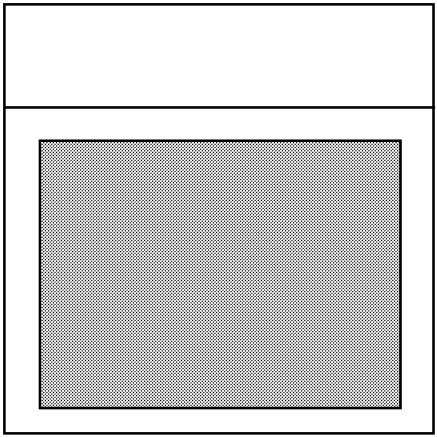
EINBAUBACKOFEN
BUILT-IN OVEN

GEBRAUCHSANLEITUNG
USER MANUAL

GEBM 34003 X



DE EN

AUS GUTEM GRUND

GRUNDIG

Bitte zuerst diese Anleitung lesen.

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

Die Symbole
In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:

Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.

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

Warnung vor Stromschlägen.

Warnung vor Brandgefahr.

Warnung vor heißen Flächen.

CE

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Allgemeine Sicherheit 4
Elektrische Sicherheit 4
Produktsicherheit 6
Bestimmungsgemäße Verwendung 7
Sicherheit von Kindern 7
Altgeräte entsorgen 8
Verpackungsmaterialien entsorgen 8

2 Allgemeine Informationen 9

Geräteübersicht 9
Technische Daten 10
Lieferumfang 11

3 Installation 12

Vor der Installation 12
Einbauen und Anschließen 15
Transport 16

4 Vorbereitungen 17

Tipps zum Energiesparen 17
Erste Inbetriebnahme 17
Uhrzeit 17
Erstreinigung des Gerätes 18
Erstaufheizung 18

5 Bedienung des Backofens 19

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen 19
Backofen bedienen 19
Betriebsarten 22
Backofen bedienen 24
Tastensperre 27
Alarmfunktion 27
Garzeitentabelle 28
Einstellungsmenü 29
So bedienen Sie den Grill 31
Garzeitentabelle zum Grillen 31

6 Reinigung und Wartung 32

Allgemeine Hinweise 32
Bedienfeld reinigen 32
Backofen reinigen 32
Ofentür ausbauen 33
Türinnenscheibe ausbauen 34
Beleuchtung des Backofens auswechseln 34

7 Problemlösungen 35

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.
- 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, sollten 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 Elektroanschluss die Rückseite nicht berühren; andernfalls können die Anschlüsse 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 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.
- Gitterroste wie unter „Backofen bedienen" beschrieben verwenden.
- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.

- Ofengriff 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.
- Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass der Stecker 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 am Stecker 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 Ge-brauchs 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- und/oder Gasprodukte 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 Ofentüroder die Türscharniere können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

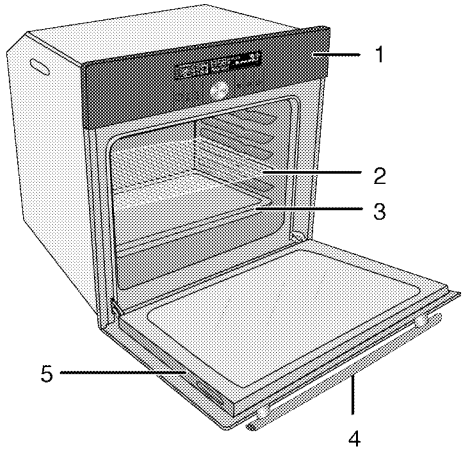
Entsorgen Sie Altgeräte grundsätzlich auf umweltfreundliche Weise.
Dieses Gerät ist mit dem Sammelsymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät nach den Vorgaben der EG-Richtlinie recycelt und zerlegt werden muss, damit die Umwelt möglichst wenig beeinträchtigt wird. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung.
Hinweise zur richtigen Entsorgung des Gerätes erhalten Sie von Ihrem Händler oder bei entsprechenden Sammelstellen in Ihrer Nähe.
Bevor Sie das Gerät entsorgen, schneiden Sie das Netzkabel ab und machen die Türverriegelung (sofern vorhanden) unbrauchbar, damit Kinder nicht in Gefahr geraten.

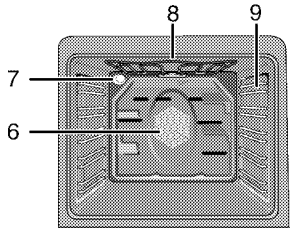
Verpackungsmaterialien entsorgen

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

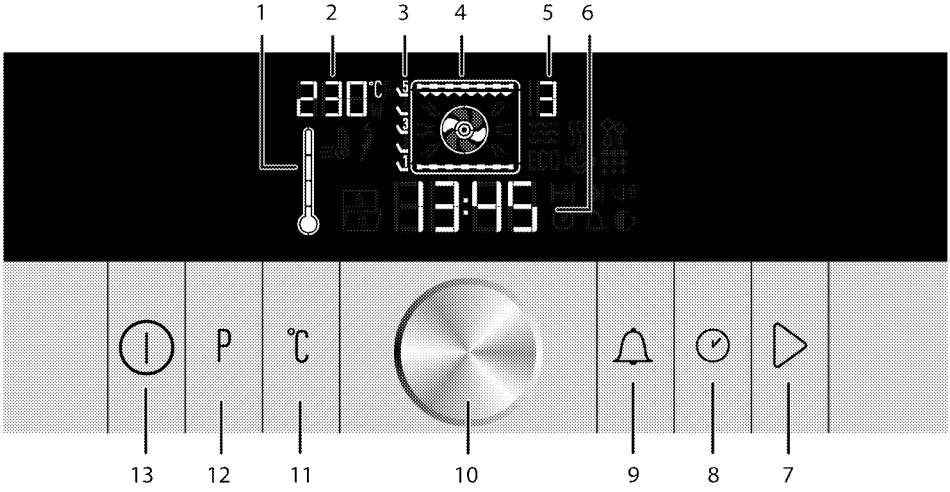
2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht





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



1 Temperatursymbol
2 Temperaturanzeigefeld
3 Einschubpositionen
4 Funktionsanzeige
5 Funktionsnummer
6 Uhrzeitanzeige
7 Start-/Stopptaste
8 Zeiteinstelltaste
9 Alarmtaste
10 Temperatur/Zeit erhöhen/vermindern-Knopf
11 Temperatur- und Schnellheiztaste
12 Zurück-taste nach Funktionsanzeige
13 Ein-/Austaste

Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3,1kW
Sicherung	Minimum 16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Kabellänge	max. 2 m
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 12.*

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

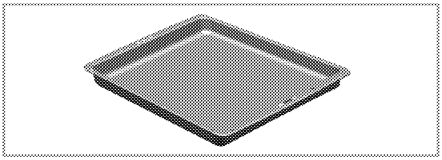
Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

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.

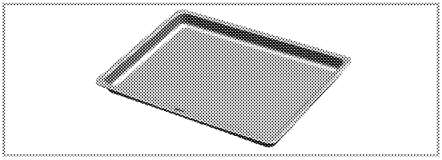
Lieferumfang

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

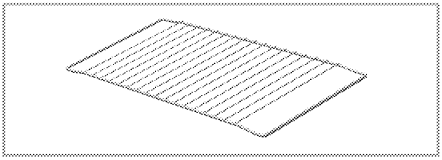
1. **Bedienungsanleitung**
2. **Backblech**
   Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.

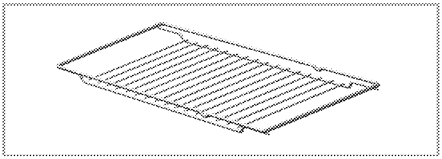


3. **Kuchenblech**
   Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.



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





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 und Anschlüsse sind Sache des Kunden.

GEFAHR:
Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und/oder 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

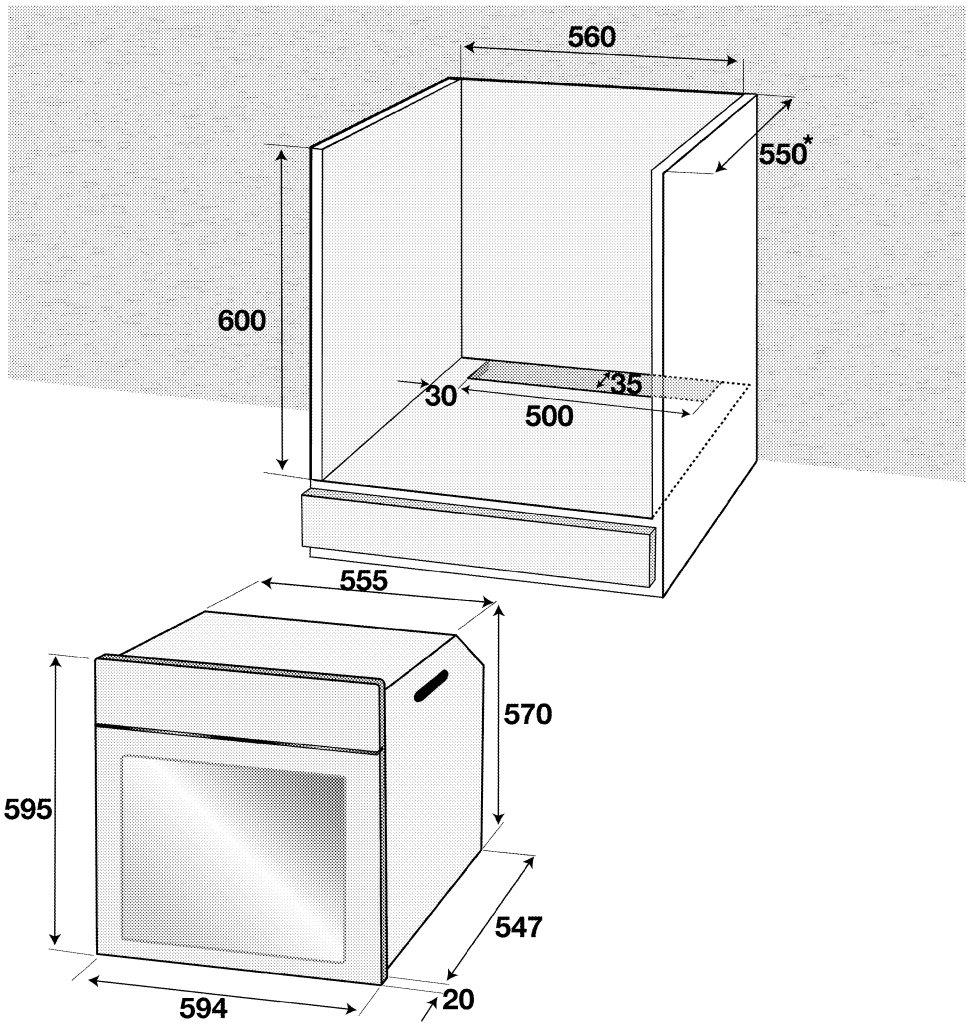
Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm)..

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagerecht 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.

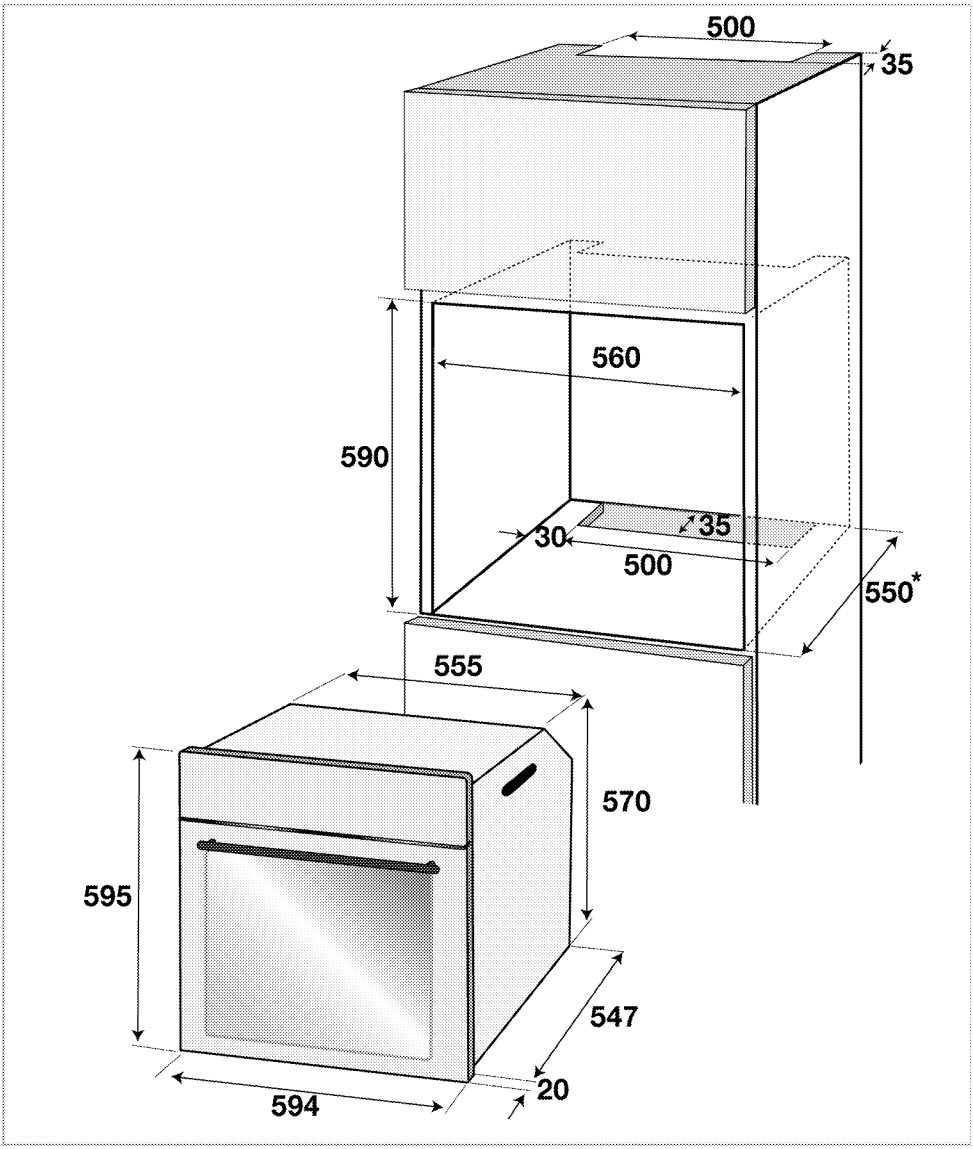
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.

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

- Das Gerät darf nur nach den gesetzlichen Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden.

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. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation.
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.

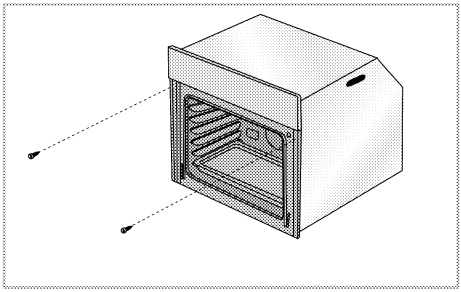
GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

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.

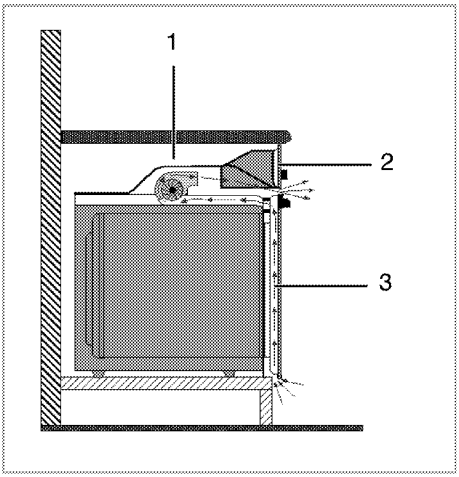
Gerät installieren

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



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

Bei Geräten mit Lüfter



1 Lüfter
2 Bedienfeld
3 Tür

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

Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Backofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.

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.

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

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

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

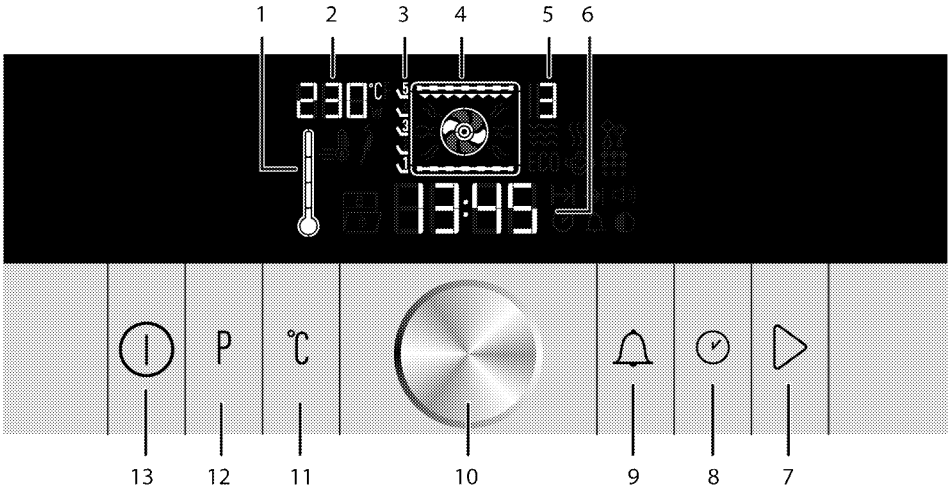
Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- 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

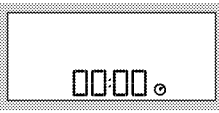
Uhrzeit

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



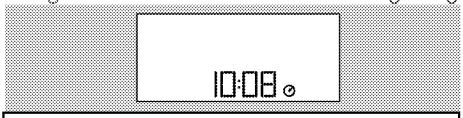
1 Temperatursymbol
2 Temperaturanzeigefeld
3 Einschubpositionen
4 Funktionsanzeige
5 Funktionsnummer
6 Uhrzeitanzeige
7 Start-/Stopptaste
8 Zeiteinstelltaste
9 Alarmtaste
10 Temperatur/Zeit erhöhen/vermindern-Knopf
11 Temperatur- und Schnellheiztaste
12 Zurück-taste nach Funktionsanzeige
13 Ein-/Austaste

Zeit einstellen



1. Netzkabel anschließen und die entsprechende Sicherung einschalten.
2. "00.00" erscheint, das Symbol ⏲ blinkt in der Anzeige. Stunde mit dem Drehknopf einstellen.
3. Zum Aktivieren des Minutenwertes die ⏲-Taste berühren. Die Minute und das Symbol ⏲ blinken in der Anzeige. Minute mit dem Drehknopf einstellen.
4. Zum Bestätigen der Einstellung ⏲ berühren.

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



Nach Stromausfällen oder wenn der Netzstecker gezogen und wieder eingesteckt wurde, wird das Menü zur Zeiteinstellung erneut angezeigt. Die eingestellte Tageszeit wird bei kurzen Stromausfällen beibehalten. In diesem Fall kann die Zeiteinstellung einfach bestätigt und damit übernommen werden.

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 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.

Backofen-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Ober- und Unterhitze"-Einstellung.
4. Wählen Sie die höchste Backofentemperatur.
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Backofen ab.

Grill-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß".
4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe *So bedienen Sie den Grill, Seite 31*.
5. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Grill ab; siehe *So bedienen Sie den Grill, Seite 31*

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 Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

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.

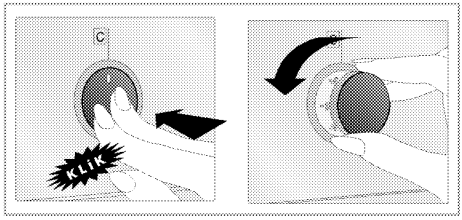
Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand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

Backofen bedienen

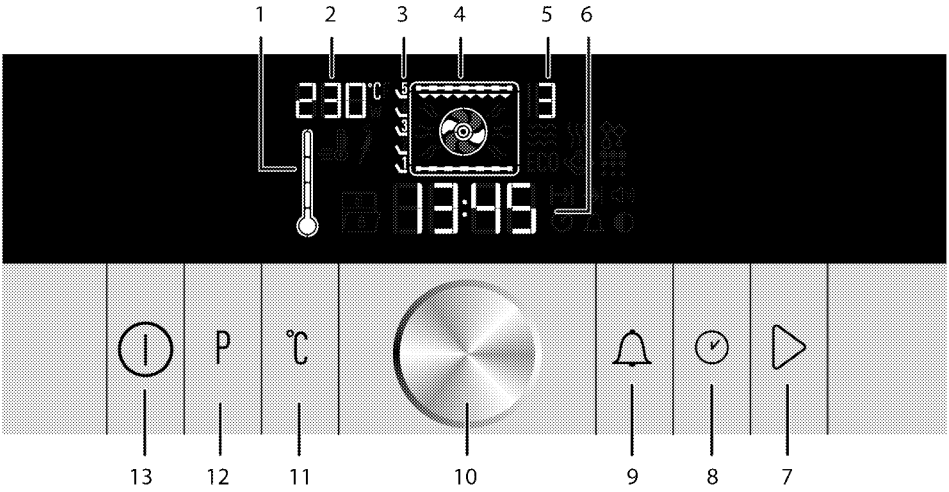
Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Backofen arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.

Der Ofen ist mit Knopf ausgestattet, die bei Betätigung herausspringen.

1. Knopf zum Herausspringen nach unten drücken; dann die gewünschte Einstellung vornehmen.



2. Nach Abschluss des Garens Knopf in die Aus-Position (oben) drehen und hineindrücken.



1 Temperatursymbol
2 Temperaturanzeigefeld
3 Einschubpositionen
4 Funktionsanzeige
5 Funktionsnummer
6 Uhrzeitanzeige
7 Start-/Stopptaste
8 Zeiteinstelltaste
9 Alarmtasie
10 Temperatur/Zeit erhöhen/vermindern-Knopf
11 Temperaturt- und Schnellheiztaste
12 Zurück-taste nach Funktionsanzeige
13 Ein-/Austaste

Anzeigesymbole:

Schnellheizen-Symbol
Garzeitsymbol
Garzeitende-Symbol
Alarmsymbol
Aktuelle-Zeit-Symbol
Lautstärkeeinstellung-Symbol
Helligkeitseinstellung-Symbol
Auftausymbol
Tastensperre-Symbol
Tür-offen-Symbol
Ofentemperatursymbol
Temperaturfühlersymbol *
Pyrosymbol *
Dampfsymbol *
* Variiert je nach Produktmodell.

Nachdem der Ofen eingeschaltet und die aktuelle Zeit eingestellt wurde, kehrt der Ofen zur Bereitschaftsanzeige zurück. Lediglich die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt. Bei dieser Anzeige funktionieren lediglich die die Tasten ⏻ und 🕒. Sämtliche Funktionen können im Einstellungsmenü ausgeführt werden.
Während der Ofen heiß ist, ist es möglich, inneren tempature des Backofens durch Berühren Taste ℃ anzuzeigen.

Temperatur und Betriebsart einstellen

1. Das Gerät mit der Taste ⏻ einschalten.
2. Nach dem Einschalten des Ofens erscheint der Bildschirm zur ersten Inbetriebnahme.

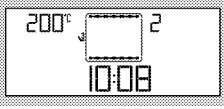
Dieser Bildschirm zeigt die empfohlene Temperatur in der Temperaturanzeige, aktive Heizelemente, Funktionsnummer und die empfohlene Einschubposition erscheinen in der Funktionsanzeige.

Wenn in diesem Bildschirm kurz ⏻ gedrückt wird, gibt der Ofen eine akustische Warnung aus. Zum Einschalten des Ofens die Taste ⏻ mindestens 1 Sekunde gedrückt halten.

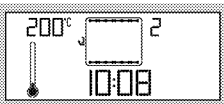
3. Den gewünschten Betriebsmodus (Funktion) durch Drehen des Menünavigationsknopfes nach rechts oder links einstellen.

Nach der Funktionsauswahl können "Temperatur", "Garzeit", "Garzeitende" und "Schnellheizen" festgelegt werden.

4. Zum ändern der Temperatur einmal die Taste ℃ berühren. °C-Symbol blinkt



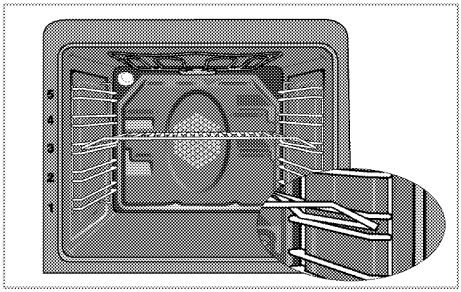
5. Den Menünavigationsknopf nach rechts/links drehen, bis die gewünschte Temperatur in der Temperaturanzeige erscheint. Sobald der gewünschte Wert in der Anzeige erscheint, einmal die Taste ℃,🔔 oder 🕐 berühren. Falls keine Taste berührt wird, wird der eingestellte Wert nach 10 Sekunden automatisch bestätigt.
6. Wenn Betriebsart, Temperatur und Zeiteinstellungen zufriedenstellend festgelegt sind, ▷ berühren und das Garen startet. 🌡 erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.



Falls die Backofentür im Betrieb geöffnet wird, erscheinen das Symbol 🚪 in der Anzeige.

Backofen ausschalten

Das Gerät mit der Taste ⏻ ausschalten.



Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschübe eingesetzt wird. Den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Einschub einsetzen.

Darauf achten, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Den Rost daher nur so weit einschieben, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt - so funktioniert der Grill am besten.

Funktionstabelle

In der Funktionstabelle stehen sämtliche Ofenfunktionen mitsamt den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen.

Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.
Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.
Aus Sicherheitsgründen wird die maximale Garzeit bei sämtlichen Betriebsarten (mit Ausnahme der Warmhaltefunktion) auf 6 Stunden begrenzt.
Wenn Einstellungen geändert werden, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.
Durch Berühren von P an einem beliebigen Bildschirm wird die Funktion wieder aufgerufen.

Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Der Ofen muss also wieder neu eingestellt werden.

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

Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

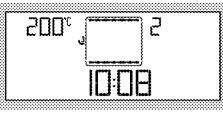
Funktion	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Normal	200	40-280
Statisch + Umluft	175	40-280
Umluft	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Umluft + Unterhitze	210	40-250
Grill, groß + Umluft	200	40-280
Grill, groß	280	40-280
Grill, klein	280	40-280
Öko-Umluft	180	160-220
Unterhitze	180	40-220
Warmhalten	60	40-100
Auftauen	-	-

* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Betriebsarten

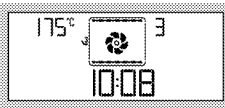
Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

1. **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.
Die geeignete Einschubposition wird in der Anzeige dargestellt.

2. **Ober-/Unterhitze mit Umluft**



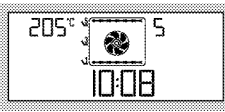
Durch den Lüfter wird heiße Luft von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig und schnell im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.

3. **Umluft**

Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Umluft-gestützten 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.

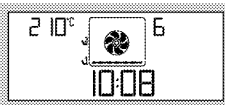
Bei geöffneter Backofentür schaltet sich der Lüfter ab, damit die heiße Luft im Inneren verbleibt.

4. **„3D"-Funktion**



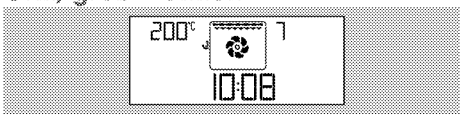
Oberhitze, Unterhitze und Umluft sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

5. **Pizza-Funktion**



Unterhitze und Umluft sind in Betrieb. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.

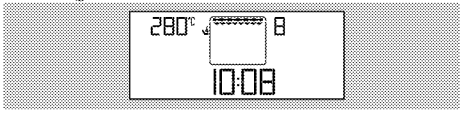
6. **Grill, groß + Umluft**



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 Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

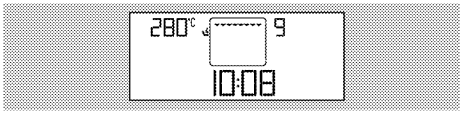
7. **Grill, groß**



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 Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

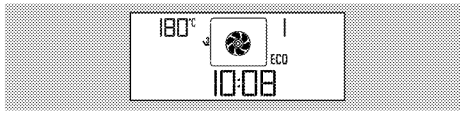
8. **Grill**



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

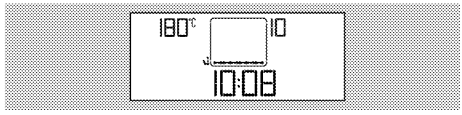
- Kleine oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

9. **Eco-Umluft**



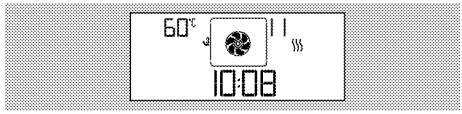
Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Umluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig.
Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle „Garen mit Eco-Umluft".

10. **Unterhitze**



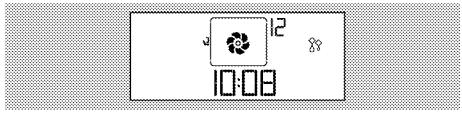
Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten.

11. **Warmhalten**

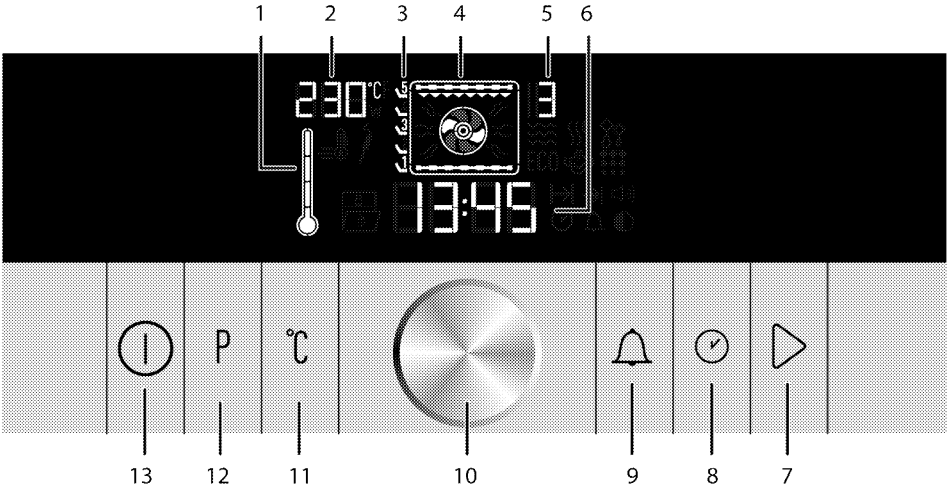


Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.

12. **Umluftbetrieb**



Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Lüfter (in der Rückwand) arbeitet. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.



1 Temperatursymbol
2 Temperaturanzeigefeld
3 Einschubpositionen
4 Funktionsanzeige
5 Funktionsnummer
6 Uhrzeitanzeige
7 Start-/Stopptaste
8 Zeiteinstelltaste
9 Alarmtaste
10 Temperatur/Zeit erhöhen/vermindern-Knopf
11 Temperaturt- und Schnellheiztaste
12 Zurück-taste nach Funktionsanzeige
13 Ein-/Austaste

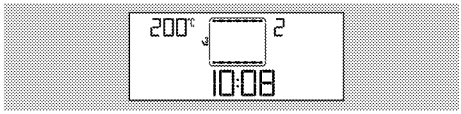
Halbautomatischer Betrieb

In diesem Betriebsmodus kann vorgegeben werden, wie lange der Backofen arbeiten soll (Garzeit).

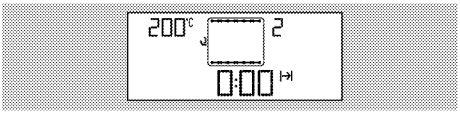
1. Das Gerät mit der Taste ⏻ einschalten.

> Wenn in diesem Bildschirm kurz ⏻ gedrückt wird, gibt der Backofen eine akustische Warnung aus. Zum Einschalten des Backofens die Taste ⏻ mindestens 1 Sekunde gedrückt halten.

2. Den gewünschten Betriebsmodus (Funktion) durch Drehen des Drehknopfes nach rechts oder links einstellen.
3. Zum ändern der Temperatur einmal die Taste ℃ berühren. "°C"-Symbol blinkt



4. Den Drehknopf nach rechts/links drehen, bis die gewünschte Temperatur in der Temperaturanzeige erscheint. Sobald der gewünschte Wert in der Anzeige erscheint, einmal die Taste ℃, 🔔 oder 🕐 berühren. Falls keine Taste berührt wird, wird der eingestellte Wert nach 10 Sekunden automatisch bestätigt.
5. Zum Einstellen der Garzeit die Taste 🕐 drücken und blättern, bis "Garzeit" in der Anzeige erscheint. Gleichzeitig blinkt das Symbol |→|.
6. Die gewünschte Garzeit durch Drehen des Drehknopfes nach rechts oder links einstellen, die Einstellung mit der Taste 🕐 bestätigen. Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet |→| dauerhaft.



7. Die Speisen in den Backofen geben, Backofentür schließen.
8. Wenn Betriebsart, Temperatur und Zeiteinstellungen zufriedenstellend festgelegt sind, ▷ berühren und das Garen startet. | erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten.

> Wenn in diesem Bildschirm kurz ▷ gedrückt wird, gibt der Backofen eine akustische Warnung aus. Zum Starten des Garens die Taste ▷ mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten.

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

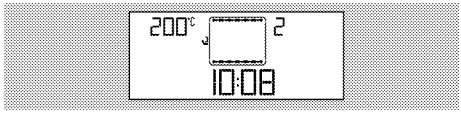
> Alle Segmente des Symbols | leuchten auf, sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht.

9. Nach Abschluss des Garens gibt der Backofen ein akustisches Signal aus.
10. Zum Abstellen des akustischen Signals einfach eine beliebige Taste berühren. Wenn ▷ berührt wird, setzt der Backofen den Betrieb im ausgewählten Modus fort. Der akustische Signal stoppt.
11. Wenn die Taste ▷ nicht berührt wird, schaltet sich der Backofen automatisch ab, die aktuelle Uhrzeit erscheint in der Anzeige.

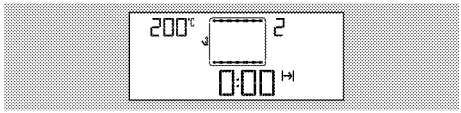
Vollautomatischer Betrieb

Bei dieser Betriebsart können Garzeit und Garzeitende vorgegeben werden.

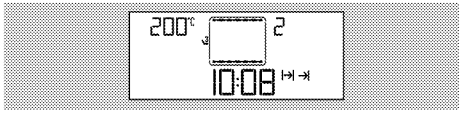
1. Das Gerät mit der Taste ⏻ einschalten.
2. Den gewünschten Betriebsmodus (Funktion) durch Drehen des Drehknopfes nach rechts oder links einstellen.
3. Falls die Temperatur geändert werden soll, ℃ einmal berühren - die Temperaturanzeige erscheint.



4. Den Drehknopf nach rechts/links drehen, bis die gewünschte Temperatur in der Temperaturanzeige erscheint. Sobald der gewünschte Wert in der Anzeige erscheint, einmal die Taste ℃,🔔 oder 🕐 berühren. Falls keine Taste berührt wird, wird der eingestellte Wert nach 10 Sekunden automatisch bestätigt.
5. Zum Einstellen der Garzeit die Taste 🕐 drücken und blättern, bis "Garzeit" in der Anzeige erscheint. Gleichzeitig blinkt das Symbol |→|.
6. Die gewünschte Garzeit durch Drehen des Drehknopfes nach rechts oder links einstellen, die Einstellung mit der Taste 🕐 bestätigen. Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, leuchtet |→| dauerhaft.



7. Die Taste 🕐 zur Eingabe des Garzeitendes zweimal drücken. Währenddessen blinkt →| in der Anzeige.



8. Das gewünschte Garzeitende durch Drehen des Drehknopfes nach rechts oder links ein, die Einstellung mit der Taste 🕐 bestätigen. Nachdem das Garzeitende eingestellt wurde, leuchtet →| dauerhaft.

9. Die Speisen in den Backofen geben, Backofentür schließen.
10. Wenn Betriebsart, Temperatur, Zeiteinstellungen und Garzeitende zufriedenstellend festgelegt sind, ▷ berühren und damit das Garen starten.

» Der Backofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch.

11. Der ausgewählte Betriebsmodus wird aktiviert, sobald die Startzeit erreicht ist. 🌡 erscheint in der Anzeige, das Gerät beginnt zu arbeiten. Der Backofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Während des Garens bleibt die Backofenbeleuchtung eingeschaltet.

> ⓘ Alle Segmente des Symbols 🌡 leuchten auf, sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht.

12. Nach Abschluss des Garens gibt der Backofen ein akustisches Signal aus.
13. Zum Abstellen des akustischen Signals einfach eine beliebige Taste berühren. Wenn ▷ berührt wird, setzt der Backofen den Betrieb im ausgewählten Modus fort. Der akustische Signal stoppt.

> ⓘ Falls die halbautomatische oder automatische Programmierung wieder abgebrochen werden soll, muss die Garzeit zurückgeseizt werden. Bei Bedarf kann der Backofen auch durch Berühren der Taste ⏻ abgeschaltet werden.

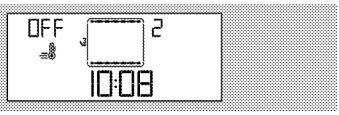
Schnellheizen

Mit der Schnellheizen-Funktion wird der Backofen schneller auf die gewünschte Temperatur gebracht; sehr praktisch beim Vorheizen.

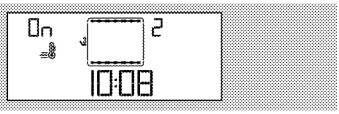
> ⓘ Schnellheizen kann in den Modi Auftauen, Öko-Umluft und Warmhalten nicht ausgewählt werden. Bei einem Stromausfall wird die Schnellheizen-Funktion wieder aufgehoben.

Die gewünschte Betriebsart wählen; anschließend:

1. Die Taste ℃ zweimal berühren. "OFF (Aus)" erscheint in der Anzeige.



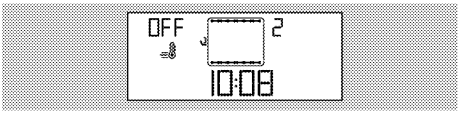
2. Drehknopf einmal nach rechts drehen. "On (Ein)" und das Symbol ≡🌡 erscheinen in der Anzeige. Zum Bestätigen der Einstellung ℃ berühren.



3. Wenn Betriebsart und Temperatur zufriedenstellend festgelegt sind, ▷ berühren und damit das Garen starten. 🌡 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 die Taste ℃ mehrmals kurz hintereinander berühren, bis **"ON (Ein)"** in der Anzeige erscheint.
5. Drehknopf einmal nach links drehen. **"OFF (Aus)"** erscheint in der Anzeige und das Symbol ≡🌡 wird ausgeblendet. Zum Bestätigen der Einstellung ℃ berühren.



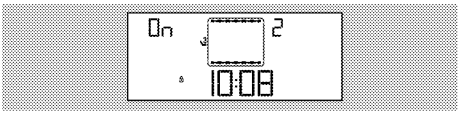
Tastensperre

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

Die Tastensperre kann im laufenden Betrieb verwendet werden und auch dann, wenn der Ofen nicht arbeitet. Auch bei aktiver Tastensperre lässt sich der Ofen nach wie vor durch Berühren der Taste ⏻ abschalten.

Tastensperre einschalten

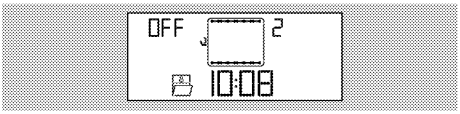
1. Die Taste 🕐 mehrmals kurz hintereinander berühren, bis das Symbol 🔒 in der Anzeige erscheint. **"OFF (Aus)"** erscheint und das Symbol 🔒 blinkt in der Anzeige.
2. Zum Einschalten der Tastensperre den Drehknopf einmal nach rechts drehen. Nach dem Einstellen der Tastensperre wird **"ON (Ein)"** angezeigt. Anschließend erscheint das Symbol 🔒.
3. Zum Bestätigen der Einstellung 🕐 berühren.



» Bei aktiver Tastensperre wird ein akustisches Signal ausgegeben und das Symbol 🔒 erscheint in der Anzeige, wenn Tasten betätigt werden (mit Ausnahme des Menüauswahlknopfes).

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

Tastensperre ausschalten



1. Zum Abschalten der Tastensperre dden Drehknopf zweimal nach links drehen.

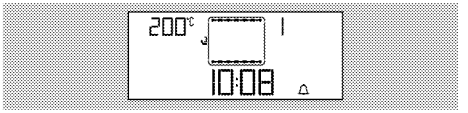
» Die Tastensperre wird außer Kraft gesetzt, das Symbol 🔒 erlischt.

Alarmfunktion

Die Alarmfunktion des Gerätes kann zur Erinnerung auch als Kurzzeitwecker eingesetzt werden.
Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Speisen nach einer bestimmten Zeit gewendet werden müssen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal ausgegeben.

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

Alarm einstellen:



1. Die Taste 🔔 berühren. Das Symbol 🔔 blinkt in der Anzeige.
2. Die gewünschte Garzeit durch Drehen des Drehknopfes nach rechts oder links einstellen, die Einstellung mit der Taste 🔔 bestätigen. Das Symbol 🔔 leuchtet auch nach Einstellung der Alarmzeit weiter.
3. Nach Ablauf der Alarmzeit blinkt 🔔, ein Tonsignal erklingt.
4. Durch Betätigen einer beliebigen Taste das Tonsignal abstellen.

Alarm aufheben:

1. Die Taste 🔔 berühren. Das Symbol 🔔 blinkt in der Anzeige.
2. **"00:00"** durch Drehen des Drehknopfes nach rechts oder links einstellen, die Einstellung mit der Taste 🔔 bestätigen.

» Der Alarm wird aufgehoben, das Symbol 🔔 verschwindet.

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	180	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
	Einschub 1		3	25 Min. bei 250 max., dann 190	60 ... 80
Brathähnchen	Einschub 1		2	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
	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 andere Blech.
* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

(**) Wenn vorgeheizt werden muss, lassen Sie den Ofen zu Beginn vorheizen, bis die Temperaturleuchte erlischt.

Eco-Umluft

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

Halten Sie die Backofentür im Eco-Umluft-Betrieb geschlossen.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen in Backpapier	Einschub 1		3	200	35 ... 40
Kekse	Einschub 1		3	200	30 ... 35
Teiggebäck	Einschub 1		3	200	40 ... 45
Teilchen	Einschub 1		3	200	40 ... 45

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

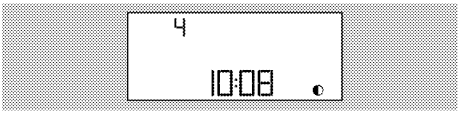
- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verloren wird.
- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in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

Einstellungsmenü

Helligkeit

Die Helligkeit kann nur bei abgeschaltetem Backofen eingestellt werden.

1. Die Taste ⏲ mehrmals kurz hintereinander berühren, bis das Symbol ◐ in der Anzeige erscheint. Das Symbol ◐ blinkt in der Anzeige.



2. Es gibt 4 Helligkeitsstufen und zwar 1, 2, 3 und 4. Die gewünschte Stufe durch Drehen des Drehknopfes nach rechts oder links einstellen.
3. Zum Bestätigen der Einstellung ⏲ berühren.

> 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 Backofen eingestellt werden.

1. Die Taste ⏲ mehrmals kurz hintereinander berühren, bis das Symbol 🔊 in der Anzeige erscheint. Das Symbol 🔊 blinkt in der Anzeige.

2. Die Sprachlautstärke lässt sich in zwei Stufen einstellen: 1 und 2. Die gewünschte Stufe durch Drehen des Drehknopfes nach rechts oder links einstellen.
3. Zum Bestätigen der Einstellung ⏲ berühren.

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

Aktuelle Uhrzeit

Die aktuelle Uhrzeit kann nur bei abgeschaltetem Backofen eingestellt werden. Die bei der ersten Inbetriebnahme eingestellte Uhrzeit ändern:

1. Die Taste ⏲ mehrmals kurz hintereinander berühren, bis das Symbol ⏲ in der Anzeige erscheint. Das Stundensymbol blinkt in der Anzeige. Stunde mit dem Drehknopf einstellen.
2. Zum Aktivieren des Minutenwertes die ⏲-Taste berühren. Die Minute und das Symbol ⏲ blinken in der Anzeige. Minute mit dem Drehknopf einstellen.
3. Zum Bestätigen der Stundeneinstellung ⏲ berühren.

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

So bedienen Sie den Grill

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

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

Grill einschalten

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf das gewünschte Grillsymbol.
2. Wählen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur.
3. Heizen Sie den Grill bei Bedarf etwa 5 Minuten vor.

» Die Temperaturleuchte schaltet sich ein.

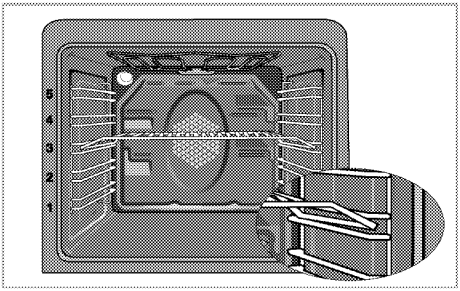
Grill ausschalten

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

Einschubpositionen

Die Grillleistung nimmt ab, wenn der Grillrost die Rückwand des Backofens berührt.

Schieben Sie den Grillrost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.



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

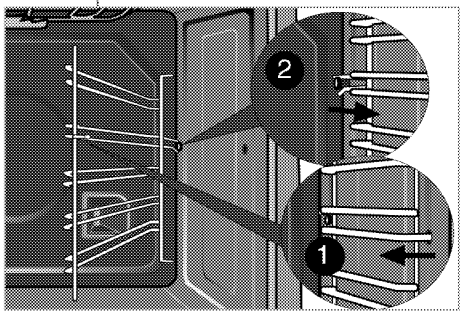
Reinigen Sie Bedienfeld und Tasten mit einem weichen Tuch; anschließend trockenreiben.

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.



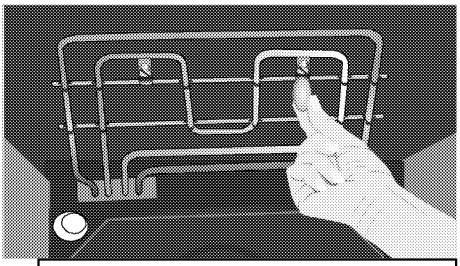
Katalytische Seitenwände

Seitenwände und Rückwand des Backofens können mit katalytischer Emaille beschichtet sein.
Die katalytischen Seitenwände des Backofens müssen nicht gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der Seitenwände sorgt für eine Selbstreinigung, indem Fettspritzer aufgesaugt und umgewandelt werden (Wasserdampf und Kohlendioxid).

Backofenoberseite reinigen

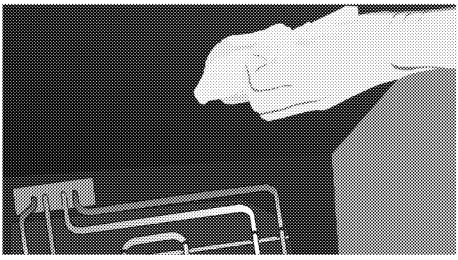
Zum Reinigen der Oberseite des Backofens kann das Grillelement abgeklappt werden.

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

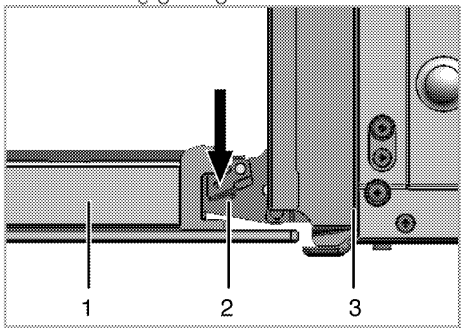
Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

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.

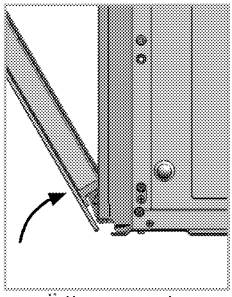
Die Innenscheibe der Ofentür ist zur besseren Reinigung beschichtet. Reinigen Sie die Innenscheibe nicht mit aggressiven Reinigern, Metallschabern oder Bleiche –können dadurch verkratzt werden Das Beschichtungsmaterial könnte zerstört werden.

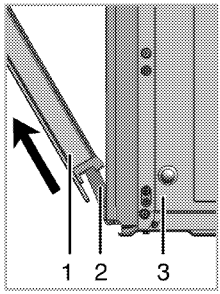
Ofentür ausbauen

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.

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.

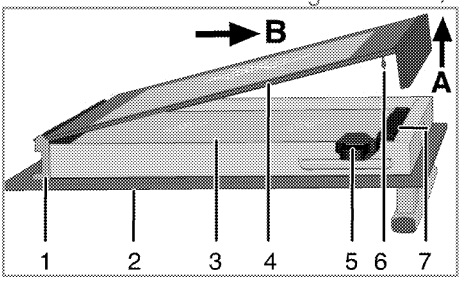
Türinnenscheibe ausbauen

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

Bauen Sie die Scheibe so ein, dass die bedruckte Seite nach außen zeigt.

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

1. Öffnen Sie die Ofentür folgenderweise;



1 Scharnierhülle
2 Äußere Glasscheibe
3 Innere Scheibe
4 Innerste Scheibe
5 Spachtel
6 Pin
7 Pinhalterung

2. Heben Sie mit Hilfe der Spachtel die innerste Scheibe (4) wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung A an, bis Sie ein Klicken hören. Dann ziehen Sie sie in Richtung B heraus.
3. Reinigen Sie Türinnenscheibe (3). Sie brauchen diese nicht komplett auszubauen.
4. Nachdem Sie die äußere Glasscheibe (2) gereinigt haben, können Sie die innerste Glasscheibe (4) zurück einsetzen.
5. Zuerst setzen Sie die untere Kante der innersten Scheibe (4) in die Scharnierhülle (1). Dann drücken Sie den Pin (6) in die Pinhalterung (7) hinein bis Sie ein Klicken hören.

Beleuchtung des Backofens auswechseln

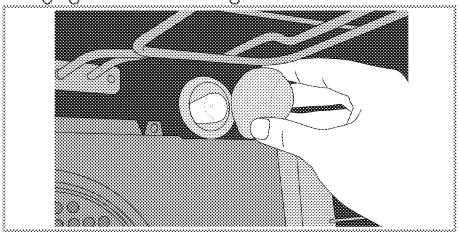
GEFAHR:
Bevor Sie die Beleuchtung des Backofens auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten droht Verbrennungs- und Stromschlaggefahr. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in *"Technische Daten, Seite 10"* Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.

Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

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



3. Drehen Sie die Ofenlampe gegen den Uhrzeigersinn heraus, setzen Sie eine neue Lampe ein.
4. Glasabdeckung wieder anbringen.

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.*

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.

Please read this user manual first!

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning of hazardous situations with regard to life and property.

Warning of electric shock.

Warning of risk of fire.

Warning of hot surfaces.

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

CE

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety ... 4
Electrical safety ... 4
Product safety ... 5
Intended use ... 6
Safety for children ... 7
Disposing of the old product ... 7
Package information ... 8

2 General information 9

Overview ... 9
Technical specifications ... 10
Package contents ... 11

3 Installation 12

Before installation ... 12
Installation and connection ... 15
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 19

General information on baking, roasting and grilling ... 19
How to operate the electric oven ... 19
Operating modes ... 22
How to operate the oven control unit ... 24
Using the keylock ... 26
Using the clock as an alarm ... 27
Cooking times table ... 28
Settings menu ... 29
How to operate the grill ... 30
Cooking times table for grilling ... 31

6 Maintenance and care 32

General information ... 32
Cleaning the control panel ... 32
Cleaning the oven ... 32
Removing the oven door ... 33
Removing the door inner glass ... 34
Replacing the oven lamp ... 34

7 Troubleshooting 35

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.
- 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.
- Control 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 the 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!

- ever touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by grabbing the plug.
- The product must be unplugged 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 similary qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or 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.
- Use the shelves as described in "How to operate the electric oven".
- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Oven handle is not towel dryer. 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.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

For the reliability of the fire of the product;

- Make sure the plug is fitting to socket as well for not cause to spark.
- Do not use damaged or cutted or extension cable except the original cable.
- Make sure that not whether liquid or moisture on the socket is pluged to product .

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 and/or gas 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

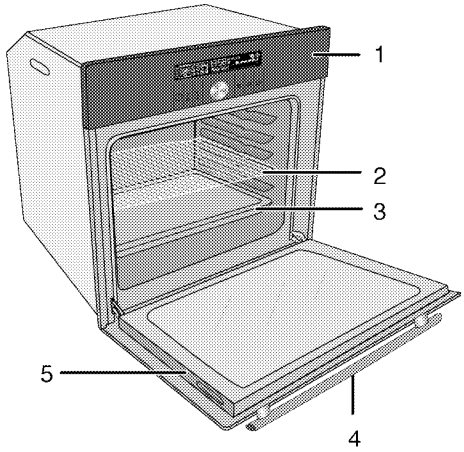
Dispose of the old product in an environmentally friendly manner. This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.
Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.
Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

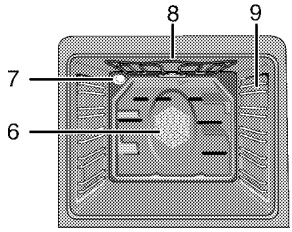
Package information

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

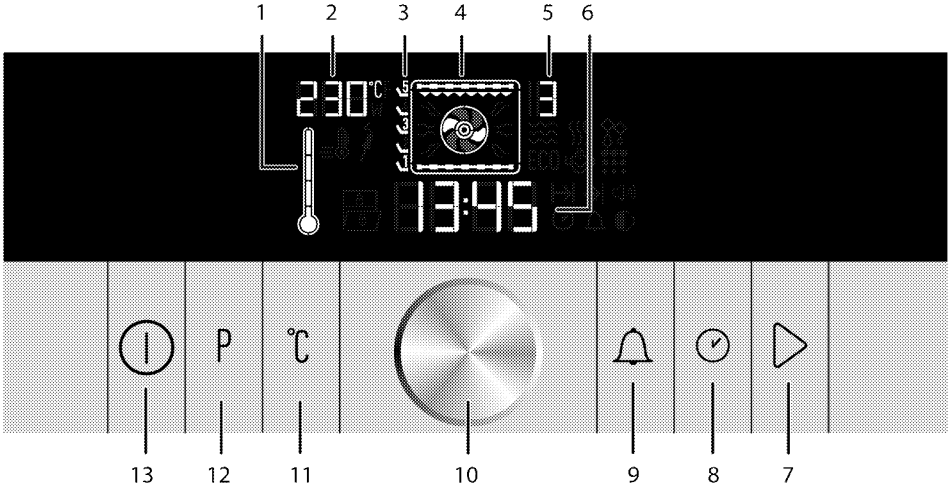
2 General information

Overview





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



1 Oven Inner Temperature symbol
2 Temperature indicator field
3 Shelf positions
4 Function display
5 Function number
6 Current time indicator field
7 Start/stop cooking key
8 Time and settings key
9 Alarm key
10 Temperature-time increase/decrease-navigate knob
11 Temperature/booster setting key
12 Return Key to function display
13 ON/OFF key

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3,1kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Cable length	max. 2 m
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.

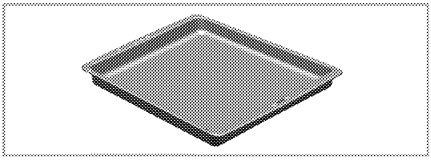
Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

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.

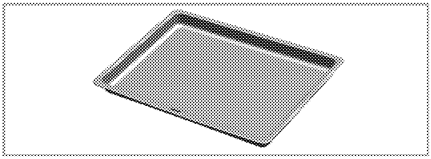
Package contents

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

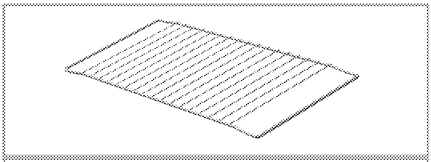
1. **User manual**
2. **Oven tray**
   Used for pastries, frozen foods and big roasts.

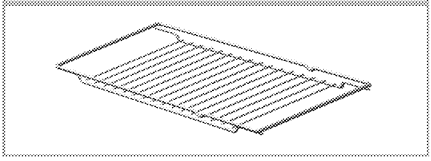


3. **Cake tray**
   Used for pastries such as cookies and biscuits.



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





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 gas and/or 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

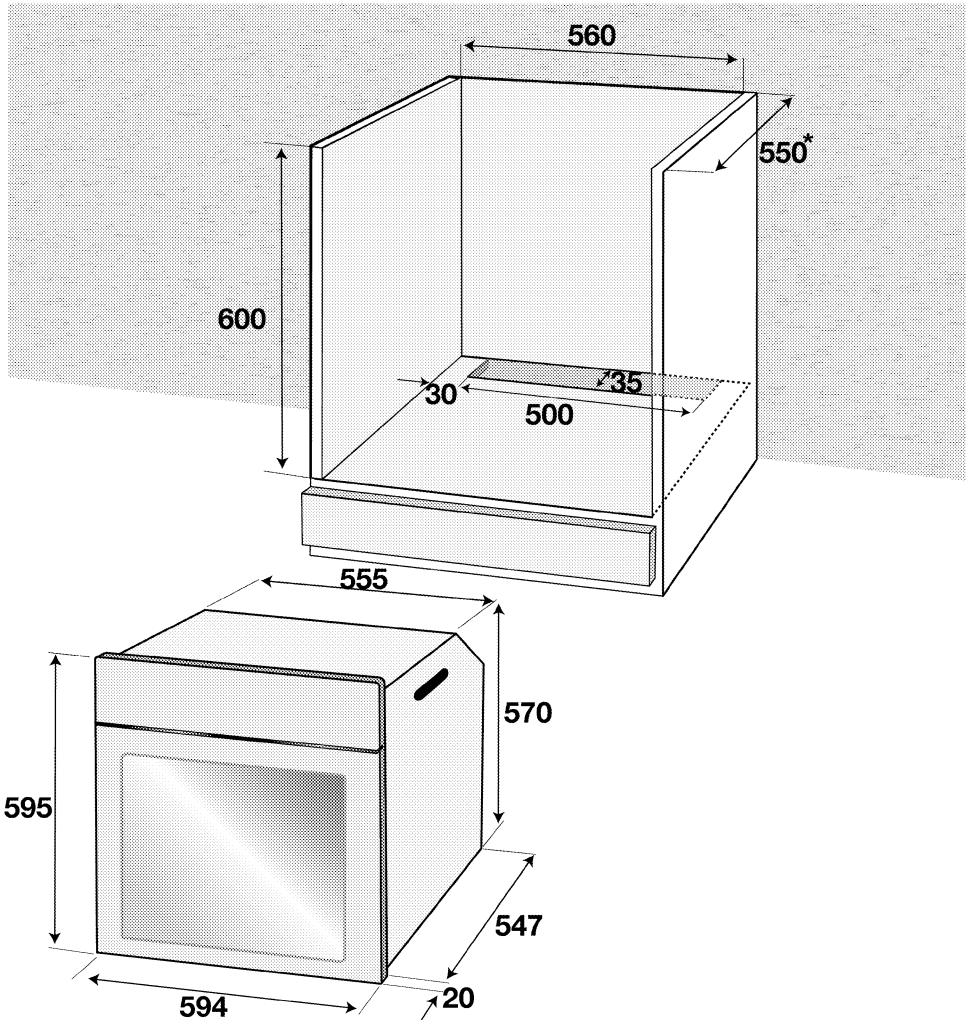
The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- 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.

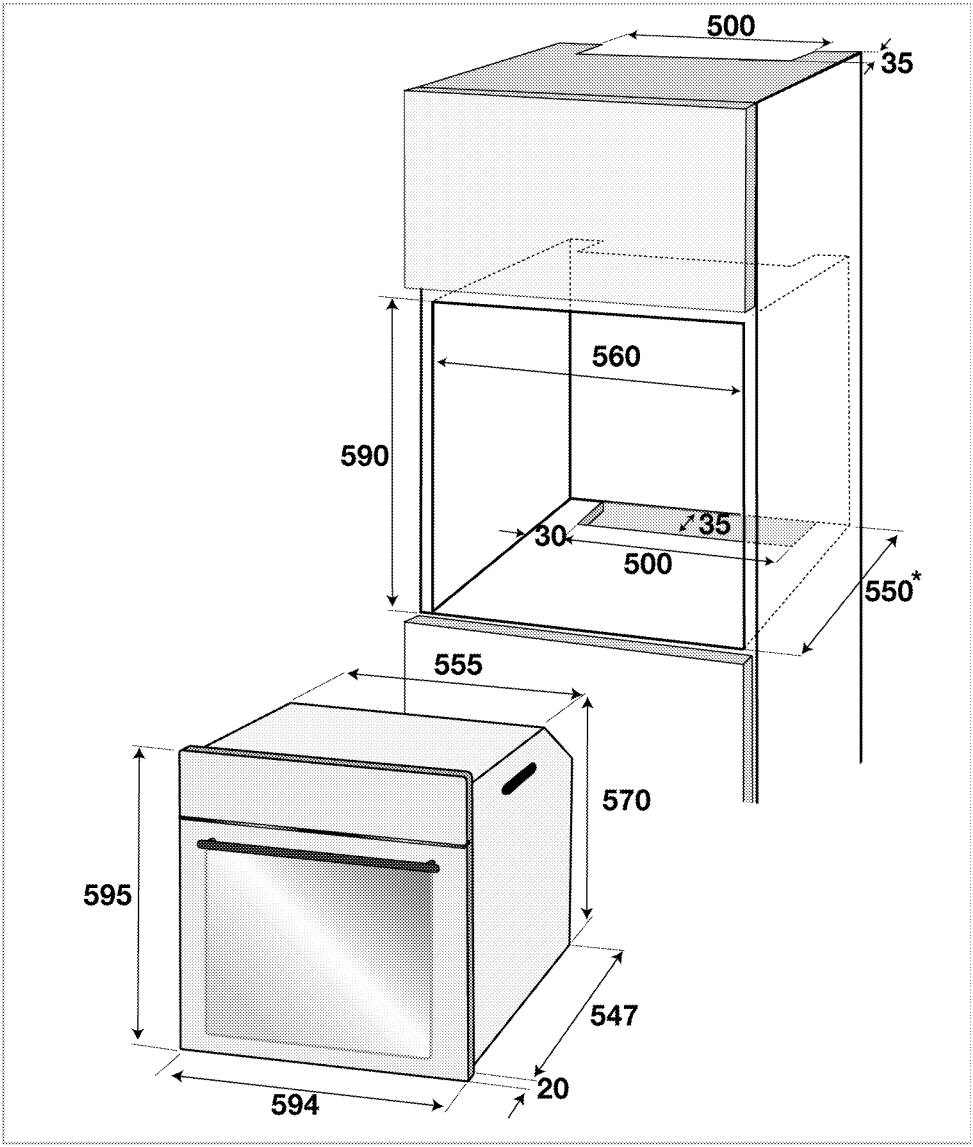
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

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

* Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

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.

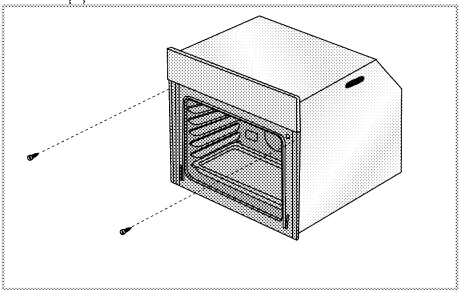
DANGER:
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

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

Plug the power cable into the socket.

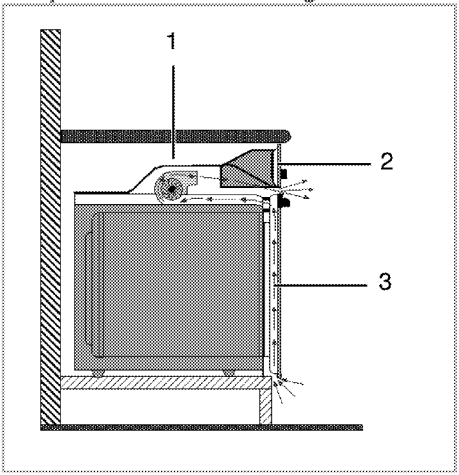
Installing the product

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.

Final check

1. Plug in 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

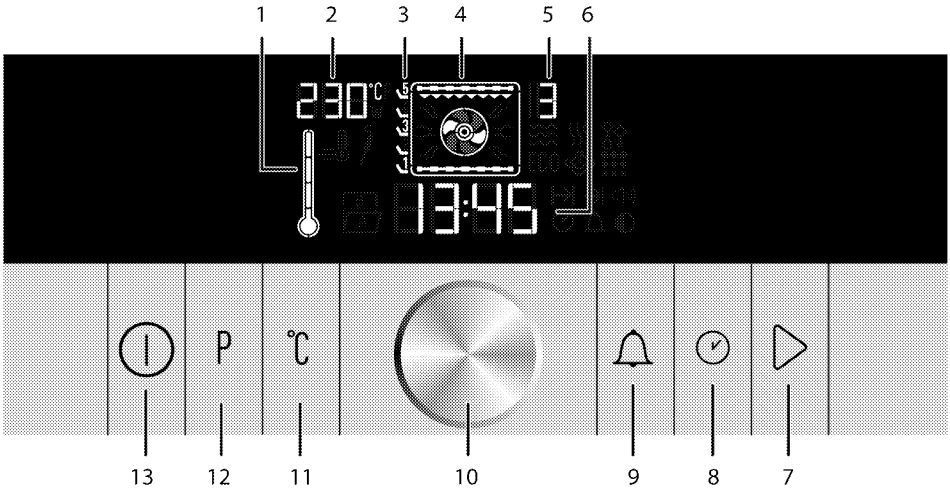
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- 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

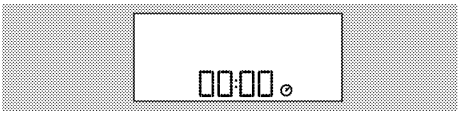
Day time

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



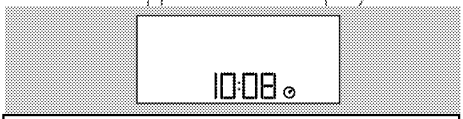
1 Oven Inner Temperature symbol
2 Temperature indicator field
3 Shelf positions
4 Function display
5 Function number
6 Current time indicator field
7 Start/stop cooking key
8 Time and settings key
9 Alarm key
10 Temperature-time increase/decrease-navigate knob
11 Temperature/booster setting key
12 Return Key to function display
13 ON/OFF key

Set the time



1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. "00.00" appears and symbol flash on the display. Turn the Navigate in Menus knob to right/left to set the hour section.
3. Touch the key to activate the minute section. Minute field and symbol flash on the display. Turn the Navigate in Menus knob to right/left to set the minute section.
4. Touch to confirm the setting.

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



In case of power outage or when the product is unplugged and plugged in again, time setting menu is displayed again. The set day time is preserved in short power outages. In such cases, you can continue by confirming the time value.

First cleaning of the appliance

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

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

Initial heating

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

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.
4. Select the highest grill power.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven.

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 30*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 30*

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 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.

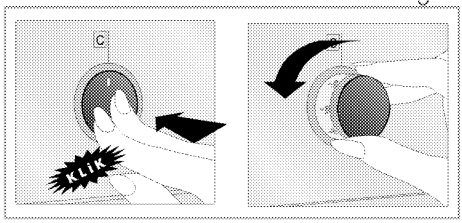
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

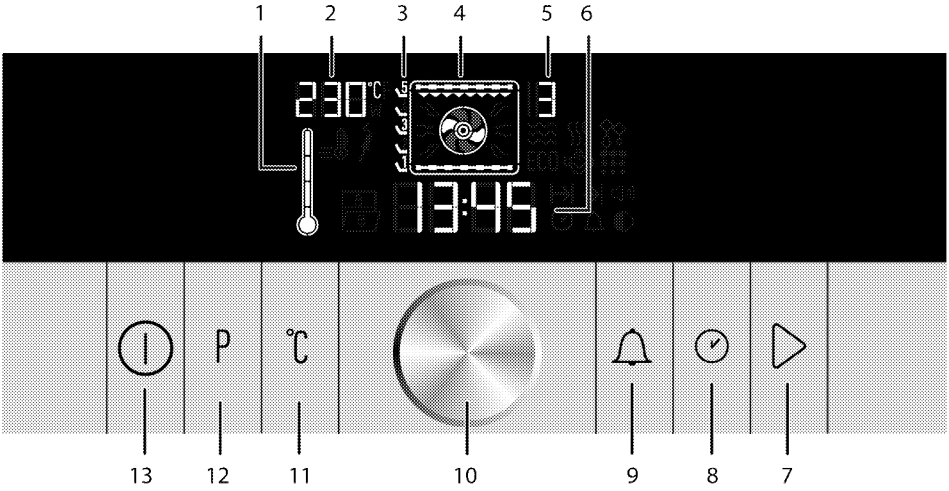
Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

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 Oven Inner Temperature symbol
2 Temperature indicator field
3 Shelf positions
4 Function display
5 Function number
6 Current time indicator field
7 Start/stop cooking key
8 Time and settings key
9 Alarm key
10 Temperature-time increase/decrease-navigate knob
11 Temperature/booster setting key
12 Return Key to function display
13 ON/OFF key

Display symbols:

Rapid heating (Booster) symbol
Cooking time symbol
End of cooking time symbol
Alarm symbol
Current time symbol
Volume setting symbol
Brightness setting symbol
Defrost symbol
Keylock symbol
Door open symbol
Oven inner temperature symbol
Meat probe symbol *
Pyro symbol *
Steam symbol *

* Varies depending on the product model.

Oven returns to stand-by display after it is switched on and the current time is set. Only the current time appears on the display. Only the ⏻ and 🕒 keys are functional when the display is in this status. You can perform all actions in the Settings menu. While the oven is hot, it is possible to see inner tempature of oven by touching key °C.

Select temperature and operating mode

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

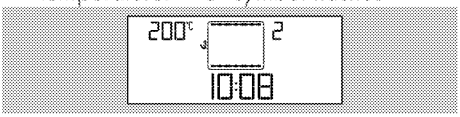
This screen contains the recommended temperature in the temperature indicator, and the active heaters, function number and recommended tray position appear in the function display.

If you touch ⏻ key briefly in this screen, the oven will give an audible warning. Touch the ⏻ key for longer than 1 second to switch on the oven.

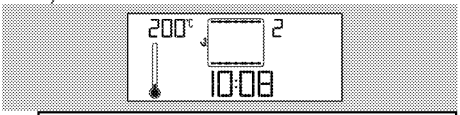
3. Turn the Navigate in Menus knob to right/left to set the desired operating mode (function).

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

4. Touch the ℃ key for once to change the temperature. "°C" symbol flashes



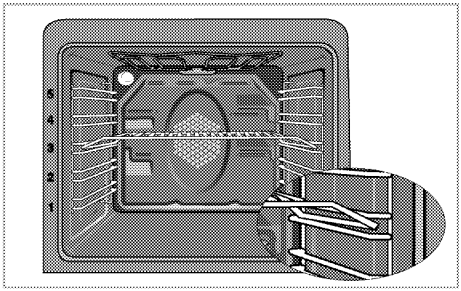
5. Turn the Navigate in Menus knob to right/left until the desired temperature appears in the Temperature indicator. Touch ℃, 🔔 or 🕐 key once when the desired value appears on the display. If you do not touch any key, the set value will be automatically confirmed after 10 seconds.
6. If cooking function and temperature values are suitable, touch ▷ key to start cooking. Cooking starts and 🌡 appears on the display. As the inner temperature increases, the level in the middle of the symbol also increases.



If the oven door is opened during cooking, 🚪 symbol appears on the display.

Switching off the electric oven

Touch ⏻ key to switch off the oven.



Rack positions (For models with wire grill)

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.

Maximum adjustable cooking time in modes except "warm keeping" function is limited with 6 hours due to safety reasons.

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

You can return to the function display by touching P key in any screen.

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.

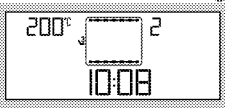
Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + fan	175	40-280
Fan heating	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Fan heat +bottom	210	40-250
Full grill+Fan	200	40-280
Full grill	280	40-280
Low grill	280	40-280
Eco fan	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
Defrost	-	-

* Functions vary depending on the product model.

Operating modes

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

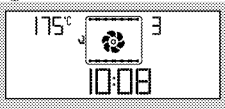
1. **Top and bottom heating**



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

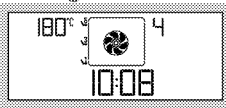
Suitable rack position will be displayed on screen.

2. **Fan supported bottom/top heating**



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.

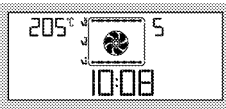
3. **Fan Heating**



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.

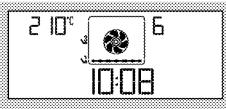
When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

4. **"3D" function**



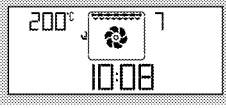
Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

5. **Pizza function**



The bottom heating and fan assisted heating are in operation. Suitable for baking pizza.

6. **Full grill+Fan**

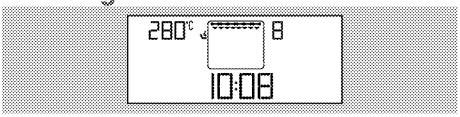


Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

- 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.

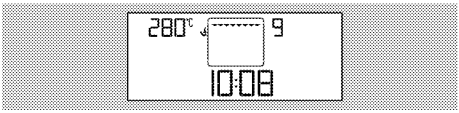
7. **Full grill**



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

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

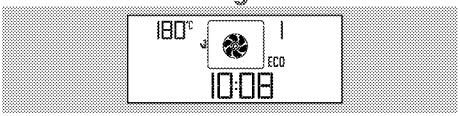
8. **Grill**



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

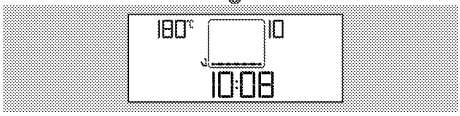
- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

9. **Eco Fan Heating**



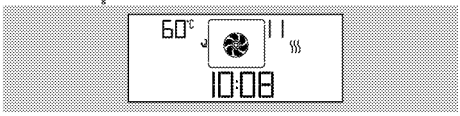
To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit.
Cooking times related to this function are indicated in 'Eco-fan cooking' table.

10. **Bottom heating**



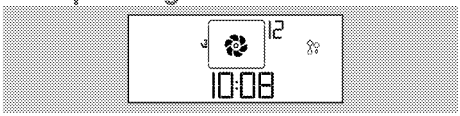
Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

11. **Keep warm**



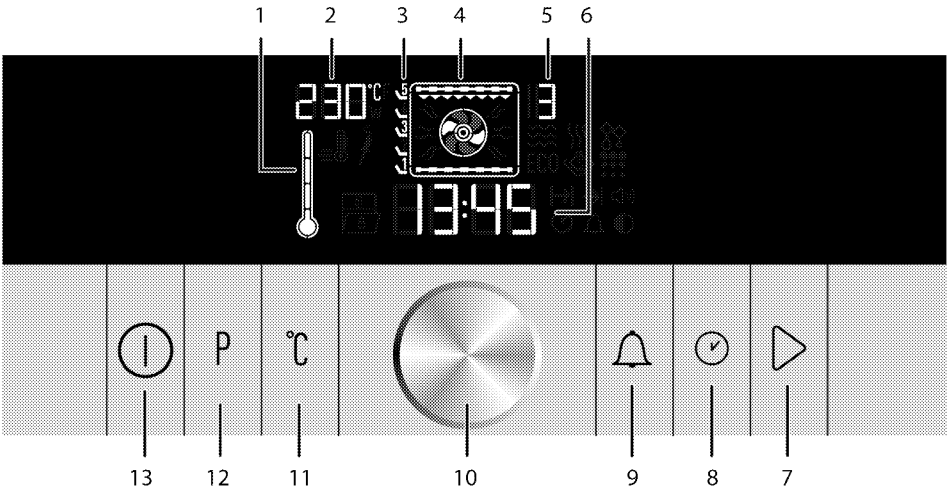
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

12. **Operating with fan**



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

How to operate the oven control unit



1 Oven Inner Temperature symbol
2 Temperature indicator field
3 Shelf positions
4 Function display
5 Function number
6 Current time indicator field
7 Start/stop cooking key
8 Time and settings key
9 Alarm key
10 Temperature-time increase/decrease-navigate knob
11 Temperature/booster setting key
12 Return Key to function display
13 ON/OFF key

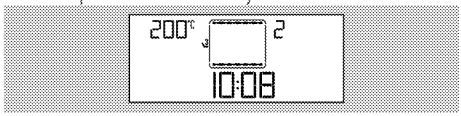
Enable semi-automatic operation

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

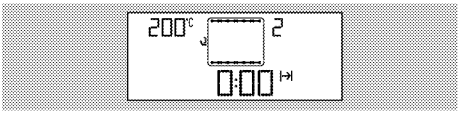
1. Touch ⏻ key to switch on the oven.

> If you touch ⏻ key briefly in this screen, the oven will give an audible warning. Touch the ⏻ key for longer than 1 second to switch on the oven.

2. Turn the Navigate in Menus knob to right/left to set the desired operating mode (function).
3. Touch the °C key for once to change the temperature. "°C" symbol flashes



4. Turn the Navigate in Menus knob to right/left until the desired temperature appears in the Temperature indicator. Touch °C, 🔔 or 🕐 key once when the desired value appears on the display. If you do not touch any key, the set value will be automatically confirmed after 10 seconds.
5. For cooking time, press 🕐 key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. |→| symbol flashes at the same time.
6. Turn the Navigate in Menus 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. Put your dish into the oven and close the door.
8. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch ▷ key to start cooking. Cooking starts and 🌡 appears on the display.

> If you touch ▷ key briefly in this screen, the oven will give an audible warning. Touch the ▷ key for longer than 1 second to start cooking.

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

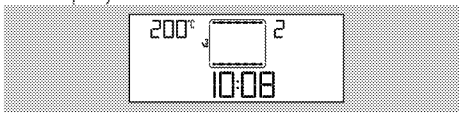
> All segments of the 🌡 symbol will light up when the oven reaches the set temperature.

9. After the cooking is completed, the oven will give an audible warning.
10. To stop the audible warning, just touch any key. If ▷ is touched, the oven will continue operating in the selected mode. Audible warning stops.
11. Oven is switched off automatically and the current time is displayed if you do not touch the ▷ key.

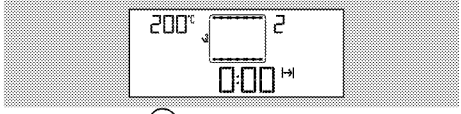
Switch on fully automatic operation

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

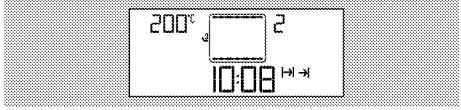
1. Touch ⏻ key to switch on the oven.
2. Turn the Navigate in Menus knob to right/left to set the desired operating mode (function).
3. If you want to change the temperature, touch °C once to reach the temperature display.



4. Turn the Navigate in Menus knob to right/left until the desired temperature appears in the Temperature indicator. Touch °C, 🔔 or 🕐 key once when the desired value appears on the display. If you do not touch any key, the set value will be automatically confirmed after 10 seconds.
5. For cooking time, press 🕐 key for once to scroll to the "Cook time" on the text display. |→| symbol flashes at the same time.
6. Turn the Navigate in Menus 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. Touch the 🕐 key twice for the End of Cooking Time. Meanwhile, →| flashes in the display.



8. Turn the Navigate in Menus 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.

» 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 starts and 🌡 appears on the display. Oven heats up to the adjusted 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 🌡 symbol will light up when the oven reaches the set temperature.

12. After the cooking is completed, the oven will give an audible warning.
13. To stop the audible warning, just touch any key. If ▷ is touched, the oven will continue operating in the selected mode. Audible warning stops.

> ⓘ 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.

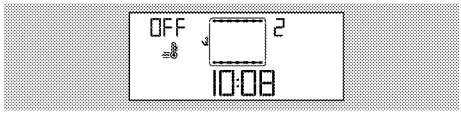
Setting the booster (Quick heating)

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

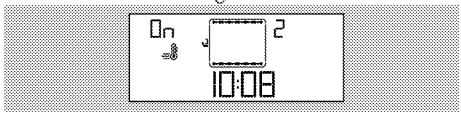
> ⓘ Booster cannot be selected in defrost, eco-fan heating and keep warm modes. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

Select the desired cooking function and then:

1. Touch the ℃ key twice. "OFF" will appear on the display.



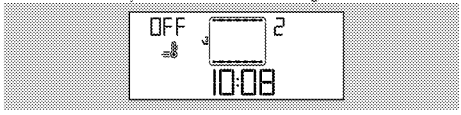
2. Turn the Navigate in Menus knob to right for once. "ON" and ≡🌡 symbol appear on the display. Touch the ℃ key to confirm the setting.



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

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

4. To cancel Booster function, touch the ℃ key with short intervals until **"ON"** appears on the display.
5. Turn the Navigate in Menus knob to left for once. **"OFF"** will appear and ≡🌡 symbol disappears on the display. Touch the ℃ key to confirm setting.



Using the keylock

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

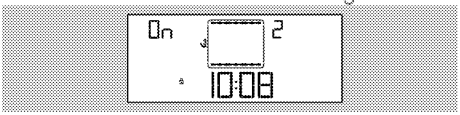
> ⓘ Keylock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by touching the ⏻ key even when the keylock is activated while the oven is operating.

Activating the keylock

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

"OFF" appears and the 🔒 symbol flashes on the display.

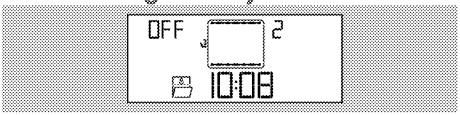
2. Turn the Navigate in Menus knob to right for once to activate the keylock. **"ON"** will be displayed once the keylock is set. Then, the 🔒 symbol will appear.
3. Touch ✓ to confirm the setting.



» After activating the keylock, an audible warning is given and 🔒 symbol will appear on the display when you press any key (except Navigate in Menus 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 Navigate in Menus knob to left for twice to deactivate the keylock.

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

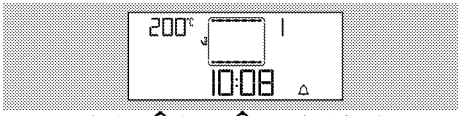
Using the clock as an alarm

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.

Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

To set the alarm:



1. Touch the 🔔 key. 🔔 symbol flashes on the display.
2. Turn the Navigate in Menus 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 the 🔔 key. 🔔 symbol flashes on the display.
2. Turn the Navigate in Menus 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

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

Baking and roasting

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

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 30
Cakes in mould*	One level		2	180	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
	One level		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
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.

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

Eco Fan Heating

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

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

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in cooking paper	One level		3	200	35 ... 40
Cookie	One level		3	200	30 ... 35
Dough pastry	One level		3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		3	200	40 ... 45

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.

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

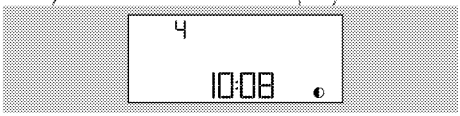
- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

Settings menu

Brightness setting

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

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



2. There are 4 brightness levels, namely 1, 2, 3 and 4. Turn the Navigate in Menus knob to right/left to select the desired level.
3. Touch ✓ to confirm the setting.

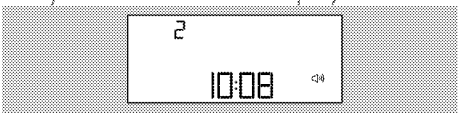
Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.

» 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 the ⏲ key with short intervals until 🔊 symbol appears on the display. 🔊 symbol flashes on the display.

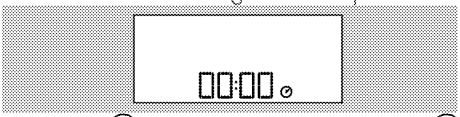


2. There are 2 voice levels, namely 1 and 2. Turn the Navigate in Menus knob to right/left to select the desired level.
3. Touch ⏲ to confirm the setting.

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

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 ⏲ symbol appears on the display. Hour field symbol flashes on the display. Turn the Navigate in Menus knob to right/left to set the hour.
2. Touch the ⏲ key to activate the minute section. Minute field and ⏲ symbol flash on the display. Turn the Navigate in Menus knob to right/left to set the minute section.
3. Touch ⏲ to confirm the hour.

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

How to operate the grill

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

WARNING

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

Switching on the grill

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

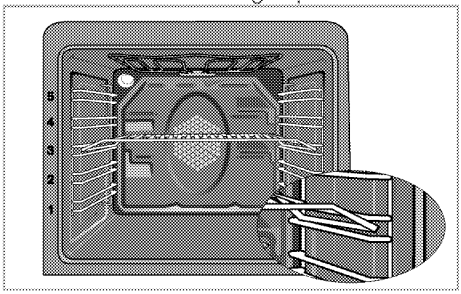
» Temperature light turns on.

Switching off the grill

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

Rack positions

Grill performance will decrease if the wire grill stands against rear part 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 the best grill performance.



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

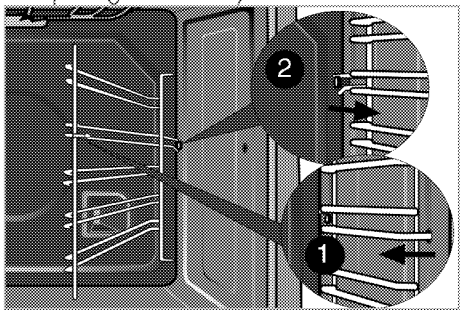
Clean the control panel and control knobs with a damp cloth and wipe them dry.

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.



Catalytic walls

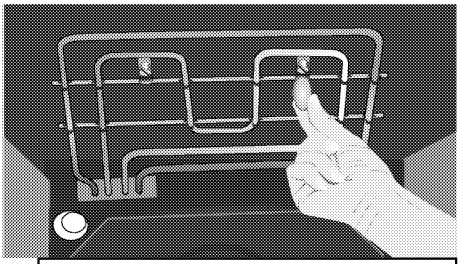
Side walls or just back wall of oven interior may be covered with catalytic enamel. The catalytic walls of the oven must not be cleaned. The porous surface of the walls is

self-cleaning by absorbing and converting spitting fat (steam and carbon dioxide).

Clean oven ceiling

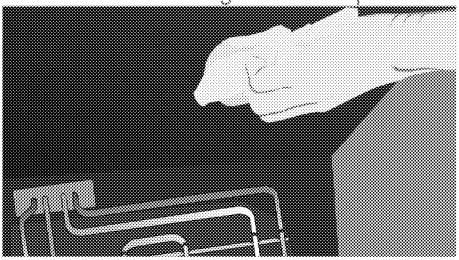
The grill element can be folded out for cleaning the oven ceiling.

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



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

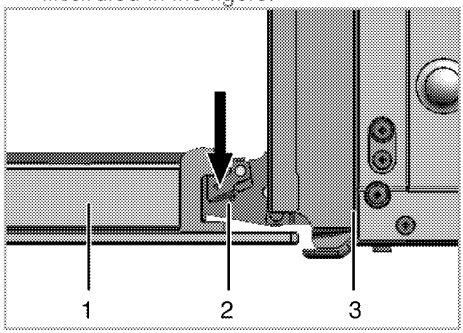
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

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

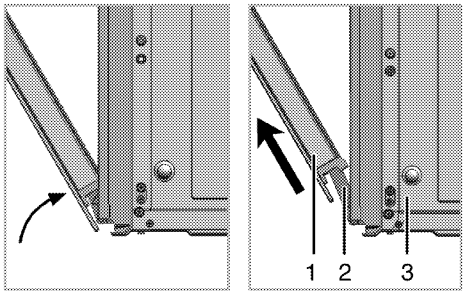
Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

Removing the oven door

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



1 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.

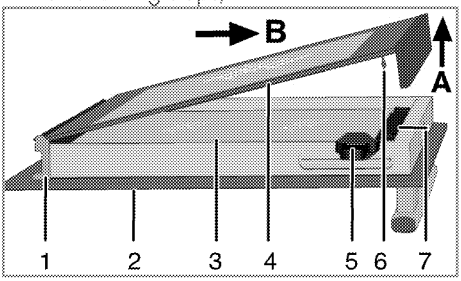
Removing the door inner glass

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

Install the inner glass panel so that the printed side will face upwards.

In case of the cleaning for the inner glass pane;

1. After removing the oven door, proceed to following steps;



1 Hinge housing
2 Outer glass pane
3 Inner glass pane
4 Inmost glass pane
5 Spade
6 Pin
7 Pin housing

2. As illustrated in figure, raise the inmost glass pane (4) slightly in direction A by means of spade (5) until you hear a "click" and pull it out in direction B.
3. Then clean the inner glass pane (3) surface directly. No need to remove it from its location.
4. After finishing to clean the outer glass pane (2), the first step to regroup the door is reinstalling inmost glass panel (4).
5. First locate the bottom part of the inmost glass (4) into the hinge housing (1). Then push the inmost glass upper side pins (6) towards to the housing (7) until you hear a "click".

Replacing the oven lamp

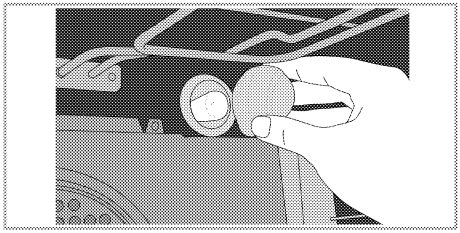
DANGER:
Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!

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.

Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

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



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

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.*

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 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.

Beko Deutschland GmbH
Thomas-Edison-Platz 3
63263 Neu Isenburg

AUS GUTEM GRUND

GRUNDIG

285.4440.23/R.AA/16.02.2015/3-1