	42
Backofen reinigen.....	42
Reinigung der Ofentür.....	43
Türinnenscheibe ausbauen.....	44
Beleuchtung des Backofens auswechseln	45

8 Problemlösungen 47

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!
- 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.
- Verwenden Sie nur das unter „Technische Daten“ angegebene Anschlusskabel.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch

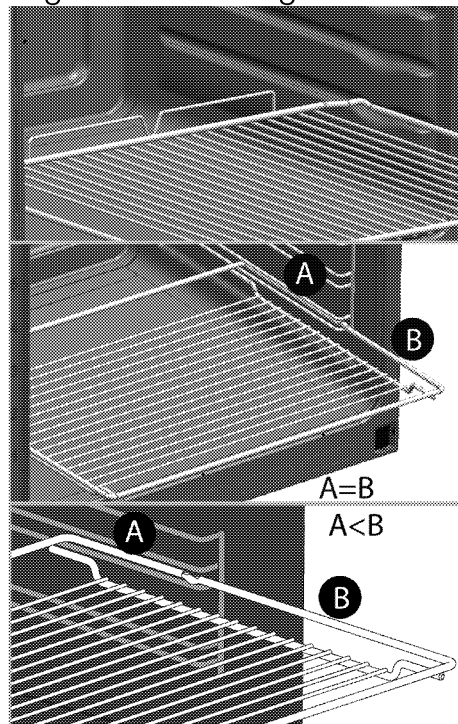
- einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
 - Klemmen Sie das 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 Sicherheitsangaben 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.
 - Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden
 - **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit

Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.

- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate

Fernsteuerungssysteme betrieben werden.

- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

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:

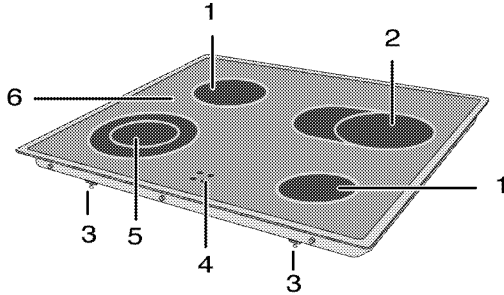
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

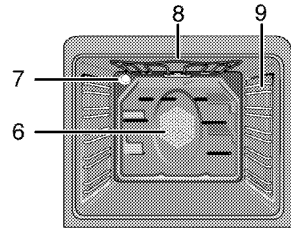
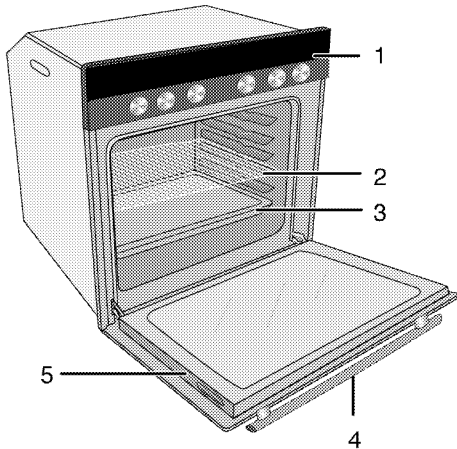
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

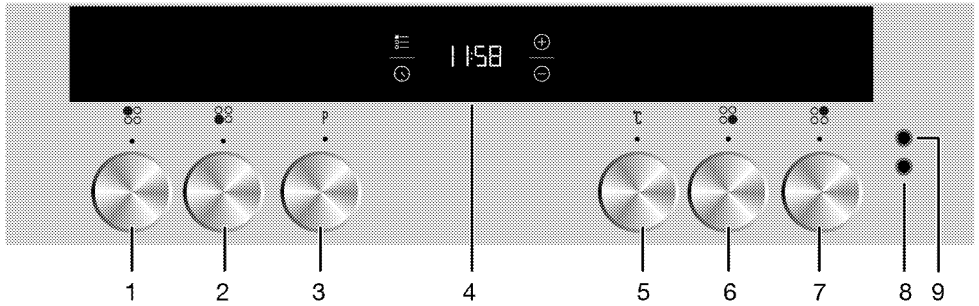
Geräteübersicht



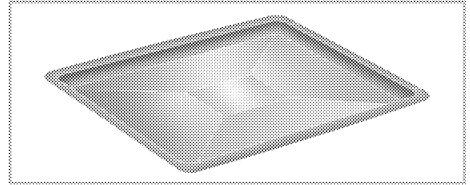
- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 1 Einzelkochplatte | 4 Restwärmeanzeige |
| 2 Erweiterte Kochplatte | 5 Doppelkochplatte |
| 3 Montagesklammer | 6 Getempertes Glas |



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



- 1 Einzelkochplatte Hinten links
- 2 Doppelkochplatte Vorne links
- 3 Funktionsknopf
- 4 Digitaltimer
- 5 Temperaturknopf
- 6 Einzelkochplatte Vorne rechts
- 7 Erweiterte Kochplatte Hinten rechts
- 8 Temperaturleuchte
- 9 Warnleuchte



4. Rost

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

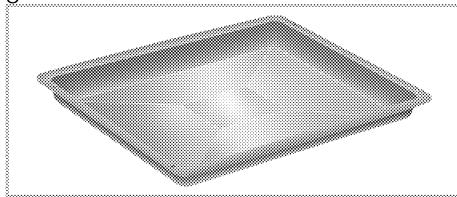
Lieferumfang

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

1. Bedienungsanleitung

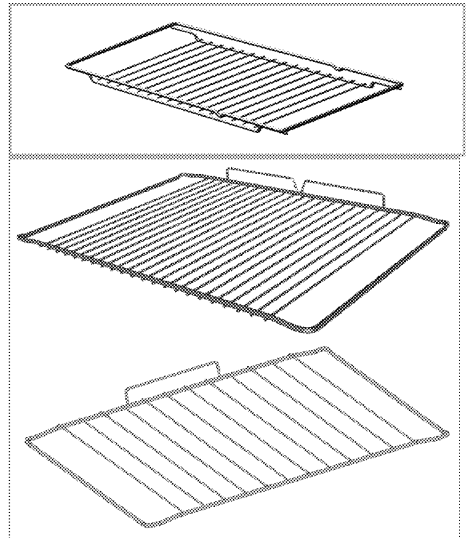
2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



3. Gebäckblech

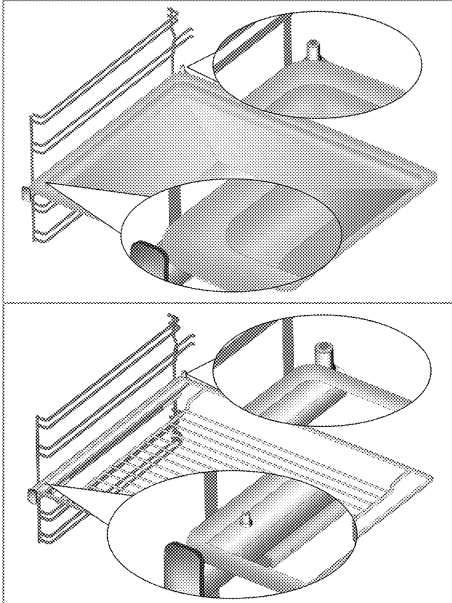
Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.



5. 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.



Technische Daten

ALLGEMEIN	
Spannung/Frequenz	220- 240 V / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	10,3 kW
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05W-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
KOCHFELD	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	43 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 mm/490 mm
Kochzonen	
Hinten links	Einzelkochplatte
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Vorne links	Doppelkochplatte
Abmessungen	120/210 mm
Leistung	750/2200 W
Vorne rechts	Einzelkochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	2000 W
Hinten rechts	Erweiterte Kochplatte
Abmessungen	170/265 mm
Leistung	1500/2400 W
BACKOFEN/GRILL	
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




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.

 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

Die Geräte sind 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).

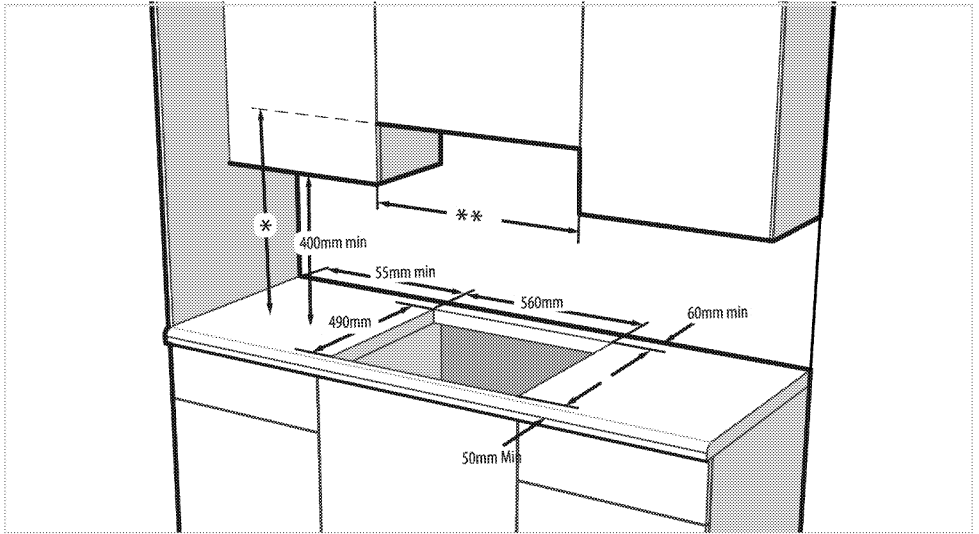
- Der Ofen kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des

Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.

- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber(auch der umgebenden Küchenmöbel) müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Das Kochfeld wird für die Stromversorgung mit dem Backofen verbunden. Beide Geräte müssen dazu übereinander eingebaut werden.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.
- Die Schnittflächen versiegeln und Abschlusskanten abdichten.
- Küchenarbeitsplatte und Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Das Kochfeld darf nur mit **einer** Gerätekannte neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Zwischen Backofenrückwand und Küchenwand muss für die Luftzirkulation ein Abstand bleiben.
- 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.
-  Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.

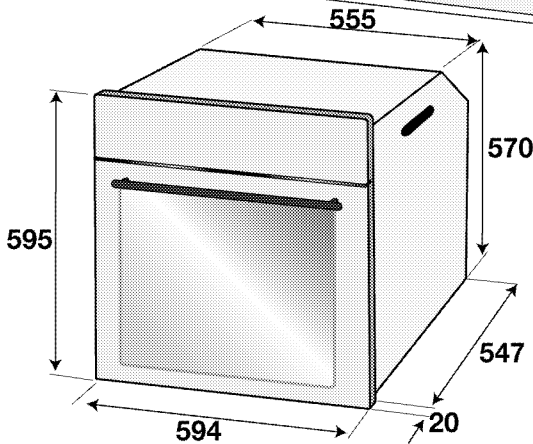
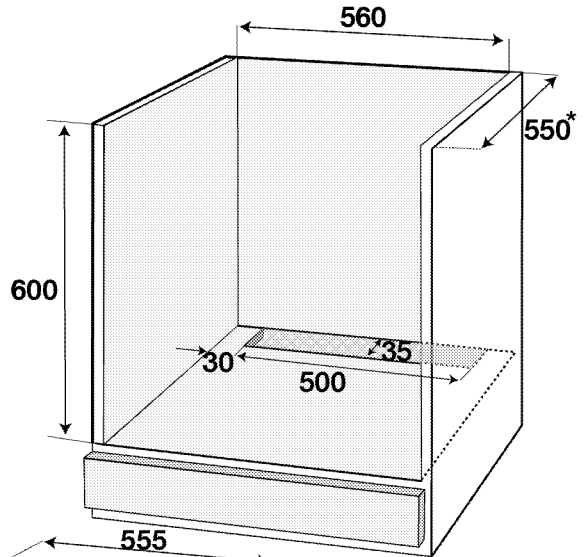
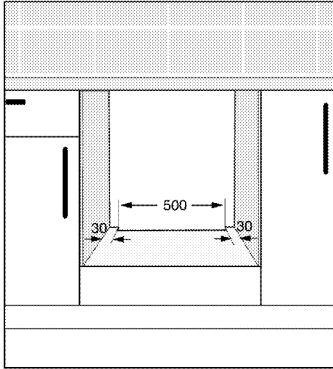
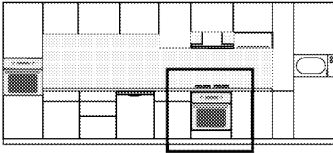
i Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.

i Bei Geräten mit Drahtgriffen schieben Sie die Griffe nach dem Transport des Gerätes wieder in die Seitenwände zurück.



* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung. Wenn dies in der Bedienungsanleitung der Haube nicht empfohlen wird, sollte diese Höhe mindestens min.650 mm betragen.

** Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen



* Minimum

Einbauen und Anschließen


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


i Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

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

- 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!

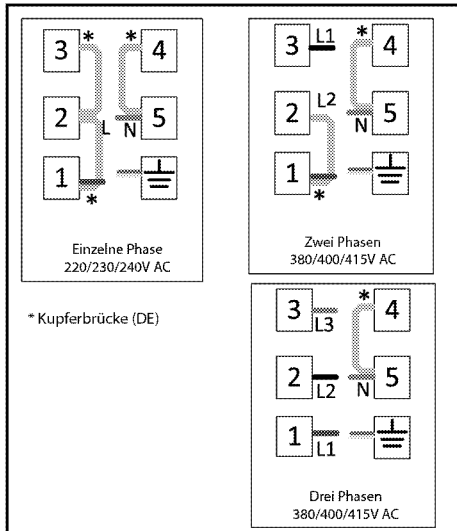
Netzkabel anschließen

 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.

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Netzanschluss am Gerät :



2. Bei Einphasenanschluss erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)
- » oder
- Graues/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaues/braunes Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)

Netzkabel anschließen

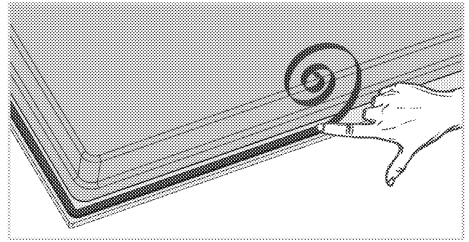
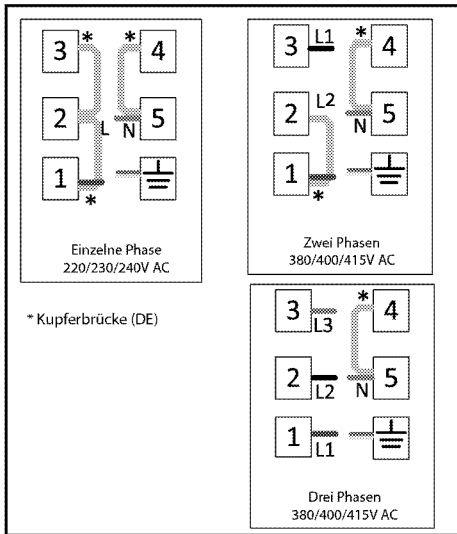
i Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung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

1. Falls bei Ihrem Produkt kein Netzkabel mitgeliefert wurde, wählen Sie bitte entsprechend der Elektroinstallation bei Ihnen zuhause ein Netzkabel aus der Tabelle (Technische Daten, Seite 14); befolgen Sie zum Anschließen Ihres Produktes die Anweisungen im Kabeldiagramm.

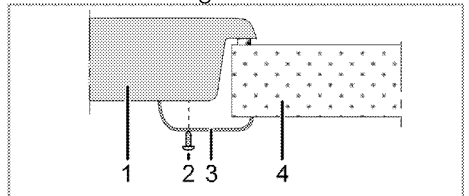
Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

i Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

2. Öffnen Sie die Anschlussabdeckung mit einem Schraubendreher.
3. Stecken Sie das Netzkabel durch die Kabelklemme unter dem Anschluss; befestigen Sie es mit der an der Kabelklemmkomponente integrierten Schraube am Hauptgerät.
4. Schließen Sie die Kabel gemäß Abbildung an.



3. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
4. Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklammern.



- 1 Kochfeld
- 2 Schraube
- 3 Montageklemme
- 4 Arbeitsplatte

5. Nach Abschluss der Verkabelung schließen Sie die Anschlussabdeckung.
6. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es weder das Produkt berührt noch zwischen Produkt und Wand eingeklemmt wird.

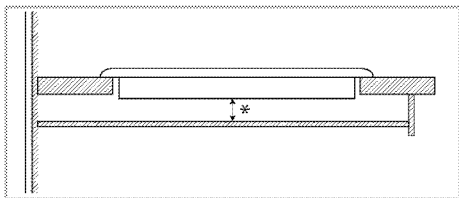
i Die Länge des Netzkabels darf aus Sicherheitsgründen nicht mehr als 2 m betragen.

Geräte installieren

1. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
2. Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.

i Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

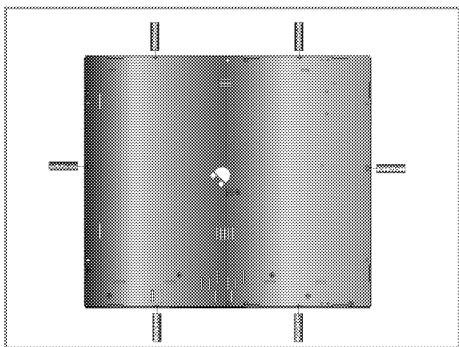
Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



* Minimum 15 mm

Rückansicht (Anschlussöffnungen)

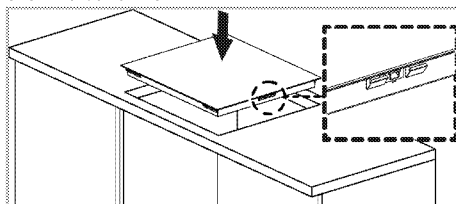
i Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungslöchern an Ihrem Produkt.



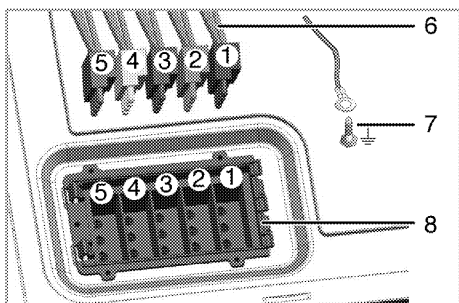
! Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

! Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.

Einfache Installation: Einige Modelle werden mit am Produkt angebrachten Befestigungsfedern und Dichtungen geliefert. Ignorieren Sie bei diesen Modellen die im Handbuch beschriebenen Befestigungsanweisungen für Befestigungsfedern und Halterungen. Platzieren Sie Ihr Produkt direkt an der Stelle, an der das Produkt platziert werden soll (siehe Abbildung unten). Berücksichtigen Sie bei diesen Modellen die in der Bedienungsanleitung angegebenen Breiten- und Tiefenmaße als weitere 10 mm.

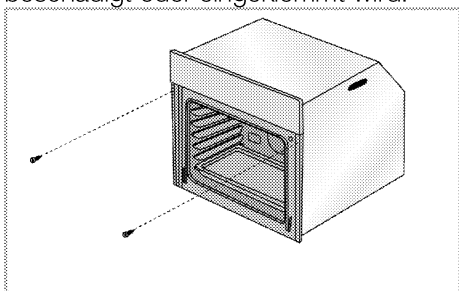


- Befestigen Sie das Kochfeld.
- Stellen Sie die Ofenanschlüsse her.
- Schieben Sie den Ofen zur Hälfte in das Möbel.
- Verbinden Sie Kochfeld und Backofen.



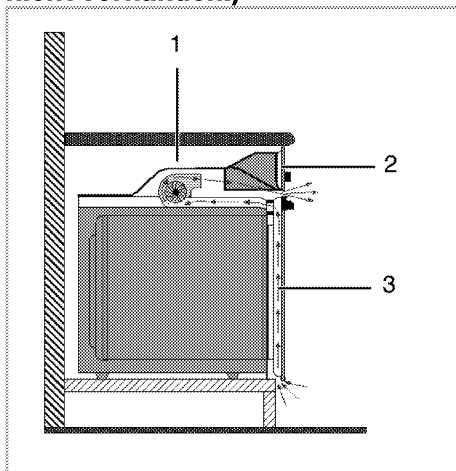
- 1 Rot
- 2 Schwarz
- 3 Weiß
- 4 Blau
- 5 Grün
- 6 Kabel vom Kochfeld
- 7 Verbindung des Erdungskabels (grün/gelb)
- 8 Eingänge des Ofenkabels (Anschluss)

Schieben Sie den Ofen in das Möbel ein, 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 Einbauschränk und die Vorderseite des Gerätes.

i Der Kühlungs Lüfter 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:

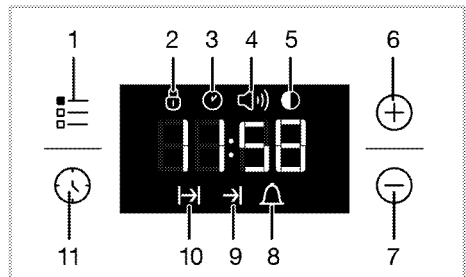
- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere 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.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich

Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden.

Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.

- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.
- Wenn die Zubereitung etwas länger dauert, schalten Sie die Kochzone 5 – 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit ab. Durch Ausnutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Energie einsparen.

Erste Inbetriebnahme Zeiteinstellung





- 1 Einstelltaste
- 2 Tastensperre
- 3 Aktuelle Zeit
- 4 Alarmlautstärke
- 5 Bildschirmhelligkeitseinstellung
- 6 Plus-Taste
- 7 Minus-Taste
- 8 Alarmsymbol
- 9 Garzeitende*



10 Garzeit

11 Programmtaste


* (Variiert je nach Produktmodell.)

i Bei der Ausführung von Einstellungen blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

Das Symbol  blinkt, wenn der Ofen das erste Mal eingeschaltet wird. Stellen Sie die Uhrzeit durch Berühren der Taste  ein.

Berühren Sie nach Einstellung der Zeit die Taste  oder warten Sie 4 Sekunden.  Das Symbol blinkt, die Zeit ist eingestellt.




Nach dem Einstellen der Zeit können Sie Zubereitungsbeginn und -ende mit Temperatur- und Funktionsknopf wählen.


i Zum Erhöhen/Voranschreiten ab 12:00, falls die Uhrzeit nicht eingestellt ist. Das Symbol erscheint am Bildschirm  und informiert ist, dass die Uhrzeit nicht eingestellt ist. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.

i Bei einem Stromausfall werden die aktuellen Zeiteinstellungen abgebrochen. Eine Neueinstellung ist erforderlich.

Uhrzeit ändern



So ändern Sie die zuvor eingestellte Uhrzeit



1. Berühren Sie zum Aktivieren des -Symbols die Taste .
2. Stellen Sie die Uhrzeit durch Berühren der Taste  ein.

3. Berühren Sie nach Einstellung der Zeit die Taste  oder warten Sie 4 Sekunden.


» Das -Symbol blinkt, die Zeit ist eingestellt.

Anzeigehelligkeit einstellen

1. Berühren Sie beim Einstellen der Anzeigehelligkeit zum Aktivieren des -Symbols die Taste .

2. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit durch Berühren der Taste / ein.

» Die am Bildschirm ausgewählte Helligkeitsstufe wird mit **d-01**, **d-02** oder **d-03** angezeigt.

3. Berühren Sie nach Einstellung der Helligkeit die Taste  oder warten Sie 4 Sekunden.

» Das -Symbol blinkt, die Helligkeit ist eingestellt.

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 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.

Backofen-Funktion

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“.
4. Wählen Sie die höchste Backofentemperatur; siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 31".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.

6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 31"

Grill-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß“.
4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe "So bedienen Sie den Grill, Seite 40".
5. Lassen Sie den Grill etwa 15 Minuten lang heizen.
6. 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 Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

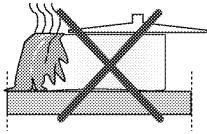
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.

- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

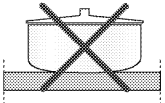
Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.

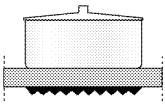
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr aus Aluminium. Aluminium beschädigt die Glaskeramik.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.

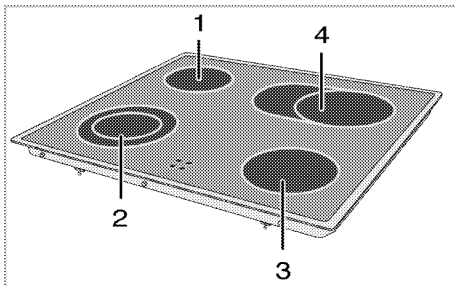


Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden.



Dadurch wird die Hitze optimal übertragen. Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser verschwenden Sie Energie.

Kochfeld verwenden



- 1 Einzelkochplatte 14-16 cm
- 2 Doppelkochplatte 12-14/21-23 cm
- 3 Einzelkochplatte 18-20 cm
- 4 Erweiterte Kochplatte 17-19/26-28 cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.



Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen.

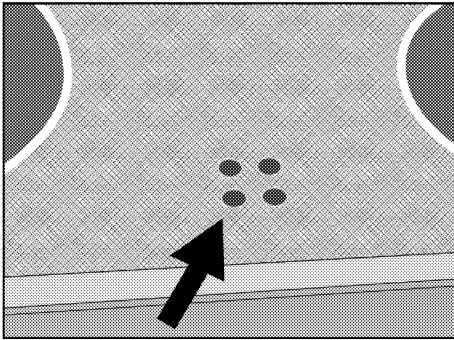
Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.

Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Glaskeramikkochfelder sind mit einer Betriebsanzeige und einer Heißzonenwarnanzeige ausgestattet. Die Heißzonenwarnanzeige zeigt den Zustand der aktiven Kochzone an; sie leuchtet auch nach dem Abschalten der Kochstelle weiter und dient als Restwärmeanzeige. Ein Flackern der Heißzonenwarnanzeige weist nicht auf einen Fehler hin.



Abhängig von der Nutzung kann sich die Kochfeldoberfläche zu unterschiedlichen Zeiten abkühlen. Die Kochfeldoberfläche kann heiß sein, auch wenn die Anzeigelampen nicht leuchten. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche abgekühlt ist, bevor Sie sie berühren. Anderenfalls könnten Sie sich die Hand verbrennen!



Keramikplatten einschalten

Die Kochstellen werden mit den Kochfeldknöpfen bedient. Zum Erzielen der gewünschten Garleistung drehen Sie den Kochfeldknopf auf die entsprechende Stufe.

Leistungsstufe	1	2	3
e	warm halte n	dünsten , köcheln	Kochen , Braten, Sieden

Keramikplatten abschalten

Drehen Sie den Knopf der Kochstelle in die Aus-Position (oben).

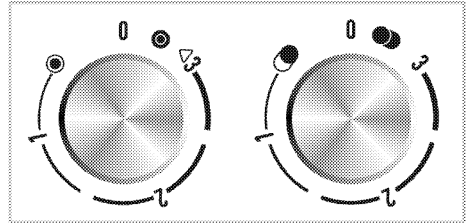
Mehrsegment-Kochzonen verwenden

Die Mehrsegment-Kochzonen ermöglichen Ihnen die Zubereitung mit unterschiedlich großem Kochgeschirr auf derselben Kochzone. Wenn diese Kochzonen aktiviert werden, schaltet sich zuerst die innere Kochzone ein.

1. Drehen Sie den Regler zur Änderung des Durchmessers der aktiven Kochzone im Uhrzeigersinn.

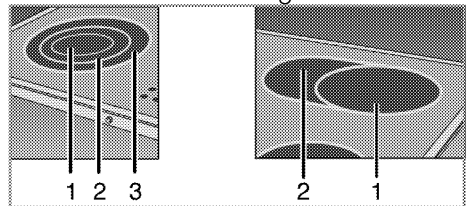
2. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn bis auf höchste Stufe, dann über den Druckpunkt noch ein Stück bis es Klick macht.

Danach auf die gewünschte Kochstufe zurückdrehen.



Mehrsegment-Kochzonen abschalten

1. Drehen Sie den Regler zum Ausschalten des Ofens gegen den Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung (oben). Sämtliche Segmente der Kochzone werden abgeschaltet.



- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3

i Position 2 und 3 der Mehrsegment-Kochzonen arbeiten nicht unabhängig voneinander.

6 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

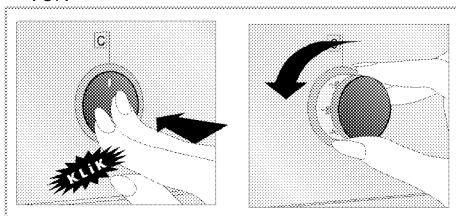
von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.

- 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.

So bedienen Sie den Backofen

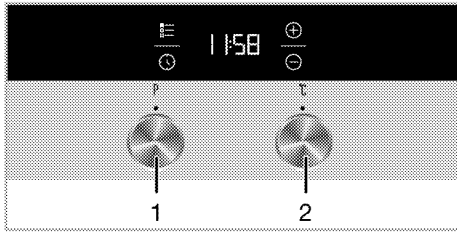
Ihr Ofen ist mit Knöpfen ausgestattet, die bei Betätigung herauspringen.

1. Drücken Sie den Knopf zum Herauspringen nach innen; nehmen Sie dann die gewünschte Einstellung vor.



2. Drücken Sie den Knopf bei Abschluss des Garvorgangs hinein.

Temperatur und Betriebsart einstellen



- 1 Funktionsknopf
- 2 Temperaturknopf

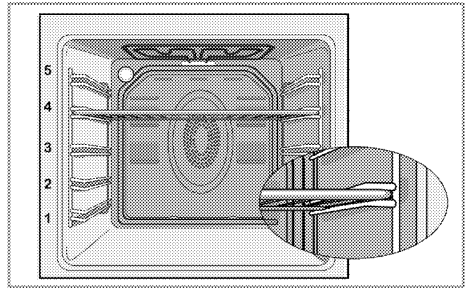
1. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart ein.
2. Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur ein.
» Der Ofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese aufrecht. Während des Aufheizens bleibt die Temperaturleuchte eingeschaltet.

Backofen ausschalten

Bringen Sie Funktions- und Temperatureinstellungsknopf in die obere Position (Aus).

Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Einschub ein. Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens 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.)



Betriebsarten

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

Ober- und Unterhitze



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

Unterhitze



Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten. Diese Funktion muss auch zur einfachen Dampfreinigung verwendet werden.

Umluft



Bei dieser Betriebsart werden Oberhitze, Unterhitze und der Lüfter (in der Rückwand) eingesetzt. Durch den Lüfter wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.

„3D“ Funktion



Bei dieser Betriebsart werden Oberhitze, Unterhitze und Heißluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

Auftauen



Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Lüfter (in der Rückwand) arbeitet. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt. Die Zeit, die benötigt wird, um ein ganzes Stück Fleisch aufzutauen, ist länger als das Essen mit Getreide.

Grill, groß



Der große Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. 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.

Heißluft



Der Ringheizkörper (in der Rückwand) arbeitet. Durch den Lüfter wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Backofen verteilt. Ein Vorheizen ist meistens nicht erforderlich. Eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen. Mehrere Bleche können verwendet werden. Diese Funktion muss auch zur einfachen Dampfreinigung verwendet werden.

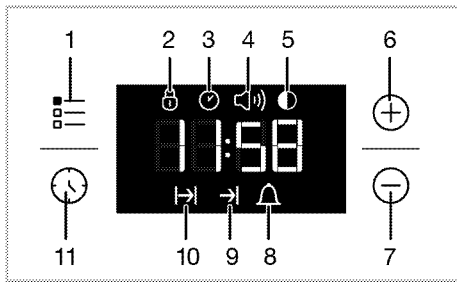
Grill + Umluft



Der Grilleffekt ist nicht so stark wie bei Flächengrill

- Kleine oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Ofenuhr verwenden



- 1 Einstelltaste
 - 2 Tastensperre
 - 3 Aktuelle Zeit
 - 4 Alarmlautstärke
 - 5 Bildschirmhelligkeitseinstellung
 - 6 Plus-Taste
 - 7 Minus-Taste
 - 8 Alarmsymbol
 - 9 Garzeitende*
 - 10 Garzeit
 - 11 Programmtaste
- * (Variiert je nach Produktmodell.)

i Die maximal einstellbare Zeit bis zum Garzeitende beträgt 5 Stunden 59 Minuten. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Backofen also wieder neu einstellen.

i While making any adjustments, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.

i Falls keine Gareinstellung vorgenommen wurde, kann die Tageszeit nicht eingestellt werden.

i Cooking time will be displayed once the cooking starts.

Garen durch Angabe der Garzeit:

Der Ofen kann so eingestellt werden, dass er nach Ablauf eines spezifischen Zeitraums durch Einstellen der Garzeit an der Uhr stoppt.

1. Für Garzeit zum Aktivieren des Symbols berühren.
2. Gewünschte Helligkeit mit / zum Einstellen der Garzeit berühren.
» Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet das Garsymbol dauerhaft.
3. Gericht in den Ofen geben.
4. Betriebsmodus und Temperatur wählen.
5. Nach Abschluss des Garens blinkt am Bildschirm „Ende“ wird angezeigt und das Alarmsignal ertönt.
6. Das Alarmsignal ertönt 2 Minuten lang. Zum Abstellen des Alarmsignals einfach eine beliebige Taste drücken. Der Alarm wird stumm geschaltet, die aktuelle Zeit wird angezeigt.
7. Ofen mit dem Temperatur- und Funktionsknopf abschalten.

i Bei Stummschaltung des Alarms durch Betätigen einer beliebigen Taste startet der Ofen den Betrieb neu. Bei Betätigung einer beliebigen Taste am Ende der Alarmdauer startet der Ofen den Betrieb neu.

Wenn das Ende der Garzeit auf einen späteren Zeitpunkt eingestellt werden soll: (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Nach Einstellung der Garzeit an der Uhr kann das Ende der Garzeit auf einen späteren Zeitpunkt eingestellt werden.

1. Für Garzeit zum Aktivieren des Symbols berühren.

2. Gewünschte Helligkeit mit ⊕/⊖ zum Einstellen der Garzeit berühren.

» Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet das Garsymbol dauerhaft.

3. Für Ende der Garzeit ⌚ zum Aktivieren des Symbols →| berühren.

4. Gewünschte Helligkeit mit ⊕/⊖ zum Einstellen des Garzeitendes berühren.

» Nach Einstellung des Garzeitendes erscheinen die Symbole →| und |→| kontinuierlich am Bildschirm. Bei Beginn des Garens wird →| angezeigt.

5. Gericht in den Ofen geben.

6. Betriebsmodus und Temperatur wählen.

» Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch. Der ausgewählte Betriebsmodus wird aktiviert, wenn die Startzeit des Garens erreicht und der Ofen auf die vorgegebenen Temperatur aufgeheizt ist. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten.

7. Nach Abschluss des Garens blinkt |→| am Bildschirm. „Ende“ wird angezeigt und das Alarmsignal ertönt.

8. Das Alarmsignal ertönt 2 Minuten lang. Zum Abstellen des Alarmsignals einfach eine beliebige Taste drücken. Der Alarm wird stumm geschaltet, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

i Bei Stummschaltung des Alarms durch Betätigen einer beliebigen Taste startet der Ofen den Betrieb neu.



Bei Betätigung einer beliebigen Taste am Ende der Alarmdauer startet der Ofen den Betrieb neu.

9. Ofen mit dem Temperatur- und Funktionsknopf abschalten.

Tastensperre Kindersicherung


Tastensperre einschalten


Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

1. Zur Einstellung  zum Aktivieren des Symbols  berühren.

» „AUS“ erscheint am Bildschirm.

2. Tastensperre durch Berühren von ⊖ aktivieren.

» Die Meldung „Ein“ erscheint am Bildschirm und das Symbol  wird dauerhaft angezeigt.


i When the Keylock function is activated, control panel keys except for the key  cannot be used.

Zum Deaktivieren der Tastensperre

1.  zum Aktivieren des Symbols  berühren.

» Die Meldung „Ein“ erscheint am Bildschirm.

2. Tastensperre durch Drücken von ⊖ deaktivieren.

» Nach Deaktivierung der Tastensperre erscheint die Meldung „AUS“ am Bildschirm und das Symbol  verschwindet.

Alarmpfunktion



Sie können die Alarmpfunktion des Gerätes 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.

Zum Einstellen des Kurzzeitweckers

1. ⌚ zum Aktivieren des Symbols  berühren.


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

2. Alarmzeit mit ⊕ / ⊖ einstellen.
» Nach Einstellen des Alarms wird das Symbol  dauerhaft angezeigt und die Alarmzeit erscheint am Bildschirm.
3. Nach Ablauf der Alarmzeit blinkt das Symbol  und der Alarm wird ausgegeben.

Alarm abschalten





1. Zum Abstellen des Alarms einfach eine beliebige Taste drücken.
» Der Alarm wird stumm geschaltet, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

Wenn der Alarm abgebrochen werden soll:

1. Taste ⊕ zum Rücksetzen der Alarmzeit drücken und das Symbol  aktivieren.
2. Taste ⊖ drücken, bis "00:00" am Bildschirm angezeigt wird.
» Der Alarm wird abgebrochen.

i Falls Alarm- und Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzeste Zeit angezeigt.

Alarmton ändern

1.  Symbol durch Berühren von  aktivieren.
2. Ton mit ⊕ / ⊖ einstellen.
» Der ausgewählte Alarmton erscheint am Bildschirm als „b-01“ oder „b-02“ oder „b-03“.
3. Nach Einstellen des Tons  berühren oder 4 Sekunden warten.
»  verschwindet und der Ton ist eingestellt.















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 ... 30
Kuchen, Form	Ein Blech	Kuchenform auf Rost**		2	180	40 ... 50
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	35 ... 50
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
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**		2	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	35 ... 45
Kekse	Ein Blech	Gebäckblech*		3	180	25 ... 30
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	180	30 ... 40
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*		2	200	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 5-Backblech*		1 - 5	200	45 ... 55
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen	Ein Blech	Backblech*		2	200	25 ... 35
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	200	35 ... 45
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
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
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

zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das Gerät leichter testen können.

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle werden entsprechend EN 60350-1

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	35 ... 50
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
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**		2	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	35 ... 45
Apfelkuchen	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	180	50 ... 60
	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	170	50 ... 60
	Zwei Bleche	1-Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost** 4-Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	170	50 ... 60

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.

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.

So bedienen Sie den Grill

! Backofentür beim Grillen geschlossen halten. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Grill einschalten

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf das gewünschte Grillsymbol.
 2. Wählen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur.
 3. Heizen Sie den Grill bei Bedarf etwa 5 Minuten vor.
- » Die Temperaturleuchte schaltet sich ein.

Grill ausschalten

1. Drehen Sie den Funktionswähler in die Aus-Position (oben).



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.

7 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.

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden. Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen. Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

i Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus.

Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

Bedienfeld reinigen

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

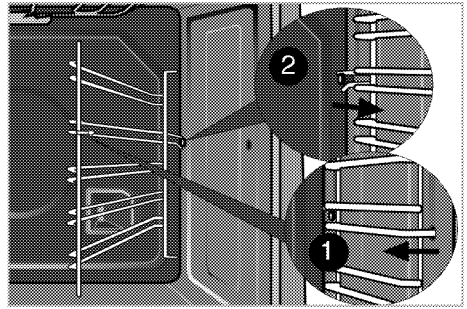
i Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

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

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

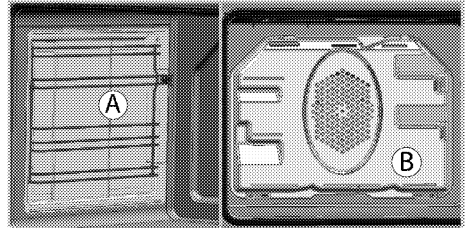
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



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.

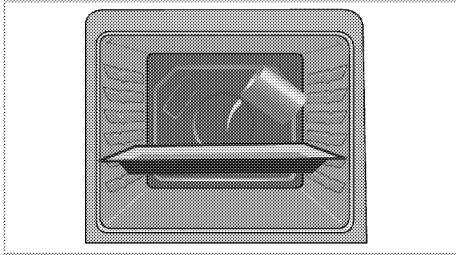


SimpleSteam Reinigung

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. Stellen Sie den Backofen auf einfache Dampfreinigung ein, lassen Sie ihn bei 100 °C 25 Minuten laufen.
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.

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.

Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

i 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.

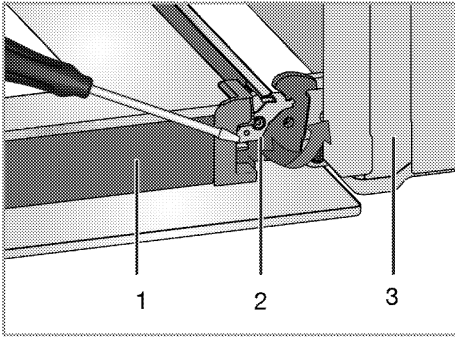
Reinigung der Ofentür

i Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel.

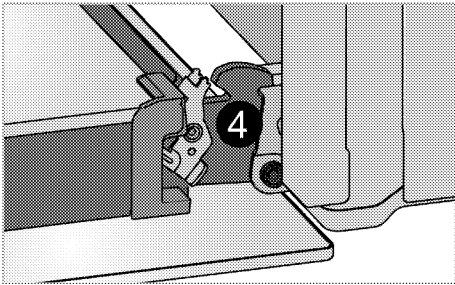
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

Backofentür ausbauen

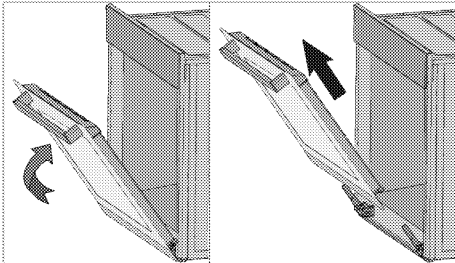
1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



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



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.



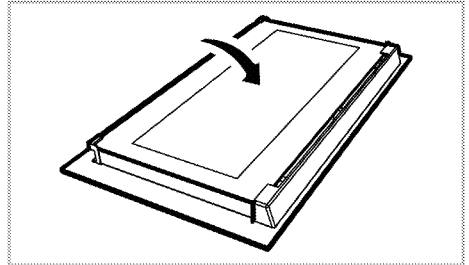
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

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.

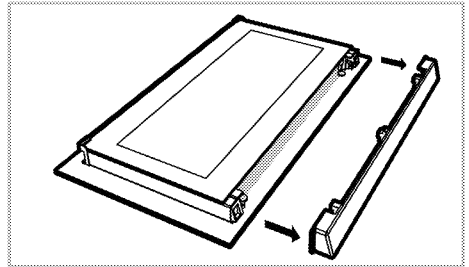
Türinnenscheibe ausbauen (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

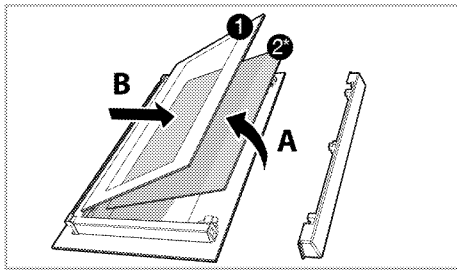
1. Öffnen Sie die Backofentür.



2. Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



3. Heben Sie die innerste Scheibe (1) wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung **A** an, ziehen Sie sie in Richtung **B** heraus.



- 1 Innerste Scheibe
- 2* Innenscheibe (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)
4. Falls Ihr Produkt mit einer inneren Scheibe (2) ausgestattet ist; Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der inneren Scheibe (2).
5. Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt. (Falls Ihr Produkt mit einer innersten Scheibe ausgestattet ist). Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden.
6. Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der inneren Scheibe zeigt. Es ist wichtig, die untere Kante der innersten Scheibe (1) im unteren Kunststoffschlitz einzusetzen.
7. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

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 Fassungsstyp 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.

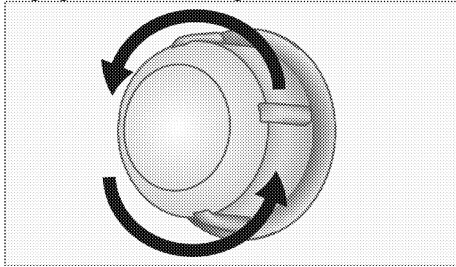
i Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.

i Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbelichtung 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.

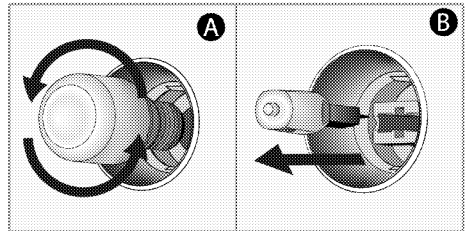
Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.



3. 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.



4. Glasabdeckung wieder anbringen.

8 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 Tastensperre Kindersicherung, Seite 35)*

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.*
- Bei Modellen mit Timer ist der Timer eventuell nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie die richtige Zeit ein.*
(Bei Produkten mit Mikrowellenofen kontrolliert der Timer nur die Mikrowelle.)
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

(Bei Modellen mit Timer:) Die Uhrzeitanzeige blinkt oder das Uhrensymbol leuchtet.

- Es gab einen Stromausfall. >>> *Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, schalten Sie das Gerät aus und anschließend wieder ein.*



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.

