



BUILT-IN OVEN

USER INSTRUCTIONS

GEBM 46001 BP

EN

DE

www.grundig.com

285.4449.58/R.AC/22.07.2016/4-1

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

Please read this user manual first!

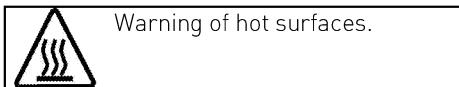
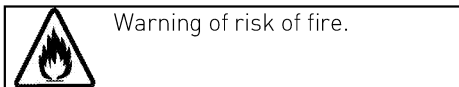
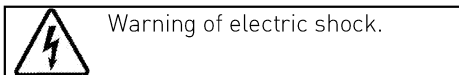
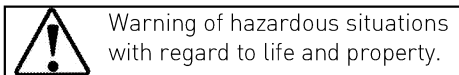
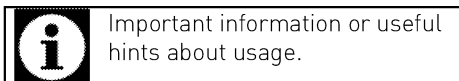
Dear Customer,

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:



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment **4**

| | |
|-----------------------------------|---|
| General safety..... | 4 |
| Electrical safety..... | 4 |
| Product safety..... | 5 |
| Intended use | 7 |
| Safety for children | 8 |
| Disposing of the old product..... | 8 |
| Package information..... | 8 |

2 General information **9**

| | |
|-------------------------------|----|
| Overview..... | 9 |
| Technical specifications..... | 10 |
| Package contents..... | 10 |

3 Installation **12**

| | |
|-----------------------------------|----|
| Before installation..... | 12 |
| Installation and connection | 14 |
| Future Transportation..... | 16 |

4 Preparation **17**

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

5 How to operate the oven **20**

| | |
|--|----|
| General information on baking, roasting and grilling | 20 |
| How to operate the electric oven..... | 21 |
| Operating modes | 26 |
| How to operate the oven control unit..... | 28 |
| Using the keylock | 31 |
| Using the clock as an alarm..... | 32 |
| Cooking times table..... | 32 |
| Ready meals functions..... | 35 |
| Settings menu..... | 36 |
| How to operate the grill | 37 |
| Cooking times table for grilling | 38 |

6 Maintenance and care **39**

| | |
|-----------------------------------|----|
| General information | 39 |
| Cleaning the control panel..... | 39 |
| Cleaning the oven | 39 |
| Removing the oven door..... | 41 |
| Removing the door inner glass.... | 42 |
| Replacing the oven lamp..... | 43 |

7 Troubleshooting **44**

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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 Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized 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 Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable

for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact

the rear surface; otherwise, connections can get damaged.

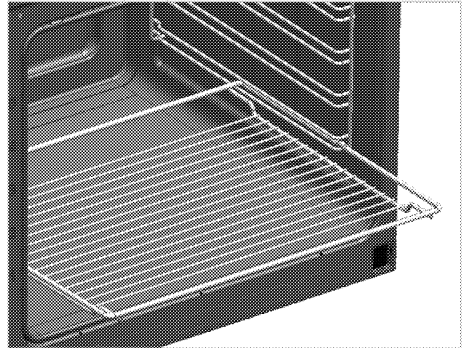
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case 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

- 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.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance 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.
- 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 removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- 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.
- Ensure that the appliance is disconnected from mains before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth. Remove all accessories inside of oven.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.
- During pyrolytic cleaning, surfaces may become hotter

than with standard use. Keep children away.

- Only use the temperature probe recommended for this oven.

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.
- 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

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

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



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

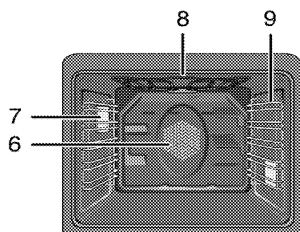
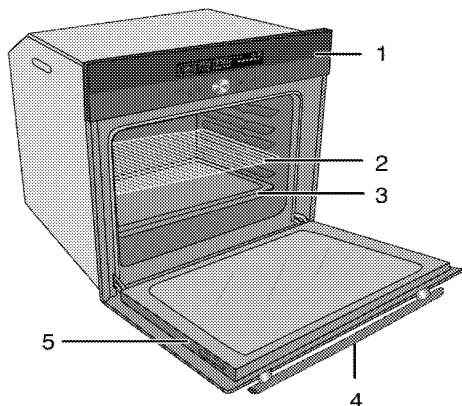
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

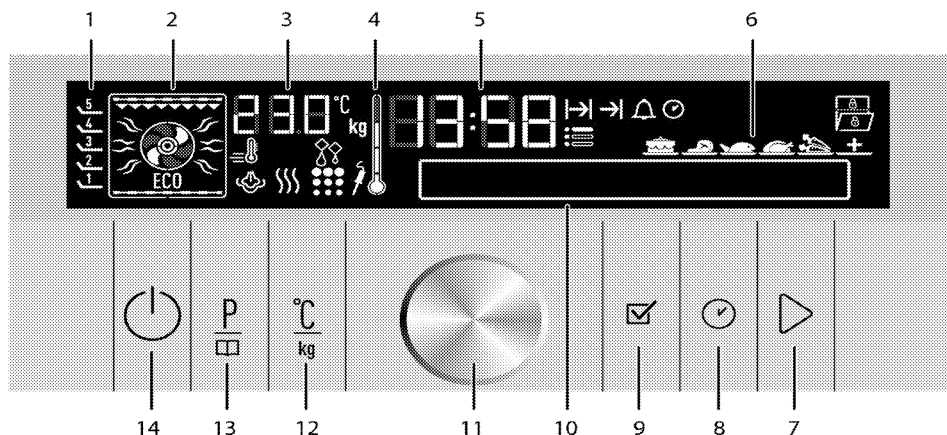
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



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



- | | | | |
|---|------------------------------------|----|--|
| 1 | Shelf positions | 8 | Time and settings key |
| 2 | Function display | 9 | OK key |
| 3 | Temperature/weight indicator field | 10 | Text display |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol | 11 | Temperature-time increase/decrease-navigate knob |
| 5 | Current time indicator field | 12 | Temperature/weight/booster setting key |
| 6 | Convenience food selection display | 13 | Program selection key |
| 7 | Start/stop cooking key | 14 | ON/OFF key |


Technical specifications


| | |
|--|--------------------------------------|
| Voltage / frequency | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Total power consumption | 3,1kW |
| Fuse | min. 16 A |
| Cable type / section | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| External dimensions (height / width / depth) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Installation dimensions (height / width / depth) | **590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Main oven | Multifunction oven |
| Inner lamp | 15/25 W |
| Grill power consumption | 2.2 kW |


Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.


** See. *Installation, page 12.*

 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.

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

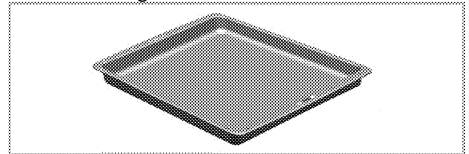
Package contents

 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

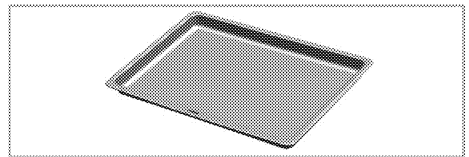
2. Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



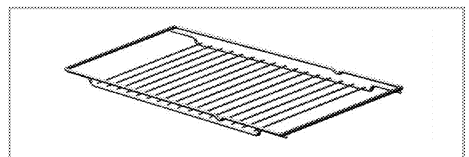
3. Pastry tray

Used for pastries such as cookies and biscuits.



4. Wire Shelf

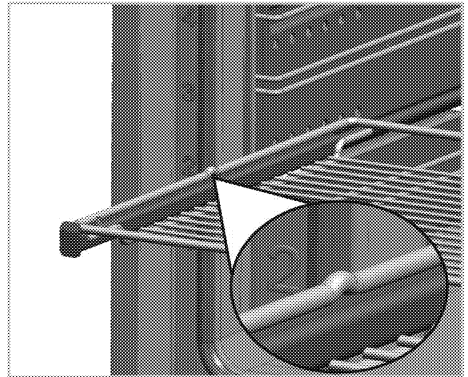
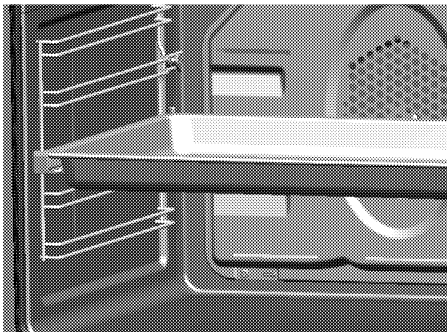
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

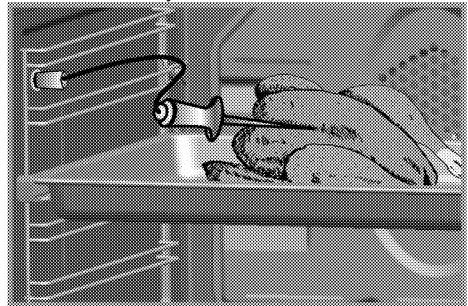
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

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



6. **Meat probe**

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



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.



DANGER:

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



DANGER:

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 appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the

appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



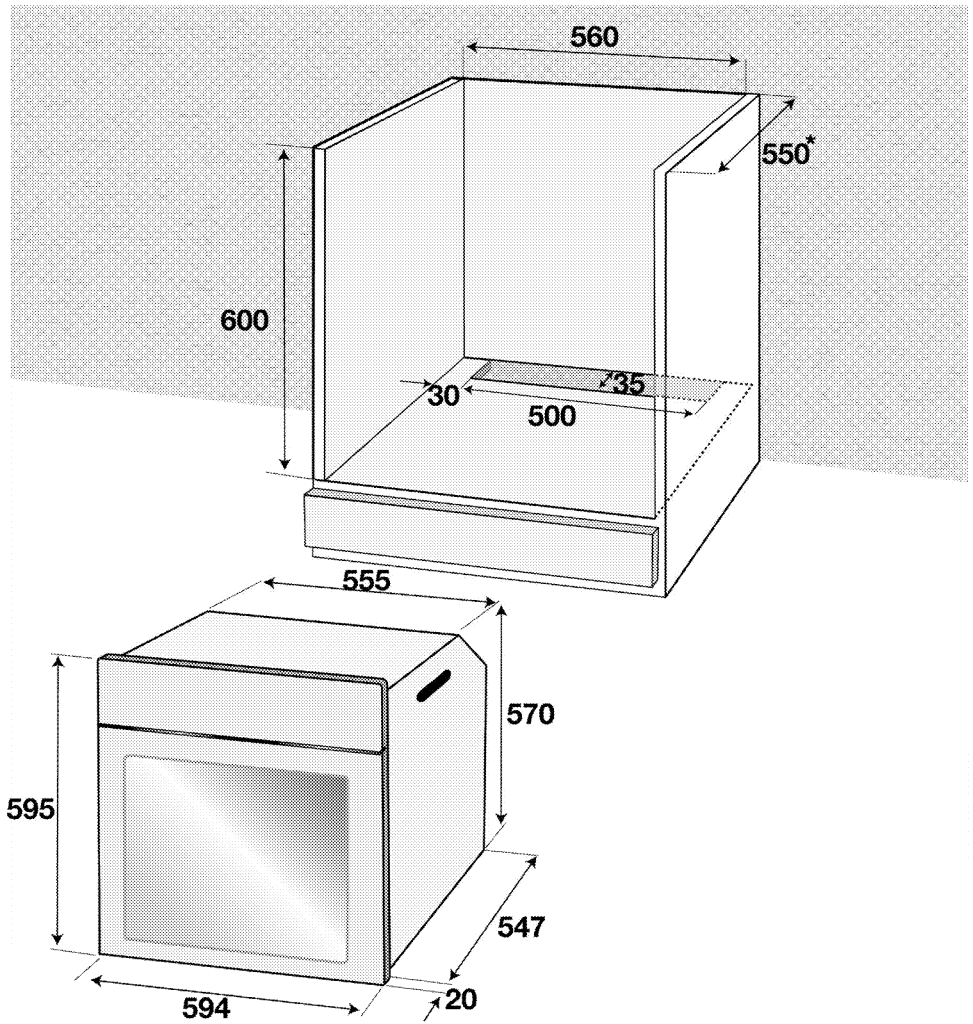
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



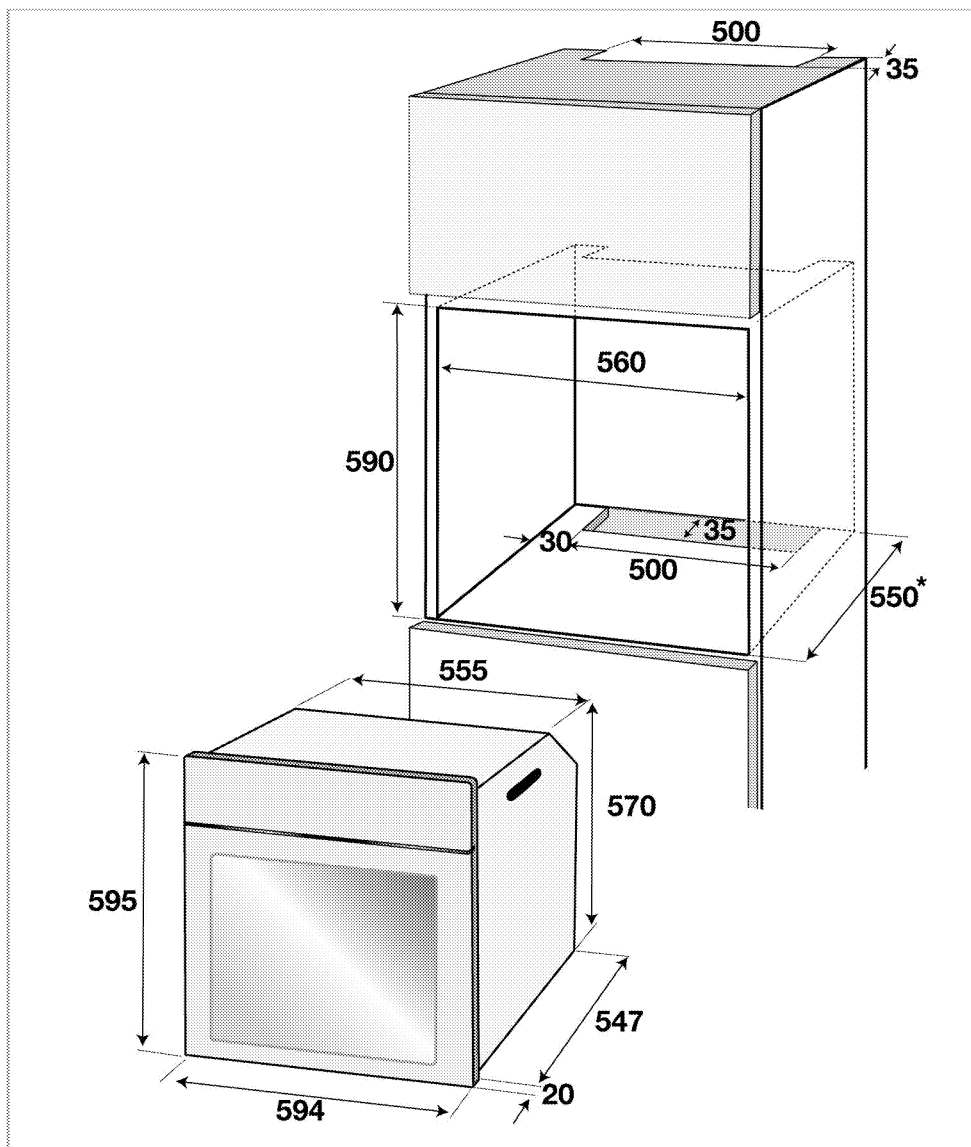
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



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



* min.



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse 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.



DANGER:

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.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

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



DANGER:

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

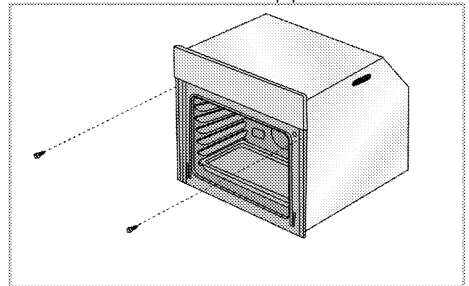


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

Plug the power cable into the socket.

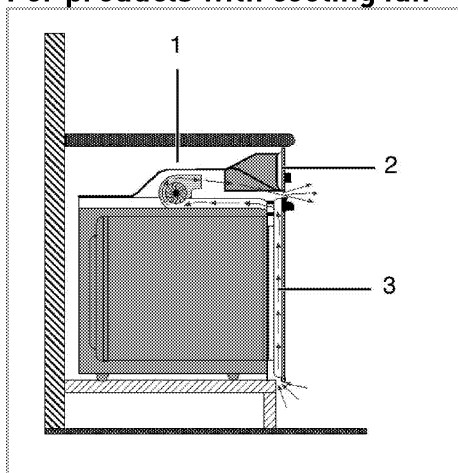
Installing the product

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



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan



- 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.



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. Connect the power cable and switch on the product's fuse.
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.



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



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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

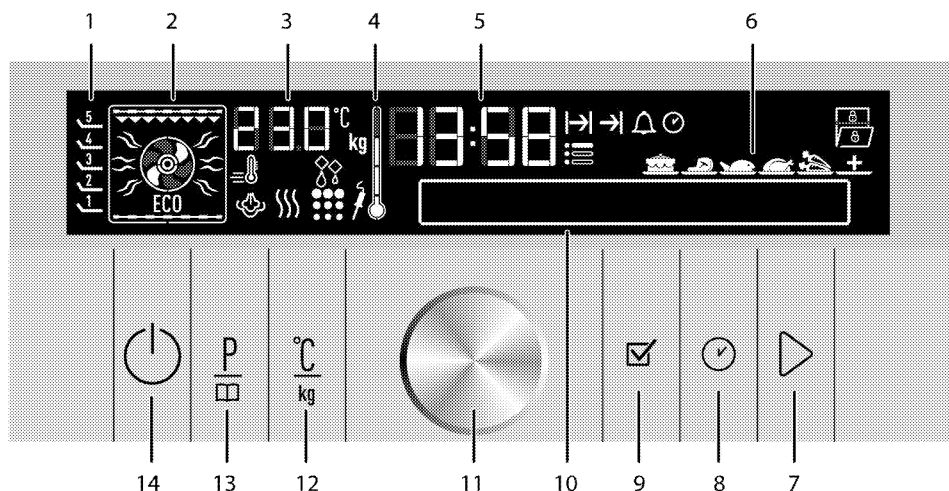
cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.

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

Initial use

Day time

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



- | | | | |
|---|------------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Shelf positions | 6 | Convenience food selection display |
| 2 | Function display | 7 | Start/stop cooking key |
| 3 | Temperature/weight indicator field | 8 | Time and settings key |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol | 9 | OK key |
| 5 | Current time indicator field | 10 | Text display |

- 11 Temperature-time
increase/decrease-navigate knob
- 12 Temperature/weight/booster
setting key
- 13 Program selection key
- 14 ON/OFF key

Language setting

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

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. When you switch on the oven for the first time, "Language: English" appears on the Text display
3. Turn the Menu navigate knob to right/left to select the desired language.
4. Touch to confirm the setting.
» It returns to the stand-by display.

Set the time



1. After selecting the language, "Time setting" appears on the Text display and the menu icon (three horizontal lines) flashes. Turn the Menu navigate knob to right/left to set the hour.
2. Touch to confirm the hour.
3. Minute field and the menu icon (three horizontal lines) flash on the display. Turn the Menu navigate knob to right/left to set the minute and confirm the minute setting by touching the key.
» It returns to the stand-by display. Only the current time appears on the display.

14:05

i In case of power outage or when the product is unplugged and plugged in again, time setting menu is displayed again. However, the set time is preserved in power outages shorter than 20 minutes. In such cases, you can continue by confirming the time value.

First cleaning of the appliance

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.



WARNING

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

Electric oven

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

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power;
see How to operate the grill, page 37.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; *see How to operate the grill, page 37*



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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

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.



DANGER:

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

Tips for baking

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

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before

cooking will increase the cooking performance.

- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

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

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are

grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



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

Tips for meat probe

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

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

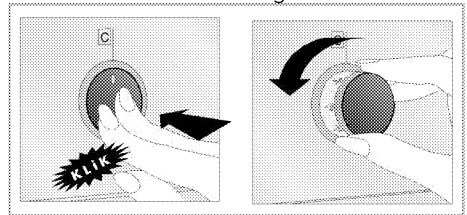
How to operate the electric oven



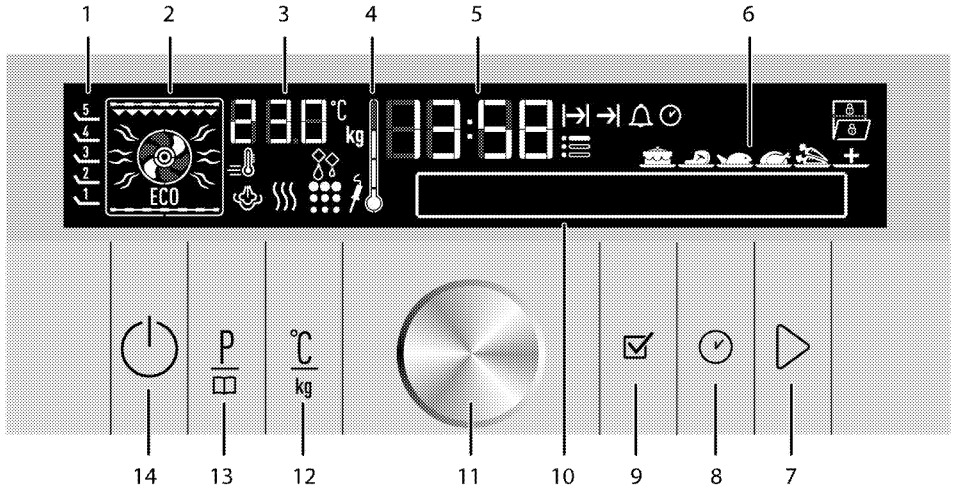
Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

Your oven is equipped with pop-out knob 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, turn the knob to off (upper) position and press it inwards.



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



- Keylock symbol
- Door open symbol
- Meat probe symbol *
- Pyro symbol *
- Steam symbol *
- * Varies depending on the product model.


Display symbols:

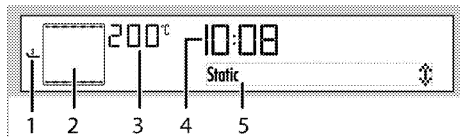
- Rapid heating (Booster) symbol
- Cooking time symbol
- End of cooking time symbol
- Alarm symbol
- Current time symbol
- Settings symbol
- Defrost symbol

Oven returns to stand-by display after it is switched on and the current time is set. Only the current time appears on the display. Only the ⌚ and ⌚ keys are functional when the display is in this status. You can perform all actions in the Settings menu. See .

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


Select temperature and operating mode

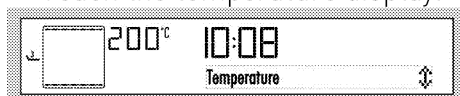
1. Touch  key to switch on the oven.
2. Initial operation screen appears when the oven is turned on.




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


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

3. Turn the Menu navigate knob to right/left to select the desired operating mode (function). After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.
4. If you want to change the temperature, touch  once to reach the temperature display.






5. Turn Menu navigate knob to right/left until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator

field. Touch  to set the temperature when the desired value appears on the display.


6. If cooking function and temperature values are suitable, touch  key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.



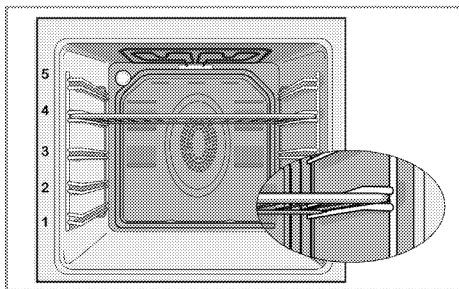
 If the oven door is opened during cooking, "Door open" warning and  symbol appears on the display.

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

Switching off the electric oven







Touch  key to switch off the oven. It is important to place the wire grill onto the wire rack correctly. Wire grill must be inserted between the wire racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire grill stand against the rear wall of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.



Function table

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

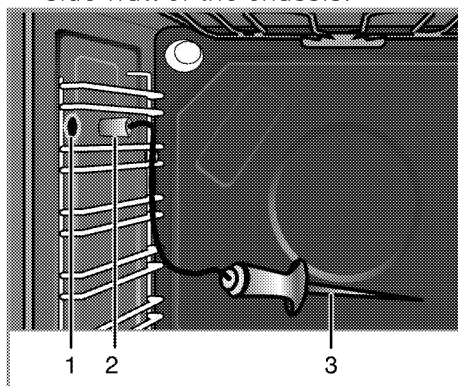
| | |
|--|---|
|  | Functions vary depending on the product model. |
|  | Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temp. Cooking" functions. |
|  | While making any adjustment, related symbols will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

| Function | Recommended temperature (°C) | Temperature range (°C) |
|-------------------|------------------------------|------------------------|
| Static | 200 | 40-280 |
| Static + fan | 175 | 40-280 |
| Fan heating | 180 | 40 - 280 |
| Multi (3D) | 205 | 40 - 280 |
| Fan heat.+bottom | 210 | 40 - 280 |
| Full grill+Fan | 200 | 40-280 |
| Full grill | 280 | 40-280 |
| Low grill | 280 | 40-280 |
| Eco fan | 180 | 160-220 |
| Bottom heating | 180 | 40-220 |
| Warm keeping | 60 | 40-100 |
| Low temp. cooking | 100 | 50-150 |
| Defrost | - | - |

* Functions vary depending on the product model.

Using meat probe

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



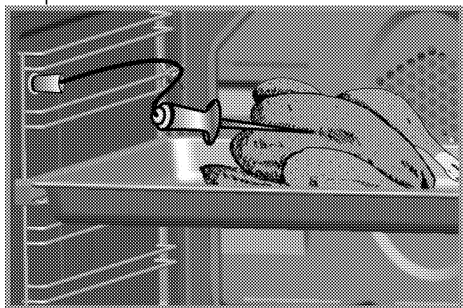
- 1 Meat probe slot
- 2 Meat probe connection socket
- 3 Meat probe sensor end

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

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

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

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



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

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

- Recommended meat probe temperature is 75 °C. With Menu navigate knob is set the desired temperature between 40 and 99 °C.
- If you remove the meat probe before cooking is complete, oven continues to operate with the function and recommended temperature you have previously set.
- Clean the meat probe with a damp cloth and dry with a dry cloth after each time you use it.

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

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

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

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

Operating modes

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

Static

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



Static+fan

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

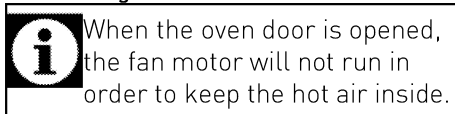


Fan heating

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



Fan heating



Multi (3-D) cooking

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



Fan heat.+bottom

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



Full grill+Fan

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



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

Full grill

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

Full grill



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

Low Grill

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



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

Slow cooking/Eco Fan Heating

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



Bottom Heating

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



Warm keeping

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



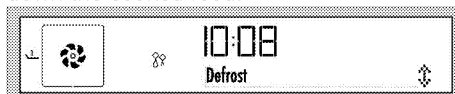
Low temperature cooking

Used for cooking at low temperatures in longer times (10-15 hours).



Defrost

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



Pyrolysis - economy mode

Used for allowing the oven to clean itself at a high temperature. It is recommended for lightly soiled ovens. Read the description in the cleaning section to use this function see, *page 40*.



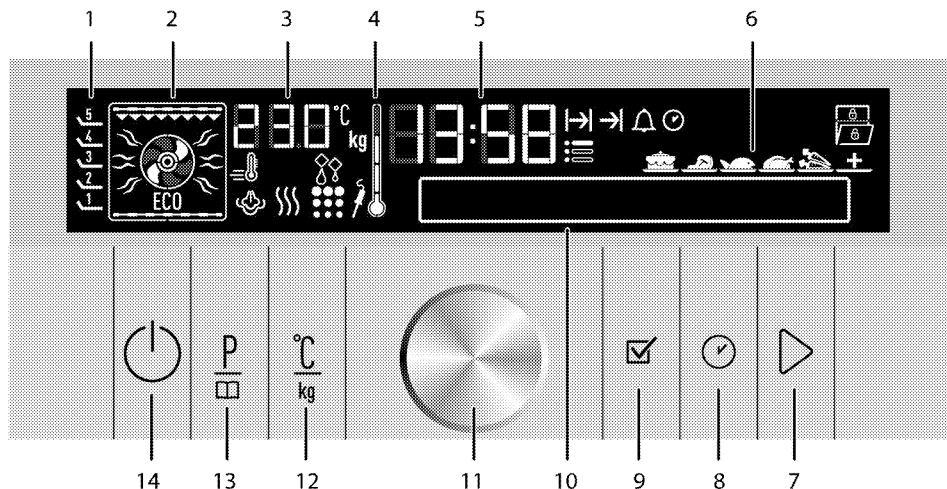
Pyrolysis

Used for allowing the oven to clean itself at a high temperature. Read the description in the cleaning section to use this function see, *page 40*.


Pyrolysis







How to operate the oven control unit

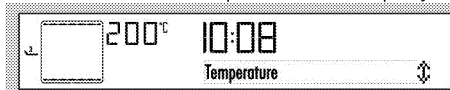


- 1 Shelf positions
- 2 Function display
- 3 Temperature/weight indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Current time indicator field
- 6 Convenience food selection display
- 7 Start/stop cooking key
- 8 Time and settings key
- 9 OK key
- 10 Text display
- 11 Temperature-time increase/decrease-rotate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

1. Touch  key to switch on the oven.

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

2. Turn the Menü navigate knob to right/left to select the desired operating mode (function).
3. If you want to change the temperature, touch  once to reach the temperature display.

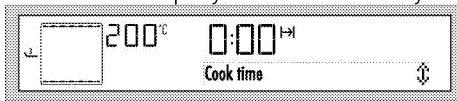


4. Turn Menü navigate button to right/left until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator

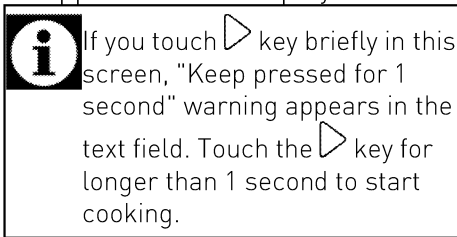
Enable semi-automatic operation

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

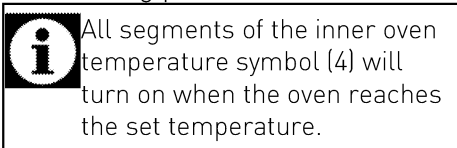
- field. Touch to set the temperature when the desired value appears on the display.
- For cooking time, press key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. \rightarrow symbol flashes at the same time.
 - Turn the Menü navigate knob to right/left to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the key. Once the Cook Time is set, \rightarrow will be displayed continuously.



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



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

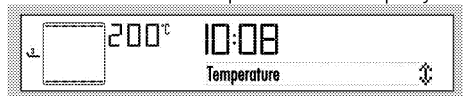


- After the cooking is completed, "Good appetite... Press \rightarrow to continue" appears on the display and alarm signal is heard.
- To stop the alarm signal, just touch any key. Oven will continue operating at the selected mode if you touch \rightarrow key. Alarm stops.
- Oven is switched off automatically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



Switch on fully automatic operation

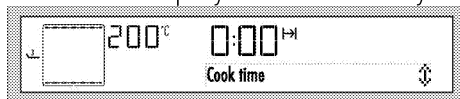
In this operation mode you can adjust cooking time and end of cooking time.



- Touch key to switch on the oven.
- Turn the Menü navigate knob to right/left to select the desired operating mode (function).
- If you want to change the temperature, touch $\frac{C}{kg}$ once to reach the temperature display.

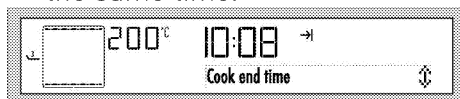





- Turn Menü navigate button to right/left until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch to set the temperature when the desired value appears on the display.
- For cooking time, press key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. \rightarrow symbol flashes at the same time.

6. Turn the Menü navigate knob to right/left to set the desired cooking time and confirm the setting by touching the  key. Once the Cook Time is set,  will be displayed continuously.







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





8. Turn the Menü navigate knob to right/left to set the desired end of cooking time and confirm the setting by touching the  key. Once the Cook end time is set,  will be displayed continuously.
9. Put your dish into the oven and close the door.
10. If cooking function, temperature, time and end of cooking time values are suitable, touch  key to start cooking. "Waiting" appears on the display.
- » Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.
11. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, "Cooking" appears on the display and the oven is heated up to the set

temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit during the cooking process.


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

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

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

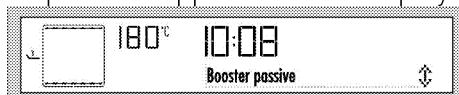
Setting the booster (Quick heating)

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

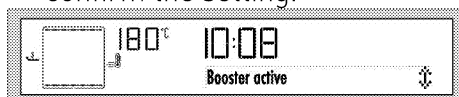
 Booster can not be selected in Defrost, Slow cooking, Warm keeping and Low temperature cooking functions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

Select the desired cooking function and then:

1. Touch the $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ key twice. "Booster passive" appears on the display.



2. Turn the Menü navigate knob to right for once. "Booster active" warning and \equiv symbol appear on the display. Touch \checkmark to confirm the setting.

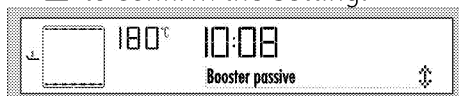


3. If cooking function and temperature values are suitable, touch \triangleright key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.

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

4. To cancel Booster function, touch the $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ key with short intervals until "Booster active" appears on the display.

5. Turn the Menü navigate knob to left for once. "Booster passive" warning appears and \equiv symbol disappears on the display. Touch \checkmark to confirm the setting.



Using the keylock

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



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

Activating the keylock

1. Touch ⏻ key with short intervals until "Keylock passive" appears on the display. \equiv symbol flashes on the display.
2. Turn the Menü navigate knob to right for once to activate the keylock. After activating the keylock, "Key lock active" will appear on the display. Then, the ⏻ symbol will appear.
3. Touch \checkmark to confirm the setting.



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



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

Deactivating the keylock

1. Turn the Menü navigate knob to left for twice to deactivate the keylock. "Key lock passive" appears on the display.

2. Touch  to confirm the setting.

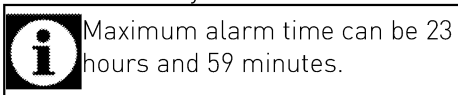


» Key lock is deactivated and the  symbol on the display disappears.

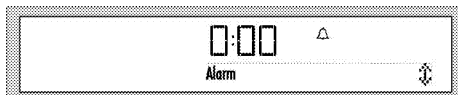
Using the clock as an alarm



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



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




To set the alarm:







1. Touch  key with short intervals until  symbol appears on the display.
2. Turn the Menu navigate knob to right/left to set the desired time and confirm the setting by

touching the  key.  symbol remains lit after setting the alarm time.

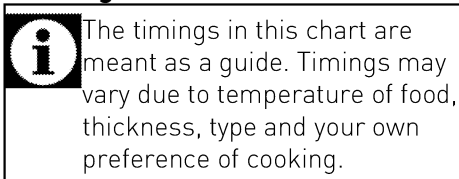
3. After the alarm time is finished,  will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Press any key to stop the alarm.

To cancel the alarm:

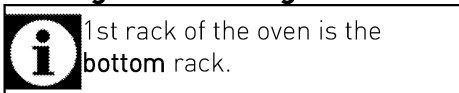
1. Touch  key with short intervals until  symbol appears on the display.
2. Turn the Menu navigate knob to left until "00:00" appears on the display and confirm the setting by touching the  key.









» Alarm is cancelled and  symbol disappears.

Cooking times table



Baking and roasting



| Dish | Cooking level number | | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|-------------------------|----------------------|---|---------------|------------------|--------------------------------|
| Cakes in tray* | One level |  | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| Cakes in mould* | One level |  | 2 | 175 | 40 ... 50 |
| Cakes in cooking paper* | One level |  | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| | 2 levels |  | 1 - 5 | 175 | 30 ... 40 |
| | 3 levels |  | 1 - 3 - 5 | 180 | 45 ... 55 |
| Sponge cake* | One level |  | 3 | 200 | 5 ... 10 |
| | 2 levels |  | 1 - 5 | 175 | 20 ... 30 |
| Cookies* | One level |  | 3 | 175 | 25 ... 30 |

| | | | | | |
|----------------------------|-----------|--|-----------|---|-------------|
| | 2 levels | | 1 - 5 | 170 ... 190 | 30 ... 40 |
| | 3 levels | | 1 - 3 - 5 | 175 | 35 ... 45 |
| Dough pastry* | One level | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 levels | | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 levels | | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Rich pastry* | One level | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 levels | | 1 - 5 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 levels | | 1 - 3 - 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Leaven* | One level | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | 2 levels | | 1 - 3 | 190 | 35 ... 45 |
| Lasagna* | One level | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza* | One level | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| | One level | | 3 | 200 | 10 ... 15 |
| Beef steak (whole) / Roast | One level | | 3 | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Leg of Lamb (casserole) | One level | | 3 | 25 min. 250/max, then 190 | 70 ... 90 |
| Roasted chicken | One level | | 2 | 15 min. 250/max, then 180 ... 190 | 55 ... 65 |
| | One level | | 2 | 15 min. 250/max, then 180 ... 190 | 55 ... 65 |
| Turkey (5.5 kg) | One level | | 1 | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | One level | | 1 | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fish | One level | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | One level | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.









* It is suggested to perform preheating for all foods.

Slow cooking/Eco Fan Heating

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

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

| Dish | Cooking level number | | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|----------------|----------------------|--|---------------|------------------|--------------------------------|
| Meat-Casserole | One level | | 3 | 160 | 100 ... 120 |
| Chicken- | One level | | 3 | 160 | 70 ... 100 |

| | | | | | |
|------------------------|-----------|---|---|-----|-------------|
| Casserole | | | | | |
| Haricot Bean | One level |  | 3 | 160 | 130 ... 150 |
| Eggplant-Casserole | One level |  | 3 | 160 | 130 ... 150 |
| Steak - Whole | One level |  | 3 | 160 | 110 ... 130 |
| Steak - Sliced | One level |  | 3 | 160 | 100 ... 120 |
| Cakes in cooking paper | One level |  | 3 | 185 | 35 ... 40 |
| Cookies | One level |  | 3 | 185 | 30 ... 35 |
| Dough pastry | One level |  | 3 | 200 | 40 ... 45 |
| Rich pastry | One level |  | 3 | 200 | 40 ... 45 |

- Perform a preheating for 6-7 minutes.
- White/red meats have to be flipped over in the pan prior to cooking until boiled down.
- Haricot beans have to be boiled for 30 minutes prior to cooking. You may directly use canned bean.
- Covering the cooking pan will increase performance of cooking.

Tips for baking cake

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

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have

prepared does not exceed the depth of the tray.

- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

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

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.

- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.


Ready meals functions

Selecting the ready meals functions


Ready Meals menu contains meal programmes that are prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit.



In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically. You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.



To select the Ready Meals functions:

1. Touch  key to switch on the oven.








Initial operation screen appears when the oven is turned on.




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


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





3. Turn Menü navigate knob to right/left to select the desired Ready Meals function main menu (Cakes&bread&tarts , Meat , Fish , Meat Poultry , Special meals , Special ).
4. Touch the  key to confirm the Main Meal menu you have selected.
5. Turn Menü navigate knob to right/left to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).




6. Put your dish into the oven.
7. Touch  key to start cooking. "Cooking" appears on the display.





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


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



To stop the alarm signal, just press any key.

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

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

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






| Cakes&breads&tarts | Meat | Fish | Meat poultry | Special meals | Special |
|------------------------|------------------|-----------------|------------------|-----------------|-------------------|
| Cookies | Meat loaf (lamb) | Fish fillet | Chicken baguette | Casserole | Fermenting |
| Cakes in cooking paper | Dalyan meatball | Baked anchovy | Chicken, fillet | Quiches | Home-made Yoghurt |
| Cheese cake | Roast beef | Haddock merlans | | Macaroni cheese | Dried apple |
| Brownie | | Salmon fillet | | Lasagna | Fried chestnut |
| Sponge cake | | | | Moussaka | |
| Apple strudel | | | | | |
| Apple pie | | | | | |
| Cinnamon rolls | | | | | |


Settings menu


Brightness setting


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

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

2. Turn the Menü navigate knob to right/left to set the weight and confirm by touching the  key.

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


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


3. Touch  key to start cooking.

Ready Meals menu:

May vary depending on the models





2. There are 5 brightness levels, namely 1, 2, 3,4 and 4. Turn the Menü navigate knob to right/left to select the desired level.
3. Touch  to confirm the setting.

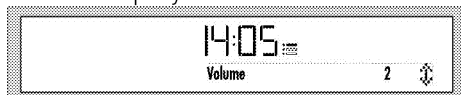
 Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.

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


Voice Level setting

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

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





2. There are 2 voice levels, namely 1 and 2. Turn the Menü navigate knob to right/left to select the desired level.

3. Touch  to confirm the setting.


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

Language setting

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

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





2. Turn the Menü navigate knob to right/left to select the desired language.
3. Touch  to confirm the setting.




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

Current time setting

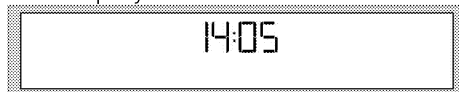
Current time can only be set when the oven is switched off. If you want to change the time that was set during initial setup:

1. Touch  key with short intervals until "Day time" appears on the display. Hour field and  symbol flash on the display. Turn the Menü navigate knob to right/left to set the hour.



2. Touch  to confirm the hour.
3. Minute field and  symbol flash on the display. Turn the Menü navigate knob (11) to right/left to set the minute and confirm the minute setting by touching the .


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



How to operate the grill

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

Switching on the grill

1. Touch  key on the oven.
2. Turn the Menu navigate knob to right/left to select the desired grill function.

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

3. If you want to change the temperature, touch $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ once to reach the temperature display.
4. Turn Menu navigate knob to right/left until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field. Touch to set the temperature when the desired value appears on the display.

5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch \triangleright key to start cooking. Cooking starts and "Cooking" appears on the display.

Switching off the grill

1. Touch \odot key to switch off the oven.



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

Cooking times table for grilling Grilling with electric grill

| Food | Insertion level | Grilling time (approx.) |
|--------------------------|-----------------|-------------------------|
| Fish | 4...5 | 20...25 min. # |
| Sliced chicken | 4...5 | 25...35 min. |
| Lamb chops | 4...5 | 20...25 min. |
| Roast beef | 4...5 | 25...30 min. # |
| Veal chops | 4...5 | 25...30 min. # |
| Toast bread | 4 | 1...2 min. |
| # depending on thickness | | |

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

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



DANGER:

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

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

clean, paying attention to sweep in one direction.



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

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



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

Cleaning the control panel

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

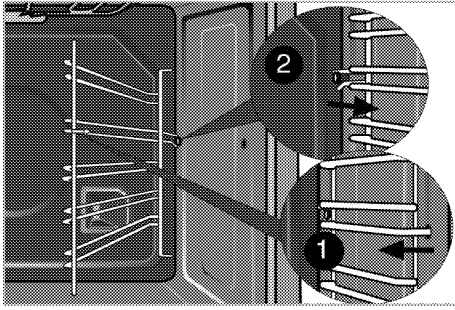


Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall

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.



Pyrolytic self-cleaning



DANGER:

Hot surfaces cause burns!

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

The oven is equipped with pyrolytic self-cleaning. The oven is heated to approx. 480 °C and existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Provide for good ventilation. The pyrolysis should be used after approx. every 10th oven usage.


1. Remove all accessories from the oven. In models with side rack; do not forget to take out the side racks.
2. Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth.





Do not clean the door gasket. Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily.

In case of a damage on the oven door gasket, replace with the new one from the authorized service.

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

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

If this function is used for heavy dirt, there won't be sufficient cleaning.



For such cases, pyrolysis function  should be applied after economic cleaning  cycle finished.

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

The end of self cleaning cycle can be adjusted.



The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Always move birds to another closed and well ventilated room. Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle.

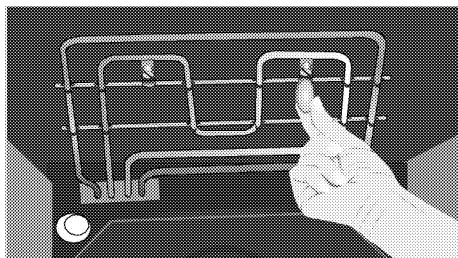
4. Oven door cannot be opened and lock symbol  appears on the time display during self cleaning. It remains locked for a while after the pyrolysis function ends. Do not force the door lock with handle until lock symbol  disappears.

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

Clean oven ceiling

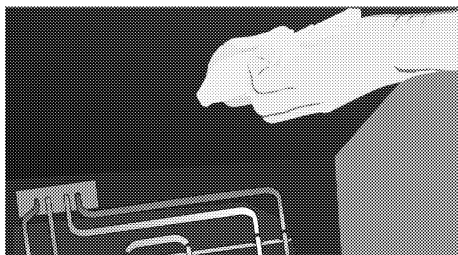
The grill element can be folded out for cleaning the oven ceiling.

1. Loosening locking screws at the grill element with a screwdriver or a coin.



i The grill element folds down. It remains anchored at the oven ceiling.

2. Clean oven ceiling with a damp cloth.



3. Fold the grill element up again and tighten the locking screws with a screwdriver or a coin.

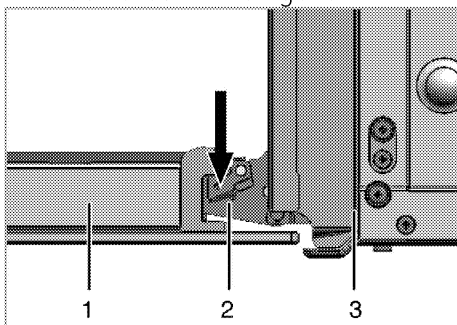
Clean oven door

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

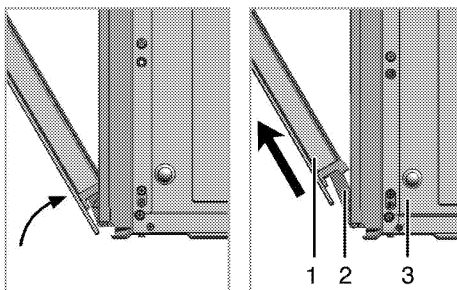
i Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the glass surface and destroy the glass.

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 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



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.

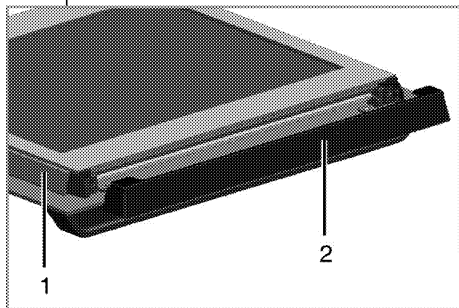


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

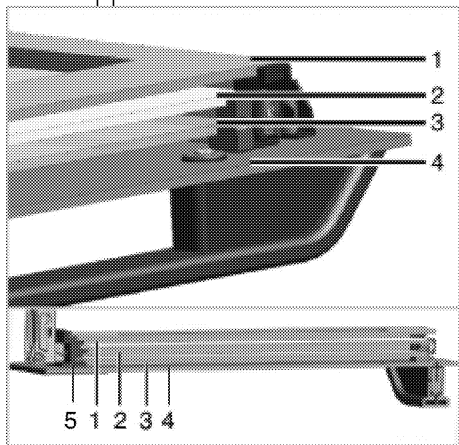
Removing the door inner glass

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

1. Open the oven door.

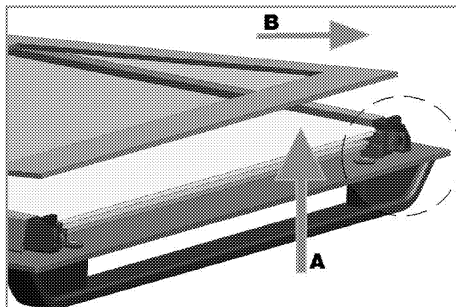


- 1 Frame
 - 2 Plastic part
2. Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.

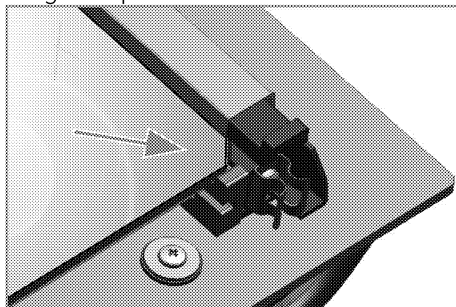


- 1 Innermost glass panel

- 2 Second inner glass panel
 - 3 Third inner glass panel
 - 4 Outer glass panel
 - 5 Plastic glass panel slot-Lower
3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.



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



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

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot. Since the second and third inner glass panels are interchangeable, their order of installation is not important.

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the second glass panel. It is important to seat lower corners of all inner glass panels into the lower plastic slots (5).

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



All glass panels must be reinstalled after cleaning.

Replacing the oven lamp



DANGER:

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!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 10* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



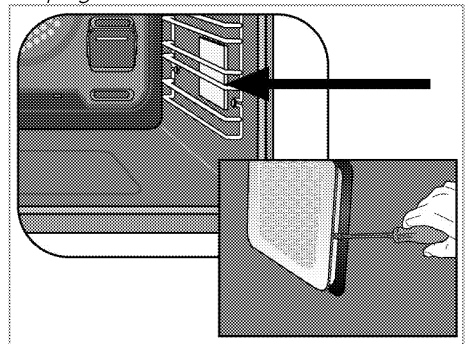
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



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

If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 39*.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. Pull out oven lamp and replace it with new one.
5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. →→→ *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. →→→ *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



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

EINBAU- BACKOFEN

GEBRAUCHSANLEITUNG

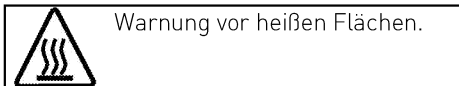
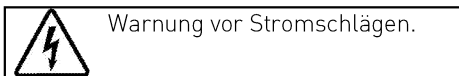
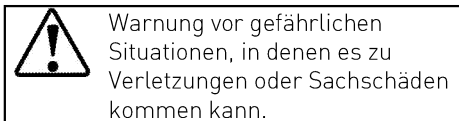
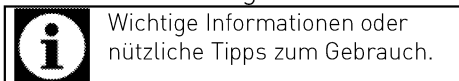


Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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:



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

INHALTSVERZEICHNIS

| | | |
|-----------------|--|------------------|
| <u>1</u> | <u>Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise</u> | <u>4</u> |
| | Allgemeine Sicherheit..... | 4 |
| | Elektrische Sicherheit..... | 5 |
| | Produktsicherheit..... | 6 |
| | Bestimmungsgemäße Verwendung | 8 |
| | Sicherheit von Kindern..... | 8 |
| | Altgeräte entsorgen | 9 |
| | Verpackungsmaterialien entsorgen | 9 |
| <u>2</u> | <u>Allgemeine Informationen</u> | <u>10</u> |
| | Geräteübersicht..... | 10 |
| | Technische Daten..... | 11 |
| | Lieferumfang | 11 |
| <u>3</u> | <u>Installation</u> | <u>13</u> |
| | Vor der Installation..... | 13 |
| | Einbauen und Anschließen | 15 |
| | Transport | 17 |
| <u>4</u> | <u>Vorbereitungen</u> | <u>18</u> |
| | Tipps zum Energiesparen | 18 |
| | Erste Inbetriebnahme | 18 |
| | Uhrzeit | 18 |
| | Erstreinigung des Gerätes. | 19 |
| | Erstaufheizung | 20 |
| <u>5</u> | <u>Bedienung des Backofens</u> | <u>21</u> |
| | Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen | 21 |
| | Backofen bedienen..... | 22 |
| | Betriebsarten..... | 27 |
| | So bedienen Sie den Backofen | 30 |
| | Tastensperre..... | 33 |
| | Alarmfunktion | 34 |
| | Garzeitentabelle | 35 |
| | Rezepte-Funktionen..... | 37 |
| | Einstellungsmenü | 39 |
| | So bedienen Sie den Grill..... | 41 |
| | Garzeitentabelle zum Grillen..... | 41 |
| <u>6</u> | <u>Reinigung und Wartung</u> | <u>42</u> |
| | Allgemeine Hinweise..... | 42 |
| | Bedienfeld reinigen | 42 |
| | Backofen reinigen | 42 |
| | Backofentür ausbauen | 44 |
| | Türinnenscheibe ausbauen..... | 45 |
| | Beleuchtung des Backofens auswechseln | 46 |
| <u>7</u> | <u>Problemlösungen</u> | <u>48</u> |

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.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines

Kurzschlusses einen Brand verursachen.

- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

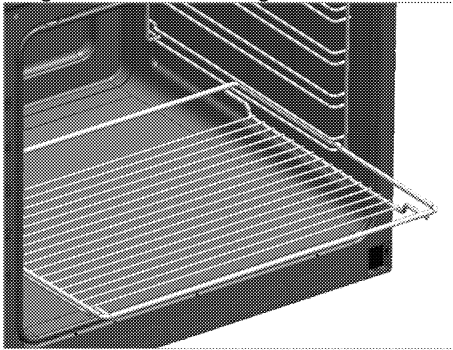
Produktsicherheit

- 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.
- 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.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die

Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.

- 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.
- Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- Vor dem Reinigungszyklus mit einem feuchten Tuch Schmutz von den

Außenflächen und vom Ofeninnenraum abwischen. Jegliches Zubehör aus dem Ofen entfernen.

- Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen! Produkt während der Selbstreinigung nicht berühren und Kinder fernhalten. Mindestens 30 Minuten mit dem Entfernen von Resten warten.
- Während der Pyrolysereinigung können Oberflächen heißer werden als beim herkömmlichen Einsatz. Kinder fernhalten.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.

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.
- 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

- 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:

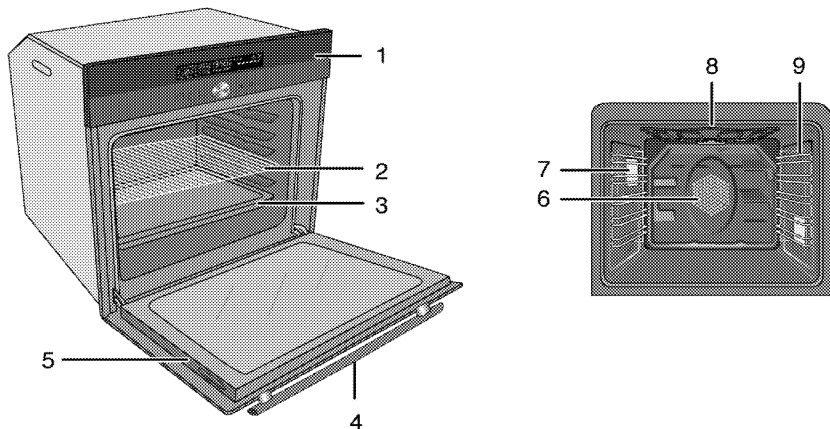
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

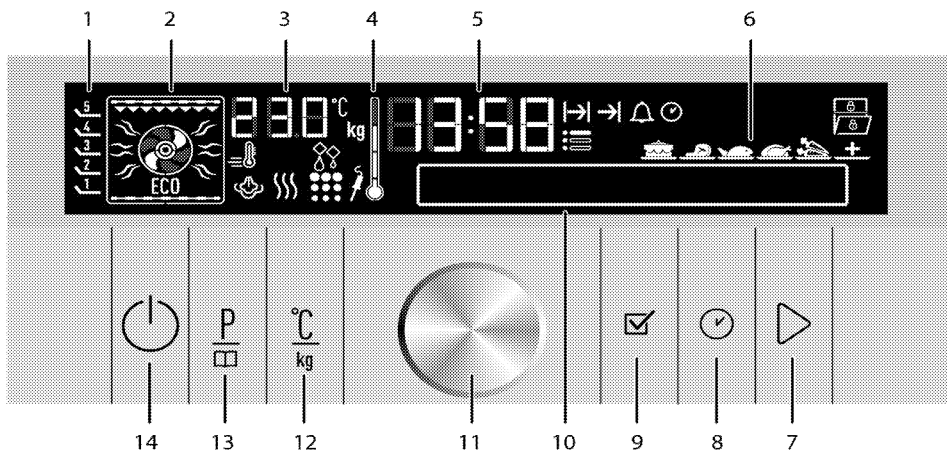
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



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



- | | | | |
|---|-----------------------------|----|---|
| 1 | Einschubpositionen | 9 | Bestätigungs-Taste |
| 2 | Funktionsanzeige | 10 | Textanzeige |
| 3 | Temperatur-/Gewichtsanzeige | 11 | Drehknopf für Temperatur/Zeit erhöhen oder vermindern |
| 4 | Temperatursymbol | 12 | Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste |
| 5 | Uhrzeitanzeige | 13 | Programmwahl-taste |
| 6 | Lebensmittelauswahl | 14 | Ein-/Austaste |
| 7 | Start-/Stopptaste | | |
| 8 | Zeiteinstelltaste | | |




Technische Daten

| | |
|--------------------------------------|---|
| Spannung/Frequenz | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Leistungsaufnahme gesamt | 3,1kW |
| Sicherung | Minimum 16 A |
| Kabeltyp/Kabelquerschnitt | MinimumH05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe) | **590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm |
| Hauptofen | Multifunktionsofen |
| Garraumleuchte | 15/25 W |
| Leistungsaufnahme Grill | 2.2 kW |


Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß der Richtlinie 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

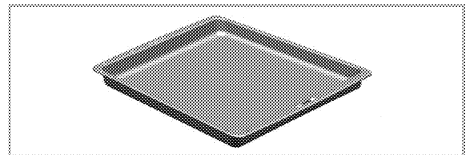
** Siehe *Installation*, Seite 13.

| | |
|--|---|
|  | Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern. |
|  | Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen. |
|  | 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. |

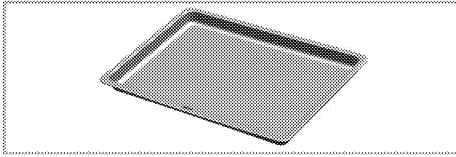
Lieferumfang

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

1. **Bedienungsanleitung**
2. **Backblech**
Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.

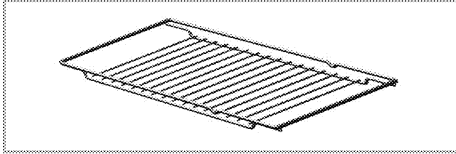


3. **Kuchenblech**
Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.



4. Gitterrost

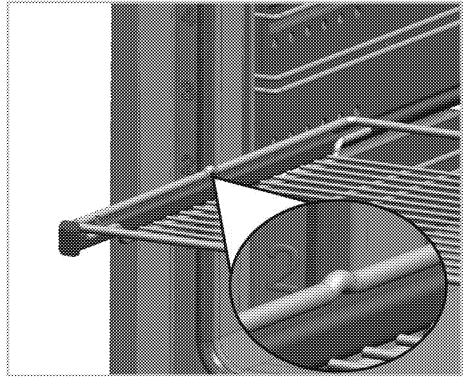
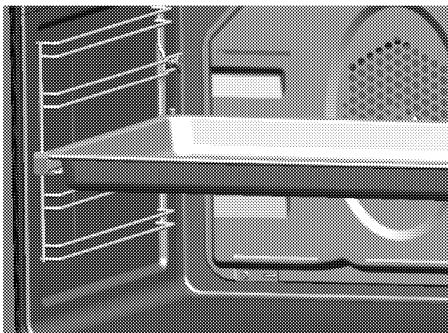
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



5. Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben

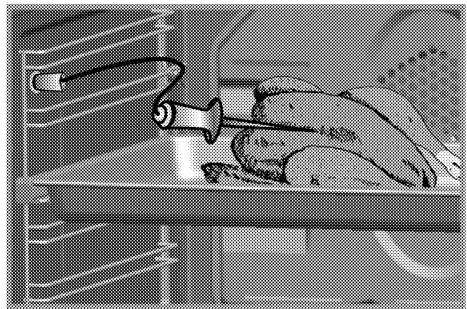
Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

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.



6. Temperaturfühler

Bei der Zubereitung von Fleischgerichten wird das dünne und lange Ende in das Fleisch gestochen und das andere Ende an den Anschluss an der Seitenwand des Gehäuses angeschlossen, damit das Fleisch beim Garen die richtige Kerntemperatur erreicht.



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.



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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

Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben.

Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm)..

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.



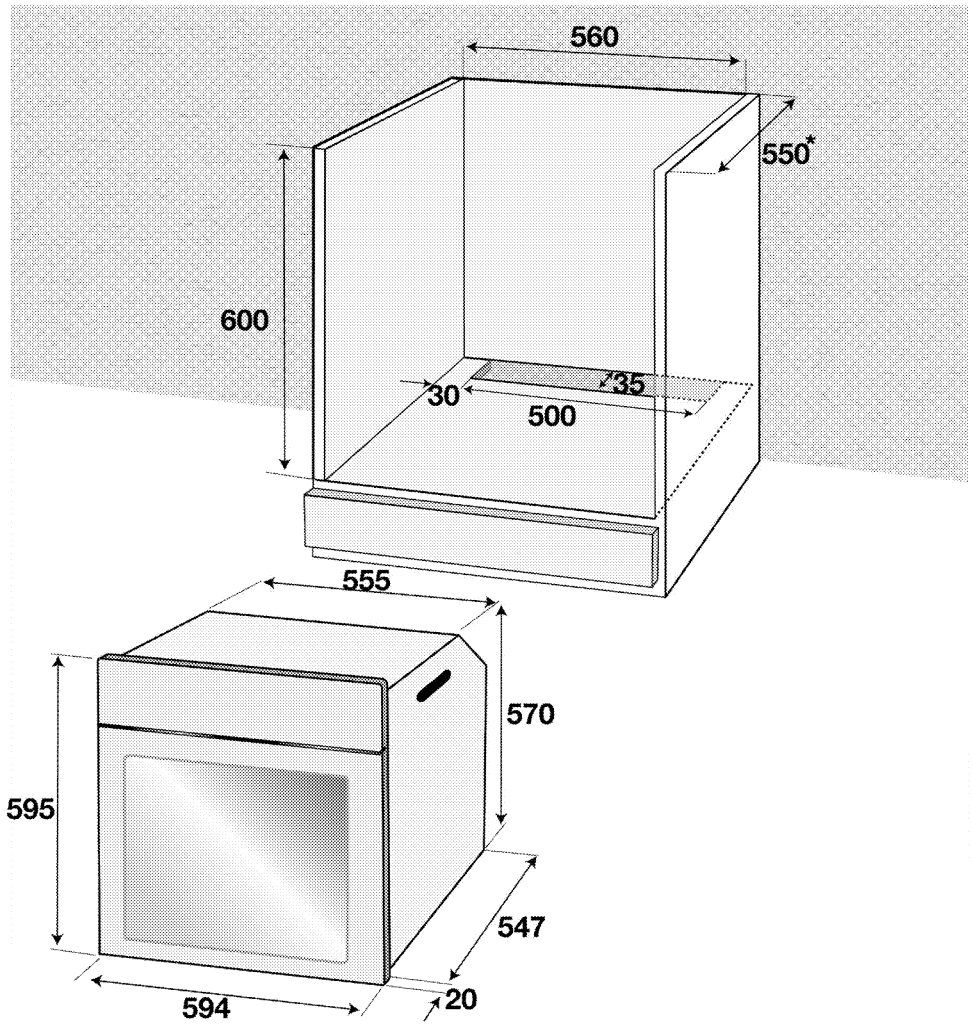
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.



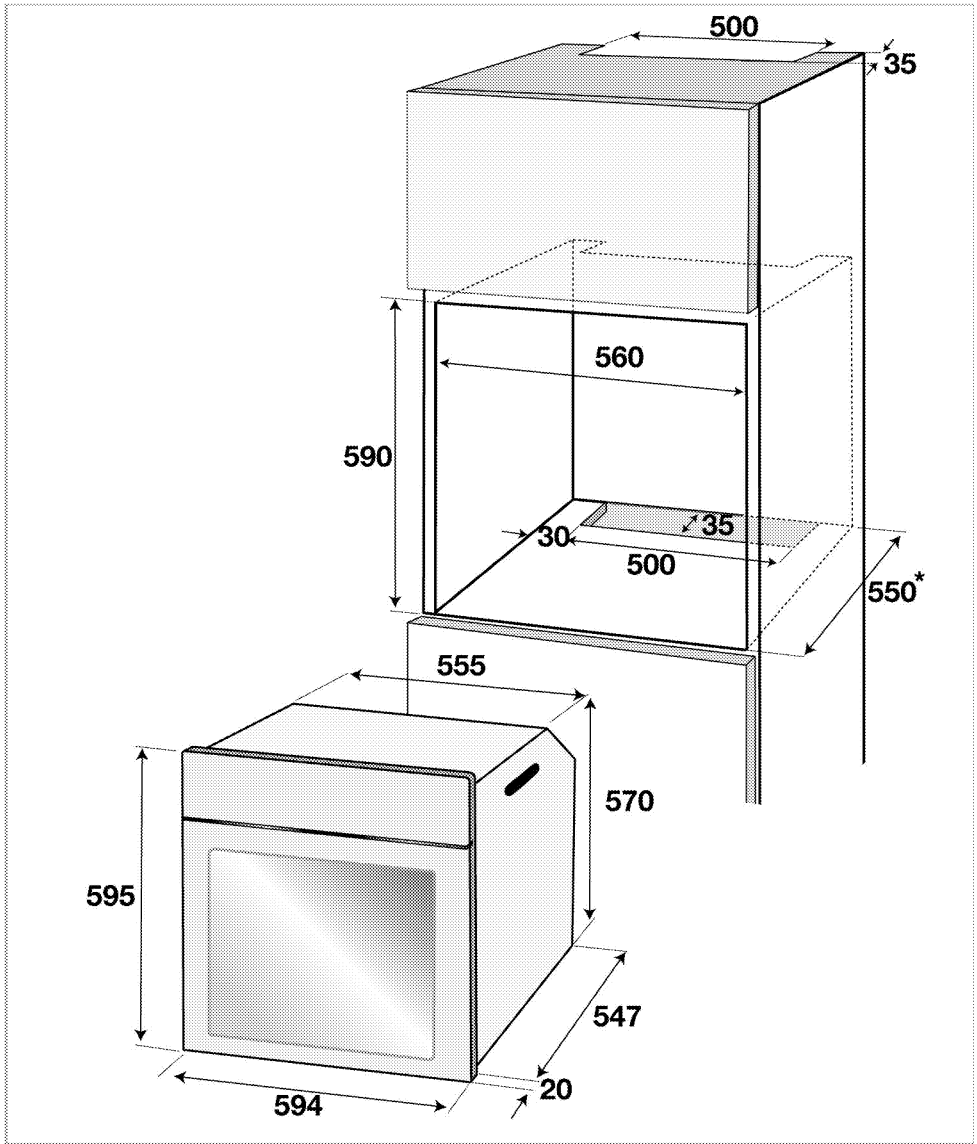
Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



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



* Minimum



* Minimum

Einbauen und Anschließen

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

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Stromstärke abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten“. Lassen Sie die

Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



GEFAHR:

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.



GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

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



GEFAHR:

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

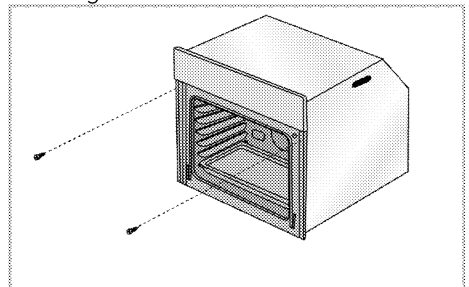


Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

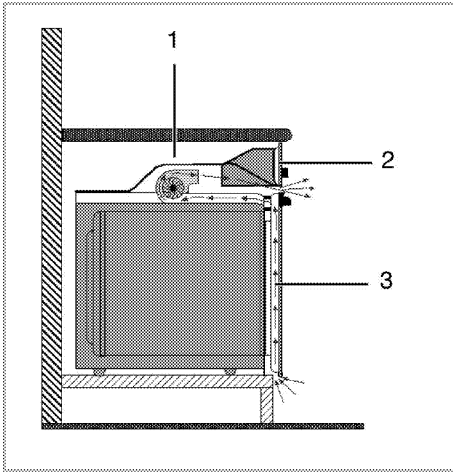
Gerät installieren

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



Fixieren Sie den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben.

Bei Geräten mit Lüfter



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

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

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

Endkontrolle

1. Schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.

i Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.

i Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

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

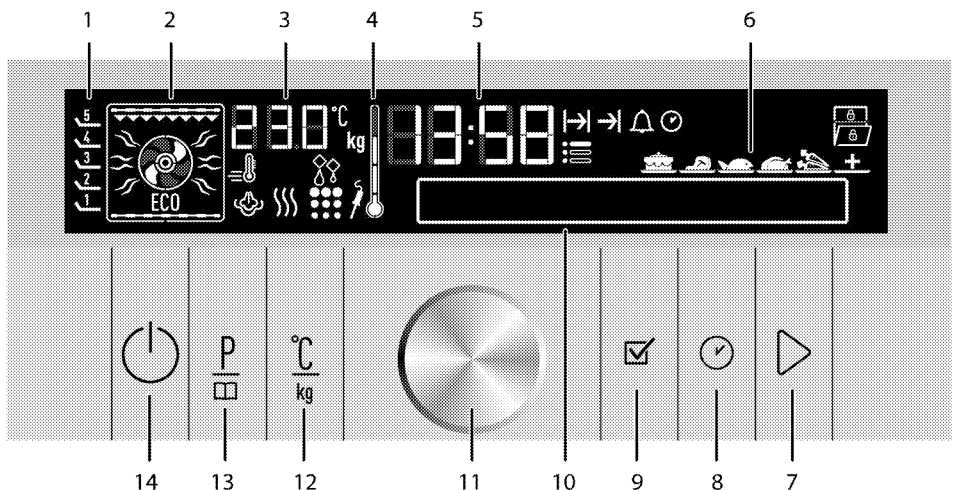
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

Erste Inbetriebnahme

Uhrzeit



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



1 Einschubpositionen

2 Funktionsanzeige

- 3 Temperatur-/Gewichtsanzeige
- 4 Temperatursymbol
- 5 Uhrzeitanzeige
- 6 Lebensmittelauswahl
- 7 Start-/Stopptaste
- 8 Zeiteinstelltaste
- 9 Bestätigungs-Taste
- 10 Textanzeige
- 11 Drehknopf für Temperatur/Zeit erhöhen oder vermindern
- 12 Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste
- 13 Programmwahltaste
- 14 Ein-/Austaste

Sprache einstellen

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


1. Schließen Sie das Netzkabel an, schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
 2. Beim ersten Einschalten des Backofens erscheint „Language: English“ in der Textanzeige.
 3. Wählen Sie die gewünschte Sprache durch Drehen Drehknopfes (11) nach rechts oder links aus.
 4. Berühren Sie Taste zum Bestätigen der Einstellung.
- » Die Bereitschaftsanzeige erscheint.

Zeit einstellen

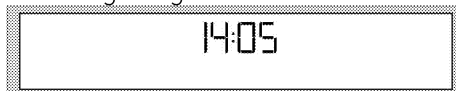



1. Nach dem Einstellen der Sprache erscheint „Zeiteinstellung“ in der Textanzeige und das Symbol 

in der Anzeige blinkt. Stellen Sie die Stunde mit dem Drehknopfes (11) ein.


2. Berühren Sie Taste zum Bestätigen der Stundeneinstellung.
3. Die Minute und das Symbol  blinken in der Anzeige. Stellen Sie die Minute mit dem Drehknopfes ein, bestätigen Sie die Einstellung mit Taste .

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



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

Erstreinigung des Gerätes

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

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

Erstaufheizung

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



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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

Elektroofen

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem BackOfen heraus.
2. Schließen Sie die BackOfentür.

3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
1. Wählen Sie die höchste Ofentemperatur; Siehe "*Backofen bedienen, Seite 22*".
2. Lassen Sie den BackOfen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
3. Schalten Sie den BackOfen ab; Siehe "*Backofen bedienen, Seite 22*".

Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem BackOfen heraus.
2. Schließen Sie die BackOfentür.
3. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; Siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 41*".
4. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; Siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 41*".



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

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung 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.



GEFAHR:

Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.

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

Tipps zum Backen

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

- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil

(wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Gitterrost (mit darunter eingeschobener Tropfschale) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so wird die Reinigung einfacher.



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

Tipps zum Temperaturfühler

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

Temperaturfühler zwischen Bauch und Beinansatz bis in den Brustraum vor.

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

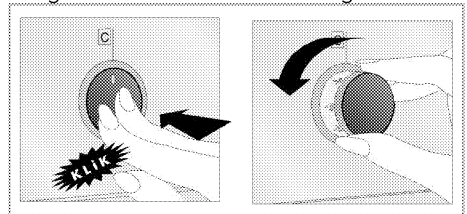
Backofen bedienen



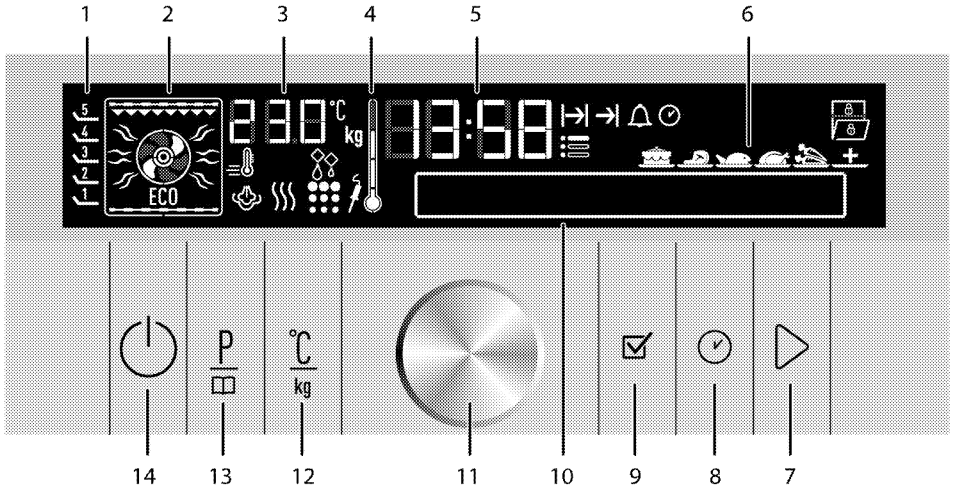
Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Backofen arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.

Der Backofen ist mit einem Drehknopf ausgestattet, der bei Betätigung herauspringt.

1. Drücken Sie den Knopf und nehmen Sie dann die gewünschte Einstellung vor.



2. Nach Abschluss des Garens drehen Sie den Knopf in die Aus-Position (oben) und drücken ihn hinein.



- 1 Einschubpositionen
- 2 Funktionsanzeige
- 3 Temperatur-/Gewichtsanzeige
- 4 Temperatursymbol
- 5 Uhrzeitanzeige
- 6 Lebensmittelauswahl
- 7 Start-/Stopptaste
- 8 Zeiteinstelltaste
- 9 Bestätigungs-Taste
- 10 Textanzeige
- 11 Drehknopf für Temperatur/Zeit erhöhen oder vermindern
- 12 Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste
- 13 Programmwahltaste
- 14 Ein-/Austaste



- Temperaturfühler *
- Pyro *
- Dampf *
- * Variiert je nach Produktmodell.

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

Anzeigesymbole:

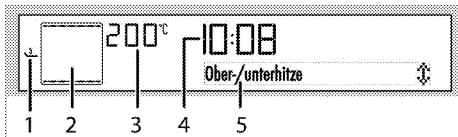
- Schnellheizen
- Garzeit
- Garzeitende
- Alarm
- Aktuelle-Zeit
- Einstellungen
- Auftauen
- Tastensperre
- Tür geöffnet

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



Temperatur und Betriebsart einstellen

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



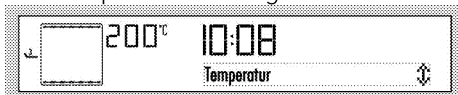
- 1 Einschubpositionen
- 2 Funktionsanzeige
- 3 Temperatur-/Gewichtsanzeige
- 4 Uhrzeitanzeige
- 5 Textanzeige

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

3. Wählen Sie den gewünschten Betriebsmodus (Funktion) durch Drehen des Drehknopfes (11) nach rechts oder links aus.

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

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




5. Drehen Sie den Drehknopf (11) nach rechts oder links, bis die gewünschte Temperatur in der

Temperatur-/Gewichtsanzeige erscheint. Berühren Sie Taste zum Festlegen der angezeigten Temperatur.

6. Wenn Sie mit Betriebsart und Temperatur zufrieden sind, berühren Sie Taste und starten damit das Garen. „Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.



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

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

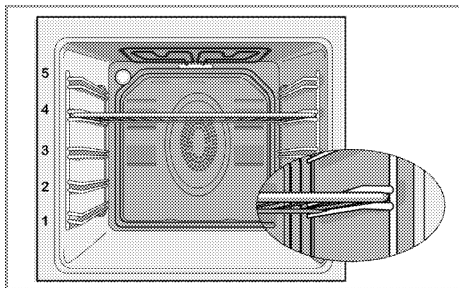
Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit der Taste ① aus.

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 Backofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos

schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.



Funktionstabelle

In der Funktionstabelle stehen sämtliche Funktionen des Backofens mit den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen.

i Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

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

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

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

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

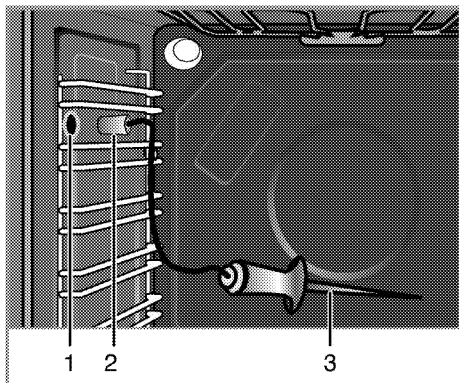
i Die Backofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Backofen abgeschaltet ist.

| Funktion | Empfohlene Temperatur (°C) | Temperaturbereich (°C) |
|-----------------------|----------------------------|------------------------|
| Normal | 200 | 40 – 280 |
| Statisch + Umluft | 175 | 40 – 280 |
| Umluft | 180 | 40 – 280 |
| Multi (3D) | 205 | 40 – 280 |
| Umluft + Unterhitze | 210 | 40 – 280 |
| Grill, groß + Umluft | 200 | 40 – 280 |
| Grill, groß | 280 | 40 – 280 |
| Grill, klein | 280 | 40 – 280 |
| Öko-Umluft | 180 | 160 – 220 |
| Unterhitze | 180 | 40 – 220 |
| Warmhalten | 60 | 40 – 100 |
| Niedertemperaturgaren | 100 | 50 – 150 |
| Auftauen | - | - |

* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Temperaturfühler verwenden

- Nachdem Sie den Backofen auf eine bestimmte Funktion und Temperatur eingestellt haben, schließen Sie den Stecker des Temperaturfühlers (2) in Buchse (1) an der Seitenwand des Gehäuses an.



1 Temperaturfühlerbuchse

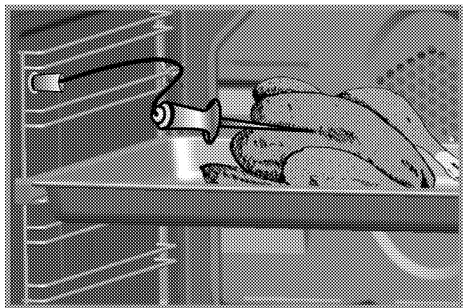
- 2 Temperaturfühlerstecker
- 3 Temperaturfühlerspitze

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

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

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

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



» Der Backofen erkennt den Temperaturfühler beim Anschluss automatisch, **75** erscheint im Temperaturanzeigefeld. Der Temperaturfühler erkennt

automatisch, wenn die Temperatur im Inneren des Fleisches die vorgegebene Temperatur erreicht hat, und schaltet den Backofen anschließend ab.

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

- Die empfohlene Temperaturfühler-Temperatur beträgt 75 °C. Mit dem Drehknopf (11) können Sie die gewünschte Temperatur zwischen 40 °C und 99 °C einstellen.
- Falls Sie den Temperaturfühler vor Abschluss des Garens entfernen, arbeitet der Backofen mit der zuvor eingestellten Funktion und empfohlene Temperatur weiter.
- Reinigen Sie den Temperaturfühler nach jedem Einsatz mit einem feuchten Tuch; anschließend mit einem trockenen Tuch gut abtrocknen.



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



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

| Garstufe | Fleisch-Kerntemperatur (°C) |
|----------|-----------------------------|
| Blau | 55-59 |
| Blutig | 60-62 |
| Englisch | 63-70 |

| | |
|------------|-------|
| Rosa | 71-76 |
| Durch | 77-81 |
| Sehr durch | ≥82 |

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

Betriebsarten

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

Ober- und Unterhitze

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



Ober- und Unterhitze + Umluft

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



Heißluft+

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



Heißluft+



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

3D - Kochen

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



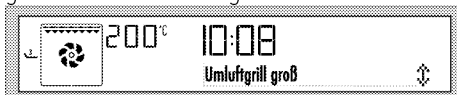
Pizzastufe

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



Grill, groß + Umluft

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



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

Grill, groß

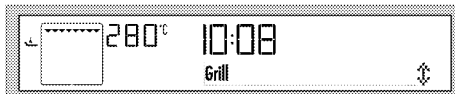
Der große Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



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

Grill, klein

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



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

Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft

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

„Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft“.

Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft



Unterhitze

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



Warmhalten

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



Niedertemperaturgaren

Zur schonenden Zubereitung von Gerichten bei geringerer Temperatur und verlängerter Garzeit (10 – 15 Stunden).



Auftauen

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



Pyrolyse – Energiesparmodus

Diese Funktion dient der Selbstreinigung Ihres Backofens bei besonders hoher Temperatur. Wir empfehlen dies bei nur leicht verschmutztem Backofen. Bitte lesen Sie vor der Nutzung dieser Funktion die Hinweise im Abschnitt "Backofen reinigen" ab siehe, *Seite 43*.

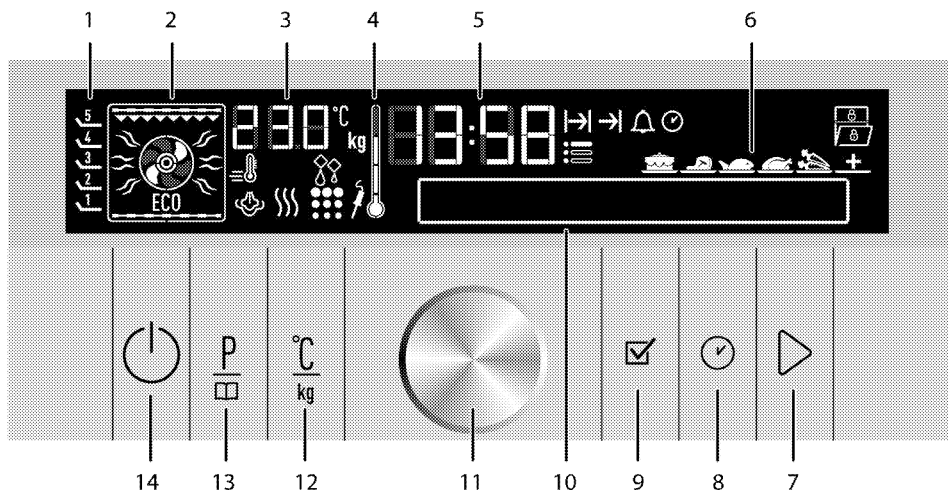


Pyrolyse

Diese Funktion dient der Selbstreinigung Ihres Backofens bei besonders hoher Temperatur. Bitte lesen Sie vor der Nutzung dieser Funktion die Hinweise im Abschnitt "Backofen reinigen" ab siehe, *Seite 43*.



So bedienen Sie den Backofen



- 1 Einschubpositionen
- 2 Funktionsanzeige
- 3 Temperatur-/Gewichtsanzeige
- 4 Temperatursymbol
- 5 Uhrzeitanzeige
- 6 Lebensmittelauswahl
- 7 Start-/Stopptaste
- 8 Zeiteinstelltaste
- 9 Bestätigungstaste
- 10 Textanzeige
- 11 Drehknopf für Temperatur/Zeit erhöhen oder vermindern
- 12 Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste
- 13 Programmwahltaste
- 14 Ein-/Austaste

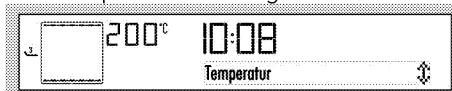
Halbautomatischer Betrieb

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





1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ein.

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


2. Wählen Sie den gewünschten Betriebsmodus (Funktion) durch Drehen des Drehknopfes (11) nach rechts oder links aus.
3. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie $\frac{C}{kg}$ – die Temperaturanzeige erscheint.






4. Drehen Sie den Drehknopf (11) nach rechts oder links, bis die gewünschte Temperatur in der Temperatur-/Gewichtsanzeige erscheint. Berühren Sie Taste zum Festlegen der angezeigten Temperatur.


5. Zum Einstellen der Garzeit drücken Sie die Taste  und blättern, bis „Garzeit“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol  beginnt zu blinken.
6. Stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drehen des Drehknopfes (11) nach rechts oder links ein, bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste . Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet  dauerhaft.






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

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



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

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

9. Nach Ablauf der Garzeit erscheint „Guten Appetit. Mit  fortsetzen“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
10. Zum Abstellen des Signaltones berühren Sie einfach eine beliebige Taste. Der Backofen arbeitet in der ausgewählten Betriebsart weiter, wenn Sie die Taste  berühren. Der Signalton schaltet sich ab.
11. Wenn Sie die Taste  nicht berühren, schaltet sich der Backofen automatisch ab, die aktuelle Uhrzeit erscheint in der Anzeige.

Vollautomatischer Betrieb




Bei dieser Betriebsart können Sie Garzeit und Garzeitende vorgeben.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein.
2. Wählen Sie den gewünschten Betriebsmodus (Funktion) durch Drehen des Drehknopfes (11) nach rechts oder links aus.
3. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie . Die Temperaturanzeige erscheint.





4. Drehen Sie den Drehknopf (11) nach rechts oder links, bis die gewünschte Temperatur in der Temperatur-/Gewichtsanzeige


erscheint. Berühren Sie zum Festlegen der angezeigten Temperatur.


5. Zum Einstellen der Garzeit drücken Sie die Taste  und blättern, bis „Garzeit“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol  beginnt zu blinken.
6. Stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drehen des Drehknopfes (11) nach rechts oder links ein, bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste . Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet  dauerhaft.



7. Zum Einstellen des Garzeitendes berühren Sie  mehrmals kurz hintereinander, bis „Garzeitende“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol  beginnt zu blinken.



8. Stellen Sie das gewünschte Garzeitende durch Drehen des Drehknopfes (11) nach rechts oder links ein, bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste . Nachdem das Garzeitende eingestellt wurde, leuchtet  dauerhaft.
9. Geben Sie die Speisen in den Backofen, schließen Sie die Backofentür.
10. Wenn Sie die Betriebsart, Temperatur und Zeit eingestellt

haben, berühren Sie  und starten damit das Garen.




„Warten“ erscheint in der Anzeige.

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


11. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt, „Garen“ erscheint in der Anzeige, der Backofen wird auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Während des Garens bleibt die Backofenbeleuchtung eingeschaltet.



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

12. Nach Ablauf der Garzeit erscheint „Guten Appetit. Mit  fortsetzen“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
13. Zum Abstellen des Signaltones berühren Sie einfach eine beliebige Taste. Der Backofen arbeitet in der ausgewählten Betriebsart weiter, wenn Sie die Taste  berühren. Der Signalton schaltet sich ab.
14. Wenn Sie die Taste  nicht berühren, schaltet sich der Backofen automatisch ab, die

aktuelle Uhrzeit erscheint in der Anzeige.


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

Schnellheizen



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

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






Wählen Sie die gewünschte Betriebsart; anschließend:

1. Berühren Sie die Taste  zweimal. „Schnellheizen aus“ erscheint in der Anzeige.



2. Drehen Sie den Drehknopf (11) einmal nach rechts. „Schnellheizen ein“ sowie das Symbol  erscheinen in der Anzeige. Berühren Sie  zum Bestätigen der Einstellung.




3. Wenn Sie die Betriebsart, Temperatur und Zeit eingestellt haben, berühren Sie  und starten damit das Garen. „Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.
» Das Symbol  erlischt, sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Backofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt wurde.
4. Zum Aufheben der Schnellheizen-Funktion berühren Sie die Taste  mehrmals kurz hintereinander, bis „Schnellheizen ein“ in der Anzeige erscheint.
5. Drehen Sie den Drehknopf (11) einmal nach links. „Schnellheizen aus“ wird angezeigt, das Symbol  erlischt. Berühren Sie  zum Bestätigen der Einstellung.





Tastensperre


Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Backofens.

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

Tastensperre einschalten


1. Berühren Sie die Taste  mehrmals kurz hintereinander,

bis „Tastensperre aus“ in der Anzeige erscheint. Das Symbol  blinkt.

2. Zum Einschalten der Tastensperre drehen Sie den Drehknopf (11) einmal nach rechts. Nach der Aktivierung erscheint „Tastensperre ein“ in der Anzeige. Anschließend erscheint das Symbol .
3. Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung.



» Bei aktiver Tastensperre leuchten die Meldung „Tastensperre aktiv“ und das Symbol , wenn Tasten betätigt werden (mit Ausnahme des Drehknopfes (11)).

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

Tastensperre ausschalten

1. Zum Abschalten der Tastensperre drehen Sie den Drehknopf (11) zweimal nach links. „Tastensperre aus“ erscheint in der Anzeige.
2. Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung.



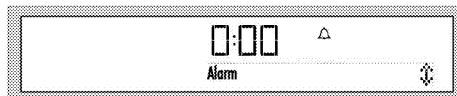
» Die Tastensperre wird außer Kraft gesetzt, das Symbol  erlischt.





Alarmpfunktion

Sie können die Alarmpfunktion des Gerätes auch als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an etwas erinnern lassen möchten. Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal ausgegeben.



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


So stellen Sie den Alarm ein:




1. Berühren Sie die Taste  mehrmals kurz hintereinander, bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drehen des Drehknopfes (11) nach rechts oder links ein, bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste . Nach dem Einstellen der Alarmzeit leuchtet das Symbol  dauerhaft in der Anzeige.
3. Nach Ablauf der Alarmzeit blinkt , ein Tonsignal erklingt.
4. Durch Betätigen einer beliebigen Taste stellen Sie das Tonsignal ab.


So heben Sie den Alarm auf:

1. Berühren Sie die Taste  mehrmals kurz hintereinander, bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.

2. Stellen Sie „00:00“ durch Drehen des Drehknopfes (11) nach rechts oder links ein, bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste .


























» Der Alarm wird aufgehoben, das Symbol  erlischt.

Garzeitentabelle

 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

 Der erste Einschub ist der untere Einschub.

| Gericht | Leistungsstufe |  | Einschubposition | Temperatur (°C) | Gardauer (ca.-Angabe in Min.) |
|---------------------------|----------------|---|------------------|--|-------------------------------|
| Kuchenblech* | Einschub 1 |  | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| Kuchen, Form* | Einschub 1 |  | 2 | 175 | 40 ... 50 |
| Kuchen in Backpapier* | Einschub 1 |  | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| | Einschub 2 |  | 1 - 5 | 175 | 30 ... 40 |
| | Einschub 3 |  | 1 - 3 - 5 | 180 | 45 ... 55 |
| Biskuitkuchen* | Einschub 1 |  | 3 | 200 | 5 ... 10 |
| | Einschub 2 |  | 1 - 5 | 175 | 20 ... 30 |
| Kekse* | Einschub 1 |  | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| | Einschub 2 |  | 1 - 5 | 170 ... 190 | 30 ... 40 |
| | Einschub 3 |  | 1 - 3 - 5 | 175 | 35 ... 45 |
| Teiggebäck* | Einschub 1 |  | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | Einschub 2 |  | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | Einschub 3 |  | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Teilchen* | Einschub 1 |  | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | Einschub 2 |  | 1 - 5 | 200 | 35 ... 45 |
| | Einschub 3 |  | 1 - 3 - 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Sauerteig* | Einschub 1 |  | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| | Einschub 2 |  | 1 - 3 | 190 | 35 ... 45 |
| Lasagne* | Einschub 1 |  | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza* | Einschub 1 |  | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| | Einschub 1 |  | 3 | 200 | 10 ... 15 |
| Rindersteak (ganz)/Braten | Einschub 1 |  | 3 | 25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Lammkeule (Auflauf) | Einschub 1 |  | 3 | 25 Min. bei 250 max., dann 190 | 70 ... 90 |
| Brathähnchen | Einschub 1 |  | 2 | 15 Min. bei 250 | 55 ... 65 |

| | | | | | |
|---------------|------------|--|---|--|-------------|
| | | | | max., dann 180 ... 190 | |
| | Einschub 1 | | 2 | 15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190 | 55 ... 65 |
| Pute (5,5 kg) | Einschub 1 | | 1 | 25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Einschub 1 | | 1 | 25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fisch | Einschub 1 | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Einschub 1 | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech.

* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft

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

Halten Sie die Backofentür beim Niedertemperaturgaren/Öko-Umluft geschlossen.

| Gericht | Leistungsstufe | | Einschubposition | Temperatur (°C) | Gardauer (ca.-Angabe in Min.) |
|----------------------|----------------|--|------------------|-----------------|-------------------------------|
| Fleischaufauf | Einschub 1 | | 3 | 160 | 100 ... 120 |
| Geflügelaufauf | Einschub 1 | | 3 | 160 | 70 ... 100 |
| Weißer Bohnen | Einschub 1 | | 3 | 160 | 130 ... 150 |
| Auberginenaufauf | Einschub 1 | | 3 | 160 | 130 ... 150 |
| Steak, ganz | Einschub 1 | | 3 | 160 | 110 ... 130 |
| Steak, geschnitten | Einschub 1 | | 3 | 160 | 100 ... 120 |
| Kuchen in Backpapier | Einschub 1 | | 3 | 185 | 35 ... 40 |
| Kekse | Einschub 1 | | 3 | 185 | 30 ... 35 |
| Teiggebäck | Einschub 1 | | 3 | 200 | 40 ... 45 |
| Teilchen | Einschub 1 | | 3 | 200 | 40 ... 45 |

- 6 bis 7 Minuten lang vorheizen.
- Weißes und rotes Fleisch muss vor dem Niedertemperaturgaren kräftig von beiden Seiten angebraten werden.
- Weiße Bohnen werden vor dem Niedertemperaturgaren 30 Minuten lang gekocht. Bohnen aus der Dose müssen nicht vorgekocht werden.
- Durch Abdecken der Gargeschirrs lässt sich die Garzeit in den meisten Fällen verkürzen.

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.



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


Tipps zur Zubereitung von Gemüse

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




Rezepte-Funktionen



So wählen Sie die Rezepte-Funktionen aus

Im Rezepte-Menü finden Sie Gerichte, die von professionellen Köchen zusammengestellt und im Gerät gespeichert wurden. In diesem Menü sind Temperatur, Einschubposition, Gewicht und sonstige Funktionen automatisch festgelegt. Gewicht und Garzeit können Sie dabei individuell abändern. So wählen Sie die Rezepte-Funktionen aus:






1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein.


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

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

2. Berühren Sie  – die Rezeptfunktionen erscheinen. Nun erscheinen „Kuchen/Brot/Torten“ und das Symbol  in der Anzeige.




3. Drehen Sie den Drehknopf (11) nach rechts oder links, wählen Sie damit das gewünschte Rezept-Hauptmenü (Kuchen/Brot/Torten , Fleisch , Fisch , Geflügel , Spezialgerichte , Spezial ).




4. Bestätigen Sie die Menüauswahl mit der Taste .

5. Wählen Sie das gewünschte Gericht (Kekse, Kuchen, Kleinkuchen etc.) mit dem Drehknopf (11).






6. Schieben Sie die Lebensmittel in den Backofen.

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


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

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

 Zum Abstellen des Signaltones drücken Sie eine beliebige Taste.

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

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

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



2. Stellen Sie das gewünschte Gewicht durch Drehen des Drehknopfes (11) nach rechts oder links ein, bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste .

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

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

3. Starten Sie das Garen durch Berühren der Taste

Rezepte-Menü:

Dies kann je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

| Kuchen/Brot/Torten | Fleisch | Fisch | Geflügel | Spezialgerichte | Spezial |
|--------------------|-------------------|----------------------|------------------|-----------------|-------------------------|
| Kekse | Hackbraten (Lamm) | Fischfilet | Hähnchenbaguette | Auflauf | Fermentierte |
| Kuchen, Backpapier | Frikadellen | Gebackene Sardellen | Hühnerfilet | Quiche | Selbstgemachter Joghurt |
| Käsekuchen | Roastbeef | Schellfisch (Mertan) | | Käsemakkaroni | Dörrapfel |
| Brownie | | Lachsfilet | | Lasagne | Kastanien |
| Biskuitkuchen | | | | Moussaka | |
| Apfelstrudel | | | | | |
| Apfelkuchen | | | | | |
| Zimtröllchen | | | | | |

Einstellungsmenü

Helligkeit

Die Helligkeit kann nur bei abgeschaltetem Gerät eingestellt werden.

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



2. Vier Helligkeitsstufen (1, 2, 3, 4 und 4) stehen zur Auswahl.

Wählen Sie die gewünschte Stufe durch Drehen des Drehknopfes (11) nach rechts oder links aus.



3. Berühren Sie Taste zum Bestätigen der Einstellung.

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


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

Sprachlautstärke

Die Sprachlautstärke kann nur bei abgeschaltetem Gerät eingestellt werden.

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





2. Die Sprachlautstärke lässt sich in zwei Stufen einstellen: 1 und 2. Wählen Sie die gewünschte Stufe durch Drehen des Drehknopfes (11) nach rechts oder links aus.
3. Berühren Sie Taste  zum Bestätigen der Einstellung.

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

Sprache

Die Sprache kann nur bei abgeschaltetem Gerät eingestellt werden.

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





2. Wählen Sie die gewünschte Sprache durch Drehen des Drehknopfes (11) nach rechts oder links aus.

3. Berühren Sie Taste  zum Bestätigen der Einstellung.




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

Aktuelle Uhrzeit

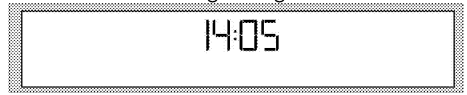
Die aktuelle Uhrzeit kann nur bei abgeschaltetem Gerät eingestellt werden. So ändern Sie die bei der ersten Inbetriebnahme eingestellte Uhrzeit:

1. Berühren Sie die Taste  mehrmals kurz hintereinander, bis „Uhrzeit“ in der Anzeige erscheint. Die Stunde und das Symbol  blinken in der Anzeige. Stellen Sie die Stunde mit dem Drehknopf (11) ein.



2. Berühren Sie Taste  zum Bestätigen der Stundeneinstellung.
3. Die Minute und das Symbol  blinken in der Anzeige. Stellen Sie die Minute durch Drehen des Drehknopfes (11) nach rechts oder links ein, bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste .

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



So bedienen Sie den Grill



WARNUNG

Backofentür beim Grillen geschlossen halten.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Grill einschalten

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Grillfunktion durch Drehen des Drehknopfes (11) nach rechts oder links aus.

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

3. Falls Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie $\frac{C}{kg}$. Die Temperaturanzeige erscheint.
4. Drehen Sie den Drehknopf (11) nach rechts oder links, bis die gewünschte Temperatur in der Temperatur-/Gewichtsanzeige erscheint. Berühren Sie Taste .

zum Bestätigen der angezeigten Temperatur.

5. Wenn Sie die Betriebsart, Temperatur und Zeit eingestellt haben, berühren Sie und starten das Garen.

„Garen“ erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.

Grill ausschalten

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste aus.



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

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

| Speise | Einschubebene | Grilldauer (ca.) |
|----------------------------|---------------|---------------------------|
| Fisch | 4...5 | 20...25 Min. [#] |
| Hühnerklein | 4...5 | 25...35 Min. |
| Lammkoteletts | 4...5 | 20...25 Min. |
| Rinderbraten | 4...5 | 25...30 Min. [#] |
| Kalbskoteletts | 4...5 | 25...30 Min. [#] |
| Toastbrot | 4 | 1...2 min. |
| [#] je nach Dicke | | |

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.
Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR:

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 sich beim nächsten Einsatz des Backofens nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren

oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



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



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

Bedienfeld reinigen

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

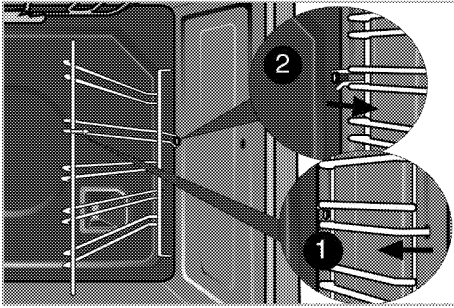


Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab.
Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand

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.



Pyrolytische Selbstreinigung



GEFAHR:

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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

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





1. Sämtliches Zubehör aus dem Garraum entfernen. Bei Modellen mit seitlichen Halterungen vergessen Sie nicht, diese Halterungen herauszunehmen.
2. Entfernen Sie Verschmutzungen der Außen- und Innenflächen vor der Reinigung mit einem feuchten Tuch.



Verzichten Sie auf das Reinigen der Türdichtung.



Die Glasfaser-Dichtung ist empfindlich und kann leicht beschädigt werden.

Lassen Sie beschädigte Türdichtungen vom autorisierten Kundendienst austauschen.

3. „Pyrolyse“  Wählen Sie die Pyrolysefunktion (Selbstreinigung).
 Bei nur leichten Verschmutzungen empfehlen wir die ökonomische Reinigungsfunktion. Bei extremen Verschmutzungen ist etwas mehr Reinigungsaufwand erforderlich. In solchen Fällen sollte die Pyrolysefunktion  nach Abschluss der ökonomischen Reinigung  angewandt werden. In der Anzeige erscheint die Dauer der Selbstreinigung. Die Dauer ist festgelegt und kann nicht verändert werden. Das Ende der Selbstreinigung kann eingestellt werden.



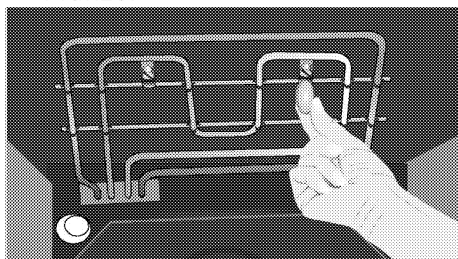
Manche Vögel können durch die Dämpfe, die bei der Selbstreinigung entstehen, starke gesundheitliche Schäden davongetragen. Bringen Sie Vögel daher immer in einen anderen Raum, der geschlossen und gut belüftet sein sollte. Achten Sie darauf, dass auch die Küche während der Selbstreinigung gut belüftet wird.


4. Während der Selbstreinigung kann die Backofentür nicht geöffnet werden; das Sperrsymbol  erscheint in der Zeitanzeige. Nach Abschluss der Pyrolysefunktion bleibt die Tür noch eine Weile gesperrt. Versuchen Sie nicht, die Tür mit Gewalt zu öffnen, solange das Sperrsymbol  leuchtet.
5. Nach der Reinigung entfernen Sie Rückstände mit etwas Essigwasser.

Backfenoberseite reinigen

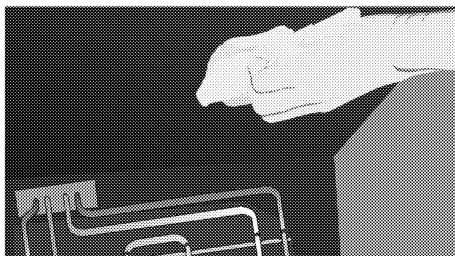
Zum Reinigen der Oberseite des Backofens kann das Grillelement abgeklappt werden.

1. Lösen Sie die Fixierschrauben am Grill-Heizelement mit einem Schraubendreher oder einer Münze.



 Das Grillelement klappt nach unten. Es bleibt weiterhin an der Backofendecke verankert.


2. Reinigen Sie die Backofendecke mit einem feuchten Tuch.



3. Klappen Sie das Grill-Heizelement wieder nach oben, ziehen Sie die Fixierschrauben mit einem Schraubendreher oder einer Münze fest.

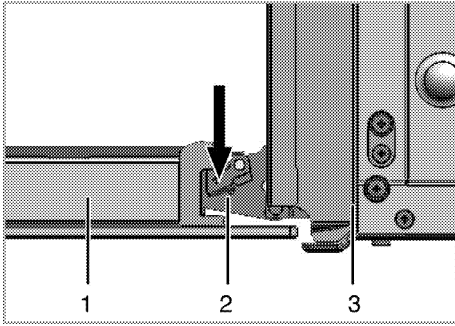
Backofentür reinigen

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

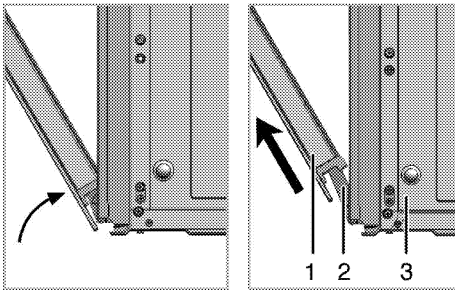
 Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

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 Backofentür
- 2 Scharnier
- 3 Backofen



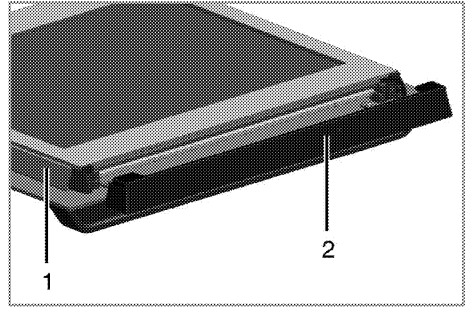
- 3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
- 4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

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.

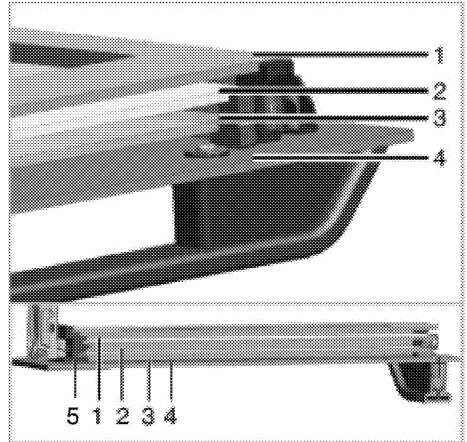
Türinnenscheibe ausbauen

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

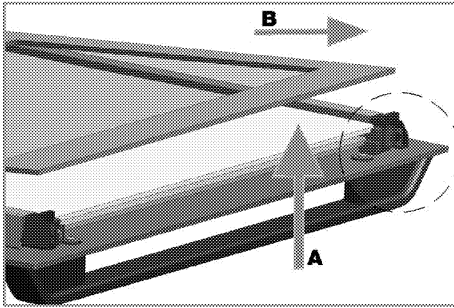
- 1. Öffnen Sie die Backofentür.



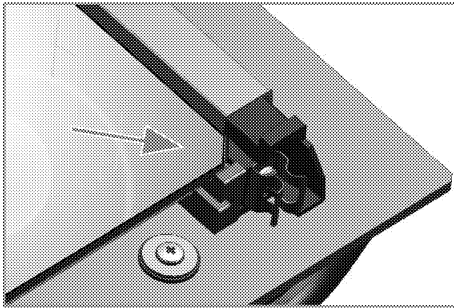
- 1 Rahmen
 - 2 Kunststoffteil
2. Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



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



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



Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die zweite und dritte Scheibe (2, 3) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt. Da die zweite und dritte Innenscheibe austauschbar sind, spielt ihre Reihenfolge bei der Installation keine Rolle. Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der zweiten Scheibe zeigt. Es ist wichtig, die unteren Kanten aller Scheiben in den unteren Kunststoffschlitzen (5) einzusetzen.

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

i Alle Scheiben müssen nach der Reinigung wieder eingesetzt werden.

Beleuchtung des Backofens auswechseln



GEFAHR:

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!



Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "*Technische Daten, Seite 11*" Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.



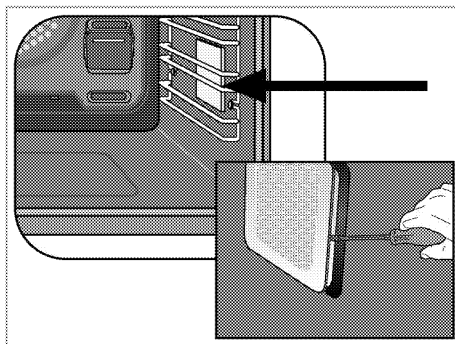
Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbelichtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.



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

Wenn Ihr Ofen mit einer rechteckigen Leuchte ausgestattet ist:

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



3. Lösen Sie das Schutzglas mit einem Schraubendreher.
4. Ziehen Sie das alte Leuchtmittel heraus, setzen Sie ein neues ein.
5. Bringen Sie das Schutzglas wieder an, bauen Sie anschließend die Einschubhalterungen wieder ein.

7 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

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

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

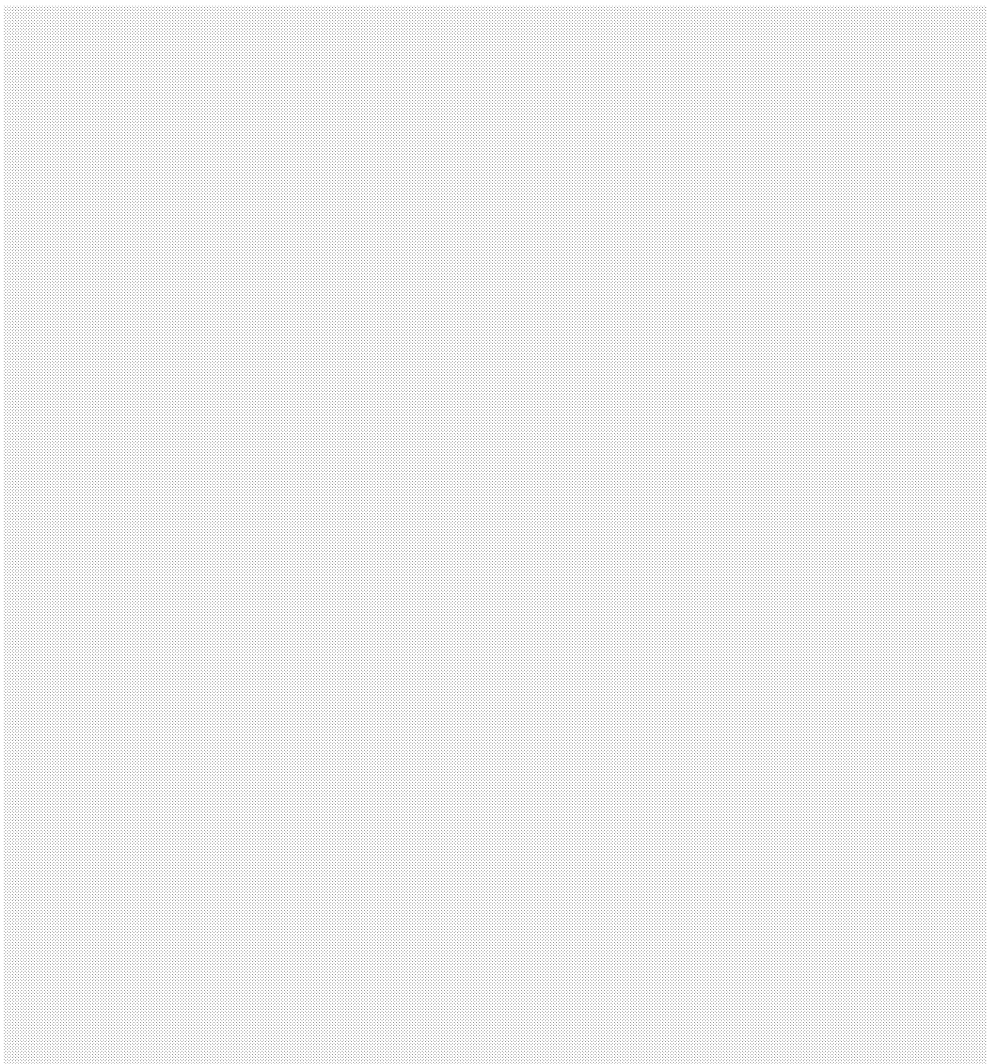
- Das Leuchtmittel ist defekt. →→→ *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. →→→ *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Backofen heizt nicht.

- Falsche Funktion ausgewählt und/oder Temperatur nicht richtig eingestellt. →→→ *Stellen Sie Funktion und Temperatur entsprechend ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. →→→ *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*



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



FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com