



BUILT-IN OVEN

USER INSTRUCTIONS

GEBM13001 X

EN

DE

www.grundig.com

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

285.4447.57/R.AA/10.09.2015

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:

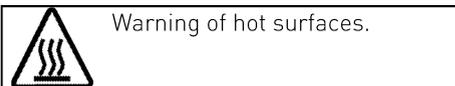
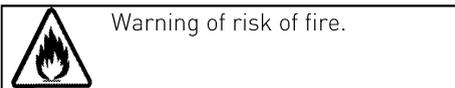
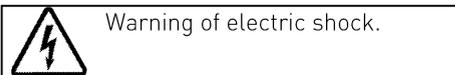
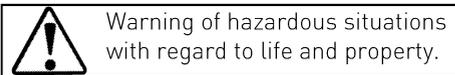
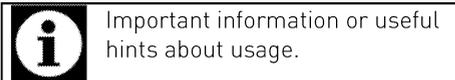


TABLE OF CONTENTS

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

| | |
|-----------------------------------|---|
| General safety | 4 |
| Electrical safety | 4 |
| Product safety | 6 |
| Intended use | 7 |
| Safety for children | 8 |
| Disposing of the old product..... | 8 |
| Package information..... | 9 |

2 General information **10**

| | |
|-------------------------------|----|
| Overview..... | 10 |
| Package contents..... | 11 |
| Technical specifications..... | 12 |

3 Installation **13**

| | |
|-----------------------------------|----|
| Before installation..... | 13 |
| Installation and connection | 15 |
| Future Transportation..... | 17 |

4 Preparation **18**

| | |
|------------------------------|----|
| Tips for saving energy | 18 |
| Initial use | 18 |
| Time setting | 18 |

| | |
|-------------------------------------|----|
| First cleaning of the appliance ... | 19 |
| Initial heating | 19 |

5 How to operate the oven **21**

| | |
|---|----|
| General information on baking, roasting and grilling | 21 |
| How to operate the electric oven .. | 21 |
| Operating modes | 22 |
| Using the oven clock | 23 |
| Using the keylock | 25 |
| Using the clock as an alarm | 25 |
| Cooking times table..... | 26 |
| How to operate the grill | 28 |
| Cooking times table for grilling .. | 28 |

6 Maintenance and care **29**

| | |
|-----------------------------------|----|
| General information | 29 |
| Cleaning the control panel..... | 29 |
| Cleaning the oven | 29 |
| Removing the oven door..... | 30 |
| Removing the door inner glass.... | 31 |
| Replacing the oven lamp..... | 32 |

7 Troubleshooting **33**

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.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a

qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

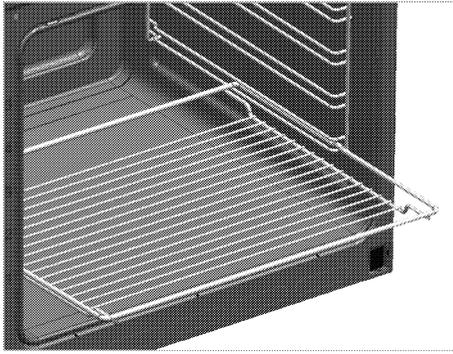
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected

from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.

- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow

them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

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



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

Compliance with RoHS Directive:

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

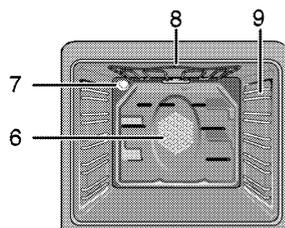
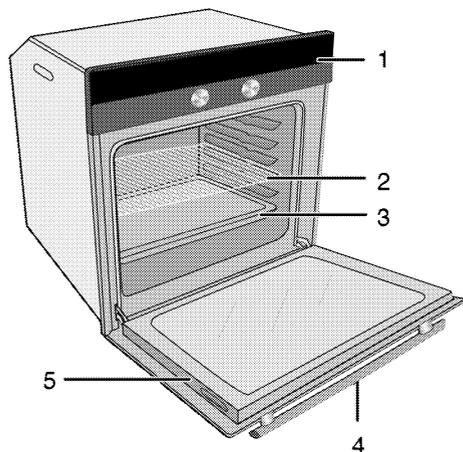
Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from

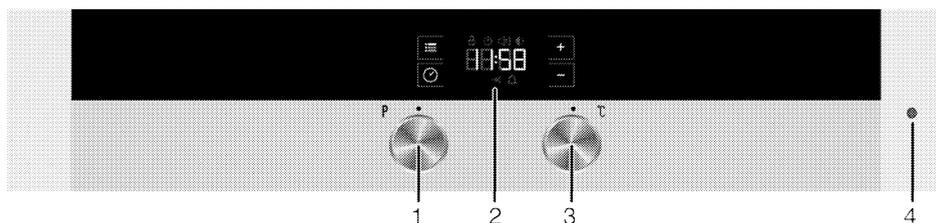
recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



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



- | | |
|---|-----------------|
| 1 | Function knob |
| 2 | Digital timer |
| 3 | Thermostat knob |
| 4 | Thermostat lamp |

Package contents

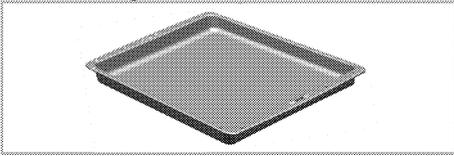


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

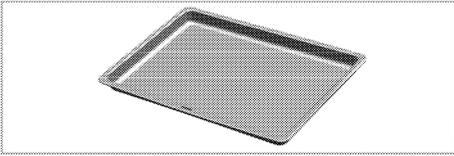
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



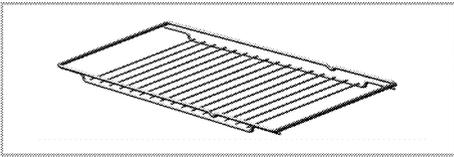
3. **Pastry tray**

Used for pastries such as cookies and biscuits.



4. **Wire Shelf**

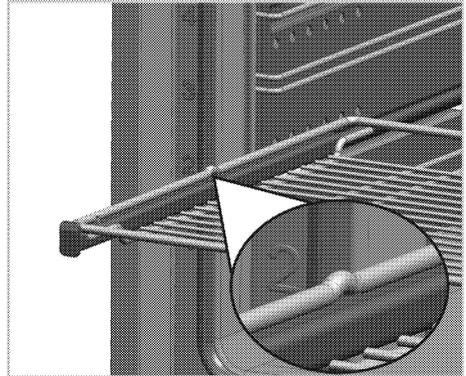
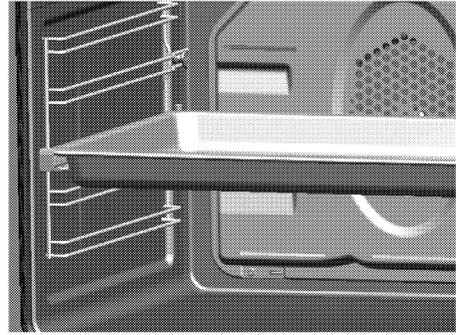
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



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

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

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



Technical specifications

| | |
|---|------------------------------------|
| Voltage / frequency | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Total power consumption | 2.5 kW |
| Fuse | min. 16 A |
| Cable type / section | H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| External dimensions (height / width / depth) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Installation dimensions (height / width / depth) | **590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Main oven | Multifunction oven |
| Inner lamp | 15/25 W |
| Grill power consumption | 2.2 kW |

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

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

** See. *Installation, page 13.*

 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.

3 Installation

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

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

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

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

Before installation

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

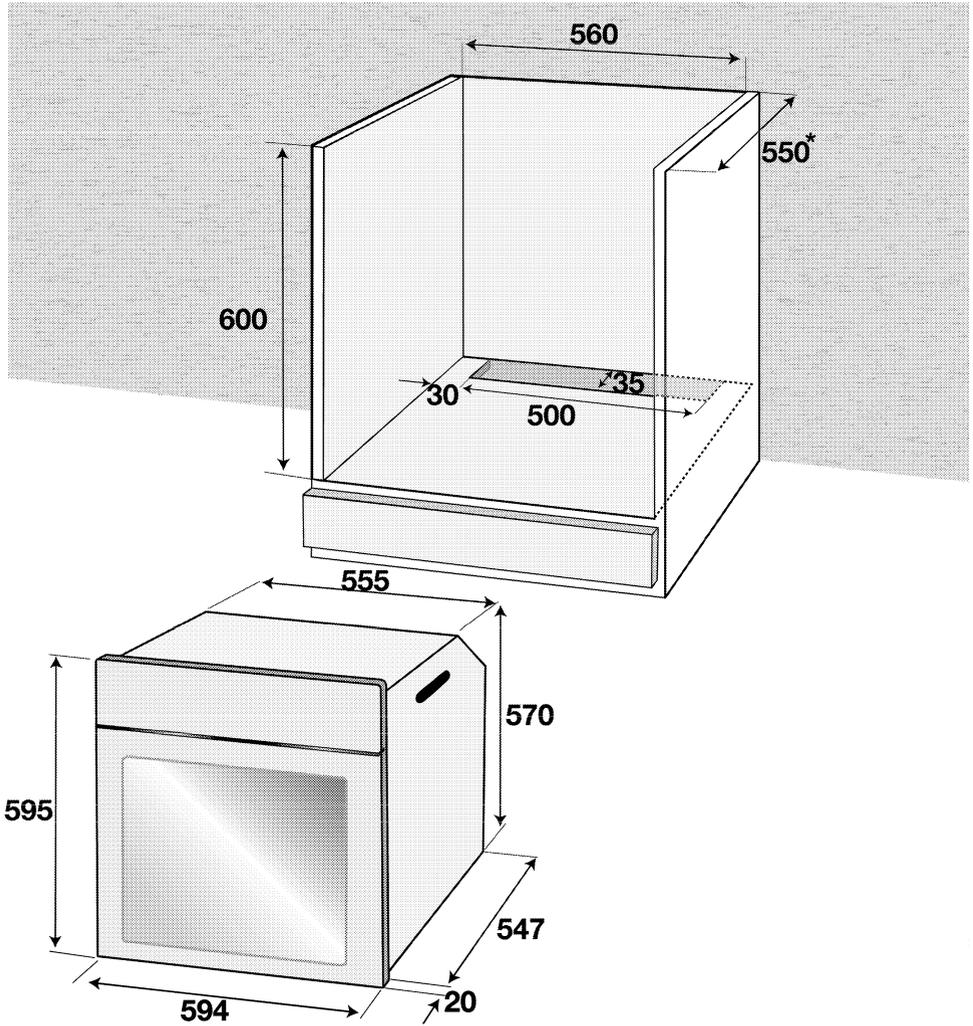
appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

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

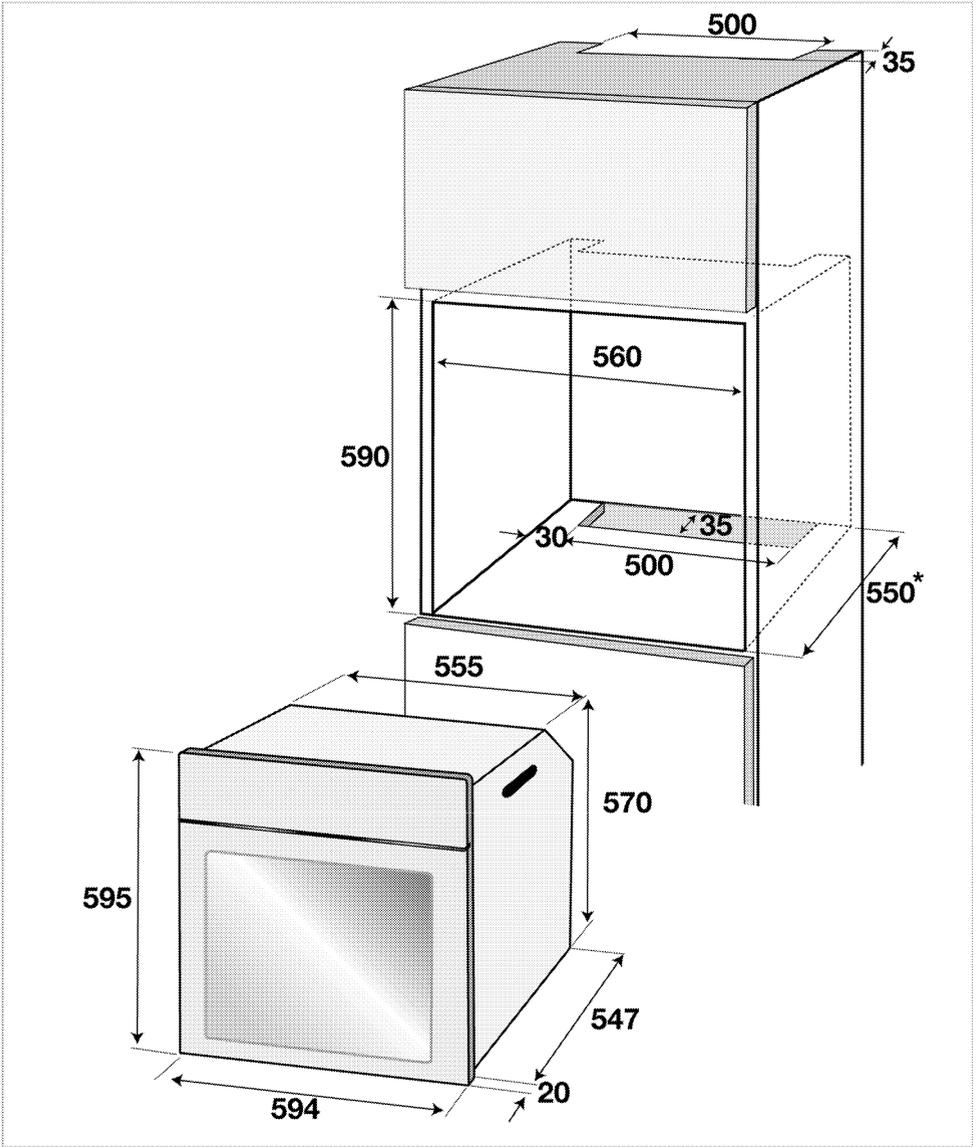
 Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

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

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



* min.



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or

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



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

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

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



DANGER:

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

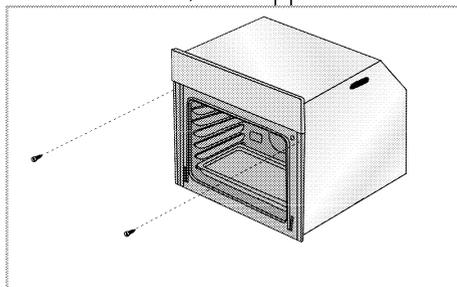


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

Plug the power cable into the socket.

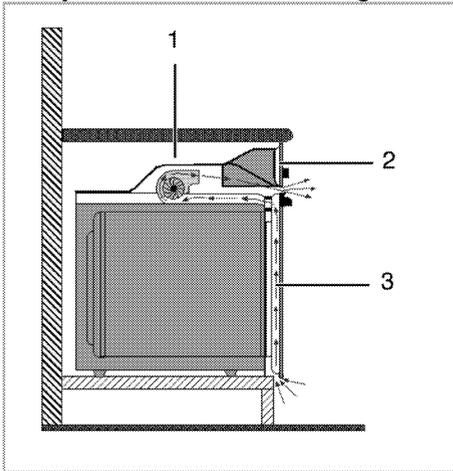
Installing the product

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



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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



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

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

Final check

1. 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:

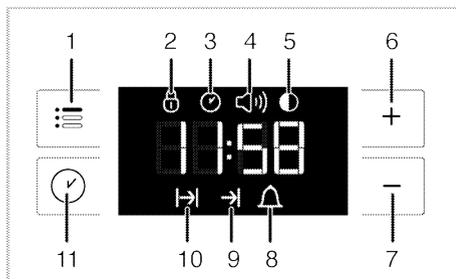
- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more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

Time setting



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



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



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

Symbol flashes  when the oven is first powered.

Set time of the day by touching „+“ or „-“ keys.

After setting the time, touch the  key or wait for 4 seconds.  Its symbol will flash and the time is set. After setting the time, you can start and end the cooking by selecting the desired position with temperature knob and function knob.

-  It will increase/move forward from 12:00 if the time of the day is not set. Symbol will appear on the screen  to inform that the time of the day is not set. The symbol will disappear once the time is set.
-  Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

Changing the time of the day

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

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

Changing screen brightness adjustment

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

First cleaning of the appliance

-  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 oven power; See *How to operate the electric oven, page 21*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 21*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 28*.

4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 28*



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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

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



DANGER:

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

Tips for baking

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

Tips for roasting

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

cooking will increase the cooking performance.

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

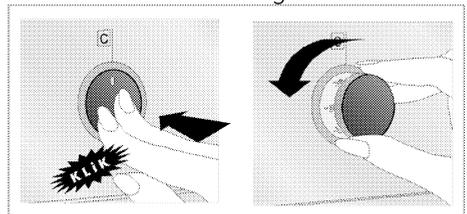
How to operate the electric oven



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

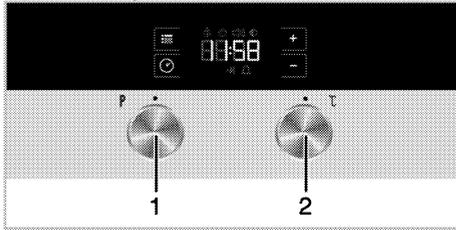
Your oven is equipped with pop-out knobs that protrude when you press them.

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



- When the cooking process is finished, turn the knob to off (upper) position and press it inwards.

Select temperature and operating mode



- Function knob
 - Thermostat knob
- Set the Function knob to the desired operating mode.
 - Set the Temperature knob to the desired temperature.
- » Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switching off the electric oven

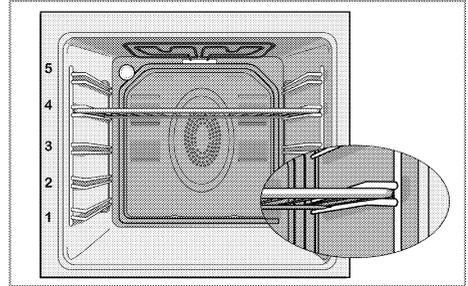
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

Rack positions (For models with wire shelf)

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

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with

the help of the door in order to obtain a good grill performance.



Operating modes

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

Top and bottom heating



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

Bottom heating



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

Fan supported bottom/top heating



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

Operating with fan



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

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.

"3D" function



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

Full grill



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

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

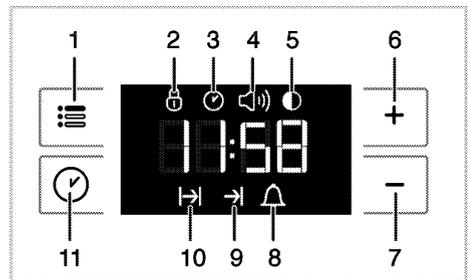
Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

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

Using the oven clock



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

| | |
|--|--|
|  | Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. |
| | Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven. |
|  | While making any adjustments, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect. |
|  | If no cooking setting is made, time of the day cannot be set. |
|  | Cooking time will be displayed once the cooking starts. |

Cooking by specifying the cooking time:

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

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

signal, just press any key. Alarm will be silenced and current time will be displayed.

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

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

If you want to set the end of cooking time to a later time:

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

1. For cooking time, touch the  key to activate the .
 2. Set the desired brightness by touching '-' / '+' keys to set cooking time.
- » Once the Cooking Time is set, Cooking symbol will be displayed continuously.
3. For end of cooking time key, touch the  key to activate the .
 4. Set the desired brightness by touching '-' / '+' keys to set end of cooking time.
- » After end of cooking time is set,  symbol and  symbol will appear on the screen continuously. Once the cooking starts  symbol will disappear.
5. Put your dish into the oven.
 6. Select operation mode and temperature.

» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by using the end of cooking time and the cooking period you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.

7. After cooking is finished,  symbol flashes on the screen. "End" message appears and alarm signal rings.
8. Alarm signal will sound for 2 minutes. To stop the alarm signal, just press any key. Alarm will be silenced and current time will be displayed.

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

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

Using the keylock

Activating the keylock

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

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

» The "On" message will appear on the screen and  symbol stays on the screen.

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

To deactivate the keylock, touch the

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

Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.

To set the alarm clock, touch the

1.  key to activate the  symbol.

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm time by pressing '-' / '+' keys.

» After alarm is set,  symbol will stay on the screen and the alarm time will appear on the screen.

3. After alarm time has elapsed,  symbol flashes and the alarm is heard.

Turning off the alarm

1. To stop the alarm, just press any key.

» Alarm will be silenced and current time will be displayed.

If you want to cancel the alarm;

1. Push the  key to reset the alarm time and activate the  symbol.

2. Press the '-' key until "00:00" appears on the screen.

» Alarm is canceled.



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

Changing alarm tone

1.  activate the symbol by touching the  symbol.

2. Set your tone by pressing '-' / '+' keys.

» Chosen alarm audio tone will appear on the screen as "b-01" or "b-02" or "b-03".

3. After the audio tone is set, touch the  key or wait for 4 seconds.

»  symbol disappears and the audio tone is set.

Cooking times table



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 |
| 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.

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.

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.

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

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

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

depending on thickness

6 Maintenance and care

General information

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

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

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

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

clean, paying attention to sweep in one direction.

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

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

Cleaning the control panel

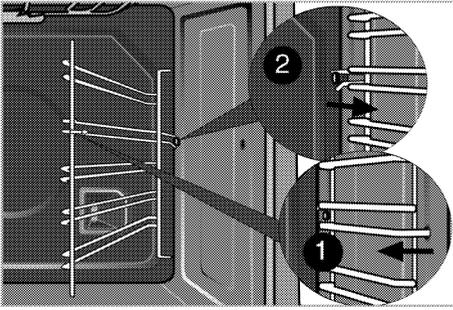
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

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

Cleaning the oven

To clean the side wall

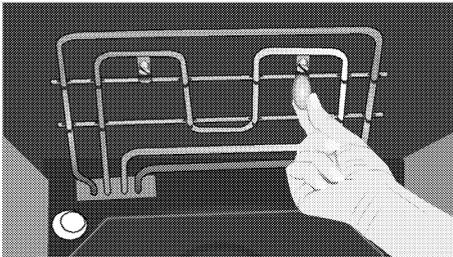
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Clean oven ceiling

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

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



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

2. Clean oven ceiling with a damp cloth.



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

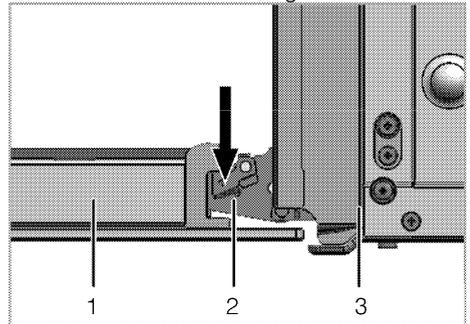
Clean oven door

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

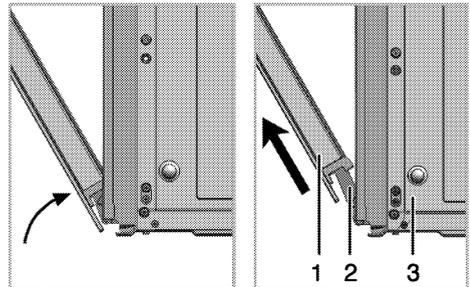
i Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

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



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.

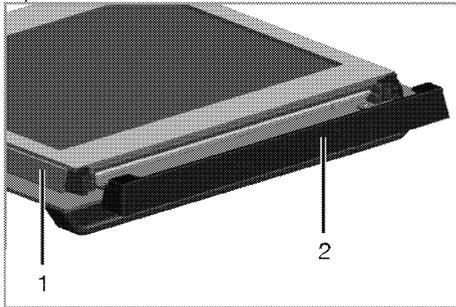
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



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

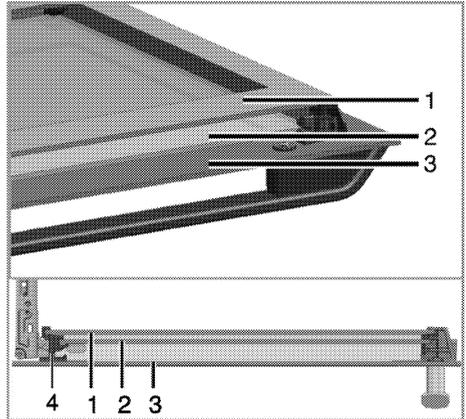
Removing the door inner glass

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



- 1 Frame
- 2 Plastic part

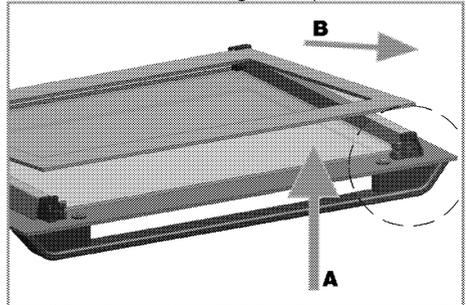
Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



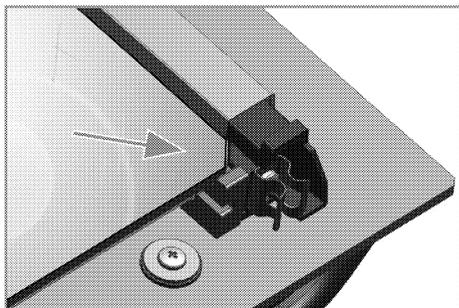
- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

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

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1). When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot. Push the plastic part towards the frame 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 12* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



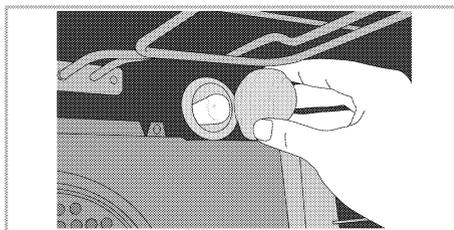
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



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

If your oven is equipped with a 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. (See. Using the keylock, page 25)*

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

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

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



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

EINBAU- BACKOFEN

GEBRAUCHSANLEITUNG

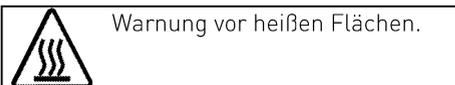
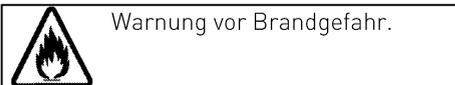
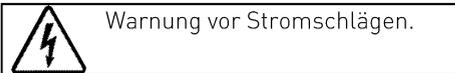
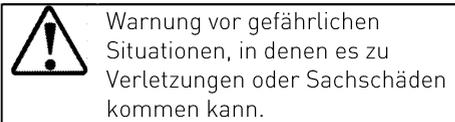
DE

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



INHALTSVERZEICHNIS

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

| | |
|---|----|
| Allgemeine Sicherheit..... | 4 |
| Elektrische Sicherheit..... | 5 |
| Produktsicherheit..... | 6 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung | 8 |
| Sicherheit von Kindern..... | 9 |
| Altgeräte entsorgen | 9 |
| Verpackungsmaterialien entsorgen | 10 |

2 Allgemeine Informationen 11

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

3 Installation 14

| | |
|--------------------------------|----|
| Vor der Installation..... | 14 |
| Einbauen und Anschließen | 16 |
| Transport | 18 |

4 Vorbereitungen 19

| | |
|-------------------------------|----|
| Tipps zum Energiesparen | 19 |
| Erste Inbetriebnahme | 19 |
| Zeiteinstellung..... | 19 |

| | |
|---------------------------------|----|
| Erstreinigung des Gerätes | 20 |
| Erstaufheizung..... | 20 |

5 Bedienung des Backofens 22

| | |
|---|----|
| Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen | 22 |
| So bedienen Sie den Backofen | 22 |
| Betriebsarten..... | 23 |
| Ofenuhr verwenden | 25 |
| Tastensperre Kindersicherung... | 26 |
| Alarmfunktion..... | 27 |
| Garzeitentabelle | 28 |
| So bedienen Sie den Grill | 29 |
| Garzeitentabelle zum Grillen | 30 |

6 Reinigung und Wartung 31

| | |
|--|----|
| Allgemeine Hinweise..... | 31 |
| Bedienfeld reinigen | 31 |
| Backofen reinigen | 31 |
| Backofentür ausbauen..... | 32 |
| Türinnenscheibe ausbauen..... | 33 |
| 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

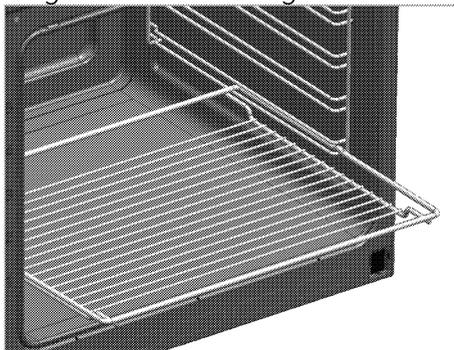
- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische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

- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
 - Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
 - Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
 - Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
 - Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.
- Produktsicherheit**
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
 - Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
 - Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
 - Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
 - Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine

Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.

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

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



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.

- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine

- Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

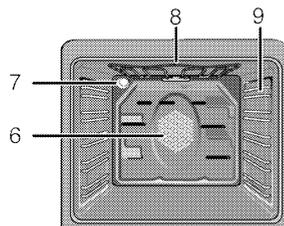
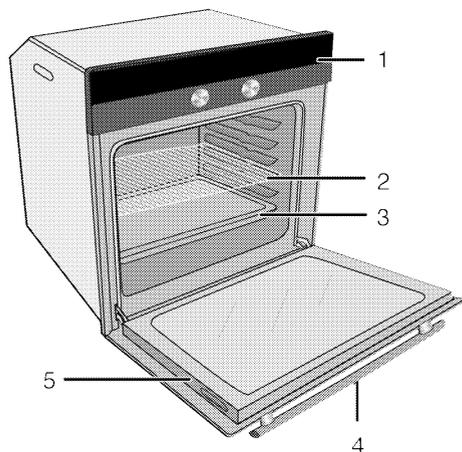
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

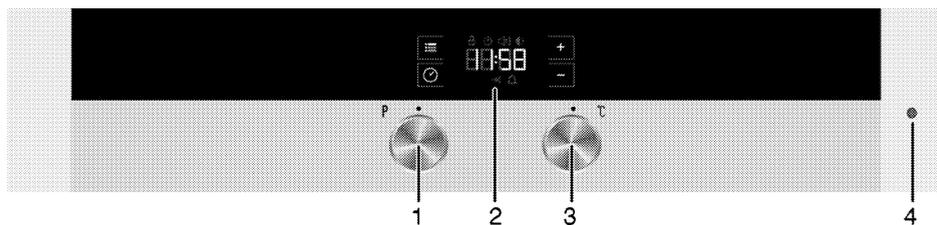
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



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



- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Funktionsknopf |
| 2 | Digitaltimer |
| 3 | Temperaturknopf |
| 4 | Temperaturleuchte |

Lieferumfang

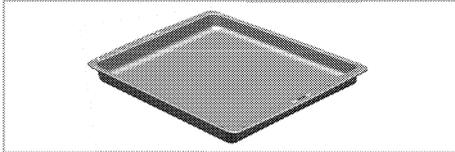


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähnte Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

1. Bedienungsanleitung

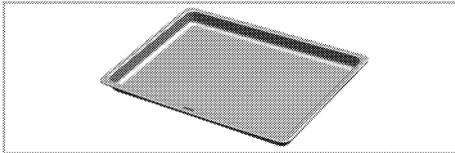
2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



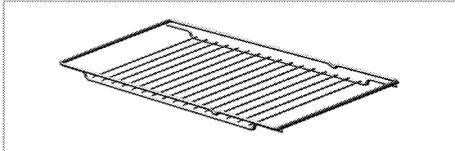
3. Kuchenblech

Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.



4. Gitterrost

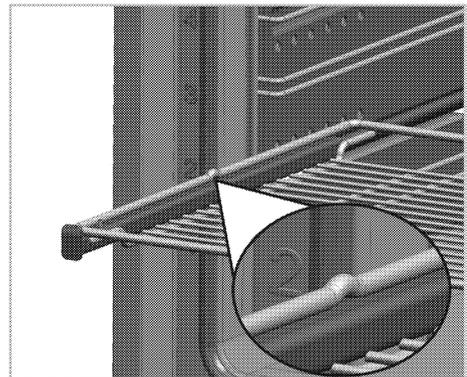
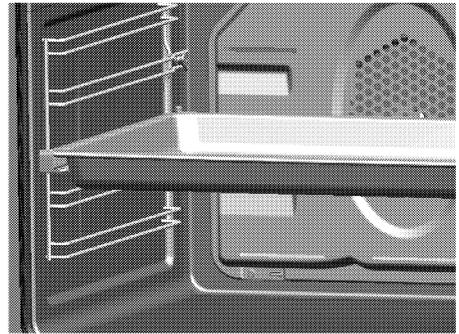
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



5. Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben

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

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



Technische Daten

| | |
|---|---|
| Spannung/Frequenz | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Leistungsaufnahme gesamt | 2.5 kW |
| Sicherung | Minimum 16 A |
| Kabeltyp/Kabelquerschnitt | H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe) | **590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm |
| Hauptofen | Multifunktionsofen |
| Garraumleuchte | 15/25 W |
| Leistungsaufnahme Grill | 2.2 kW |

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

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

** Siehe *Installation, Seite 14*.

| | |
|--|---|
|  | 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. |
|---|---|

3 Installation

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

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

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

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

Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -

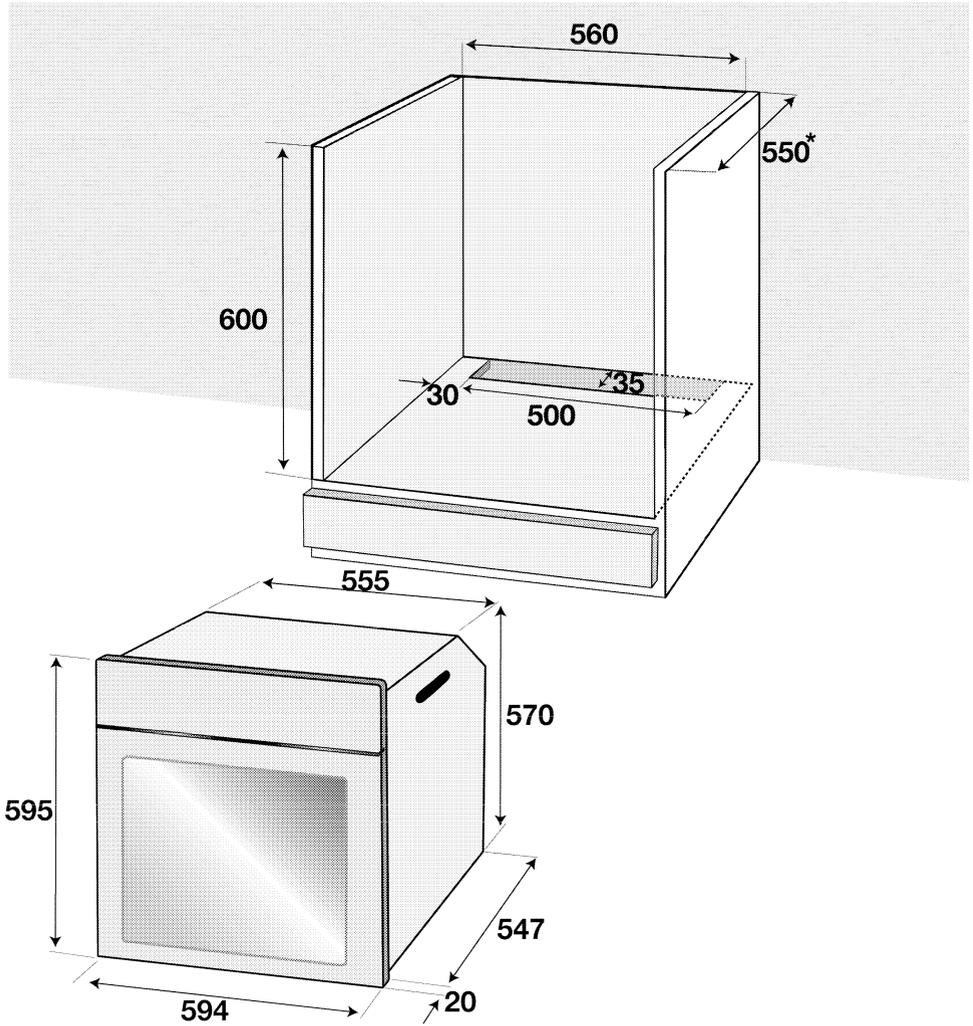
möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm)..

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

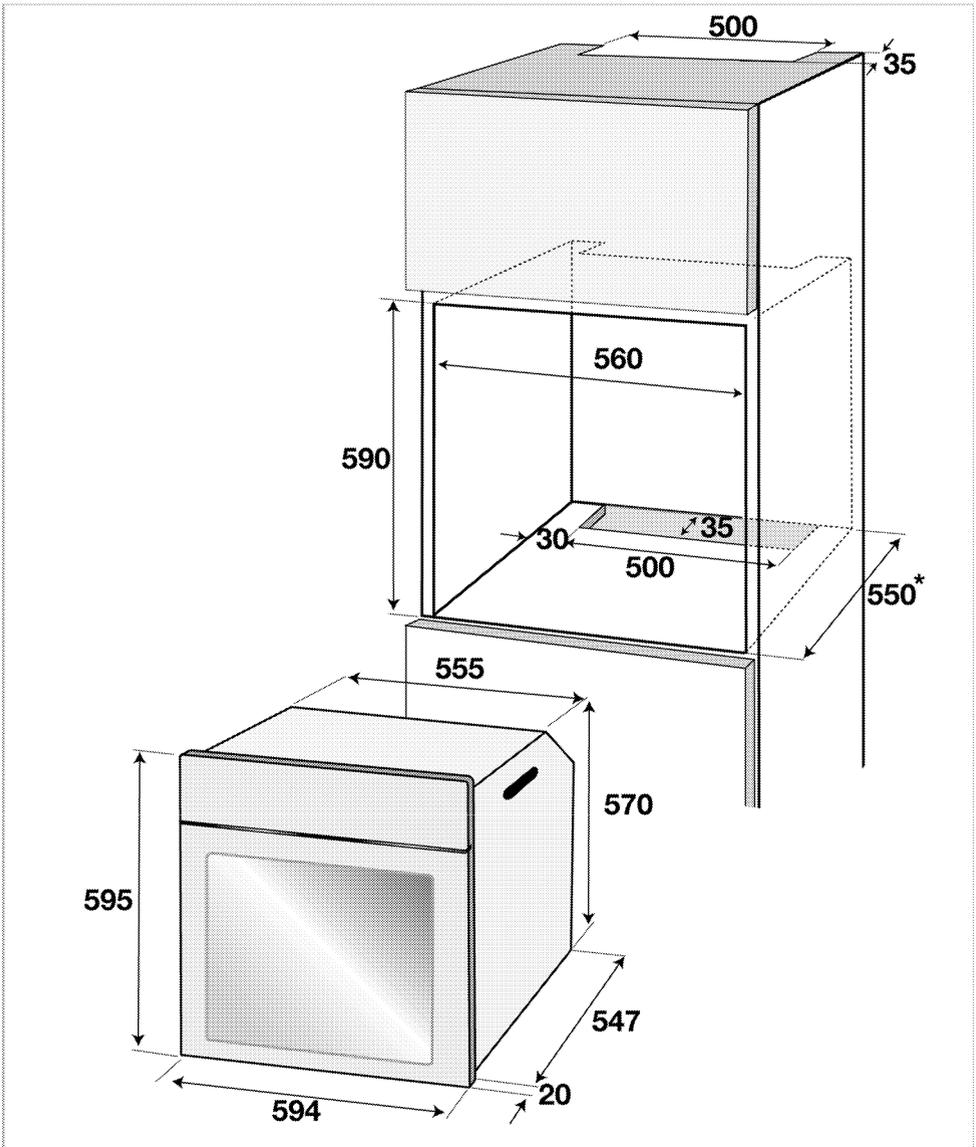
 Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.

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

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



* Minimum



* Minimum

Einbauen und Anschließen

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

Elektrischer Anschluss

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

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

**GEFAHR:**

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

**GEFAHR:**

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

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

**GEFAHR:**

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

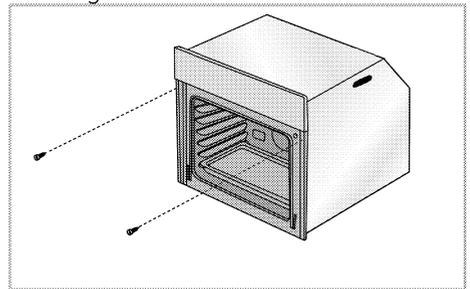


Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

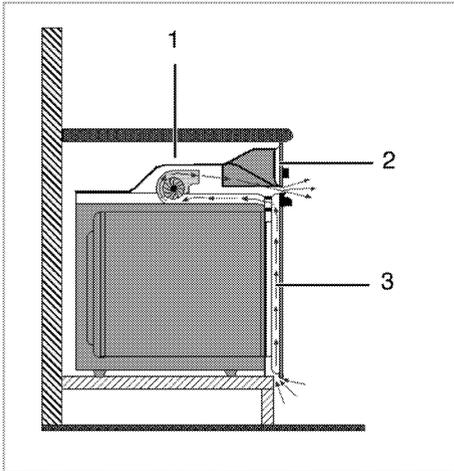
Gerät installieren

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



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

Bei Geräten mit Lüfter



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

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

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

Endkontrolle

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

Transport

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

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

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

4 Vorbereitungen

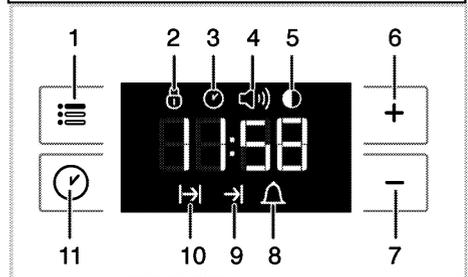
Tipps zum Energiesparen

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

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

Erste Inbetriebnahme Zeiteinstellung

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



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

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

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

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

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



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



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

Uhrzeit ändern

So ändern Sie die zuvor eingestellte Uhrzeit

1. Berühren Sie zum Aktivieren des -Symbols die Taste .
2. Stellen Sie die Uhrzeit durch Berühren der Taste „-“ oder „+“ ein.
3. Berühren Sie nach Einstellung der Zeit die Taste  oder warten Sie 4 Sekunden.

» Das -Symbol blinkt, die Zeit ist eingestellt.

Anzeigehelligkeit einstellen

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

2. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit durch Berühren der Taste „-“ oder „+“ ein.
» Die am Bildschirm ausgewählte Helligkeitsstufe wird mit d-01, d-02 oder d-03 angezeigt.
3. Berühren Sie nach Einstellung der Helligkeit die Taste  oder warten Sie 4 Sekunden.
» Das -Symbol blinkt, die Helligkeit ist eingestellt.

Erstreinigung des Gerätes



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

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

Erstaufheizung

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



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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

Elektroofen

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

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

Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem BackOfen heraus.
2. Schließen Sie die BackOfentür.
3. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; Siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 29*".
4. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; Siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 29*".



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 Backen

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

Tipps zum Rösten

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

So bedienen Sie den Backofen

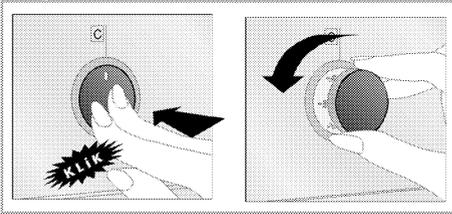


Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Der Backofen arbeitet erst nach dem Einstellen der Uhrzeit.

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

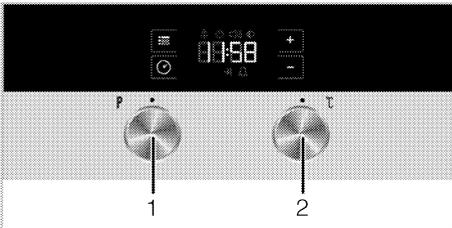
1. Drücken Sie den Knopf zum Herauspringen nach unten;

nehmen Sie dann die gewünschte Einstellung vor.



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

Temperatur und Betriebsart einstellen



- 1 Funktionsknopf
 - 2 Temperaturknopf
1. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart ein.
 2. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Temperatur ein.

» Der Ofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese aufrecht. Während des Aufheizens bleibt die Temperaturleuchte eingeschaltet.

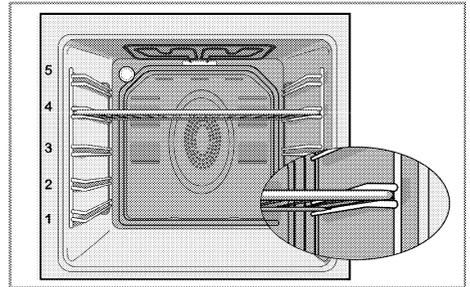
Backofen ausschalten

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

Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

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

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



Betriebsarten

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

Ober- und Unterhitze



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

Unterhitze



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

Ober-/Unterhitze mit Umluft



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

Umluftbetrieb



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

Umluft



Umluft (in der Rückwand) arbeitet. Durch den Lüfter wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Backofen verteilt. Ein Vorheizen ist meistens nicht erforderlich. Eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen. Mehrere Bleche können verwendet werden.

„3D“-Funktion



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

Grill, groß



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

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

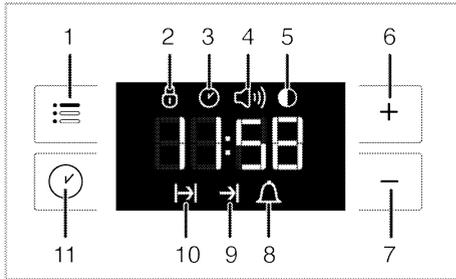
Grill + Umluft (Grill+Fan)



Der Grilleffekt ist nicht so stark wie bei Flächengrill

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

Ofenuhr verwenden



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

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

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

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

i Cooking time will be displayed once the cooking starts.

Garen durch Angabe der Garzeit:

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

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

Wenn das Ende der Garzeit auf einen späteren Zeitpunkt eingestellt werden soll:

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

1. Für Garzeit  zum Aktivieren des Symbols  berühren.
2. Gewünschte Helligkeit mit '-' / '+' zum Einstellen der Garzeit berühren.

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

3. Für Ende der Garzeit  zum Aktivieren des Symbols  berühren.
4. Gewünschte Helligkeit mit '-' / '+' zum Einstellen des Garzeitendes berühren.

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

5. Gericht in den Ofen geben.
6. Betriebsmodus und Temperatur wählen.

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

7. Nach Abschluss des Garens blinkt  am Bildschirm. „Ende“ wird angezeigt und das Alarmsignal ertönt.
8. Das Alarmsignal ertönt 2 Minuten lang. Zum Abstellen des Alarmsignals einfach eine beliebige Taste drücken. Der Alarm wird stumm geschaltet, die aktuelle Zeit wird angezeigt.



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

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

9. Ofen mit dem Temperatur- und Funktionsknopf abschalten.

Tastensperre Kindersicherung

Tastensperre einschalten

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

1. Zur Einstellung  zum Aktivieren des Symbols  berühren.

» „Aus“ erscheint am Bildschirm.

2. Tastensperre durch Berühren von '+' aktivieren.

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



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

Zum Deaktivieren der Tastensperre

1.  zum Aktivieren des Symbols  berühren.

» Die Meldung „Ein“ erscheint am Bildschirm.

2. Tastensperre durch Drücken von '-' deaktivieren.

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

Alarmfunktion

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

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal ausgegeben.

Zum Einstellen des Kurzzeitweckers

1.  zum Aktivieren des Symbols  berühren.

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

2. Alarmzeit mit '-' / '+' einstellen.

» Nach Einstellen des Alarms wird das Symbol  dauerhaft angezeigt und die Alarmzeit erscheint am Bildschirm.

3. Nach Ablauf der Alarmzeit blinkt das Symbol  und der Alarm wird ausgegeben.

Alarm abschalten

1. Zum Abstellen des Alarms einfach eine beliebige Taste drücken.

» Der Alarm wird stumm geschaltet, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

Wenn der Alarm abgebrochen werden soll:

1. Taste  zum Rücksetzen der Alarmzeit drücken und das Symbol  aktivieren.

2. Taste '-' drücken, bis "00:00" am Bildschirm angezeigt wird.

» Der Alarm wird abgebrochen.

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

Alarmton ändern

1.  Symbol durch Berühren von  aktivieren.

2. Ton mit '-' / '+' einstellen.

» Der ausgewählte Alarmton erscheint am Bildschirm als „b-01“ oder „b-02“ oder „b-03“.

3. Nach Einstellen des Tons  berühren oder 4 Sekunden warten.

»  verschwindet und der Ton ist eingestellt.

Garzeitentabelle



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 |
| Teiltchen* | 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 |
| 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 das andere Blech.

* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

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

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.

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).



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

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

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

je nach Dicke

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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

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

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



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



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

Bedienfeld reinigen

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

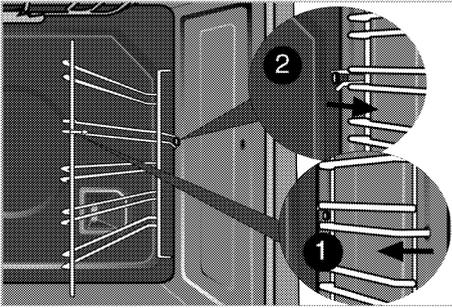


Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab.
Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand

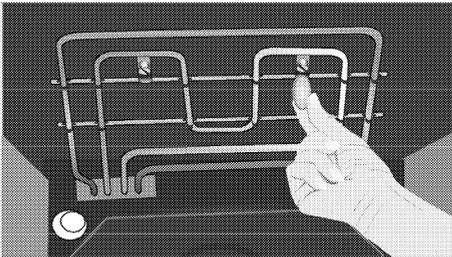
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



Backfenoberseite reinigen

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

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



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

2. Reinigen Sie die Backfendecke mit einem feuchten Tuch.



3. Klappen Sie das Grill-Heizelement wieder nach oben, ziehen Sie die Fixierschrauben

mit einem Schraubendreher oder einer Münze fest.

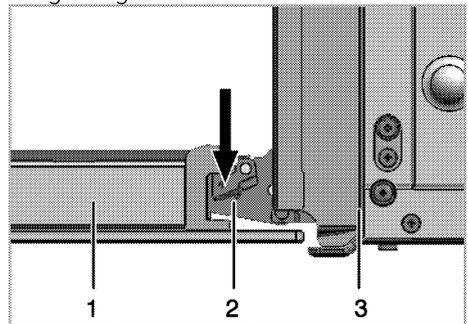
Backofentür reinigen

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.

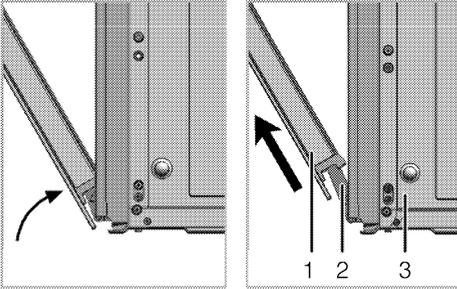
i Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

Backofentür ausbauen

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



- 1 Backofentür
- 2 Scharnier
- 3 Backofen

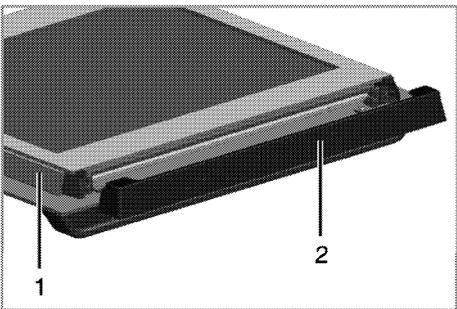


3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

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

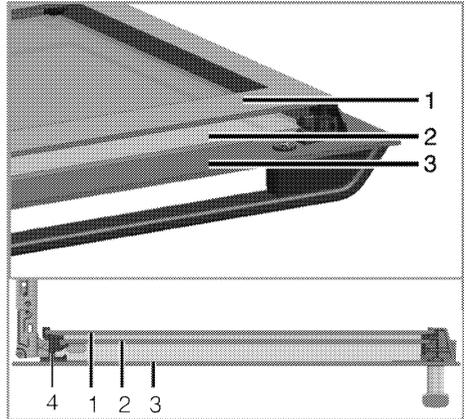
Türinnenscheibe ausbauen

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden. Öffnen Sie die Backofentür.



- 1 Rahmen
- 2 Kunststoffteil

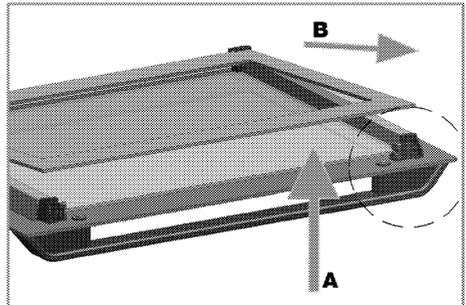
Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



- 1 Innerste Scheibe
- 2 Innenscheibe
- 3 Äußere Glasscheibe
- 4 Scheibenkunststoffschlitz, unten

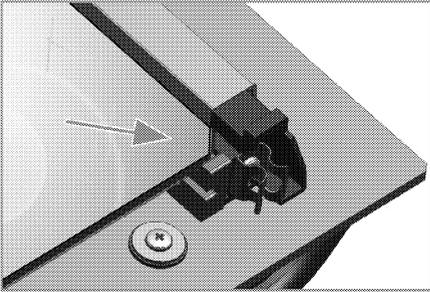
Heben Sie die innerste Scheibe (1) wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung **A** an, ziehen Sie sie in Richtung **B** heraus.

Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der inneren Scheibe (2).



Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen.

Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt.



Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden. Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der inneren Scheibe zeigt. Es ist wichtig, die untere Kante der inneren Scheibe im unteren Kunststoffschlitze einzusetzen. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

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 13". Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.



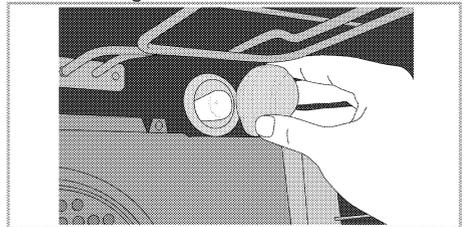
Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbelichtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.



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

Wenn Ihr Ofen mit einer 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 Lampe 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. (Siehe Tastensperre Kindersicherung, Seite 26)*

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.

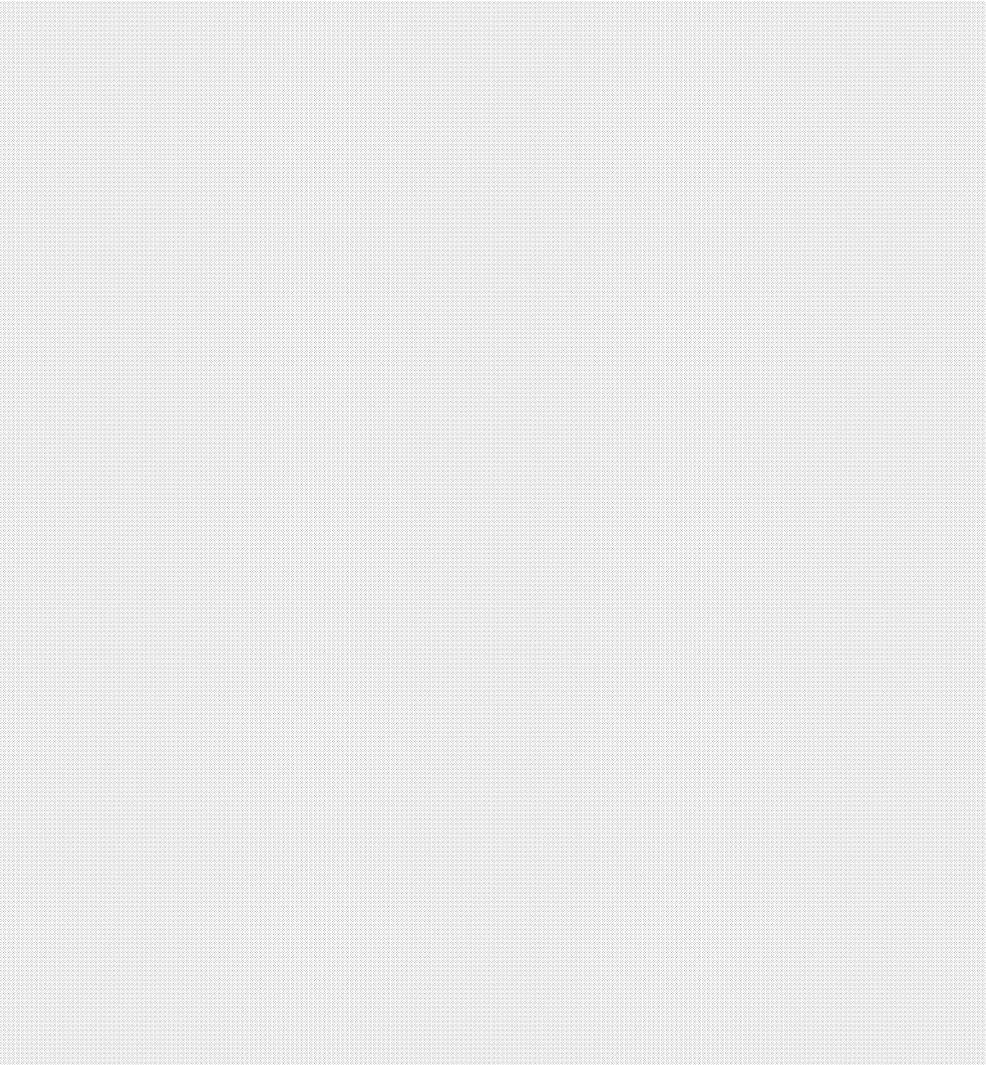
- Falsche Funktion ausgewählt und/oder Temperatur nicht richtig eingestellt. →→→ *Stellen Sie Funktion und Temperatur entsprechend ein.*
- Bei Modellen mit Timer ist der Timer eventuell nicht richtig eingestellt. →→→ *Stellen Sie die richtige Zeit ein.* (Bei Produkten mit Mikrowellenofen kontrolliert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

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

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



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



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

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

www.grundig.com