respekta®

Model / Modell:

> *151100000003-19*
AB701-19

D *Bedienungsanleitung für den*

Ofen

GB *Instruction Manual*

Oven

www.respekta.de

NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof

Lieber Kunde,
wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Einbaugerätes aus unserem Sortiment.
Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht. Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten.
Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.
Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.
Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundliegenden Sicherheits- Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen und die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäss ausgestellte **CE-Konformitätserklärung** zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können.
Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der/des in dieser Bedienungsanleitung beschrie- benen Geräte(s), welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

respekta

Inhalt

1……..……Wichtige Sicherheitshinweise

2……..……Installation

3……..……Hinweise zur Verwendung des Geräts

4……..……Ihr neuer Backofen

5……..……Programme und Funktionen

6……..……Vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Backofens

7……..……Gebrauch und Bedienung

8……..……Störungsbehebung

9……..……Tipps zum Backen und Grillen

10……..……Reinigung und Pflege

11……..……Umwelttipps

12……..……Geschirr prüfen

Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen einschließlich Sicherheits- und Installationshinweisen zur optimalen Nutzung des Geräts. Bitte bewahren Sie sie gut auf und halten Sie sie zum späteren Nachschlagen für sich selbst oder andere, die mit der Bedienung des Geräts nicht vertraut sind, bereit.

Warnung:

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden im Betrieb heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Aufsicht bedienen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unerfahrenen Personen oder Personen, die das Gerät nicht kennen, nur dann benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Bedienung des Geräts und die bestehenden Gefahren unterrichtet wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Geräts dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Zugängliche Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb ist.
- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür nicht mit Topfkratzern o. Ä. oder scharfkantigen Metallschabern. Diese könnten das Glas zerkratzen und dazu führen, dass die Glasscheibe springt.
- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür nicht mit Scheuermitteln. Diese könnten das Glas zerkratzen. Dies kann zu schwerwiegenden Schäden am Gerät führen.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Die Abluft darf nicht in einen Abluftschacht eingeleitet werden, der bereits als Abluftschacht für mit Gas oder sonstigen Brennstoffen betriebene Geräte genutzt wird.

Betrieb:

Achtung! Feuergefahr!

- Achten Sie darauf, dass Papier oder Textilien nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Lagern oder verwenden Sie korrosive Chemikalien, dampferzeugende, entflammbare oder Non-Food-Produkte nicht im Ofen oder in Ofennähe. Das Gerät dient ausschließlich zum Erwärmen oder Garen von Speisen. Die Verwendung korrosiver Chemikalien während des Heizbetriebs oder zur Reinigung beschädigt das Gerät und kann zu Verletzungen führen.
- Wenn sich Speisen im Ofen entzünden, lassen Sie die Tür geschlossen. Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten. Öffnen Sie die Tür etwas seitlich davon stehend langsam und nur einen Spalt weit, um heiße Luft und/oder Dampf entweichen zu lassen. Halten Sie mit dem Gesicht Abstand zur Öffnung und achten Sie darauf, dass sich keine Kinder oder Tiere in Ofennähe aufhalten. Wenn heiße Luft und/oder Dampf entwichen sind, fahren Sie mit Ihrer Tätigkeit fort. Halten Sie die Tür normalerweise immer geschlossen. Öffnen Sie sie nur beim Kochen oder zum Reinigen.

- Verwenden Sie ausschließlich für Öfen geeignete Utensilien.

Warnung!
Explosionsgefahr!

- Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder Speisen nie in dicht verschlossenen Gefäßen, denn diese könnten explodieren.
- Bei Rauchentwicklung schalten Sie den Ofen aus und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Achten Sie darauf, dass Elektrokabel oder sonstiges Zubehör nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.

Warnung!
Heiße Oberflächen!
Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie auf keinen Fall Heizelemente oder sonstige heiße Teile im Garraum.
- Warnung! Zugängliche Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.
- Hantieren Sie auf keinen Fall mit heißen Rosten oder Kochgeschirr. Lassen Sie sie zuvor abkühlen.

Sicherheitshinweise:

WICHTIG!
Schalten Sie die Stromversorgung bei Installations- und Wartungsarbeiten unbedingt komplett ab.

Allgemeine Informationen

- Dieses Gerät ist ein Haushaltsgerät und kann in einen Standardküchenunterschrank oder ein sonstiges Küchenmöbel eingebaut werden.
- Teile der Küchenausstattung aus Vinyl oder Laminat sind sehr wärmeempfindlich und können schon bei Temperaturen unterhalb der angegebenen Richtwerte Schaden nehmen oder sich verfärben.
- Die Geräteoberflächen werden im Betrieb heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten hoch eine Weile heiß.
- Schäden aufgrund der Nichtbeachtung der Temperaturtoleranzwerte beim Ofeneinbau oder aufgrund eines zu geringen Abstands zwischen Mobiliar und Ofen gehen zu Lasten des Eigentümers.
- Dieses Gerät darf von Kindern und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unerfahrenen Personen oder Personen, die das Gerät nicht kennen, nur dann benutzt werden, wenn sie dabei von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden und über die sichere Bedienung des Geräts unterrichtet wurden.

Installation

- Der Ofen muss gemäß der Installationsanleitung und unter Beachtung aller angegebenen Maße eingebaut werden.
- Alle Installationsarbeiten müssen von einer Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Kinder

- Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß. Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich werden!

- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu berühren, denn das könnte zu gefährlichen Situationen führen.

Allgemeine Sicherheit

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Ofentür und lehnen Sie keine schweren Gegenstände gegen die geöffnete Ofentür. Andernfalls können die Türscharniere beschädigt werden.
- Lassen Sie heiße Speisen, Öle oder Fette nicht unbeaufsichtigt. Andernfalls besteht Feuergefahr.
- Stellen Sie Kochgeschirr, Backformen oder Backbleche nicht direkt auf den Garraumboden, auch nicht mit untergelegter Alufolie.
- Achten Sie darauf, dass Kabel und Stecker nicht mit heißen Bereichen des Geräts in Berührung kommen.
- Installieren Sie das Gerät nicht neben Vorhängen, sonstigen Wohntextilien oder Polstermöbeln.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät an der Ofentür oder am Griff anzuheben oder zu tragen. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden und es besteht Verletzungsgefahr.

Elektrische Sicherheit

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von einer Kundendienststelle oder von entsprechend geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Schalter mit eingebauter Sicherung jederzeit zugänglich ist.
- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung, ob Versorgungsspannung und Nennstrom den Angaben zur Stromversorgung auf dem Typenschild des Geräts entsprechen.
- Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn es beschädigt ist! Trennen Sie das Gerät in diesem Fall von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Händler.
- Gefahr eines elektrischen Schlags! Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen müssen im Fall einer Fehlfunktion von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.
- Achten Sie darauf, das Kabel nicht zu beschädigen. Quetschen und knicken Sie es nicht. Achten Sie darauf, dass es nicht an scharfen Kanten reibt. Halten Sie es von heißen Oberflächen und offenem Feuer fern.
- Führen Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht und auch nicht versehentlich daran gezogen werden kann.
- Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse des Geräts. Stecken Sie keine Fremdkörper in die Öffnungen des Gehäuses.
- Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht unter Umständen ein Sicherheitsrisiko für den Nutzer und das Gerät könnte beschädigt werden. Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Schützen Sie das Gerät vor dem Kontakt mit heißen Oberflächen und offenem Feuer. Stellen Sie das Gerät auf einer waagrechten, stabilen, sauberen und trockenen Stellfläche auf. Schützen Sie das Gerät vor Wärme, Staub, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit sowie Tropf- und Spritzwasser.

- Stellen Sie keine Gegenstände mit offenen Flammen wie zum Beispiel Kerzen auf oder neben das Gerät.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich vor dem Auswechseln der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Andernfalls besteht das Risiko eines elektrischen Schlags.
- Die feste Verkabelung des Geräts muss mit einer allpoligen Trenneinrichtung versehen werden.

Sicherheit:

- Achtung: Das Glas ist sehr empfindlich. Tragen Sie unbedingt Handschuhe, wenn Sie damit hantieren.
- Aus Sicherheitsgründen besteht dieses Produkt aus Sicherheitsglas. Dieses Glas ist sehr widerstandsfähig. Stöße oder Erschütterungen bewirken jedoch einen „Memory-Effekt".
- Gehen Sie daher sehr sorgsam mit dem Glas um, insbesondere bei der Installation. Setzen Sie es keinen Stößen oder Erschütterungen aus und verdrehen Sie es nicht.
- Installieren Sie das Produkt nicht in Bereichen, wo es Stößen oder Erschütterungen ausgesetzt wäre.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.
- Kleben Sie keine Folie auf die Glasscheibe. Wenn sie bricht, könnten andernfalls große Scherben entstehen, die eine Unfallgefahr darstellen.

Elektrischer Anschluss

Gefahr eines elektrischen Schlags!

- Elektrische Installationen dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Alle Anschlüsse und Installationsarbeiten müssen von einer Fachkraft und unter Beachtung der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. In Zweifelsfällen ziehen Sie einen qualifizierten Elektriker hinzu.
- Wichtig! Schalten Sie die Stromversorgung bei Installations- und Wartungsarbeiten unbedingt komplett ab. Für die Dauer der Arbeiten empfiehlt es sich, die Sicherung herauszuschrauben oder den Schutzschalter im Verteilerkasten auszuschalten.
- Dieses Gerät muss geerdet werden – steht kein Schutzleiter zur Verfügung, wenden Sie sich an einen Elektriker.
- Eine Möglichkeit zur Trennung des Geräts von der Stromversorgung muss gemäß den Verkabelungsvorschriften in die feste Verkabelung eingebaut werden. Zu diesem Zweck muss ein geeigneter Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) installiert werden.
- Hinweis! Ein Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm zwischen allen Polen muss in der Verkabelung fest verdrahtet verbaut werden.
- Der ankommende Phasenleiter, Nullleiter und Schutzleiter müssen an die Anschlussklemmen des Leitungsschutzschalters (Sicherungsautomat mit Schalter) angeschlossen werden. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlüsse ordnungsgemäß vorgenommen wurden.

- Der Schalter mit eingebauter Sicherung muss auch dann noch zugänglich sein, wenn der Ofen eingebaut ist, damit dieser von der Stromversorgung getrennt werden kann.

Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung unbedingt von der Stromversorgung. Wenn der Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) schwer zu erreichen ist, schalten Sie die Stromversorgung bereits im Verteilerkasten ab.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich. Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden; alle Lebensmittelreste und sonstigen Ablagerungen müssen dabei entfernt werden.
- Reinigen Sie den Ofen auf keinen Fall mit einem Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Flecken am Boden des Garraums stammen von Lebensmittelspritzern oder Speisen, die beim Garen überlaufen. Das kann darauf zurückzuführen sein, dass Speisen bei zu hohen Temperaturen oder in zu kleinen Gefäßen gegart werden.
- Wählen Sie eine passende Gartemperatur und Garfunktion für die Speise, die Sie zubereiten wollen. Achten Sie darüber hinaus auf ein ausreichend großes Gefäß und setzen Sie bei Bedarf die Fettpfanne ein.

Installation

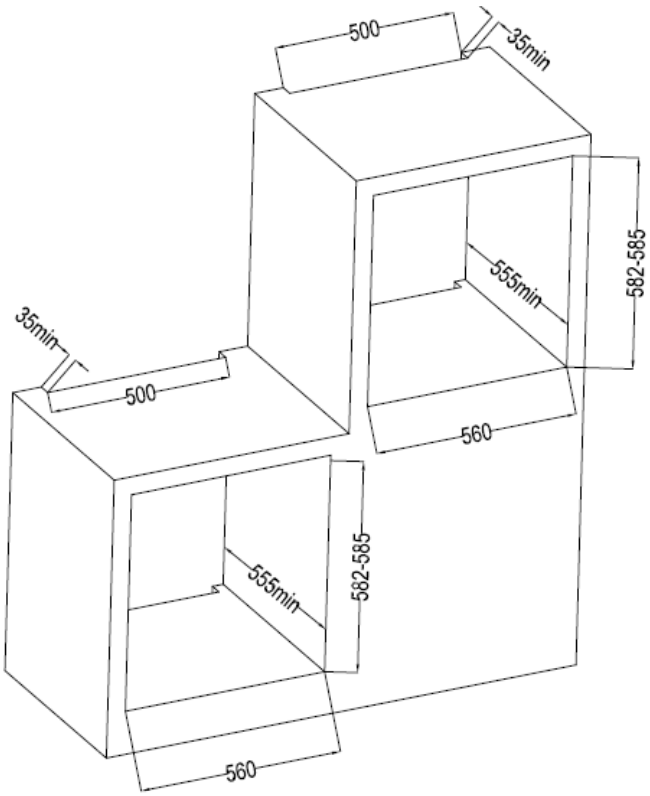
Vor dem Einbau

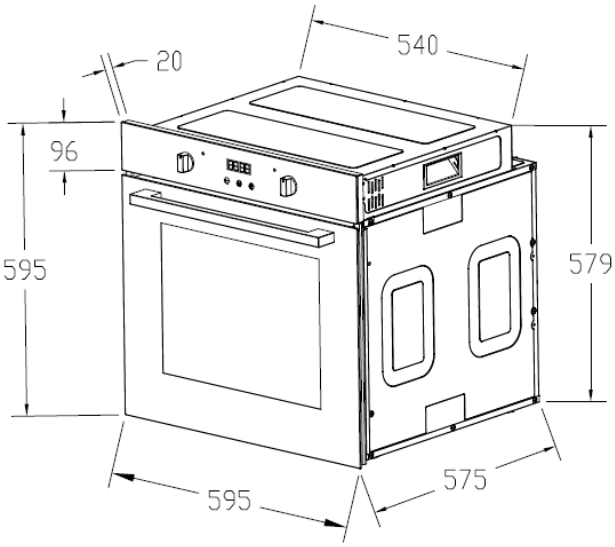
Das Gerät ist zum Einbau ausgelegt. Der Sicherheitsabstand zum Gerät und zu den Küchenwänden ist einzuhalten. Details siehe nachstehende Abbildungen. (Werte in mm).

✧ Oberflächen, synthetische Laminate und verwendete Klebstoffe müssen bis mindestens 100°C und benachbarte Gerätefronten bis zu 70°C hitzebeständig sein.

✧ Küchenschränke müssen waagerecht ausgerichtet und fixiert werden. Zwischen dem Gerät und den umgebenden Schrankfronten ist ein Abstand von 5 mm erforderlich.

✧ Wenn sich unter dem Backofen eine Schublade befindet, muss zwischen Ofen und Schublade ein Fachboden eingebaut werden.





Einbauweise

Installation und Anschluss

▲ Sachschäden!

Die Tür und/oder der Griff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts verwendet werden.

- ✧ Das Gerät muss gemäß allen örtlichen Gas- und/oder Elektrovorschriften angeschlossen werden.
- ✧ Das Gerät sollte von mindestens zwei Personen getragen werden.
- ✧ Benutzen Sie die an beiden Seiten befindlichen Schlitze oder Drahtgriffe, um das Gerät zu bewegen.

Anschluss an die Stromversorgung

Dieses Gerät muss geerdet werden!

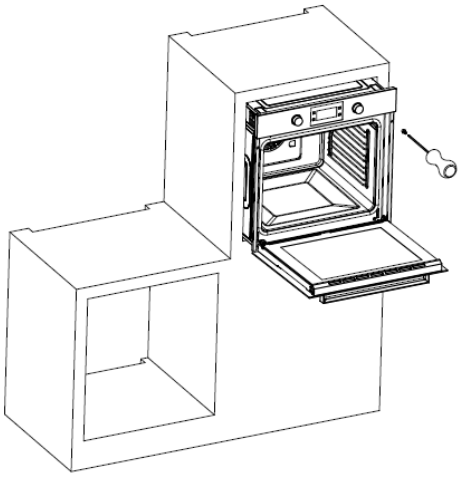
- ✧ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts ohne geerdete Steckdose entstehen. Gefahr von elektrischem Schlag, Kurzschluss oder Feuer durch unsachgemäße Installation! Das Gerät darf nur von geschultem Fachpersonal an das Stromnetz angeschlossen werden. Andernfalls erlischt die Herstellergarantie.
- ✧ Gefahr von elektrischem Schlag, Kurzschluss oder Feuer durch Beschädigung des Netzkabels! Das Netzkabel darf nicht gequetscht, gebogen oder eingeklemmt werden oder mit heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch einen qualifizierten Elektriker ersetzt werden.
- ✧ Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen. Das Netzkabel muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen.

Gefahr eines elektrischen Schlags!

Vor Beginn von Elektroarbeiten ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Installation

1. Schieben Sie den Backofen in den Schrank, richten Sie ihn aus und sichern Sie ihn.
2. Befestigen Sie Ihren Backofen mit den 2 Schrauben und Unterlegscheiben, wie in nachstehender Abbildung dargestellt.



Endkontrolle

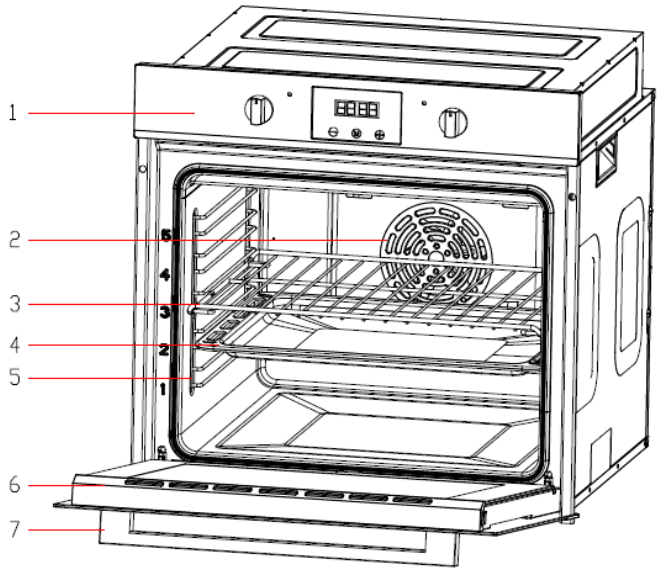
1. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.
2. Prüfen Sie, ob er funktioniert.

Hinweise zur Verwendung des Geräts

- Nach den im Folgenden genannten einfachen Vorbereitungen ist der Ofen betriebsbereit.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nutzen Sie den Ofen ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.
- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, alle nicht benötigten Zubehörteile aus dem Ofen herauszunehmen.
- Heizen Sie den Ofen vor Gebrauch auf die gewünschte Temperatur vor.
- Wenn Sie mehrere Kochgefäße auf einmal verwenden, platzieren Sie diese mit einem gewissen Abstand voneinander in der Ofenmitte, sodass die Luft zirkulieren kann.
- Platzieren Sie Backbleche nicht auf dem Boden des Garraums und decken Sie ihn nicht mit Alufolie ab. Andernfalls kommt es zu einem Hitzestau. Die Gar- oder Backzeiten stimmen in diesem Fall nicht mehr und das Email kann Schaden nehmen.
- Öffnen Sie die Ofentür so wenig wie möglich, um die Speisen zu kontrollieren. Die Ofenbeleuchtung bleibt im Betrieb eingeschaltet.
- Wenn Sie die Tür öffnen, achten Sie darauf, weder mit heißen Teilen des Ofens noch mit heißem Dampf in Berührung zu kommen.

Ihr neuer Backofen

A. Ofen im Überblick



1. Bedienfeld
2. Gebläsemotor (hinter der Abdeckung)
3. Kombirost
4. Backblech
5. Einhängegitter
6. Tür
7. Griff

Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240V～50Hz
Gesamter Stromverbrauch	3250W
Abmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595/595/575（mm）
Einbau-Abmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	585/560/555（mm）
Hauptbackofen	Multifunktions-Backofen
Energieeffizienzklasse	A+
Backofenlampe	25 W/300°C

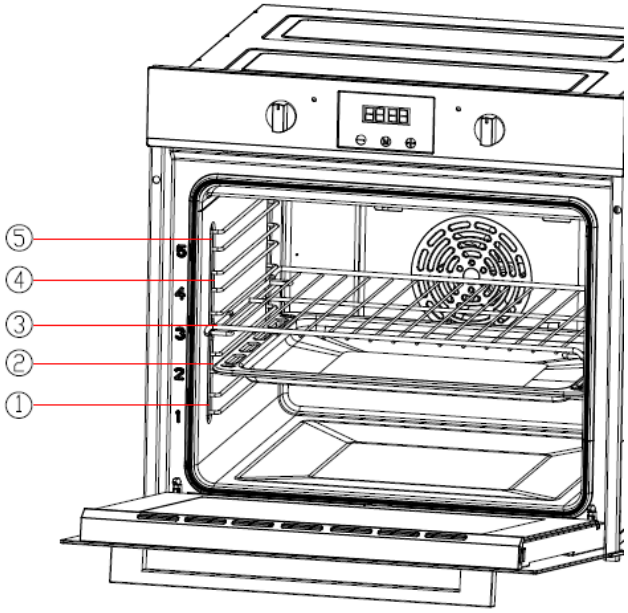
Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

B. Zubehör

- Das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör ist für die Zubereitung vieler Speisen geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum einsetzen.
- Es gibt auch eine Auswahl an optionalem Zubehör, mit dem Sie einige Ihrer Lieblingsgerichte verbessern oder einfach die Arbeit mit Ihrem Backofen bequemer gestalten können.

Zubehör einsetzen

Sie können das Zubehör auf 5 verschiedenen Ebenen in den Garraum einsetzen. Schieben Sie es immer bis zum Anschlag ein, damit es nicht an der Gerätetür anstößt.

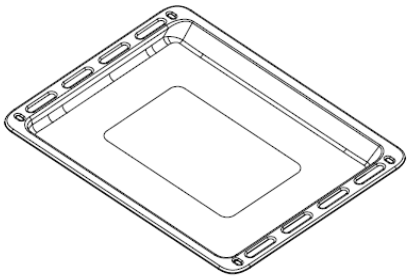


Das Zubehör lässt sich etwa zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. So kann das Geschirr leicht entnommen werden.

Hinweis: Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Wenn es wieder abkühlt, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an. Dies beeinträchtigt seine Funktion nicht.

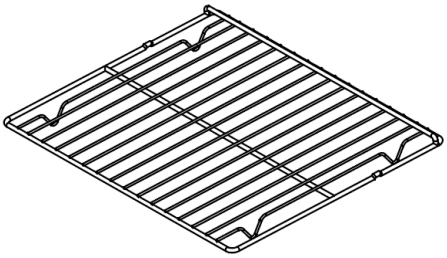
Backblech

Für Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Es kann auch zum Auffangen von tropfendem Fett verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Kombirost grillen.



Kombirost

Wird zum Grillen und Garen der Lebensmittel, auch in Auflaufformen oder Kuchenformen, in der gewünschten Einschubebene verwendet.

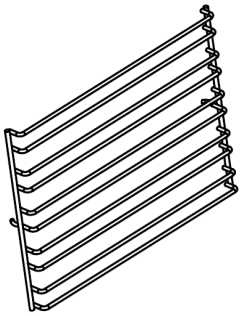


Einhängegitter

Fünf verschiedene Höhen zur Auswahl. Beim herausnehmbaren Einhängegitter können Sie zum Garen von Speisen aus vier verschiedenen Höhen auswählen. Für die Platzierung von Rosten und Blechen, die an den Seiten des Backraums gehalten werden.

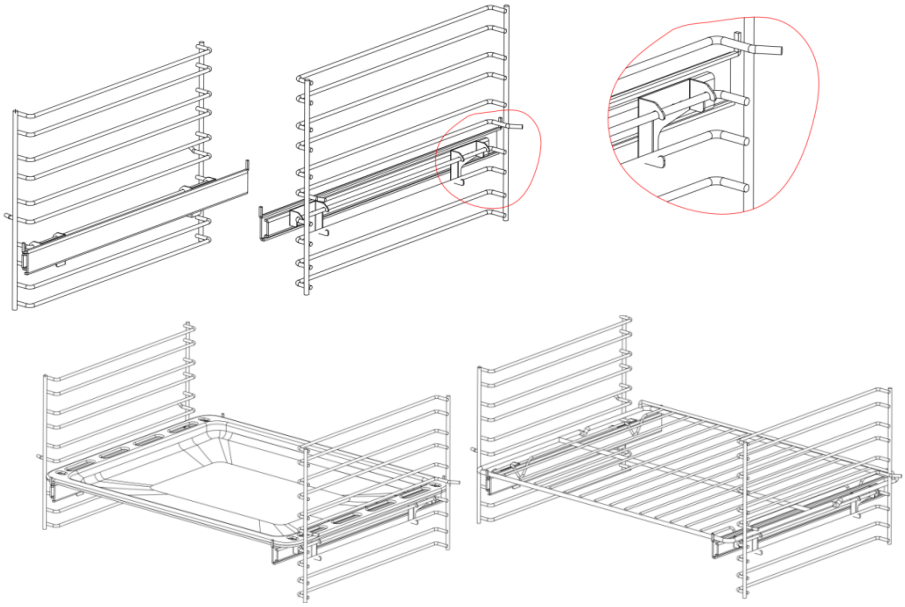
Wird eine größere Garfläche benötigt, lässt sich das Einhängegitter herausnehmen und der Kombirost kann auf den Boden des Backofens gestellt werden. Für Funktionen wie Grill, Großflächengrill, Großflächengrill mit Gebläse.

HINWEIS: Wenn Sie Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen, verwenden Sie **KEINE** Funktionen mit Unterhitze, damit sich keine Hitze am Boden staut. **(Nur bei bestimmten Modellen)**



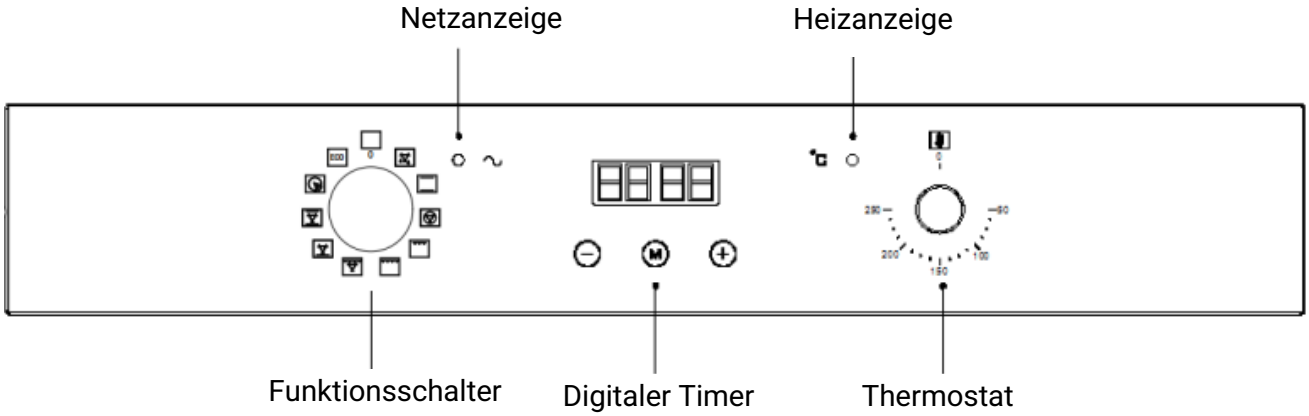
Teleskopauszüge

Teleskopauszüge sind sehr praktisch. Sie befinden sich in der Regel in der zweiten oder vierten Schiene des Einhängegitters und erleichtern das Einschieben oder Herausziehen von Backblechen oder Backofenrosten bzw. den Speisen darauf.



3. Bedienfeld

Hier sehen Sie das Bedienfeld im Überblick. Je nach Gerätemodell sind bei einzelnen Details Abweichungen möglich.



Funktionsknopf

Stellen Sie mit dem Funktionsknopf die Backofenfunktion ein.

Funktion	Beschreibung
	AUFTAUEN: Das Gebläse läuft ohne Heizfunktion, um die Auftauzeit tiefgekühlter Speisen zu verkürzen. Wie lange das Auftauen von Speisen dauert, hängt von der Raumtemperatur sowie Art und Menge der Speisen ab.
	OBER- UND UNTERHITZE (herkömmliche Backofenfunktion): Diese Einstellung entspricht der Funktionsweise herkömmlicher Backöfen. Die Heizelemente oben und unten erzeugen Ober- und Unterhitze. Diese Funktion eignet sich zum Garen oder Backen auf nur einem Rost oder Blech.
	UMLUFT: Bei dieser Einstellung wird die Hitze des runden Elements vom Gebläse im Garraum verteilt. Das ermöglicht ein schnelleres und ökonomischeres Garen. Bei der Umluftfunktion können Speisen auf mehreren Ebenen im Ofen gleichzeitig gegart werden, ohne dass es zu einer Übertragung von Geschmack oder Aromen kommt.
	HALBER GRILL: Bei dieser Einstellung wird nur der innere Teil des oberen Grillelements eingeschaltet und die Hitze strahlt direkt auf die Speisen darunter ab. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Speck, Fleisch, Toasts usw. in kleinen Portionen.
	GROSSFLÄCHENGRILL: Bei dieser Einstellung werden die inneren und äußeren Teile des oberen Grillelements eingeschaltet und die Hitze strahlt direkt auf die Speisen darunter ab. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Würstchen, Speck, Steaks, Fisch usw. in mittleren oder großen Portionen.
	GEBLÄSE UND GRILL: Bei dieser Einstellung wird das obere Grillelement in Kombination mit dem Gebläse eingeschaltet, sodass die heiße Luft schnell zirkuliert. Diese Funktion eignet sich zum raschen Bräunen von Steaks, Hamburgern, bestimmten Gemüsesorten usw., wobei der „Saft“ in der Speise eingeschlossen wird.
	GEBLÄSE UND UNTERHITZE: Bei dieser Einstellung wird das untere Heizelement in Kombination mit dem Gebläse eingeschaltet, sodass die heiße Luft zirkuliert. Diese Funktion eignet sich zum Sterilisieren und Einkochen in Einweckgläsern.
	INTENSIVBACKEN: Bei dieser Einstellung erzeugen die Heizelemente Ober- und Unterhitze wie bei herkömmlichen Backöfen. Zusätzlich wird das Gebläse zugeschaltet, sodass die heiße Luft besser zirkuliert. Mit dieser Funktion lassen sich gleichmäßige Backergebnisse erzielen.
	Pizza: Die Heizelemente hinten und unten sowie das Gebläse werden eingeschaltet. Diese Funktion eignet sich ideal für Pizza und andere Speisen, die rasches Garen bei Unterhitze erfordern.
ECO	**ÖKO-GRILLEN:** Bei dieser Einstellung werden der obere äußere Ring und das untere Heizelement eingeschaltet, um die Temperatur zu steuern. Dadurch wird beim Grillen Energie gespart. Dies ist bei großen Lebensmitteln geeignet, die Temperatur im Ofen steigt langsam an, die Hitze verbreitet sich vollständig und übermäßige Hitzebildung wird vermieden.

Steuerung mit digitalem Timer

1. Bedienfeld

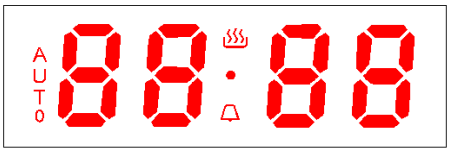


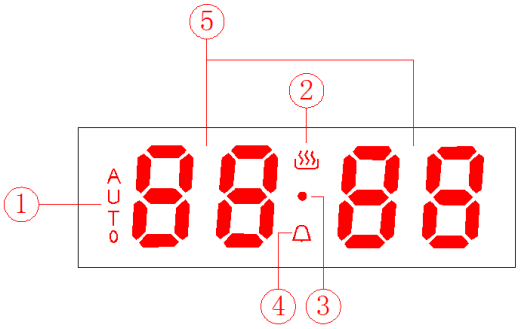
Abbildung des Bedienfelds

1.1 Bedeutung der Funktionssymbole

Symbol	Funktion
⊖	Minus-Taste
⊕	Plus-Taste/Auswahltaste für Signalton
Ⓜ	Programmtaste

1.2 Bedeutung der Symbole im Display

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
1	Automatiksymbol	4	Uhrsymbol
2	Ofen-Betriebssymbol	5	Uhrzeitanzeige für Systemzeit, Uhrzeit und Gardauer
3	Dezimalsymbol		



Display-Abbildung

2. Timer-Modus

Wechseln des Timer-Modus

Es gibt 3 Timer-Modi: Standby, Funktionswahl und Betrieb.

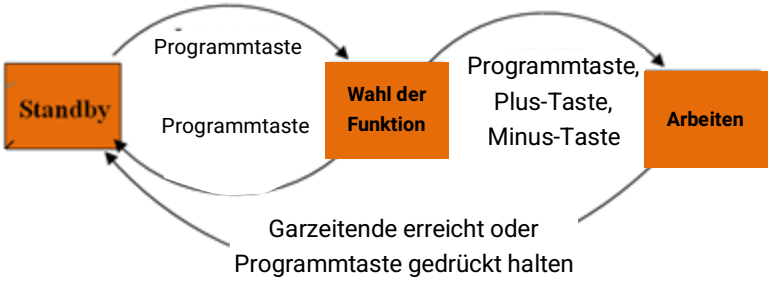
Standby-Modus: Nach dem Anschließen an die Stromversorgung erscheint im Display die Systemzeit und das Dezimalsymbol blinkt. Dies ist der Modus vor dem Einschalten einer Garfunktion. Nach 10 Sekunden ohne Bedienung wird die Helligkeit des Displays im Standby-Modus automatisch reduziert. Sobald Sie eine Taste drücken, leuchtet das Display wieder in der ursprünglichen Helligkeit.

Funktionswahlmodus: Wird die Programmtaste im Standby-Modus lange gedrückt, erscheint im Display die Systemzeit.

In diesem Modus leuchten das Ofen-Betriebssymbol und das Dezimalsymbol dauerhaft hell.

Betriebsmodus: Nach dem Einstellen von Systemzeit, Uhr, Gardauer oder Garzeitende erscheint im Display die Systemzeit. In diesem Modus leuchtet das entsprechende Betriebssymbol dauerhaft hell.

Im Folgenden sehen Sie das Modusschaltdiagramm:

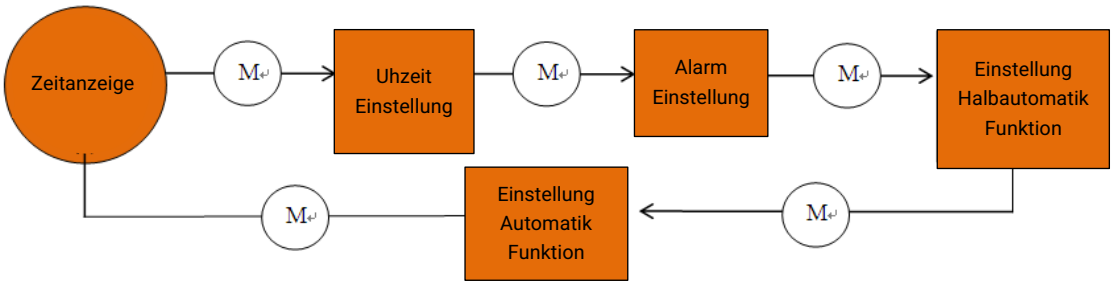


Modusschaltdiagramm

3. Wechseln des Timer-Funktionsmodus

Wird die Programmtaste „M“ 3 Sekunden lang gedrückt, wechselt das Gerät in den Systemzeiteinstellmodus. Nach 5 Sekunden ohne Bedienung leuchten Systemzeit, Ofen-Betriebssymbol „“ und Dezimalsymbol „“ stetig. Mit der Programmtaste „M“ kann man zyklisch durch die Timer-Funktionsmodi schalten.

Der Bedienablauf und die entsprechende Funktionsabfolge sind wie folgt:



Schaltdiagramm der Timer-Funktionsmodi

4. Bedienungsanleitung

4.1 Einschalten

Zunächst ertönt der Summer einmal und gibt damit an, dass der Timer in den Standby-Modus schaltet. Die Uhr zeigt die Systemzeit an und beginnt zu laufen. Beim Einschalten wird „0·00“ angezeigt, dann erscheint im Display die Systemzeit. Das Dezimalsymbol „●“ blinkt 1-mal pro Sekunde (siehe Abb. 5). Mit der Taste „⊕“ können Sie unter 3 Signaltönen auswählen. Standardmäßig ist der zweite Signalton eingestellt. Wenn Sie einen anderen Signalton einstellen wollen, drücken Sie erneut „⊕“.

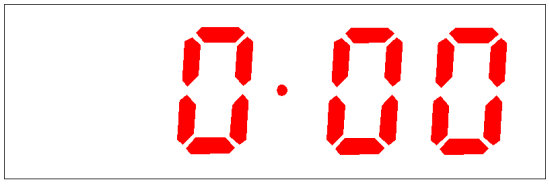


Abb. 5: Standarduhranzeige beim Einschalten (Standby-Modus)

4.2 Starten des Betriebs und Einstellen der Zeit

Wenn das Display blinkt, drücken Sie 3 Sekunden lang „Ⓜ“, um den Ofen einzuschalten. Daraufhin leuchtet das Ofen-Betriebssymbol „♨“ auf und das Dezimalsymbol „●“ blinkt. Wenn das Dezimalsymbol „●“ blinkt, drücken Sie „⊕“ oder „⊖“, um die Systemzeit einzustellen. Wenn Sie diese eingestellt haben, nehmen Sie den Finger von der Taste und warten 5 Sekunden lang, bis das Dezimalsymbol „●“ aufhört zu blinken. Damit ist die Zeit eingestellt. (siehe Abb. 8). Wenn Sie eine andere Uhrzeit einstellen möchten, drücken Sie im Modus, der in Abb. 7 zu sehen ist, einmal die Taste „Ⓜ“. Das Dezimalsymbol „●“ beginnt zu blinken und Sie können die Uhrzeit erneut einstellen.

Abb. 6: Uhreinstellmodus
(zweites Symbol blinkt)

Abb. 7: Auswahlmodus
(zweites Symbol leuchtet)

Drücken Sie die Taste „Ⓜ“ wieder 3 Sekunden lang. Der Ofen wird abgeschaltet und wechselt in den Standby-Modus. Das Display blinkt wie in Abb. 6 zu sehen.

Abb. 8: Systemzeit eingestellt

Hinweis 1: Als Systemzeit können die Uhrzeiten von 0:00 bis 23:59 eingestellt werden.

Hinweis 2: Zum Einstellen der Zeit für eine Timer-Funktion drücken Sie „⊕“ oder „⊖“ lang oder kurz. Mit einem kurzen Tastendruck verlängern bzw. verkürzen Sie die Zeit um jeweils 1 Minute. Mit einem langen Tastendruck wird die Zeit schnell um jeweils 1 Minute verlängert bzw. verkürzt, sodass Sie die Zeit rascher einstellen können.

4.3 Einstellen des Alarmsignals

Im Funktionswahlmodus, wenn im Display die Systemzeit angezeigt wird, leuchten das Ofen-Betriebssymbol „♨“ und das Dezimalsymbol „●“ stetig. Drücken Sie zweimal „Ⓜ“. Daraufhin blinkt das Alarmsymbol „🔔“ und im Display wird die Alarmzeit angezeigt (Standardanzeige „0·00“). Alarmzeit und Dezimalsymbol „●“ werden ständig angezeigt (siehe Abb. 9). Wenn das Alarmsymbol „🔔“ blinkt, stellen Sie mit „⊕“ oder „⊖“ die Uhrzeit ein. Im Display erscheint die Anzeige für „Alarmsignal eingestellt“ (siehe Abb. 10). In diesem Beispiel wurden 10 Minuten eingestellt.

Abb. 9: Alarmsignaleinstellmodus (Alarmsymbol blinkt)

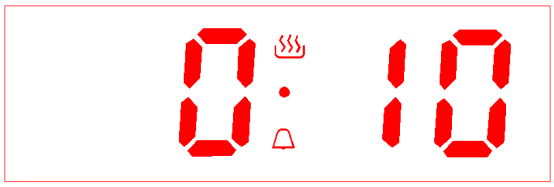


Abb. 10: Alarmsignal eingestellt (Alarmsymbol blinkt)

Nehmen Sie nach dem Einstellen der Zeit den Finger von der Taste und warten Sie 5 Sekunden lang. Das Alarmsymbol „🔔“ hört auf zu blinken und leuchtet stetig. Im Display leuchten die Systemzeit, das Ofen-Betriebssymbol „♨“, das Dezimalsymbol „●“ und die Systemzeit stetig. Damit ist die Zeit eingestellt. (siehe Abb. 11).

Wenn Sie den Alarm im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie zweimal „Ⓜ“. Daraufhin blinkt das Alarmsymbol „🔔“. Die eingestellte Zeit bzw. die Restzeit wird angezeigt und Sie können den Alarm neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit.

Abb. 11: Alarmsignal eingestellt (Alarmsymbol leuchtet)

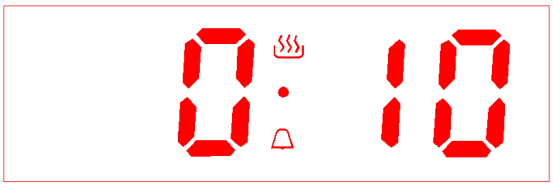


Abb. 12: Alarmzeit abgelaufen (Alarmsymbol blinkt)

Im folgenden Beispiel wurde der Alarm auf 10 Minuten eingestellt. Nach 10 Minuten leuchten im Display die Systemzeit, das Ofen-Betriebssymbol „♨“, das Dezimalsymbol „●“ und die Systemzeit stetig. Das Alarmsymbol „🔔“ blinkt und der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass die Alarmzeit abgelaufen ist (siehe Abb. 12). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Alarmsymbol „🔔“ auszuschalten (siehe Abb. 13).

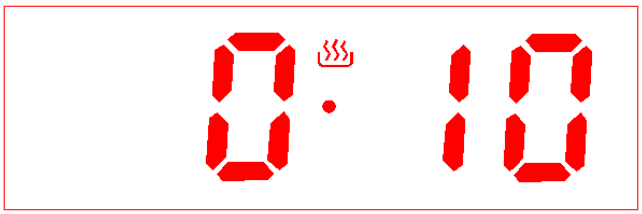


Abb. 13: Ausschalten des Alarms (nach Ablauf der Alarmzeit)

Hinweis: Die Gardauer kann in einem Zeitraum von 10 Stunden eingestellt werden.
Wenn am Ofen die Garzeit programmiert ist: Bei geschlossener Ofentür funktioniert der Ofen ordnungsgemäß. Wird die Ofentür geöffnet, so blinkt die Systemzeit im Display. Das Automatiksymbol „AUTO“, das Sekundensymbol der Systemzeit „●“ sowie „♨“ leuchten stetig und erinnern den Benutzer daran, dass der Ofen wegen der geöffneten Tür nicht weiterläuft (Heizbetrieb angehalten, Ofenlicht ausgeschaltet). Zum Ende der programmierten Garzeit ist dennoch der Signalton zu hören.

4.4 Einstellen der Gardauer

Drücken Sie im Funktionswahlmodus 3-mal die Taste „Ⓜ“. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „♨“ blinken. Im Display erscheint die Gardauer (zunächst die Standardanzeige „0·00“). Gardauer und Dezimalsymbol „●“ leuchten stetig im Display (siehe Abb. 14). Wenn das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „♨“ blinken, kann die Gardauer mit der Taste „⊕“oder „⊖“ eingestellt werden. Im Display erscheint die eingestellte Gardauer (siehe Abb. 15, eingestellt auf 30 Minuten).

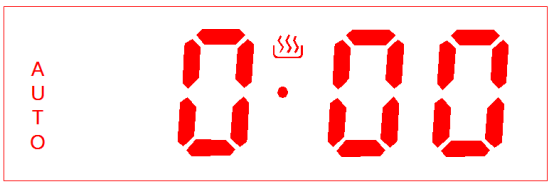


Abb. 14: Anfängliche Standardanzeige der Gardauer

Abb. 15: Gardauer eingestellt

Nehmen Sie den Finger nach dem Einstellen der Zeit von der Taste und warten Sie 5 Sekunden lang. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „♨“ hören auf zu blinken und leuchten stetig. Damit ist die Zeit eingestellt. Wenn Sie den Timer im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie dreimal „Ⓜ“. Daraufhin blinken das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „♨“. Der eingestellte Timer bzw. die Restzeit wird angezeigt und Sie können den Timer neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit. Das Dezimalsymbol „●“ und die Systemzeit leuchten stetig (siehe Abb. 16).

Abb. 16: Gardauer läuft
(alle Symbole leuchten)

Abb. 17: Gardauer abgelaufen
(alle Symbole blinken)

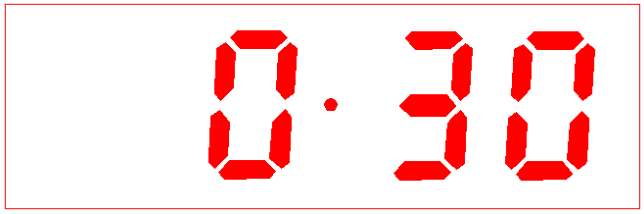


Abb. 18: Ausschalten des Automatiksymbols (wenn Gardauer abgelaufen)

Im folgenden Beispiel wurde der Timer auf 30 Minuten eingestellt. Nach 30 Minuten erscheint im Display die Systemzeit. Das Ofen-Betriebssymbol „ “ erlischt, die Systemzeit leuchtet, das Dezimalsymbol „ “ und das Automatiksymbol blinken. Der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass die Gardauer abgelaufen ist (siehe Abb. 17). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Automatiksymbol auszuschalten (siehe Abb. 18).

Hinweis 1: Als Gardauer kann 0:00-10:00 eingestellt werden.

Hinweis 2: Wird nach dem Einschalten keine Gardauer eingestellt, schaltet sich das Gerät nach 10 Stunden automatisch aus. Der Summer ertönt nicht.

4.5 Einstellen des Garzeitendes

Drücken Sie im Funktionswahlmodus 4-mal die Taste „M“. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ “ blinken. Im Display wird das Garzeitende angezeigt (als Anfangsanzeige erscheint standardmäßig die aktuelle Systemzeit). Das Garzeitende und das Dezimalsymbol „ “ leuchten stetig (siehe Abb. 19, aktuelle Systemzeit ist 0:00). Wenn das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ “ blinken, können Sie das Garzeitende mit den Tasten „⊕“ und „⊖“ einstellen (siehe Abb. 20, Garzeitende 0:30).

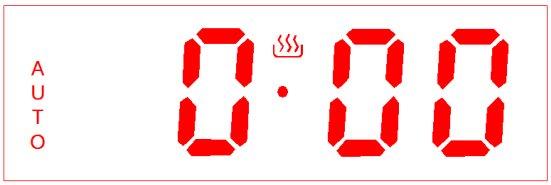


Abb. 19: Anfangsanzeige für das Garzeitende

Abb. 20: Garzeitende eingestellt

Nehmen Sie nach dem Einstellen der Zeit den Finger von der Taste und warten Sie 5 Sekunden lang. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ “ hören auf zu blinken und leuchten stetig. Im Display erscheint die Systemzeit. Das Dezimalsymbol „ “ und die Systemzeit leuchten stetig. Damit ist die Zeit eingestellt. (siehe Abb. 21).

Wenn Sie den Timer im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie viermal „M“. Daraufhin blinkt das Symbol „AUTO“. Das eingestellte Garzeitende wird angezeigt und Sie können die Zeit neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit.

Abb. 21: Garzeitende eingestellt (alle Symbole leuchten)

Abb. 22: Garzeitende erreicht (alle Symbole blinken)

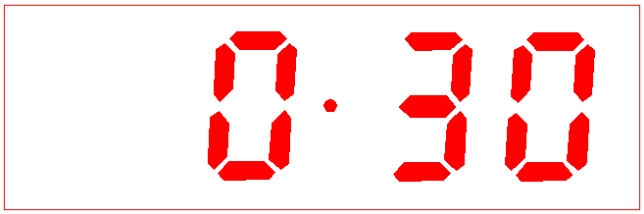


Abb. 23: Ausschalten des Automatiksymbols (wenn Garzeitende erreicht)

Im folgenden Beispiel wird als Systemzeit 0:00 angezeigt (siehe Abb. 19). Als Garzeitende wird 0:30 eingestellt (siehe Abb. 20). Wenn nach 30 Minuten 0:30 angezeigt wird, erscheint im Display die Systemzeit. Das Ofen-Betriebssymbol „ “ erlischt, die Systemzeit leuchtet, das Dezimalsymbol „ “ und das Automatiksymbol blinken. Der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass das Garzeitende erreicht ist (siehe Abb. 22). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Automatiksymbol auszuschalten (siehe Abb. 23).

Hinweis: Das Garzeitende entspricht der aktuellen Systemzeit plus Gardauer (jedoch nicht später als 23:59).

4.6 Garzeitprogrammierung

Im Funktionswahlmodus können Sie die Gardauer programmieren, indem Sie angeben, wie lange eine Speise garen und wann sie fertig sein soll.

Drücken Sie zunächst 3-mal die Taste „ Ⓜ “. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ ♨ “ blinken. Im Display erscheint die Gardauer (zunächst die Standardanzeige „0·00“). Wenn das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „ ♨ “ blinken, können Sie mit „ ⊕ “ oder „ ⊖ “ die Gardauer einstellen.

Abb. 24: Gardauer eingestellt

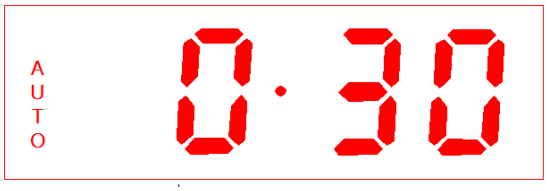


Abb. 25: Anfangsanzeige der Garzeitprogrammierung

Als Nächstes drücken Sie noch einmal „ Ⓜ “. Wenn das Symbol „AUTO“ blinkt, können Sie mit „ ⊕ “ oder „ ⊖ “ das gewünschte Garzeitende einstellen. Wenn Sie diese eingestellt haben, nehmen Sie den Finger von der Taste und warten 5 Sekunden lang, bis das Symbol „AUTO“ aufhört zu blinken. Damit ist die Zeit eingestellt. Wenn Sie den Timer anders einstellen wollen, drücken Sie im Betriebsmodus zum Einstellen der Gardauer dreimal „ Ⓜ “ oder zum Einstellen des Garzeitendes viermal „ Ⓜ “. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit.

Im folgenden Beispiel wird als Systemzeit 0:00 angezeigt. Als Erstes wird eine Gardauer von 30 Minuten eingestellt (siehe Abb. 25). Als Nächstes wird das Garzeitende auf 1:00 eingestellt (siehe Abb. 26). Daraufhin schaltet der Ofen in den Wartemodus. Wenn die Zeit 0:30 erreicht ist, startet der Ofen automatisch den Garvorgang. Dieser dauert 30 Minuten und endet zur eingestellten Zeit 1:00. Im Display erscheint die Systemzeit, das Ofen-Betriebssymbol „ ♨ “ erlischt, die Systemzeit leuchtet, das Dezimalsymbol „ ● “ und das Automatiksymbol blinken und der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass das Garzeitende erreicht ist (siehe Abb. 29). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Automatiksymbol auszuschalten (siehe Abb. 30).

Abb. 26: Garzeitende programmiert

Abb. 27: Garzeitprogrammierung läuft

Abb. 28: Garfunktion beginnt

Abb. 29: Garfunktion endet

Abb. 30: Ausschalten des Automatiksymbols (wenn Garzeitende erreicht)

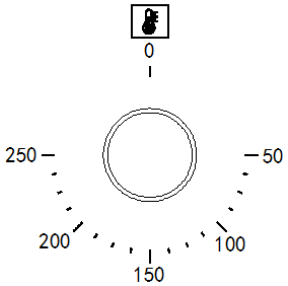
Hinweis: Die Gardauer kann in einem Zeitraum von 10 Stunden eingestellt werden.

4.7 Auswählen des Signaltons

Es stehen 3 verschiedene Signaltöne zur Wahl. Gehen Sie zum Einstellen des gewünschten Signaltons wie folgt vor:

✧ Im Standby-Modus, wenn also im Display die Systemzeit erscheint und das Dezimalsymbol „●“ blinkt, können Sie durch Drücken der Plus-Taste den gewünschten Signalton unter den 3 möglichen Tönen auswählen. Zur Auswahl des Tons drücken Sie die Taste einmal. Standardmäßig ist beim Einschalten der zweite Signalton eingestellt.

Temperaturknopf



Mit dem Temperaturknopf können Sie die gewünschte Ofentemperatur einstellen. Es können Temperaturen zwischen 50 und 250°C eingestellt werden.

<u>Drehen Sie den Temperaturknopf im Uhrzeigersinn.</u>

Vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Backofens

Aufheizen des Backofens

Um den Geruch des neuen Backofens zu entfernen, heizen Sie den geschlossenen und leeren Backofen auf. Eine Stunde Ober-/Unterhitze auf 250°C ist ideal für diesen Zweck. Stellen Sie sicher, dass keine Verpackungsreste im Garraum zurückbleiben.

1. Stellen Sie mit dem Funktionsknopf die Backofenfunktion Ober-/Unterhitze ein.
2. Stellen Sie den Temperaturknopf auf 240°C. Nach einer Stunde schalten Sie den Backofen aus. Dazu drehen Sie den Funktionsknopf in die Position „Aus“.

Reinigung des Zubehörs

Bevor Sie das Zubehör zum ersten Mal verwenden, sollten Sie es gründlich mit heißem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen und mit einem weichen Geschirrtuch trocknen.

Tipps zum Energiesparen

Die folgenden Informationen helfen Ihnen, Ihr Gerät ökologisch zu nutzen und Energie zu sparen:

1. Verwenden Sie im Backofen dunkel gefärbtes oder beschichtetes Kochgeschirr, da die Wärmeübertragung besser ist.
2. Heizen Sie für das Garen Ihrer Gerichte den Backofen nur dann vor, wenn dies in der Bedienungsanleitung oder in den Kochanweisungen empfohlen wird.
3. Öffnen Sie die Tür des Backofens während des Garvorgangs nicht zu häufig.
4. Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte gleichzeitig im Backofen zu garen. Sie können zwei Gargefäße auf den Kombirost stellen.
5. Sie können mehrere Gerichte nacheinander kochen. Der Ofen ist dann bereits heiß.
6. Sie können Energie sparen, indem Sie den Backofen einige Minuten vor der Garzeit ausschalten und die Restwärme nutzen. Öffnen Sie die Ofentür nicht.
7. Tauen Sie gefrorene Gerichte auf, bevor Sie sie garen.

Gebrauch und Bedienung

Allgemeine Informationen zum Backen, Braten und Grillen

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf! Vorsicht beim Öffnen der Ofentür, da Dampf austreten kann.

Tipps zum Backen

1. Verwenden Sie im Backofen dunkles oder beschichtetes Kochgeschirr, was die Wärmeübertragung verbessert.
2. Nutzen Sie den Platz auf dem Kombirost optimal aus.
3. Es wird empfohlen, die Backform in die Mitte des Kombirosts zu stellen.
4. Halten Sie die Ofentür geschlossen.

Tipps zum Braten

1. Zitronensaft und schwarzer Pfeffer verbessern die Garleistung beim Braten eines ganzen Huhns, eines Truthahns oder eines großen Fleischstücks.
2. Fleisch mit Knochen dauert etwa 15 bis 30 Minuten länger, bevor es gar ist, als ein Braten gleicher Größe ohne Knochen.
3. Sie sollten etwa 4 bis 5 Minuten Garzeit pro Zentimeter Höhe des Fleisches einrechnen.
4. Lassen Sie das Fleisch nach der Garzeit etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich besser über den ganzen Braten und läuft beim Schneiden des Fleisches nicht aus.
5. Fisch in einer feuerfesten Schale sollte auf dem Kombirost auf mittlerer oder unterer Einschubebene gegart werden.

Tipps zum Grillen

Grillen ist ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel und sorgt für eine schöne braune und knusprige Oberfläche, ohne dass diese zu sehr austrocknet. Flaches Grillgut, Fleischspieße und Würste eignen sich besonders gut zum Grillen, ebenso wie Gemüse mit hohem Wassergehalt wie Tomaten und Zwiebeln.

Störungsbehebung

Während des Backofenbetriebs kann eine Störung auftreten. Lesen Sie die Auflistung der möglichen Störungen durch, bevor Sie den Kundendienst anrufen, denn unter Umständen können Sie eine Störung selbst beheben.

Normaler Betrieb：

Wenn der Backofen zum ersten Mal benutzt wird, kann er einige Stunden lang einen eigentümlichen Geruch und Rauch abgeben. Nehmen Sie den Backofen für 1 Stunde leer in Betrieb, warten Sie dann einige Zeit, bis der Backofen kalt ist, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie ihn.

Wenn der Backofen in Betrieb ist, kann die Metallwanne Knackgeräusche erzeugen.

Wenn die zu erhitzenden Lebensmittel etwas Feuchtigkeit enthalten, kann aus der Austrittsöffnung während des Arbeitsvorgangs Dampf austreten.

Das Gebläse schaltet sich 15 Minuten nach dem Einschalten des Backofens ein. Selbst wenn der Ofen geschlossen ist, läuft das Gebläse noch 35 Minuten lang.

Bitte heizen Sie, wenn Sie backen wollen, den Backofen vor.

Bei langem Backen können Sie den Backofen eher ausschalten und die Restwärme zum Beenden des Backvorgangs verwenden. Bitte die Backzeit entsprechend kalkulieren.

Mögliche Störungen

Problem	Mögliche Störungen	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht	Strom ist unterbrochen	Überprüfen Sie, ob Ihre Küchenlampe oder andere Geräte noch mit Strom versorgt werden
	Fehlfunktion des Schutzschalters	Prüfen Sie, ob Ihr Schutzschalter funktioniert
	Timer-Funktion nicht eingestellt	Timer-Funktion einstellen
Die Lampe leuchtet nicht	Die Lampe ist defekt	Austausch gegen eine neue Lampe
	Kein Strom	Prüfen Sie, ob der Ofen mit Strom versorgt wird
Der Backofen funktioniert plötzlich nicht mehr	Stromunterbrechung	Überprüfen Sie, ob Ihre Küchenlampe oder andere Geräte noch mit Strom versorgt werden
	Normal geschlossener Thermostat zum Schutz	Prüfen, ob das Kühlgebläse funktioniert, wenn ja, muss er gegen einen neuen, normal geschlossenen Thermostat ausgetauscht werden
Der Backofen heizt nicht	Temperatur ist nicht eingestellt	Temperatur einstellen
	Bei Modellen mit Timer wurde die Zeit nicht eingestellt	Zeit einstellen
	Keine Stromversorgung	Sicherungen/Netz überprüfen
	Heizelement wurde beschädigt	Heizelement austauschen
Wasser tritt beim Betrieb aus der Glastür	Türdichtung ist durchlässig	Türdichtung austauschen
	Scharnier hält nicht mehr so gut	Scharnier austauschen
Der Backofen ist aus, aber die Motorkühlung läuft noch	Nach langem Betrieb muss der Backofen lange abgekühlt werden	Legen Sie Ihre Hand an den Auslass und fühlen Sie, ob heiße Luft herauskommt, wenn ja, ist das normal
	Normal offener Thermostat defekt	Wenn die Lufttemperatur am Auslass Raumtemperatur hat, muss ein neuer, normal offener Thermostat eingesetzt werden

Wenn das Problem nicht gelöst wurde: 1. Trennen Sie das Gerät vom Netz (Sicherung ausschalten oder herausschrauben). 2. Rufen Sie den Kundendienst Ihres Fachhändlers an; versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Gerät befinden sich keine Kundendiensthinweise.

Tipps zum Backen und Grillen

Backtipps

1. Wie man feststellt, ob ein Biskuitkuchen durchgebacken ist. Etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit stecken Sie an der höchsten Stelle einen Zahnstocher in den Kuchen. Wenn am Zahnstocher kein Teig mehr hängt, ist der Kuchen fertig.
2. Der Kuchen fällt in sich zusammen. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Ofentemperatur 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die im Rezept angegebenen Zubereitungszeiten.
3. Der Kuchen ist in der Mitte aufgegangen, aber am Rand niedriger. Fetten Sie die Seiten der Springform nicht ein. Lösen Sie den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer.
4. Der Kuchen wird oben zu dunkel. Schieben Sie ihn weiter in den Backofen, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
5. Der Kuchen ist zu trocken. Wenn er fertig ist, machen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den Kuchen und träufeln Fruchtsaft oder ein alkoholisches Getränk hinein. Wählen Sie beim nächsten Mal eine um 10 Grad höhere Temperatur und verkürzen Sie die Backzeit.
6. Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen feucht (klebrig, mit Wasser durchtränkt). Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie etwas länger bei einer niedrigeren Temperatur. Bei Kuchen mit feuchtem Belag ist zuerst der Boden zu backen. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbröseln und legen Sie dann den Belag darauf. Bitte beachten Sie das Rezept und die Backzeiten.
7. Der Kuchen ist ungleichmäßig gebräunt. Wählen Sie eine etwas niedrigere Temperatur, um sicherzustellen, dass der Kuchen gleichmäßiger gebacken wird. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Schneiden Sie deshalb das Backpapier immer passend zum Backblech aus.
8. Der Boden eines Obstkuchens ist zu hell. Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
9. Fruchtsaft läuft aus. Verwenden Sie beim nächsten Mal das tiefere Universalblech, falls Sie eins haben.
10. Kleine Backwaren aus Hefeteig kleben beim Backen aneinander. Es sollte um jede Backware herum ein Abstand von ca. 2 cm sein. Dann ist genügend Platz, damit sich die Backwaren gut ausdehnen und von allen Seiten braun werden können.
11. Sie backen auf mehreren Einschubebenen Die Backwaren auf dem oberen Backblech sind dunkler als die auf dem unteren Backblech. Verwenden Sie immer 3D-Umluft, wenn Sie auf mehr als einer Ebene backen. Backbleche, die gleichzeitig in den Ofen geschoben werden, sind nicht unbedingt gleichzeitig fertig.
12. Beim Backen von feuchten Kuchen bildet sich Kondenswasser. Beim Backen kann es zur Bildung von Wasserdampf kommen, der über der Tür entweicht. Der Dampf kann sich absetzen und Wassertröpfchen auf dem Bedienfeld oder an den Fronten benachbarter Geräte bilden. Dies ist ein natürlicher Prozess.

Grilltipps

- Beim Grillen heizen Sie den Backofen ca. 4 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut in den Garraum legen. Grillen Sie immer mit geschlossener Ofentür.
- Das Grillgut sollte möglichst gleich dick sein. So kann es gleichmäßig bräunen und bleibt saftig.
- Wenden Sie das Grillgut nach 2/3 der Zeit.
- Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.
- Wenn das Fleisch mager ist, gießen Sie ein wenig Flüssigkeit hinzu. Bedecken Sie den Boden des Ofengeschirrs mit ca. 1-2 cm Flüssigkeit.
- Bei Schmorbraten fügen Sie großzügig Flüssigkeit hinzu. Bedecken Sie den Boden des Ofengeschirrs mit ca. 1-2 cm Flüssigkeit.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf den Kombirost. Wenn Sie ein einzelnes Stück grillen, erzielen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie es in die Mitte des Kombirosts legen. Das Universalblech sollte ebenfalls auf Einschubebene 1 eingesetzt werden. Die Fleischsäfte werden im Blech aufgefangen und der Backofen wird sauberer gehalten.
- Schieben Sie das Universalblech beim Grillen nicht auf Einschubhöhe 4 oder 5 ein. Die hohe Hitze verformt es und der Garraum kann beim Herausnehmen beschädigt werden.
- Das Grillelement schaltet sich ständig ein und aus. Das ist normal. Die Einstellung des Grills bestimmt, wie häufig dies geschieht.
- Wenn der Braten fertig ist, schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn weitere 10 Minuten ruhen. Dies ermöglicht eine bessere Verteilung des Fleischsaftes.
- Bei Schweinebraten mit Schwarte ritzen Sie die Schwarte quer ein und legen den Braten mit der Schwarte nach unten in das Gargefäß.
- Legen Sie das ganze Geflügel mit der Brust nach unten auf den unteren Kombirost. Nach 2/3 der angegebenen Zeit wenden.
- Bei Ente oder Gans die Haut an der Unterseite der Flügel durchstechen. Dadurch kann das Fett auslaufen.
- Wenden Sie die Fischstücke nach 2/3 der Zeit, ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Legen Sie den ganzen Fisch mit der Rückenflosse nach oben in den Backofen. Wenn eine halbe bzw. ganze Kartoffel oder ein kleiner ofenfester Behälter in den Bauch des Fisches gelegt wird, wird dieser stabiler.
- So erkennen Sie, wann der Braten fertig ist. Verwenden Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder führen Sie einen „Löffeltest“ durch. Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Wenn er sich fest anfühlt, ist er fertig. Wenn sich der Löffel eindrücken lässt, muss der Braten noch etwas länger gegart werden.
- Der Braten ist zu dunkel und teilweise angebrannt. Prüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
- Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist verbrannt. Verwenden Sie beim nächsten Mal ein kleineres Gefäß oder fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
- Der Braten sieht gut aus, aber der Bratensaft ist zu klar und zu dünn. Verwenden Sie nächstes Mal ein größeres Gefäß und weniger Flüssigkeit.
- Wenn der Braten mit Wasser übergossen wird tritt Dampf aus. Dies ist aufgrund der physikalischen Gesetze normal. Der Großteil des Dampfes entweicht durch den Dampfauslass. Der Dampf kann sich absetzen und Wassertröpfchen auf dem Bedienfeld oder an den Fronten benachbarter Geräte bilden.

Pflege und Reinigung

- Reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch. Schalten Sie beim Reinigen des Ofens die Beleuchtung ein, um die zu reinigenden Flächen besser sehen zu können.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Wischen Sie den Garraum nach der Reinigung trocken.
- Reinigen Sie den Ofen auf keinen Fall mit einem Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Flecken am Boden des Garraums stammen von Lebensmittelspritzern oder Speisen, die beim Garen überlaufen. Das kann darauf zurückzuführen sein, dass Speisen bei zu hohen Temperaturen oder in zu kleinen Gefäßen gegart werden.
- Wählen Sie eine passende Gartemperatur und Garfunktion für die Speise, die Sie zubereiten wollen. Achten Sie darüber hinaus auf ein ausreichend großes Gefäß und setzen Sie bei Bedarf die Fettpfanne ein.
- Das Äußere des Ofens sollte ebenfalls mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Bevor Sie Ihr Gerät mit einem Backofenreiniger säubern, fragen Sie beim Hersteller nach, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- Schäden am Gerät aufgrund ungeeigneter Reinigungsmittel können nicht unentgeltlich behoben werden, auch nicht innerhalb der Garantiezeit.
- Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege der Glasscheibe in der Ofentür keine Scheuermittel.

Reinigung des Backofens

Zur Reinigung des Backofens ist kein Ofenreiniger oder ein anderes spezielles Reinigungsmittel erforderlich. Es wird empfohlen, den Backofen mit einem feuchten Tuch auszuwischen, solange er noch warm ist.

So reinigen Sie die Seitenwände und die Ofentür

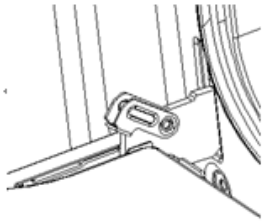
1. Nehmen Sie die linken und rechten Einhängegitter ab, wobei Sie die Unterseite drücken und gleichzeitig zur Seite ziehen, das Einhängegitter nach oben schieben und nach oben drehen, um es dann herauszuziehen.
2. Reinigen Sie beide Seiten. Für den Einbau führen Sie die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Ausbau und Einbau der Backofentür

Zu Reinigungszwecken und zum Entfernen der Türabdeckung können Sie die Ofentür abnehmen. Jedes Türscharnier hat eine Arretierung. Wenn sie geschlossen ist, ist die Tür fixiert und kann nicht ausgebaut werden.
Will man die Tür nach unten abnehmen, muss die Arretierung geöffnet werden.

Wenn das Scharnier nicht verriegelt ist, kann es sich auch nicht richtig schließen. Stellen Sie sicher, dass die Arretierung immer geschlossen ist, und vergewissern Sie sich, dass sie offen war, als die Tür entfernt wurde.

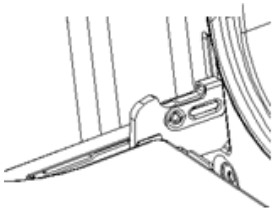
Ausbau der Tür



A

- Öffnen Sie die Tür, so weit es geht.
- Klappen Sie die Arretierung an beiden Türscharnieren vollständig nach oben. (Abbildung A).
- Klappen Sie die Tür bis zum Anschlag zu. Halten Sie sie an der linken und rechten Seite und klappen Sie sie noch einmal nach oben und unten. Ziehen Sie die Tür dann heraus.

Montage der Ofentür



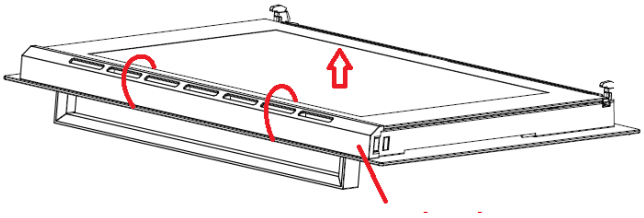
B

Gehen Sie zur Montage der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie bei der Demontage vor.

- Achten Sie bei der Montage der Ofentür darauf, beide Scharniere direkt in die dafür vorgesehenen Aussparungen einzusetzen.
- Die beiden Seiten der Scharnierfalze müssen ineinandergreifen.
- Klappen Sie die Arretierung bei geöffneter Tür nach unten (Abbildung B).

Wenn die Tür aus Versehen herunterfällt oder wenn die Scharniere plötzlich zuschnappen, versuchen Sie nicht, mit den Händen in die Scharniere hineinzugreifen. Sondern wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Entfernen und Anbringen der Türglasscheibe



Entfernen

- Bauen Sie die Backofentür aus und legen Sie sie auf ein weiches Tuch.
- Halten Sie die Türhalterung mit zwei Händen und
  ziehen Sie die Türhalterung heraus.
- Nehmen Sie die innere und die mittlere Scheibe heraus.

Bitte beachten! Gefährlich!

Sollt die Glasscheibe einige Kratzer haben, kann das zu Rissen führen.
Verwenden Sie zur Reinigung der Glasscheibe keinen Glasschaber und keine scharfen und ätzenden Reinigungsmittel.

Anbringen

- Setzen Sie die innere und die mittlere Scheibe in die Tür ein.
- Bringen Sie die Türhalterung von Hand an. Beachten Sie dabei, dass die Türhalterung die mittlere Scheibe halten muss.
- Bringen Sie die Ofentür wieder an.

Entfernen und Anbringen der Einhängegitter

Um die Seiten des Backofens zu reinigen, sollten Sie die Einhängegitter entfernen.
Drücken Sie mit einer Hand gegen die Seite des Garraums, greifen Sie mit der anderen Hand die Vorderseite des Einhängegitters und ziehen Sie es heraus.

Austauschen der Backofenlampe

Wenn sich die Ofenlampe nicht einschaltet, muss das Leuchtmittel ausgetauscht werden.

Gefhar eines elektrischen Schlags!

Trennen Sie den Backofen von der Netzversorgung.

- Bereiten Sie ein Geschirrtuch auf dem Garraumboden aus.
- Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.
- Ersetzen Sie das Leuchtmittel durch eines desselben Typs.
- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
- Nehmen Sie das Geschirrtuch wieder heraus und stellen Sie Netzversorgung wieder her.

Regelmäßige Inspektionen

Halten Sie den Ofen sauber und außerdem:

1. Überprüfen Sie regelmäßig die Bedienelemente und sonstigen Bauteile des Ofens. Lassen Sie den Ofen nach Ablauf der Garantiefrist mindestens alle zwei Jahre vom Kundendienst technisch überprüfen.
2. Beheben Sie alle etwaigen Betriebsstörungen.

Warten und pflegen Sie regelmäßig die Bedienelemente und sonstigen Bauteile des Ofens.

Achtung!

Lassen Sie Reparaturen und sonstige vorgeschriebene Maßnahmen vom zuständigen Kundendienst oder von eimen entsprechend autorisierten Fachbetrieb ausführen.

Hinweis zum Umweltschutz

Hinweis: Wenn Sie ein Altgerät entsorgen möchten, schalten Sie es aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Schneiden Sie alle Stecker ab und machen Sie sie unbrauchbar. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gerät ab, um jeden Missbrauch zu unterbinden. Diese Maßnahmen sollten von einer sachkundigen Person durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potenzielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.

Das Symbol auf dem Gerät oder in den zugehörigen Unterlagen weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es einer geeigneten Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten übergeben werden.

Zum Schutz der Umwelt muss das Gerät gemäß den örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Näheres zur Aufbereitung, Wiederverwertung und zum Recycling dieses Geräts erfahren Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung und den örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclingfähig. Bitte achten Sie auf eine umweltfreundliche Entsorgung aller Verpackungsmaterialien.

Geschirr prüfen

Wir bieten hier alle Arten von Rezepten und die entsprechenden Zeiten. Hier erfahren Sie, welche Backofenfunktion und welche Temperatur für Ihre Gerichte am besten geeignet sind. Sie finden Informationen über das passende Zubehör und dessen Einschubhöhe sowie Tipps zu Kochgefäßen und Zubereitungsarten.

Anleitung:

A. Die Werte in der Tabelle gelten immer für die im kalten und leeren Backofen befindlichen Gerichte. Heizen Sie den Ofen nur dann vor, wenn es in der Tabelle unten steht. Legen Sie das Backpapier nicht auf das Zubehör, bevor das Vorheizen abgeschlossen ist.
B. Die in den Tabellen angegebenen Backzeiten sind ungefähre Werte und können auf der Grundlage Ihrer eigenen Erfahrung und Ihrer Kochvorlieben korrigiert werden.
C. Bitte verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Achten Sie darauf, nicht benötigtes Zubehör vor dem Einschalten aus dem Ofen herauszunehmen.
D. Beim Herausnehmen des Zubehörs oder des Ofengeschirrs aus dem Gerät müssen Ofenhandschuhe verwendet werden.

Back- und Grilltipps
(Manche Funktionen sind nur bei bestimmten Modellen verfügbar)

Speisen	Zubehör	Heiz-funktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.) Ohne Vorheiz-dauer
Kleiner Kuchen	Universalblech		3.	180-200	20-30
Biskuitboden	Runde Form		2.	165-185	30-45
	Runde Form		2.	140-160	30-40
Apfelkuchen	Universalblech		4.	170-190	45-55
	Universalblech		4.	155-175	50-60
Pizza	Universalblech		3.	190-210	10-20
	Universalblech		3.	190-210	10-20
	Universalblech	AIR FRY	3.	190-210	10-20
Buttergebäck	Universalblech		3.	160-180	15-25
	Universalblech		3.	140-160	20-30
Brotscheiben (12 Stück)	Kombirost		4.	240-250	2-6
	Kombirost		4.	240-250	2-6
Wurst	Kombirost		3.	190-210	10-20
Rippchen	Kombirost		3.	190-210	30-40
	Kombirost		3.	190-210	20-30
	Kombirost		3.	190-210	25-35
	Kombirost		3.	190-210	20-30
	Kombirost	AIR FRY	3.	190-210	20-30
Burger Patties	Kombirost		3.	200-220	20-30
	Kombirost		4.	200-220	20-30
Rindersteak	Kombirost		2.	190-210	20-30
Kleines ganzes Hähnchen (1,2 kg)	Kombirost		2.	180-200	60-70
	Kombirost		2.	190-210	50-60

	Kombirost		2.	180-200	35-45
	Kombirost	AIR FRY	2.	190-210	55-65
Gebratene Chicken Wings	Kombirost		3.	190-210	40-50
	Kombirost		3.	180-200	25-35
	Kombirost		3.	180-200	25-35
	Kombirost	AIR FRY	3.	180-200	25-35
Ganzer Fisch	Kombirost		2.	210-230	20-30

Content

1……..……Important safety information

2.....Installation

3.....Prior to start up of the appliance

4.....Your new oven

5.....Program and function instruction

6.....Before using the oven for the first time

7.....How to operate the oven

8.....Troubleshooting

9.....Baking and grilling tips

10.....Maintenance and cleaning

11.....Environmental note

12.....Test dishes

Important safety information

This User Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of the appliance.

Warning:

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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 or 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.
- A steam cleaner is not to be used.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept well away when in use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering.
- Do not use abrasive products to clean the glass door panel to avoid scratching it. Otherwise, severe failure might happen to the appliance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels.

Operation:

Warning! Danger of fire!

- Do not allow paper or cloth to come in contact with any heating element.
- Never store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near oven. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury
- If food inside an oven should ignite, keep door closed. Switch off the oven and disconnect from supply power.

- Exercise caution when opening the door. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the oven. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors closed at all time unless necessary for cooking or cleaning purposes.
- Only use utensils that are suitable for use with ovens.

Warning!

Danger of explosion!

- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- If smoke is observed, switch off the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not allow any accessories or electric cables to contact the hot parts of the appliance.

Warning!

Hot surfaces! Risk of burns!

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Warning! Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Never move racks or pans when they are hot. Wait until they cool.

Safety advices:

IMPORTANT!

Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance.

General Information

- This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.
- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above.
- The appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
- Any damage caused by the non-compliance of temperature tolerance of oven during installation or by the too close distance between the furniture

and the oven will be borne by the owner.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or by those who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety .

Installation

- The oven must be installed in accordance with the installation instructions and all measurements must be followed.
- All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.

Children

- Please dispose of the packaging material carefully. Packaging material can be dangerous to children.
- Make sure to keep children away from the appliance, children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. It might be dangerous to allow the children to touch the appliance.

General Safety

- Do not place heavy objects on the oven door or lean them on the oven door when it is open, as it may cause damages to the oven door hinges.
- Do not place those baked hot oil or fat unattended on unattended areas, as it will be a fire risk.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, even if aluminum foil is placed below them.
- Do not allow cable or plug to come into contact with the heating areas of appliance.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Electrical safety

- If the supply cord 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 placed in such a way, that the power supply is accessible at all times.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.

- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the power source and contact your supplier if it is damaged.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
- Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.
- Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device.

Safety:

- Attention, the glass is extremely fragile.Always wear gloves when handling.
- For your safety, this product is made of tempered glass. This type of glass is highly resistant but has the feature to retain the "memory" of shocks.
- Therefore, it should handle the product with the greatest care to avoid shocks and twists, especially during installation.
- Avoid installing this type of product in areas where it would be highly exposed to shocks.
- Do not let children play with the product.
- Do not stick adhesive film on the glass surface. In case of breakage, it would generate large pieces that could be dangerous

Electrical connection

Danger of electric shock!

- Any electrical installation must be carried out by an authorised professional.
- All fittings must be installed by a competent person in accordance with local regulations. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Important! Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance. We recommend that the fuse is withdrawn or circuit breaker switched off at the distribution board whilst work is in progress.
- This product must be earthed – if no earth feed wire is available, consult an electrician.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. To achieve this install appropriate switched fused connection unit.
- Note! A switched fused connection unit having a contact separation of at least 3mm in all poles should be connected in fixed wiring.
- Connect the incoming positive, neutral and earth cables to the terminals of the switched fused connection unit. Ensure connections are tight.
- The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing to enable the appliance to be disconnected from the mains supply.

Cleaning

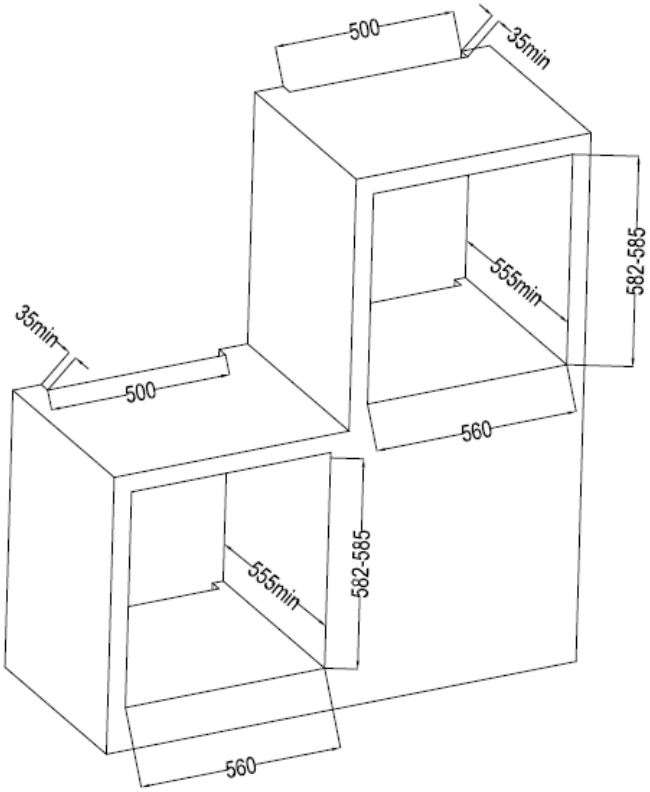
- Always disconnect the power supply prior to cleaning the appliance. If the switched fused connection unit is difficult to reach, shut off the power supply by using the corresponding circuit breaker at the distribution board.
- Clean the appliance thoroughly before first use. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.

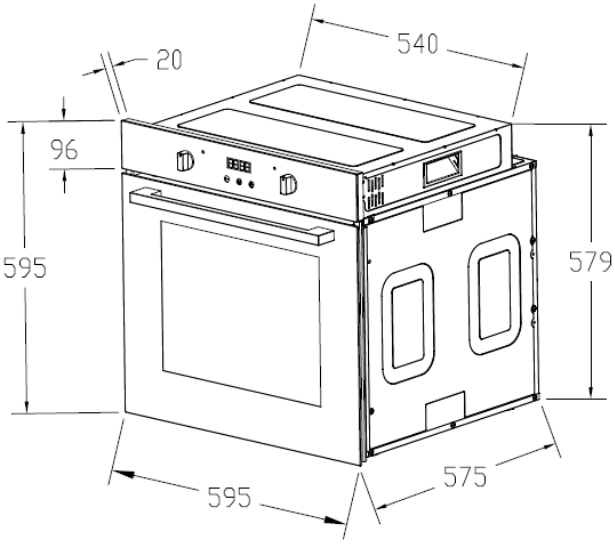
Installation

Before installation

The appliance should be installed built in the cabinet . It should be keep safety distance with appliance and the kitchen walls. Detail pls check below picture . (values in mm).

- ✧ Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant(100℃ minimum), and neighboring unit fronts up to 70℃.
- ✧ Kitchen cabinets must be set level and fixed. A gap of 5 mm is required between the appliance and surrounding unit fronts.
- ✧ If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.





Installation method

Installation and connection

▲ Material damage!

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

- ✧ For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- ✧ Carry the appliance with at least two persons.
- ✧ Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.

Connection to the mains supply

This appliance must be earthed!

- ✧ Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.
- ✧ Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead! The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- ✧ The mains supply must correspond to be data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.

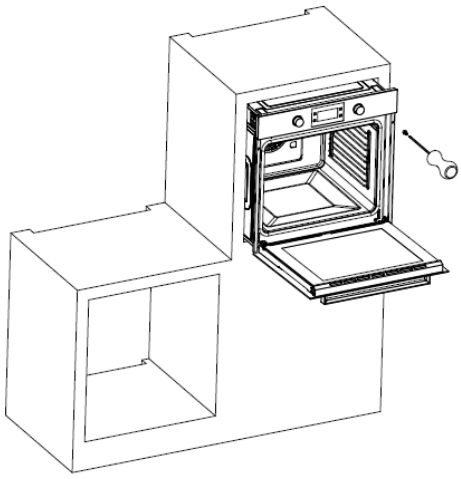
Risk of electric shock!

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Installation

1、Slide the oven through the cabinet aperture, align and secure.

2、Fix your oven with the 2 screws and washers as indicated in the figure.



Final check

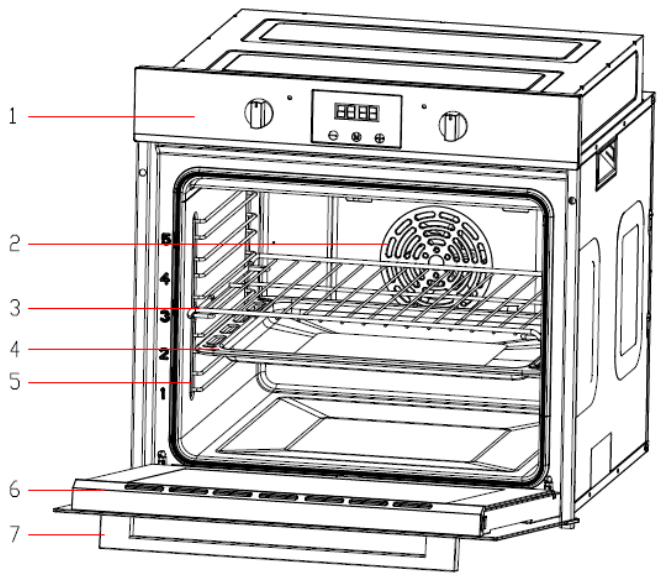
1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

Prior to start up of the appliance

- Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
- This appliance is exclusively for domestic use.
- Use the oven to cook food only.
- Before cooking,make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the center of oven and leave space in between when using more than one,so that the air can circulate.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

Your new oven

A. Oven overview



1、Control panel
2、Fan motor(inner the cover)
3、Wire rack
4、Tray
5、Side shelf
6、Door
7、Handle

Technical specifications

Voltage/frequency	220-240V ~ 50Hz
Total power consumption	3250W
External dimensions(height/width/depth)	595/595/575（mm）
Installation dimensions(height/width/depth)	585/560/555（mm）
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class	A+
Oven lamp	25W/300°C

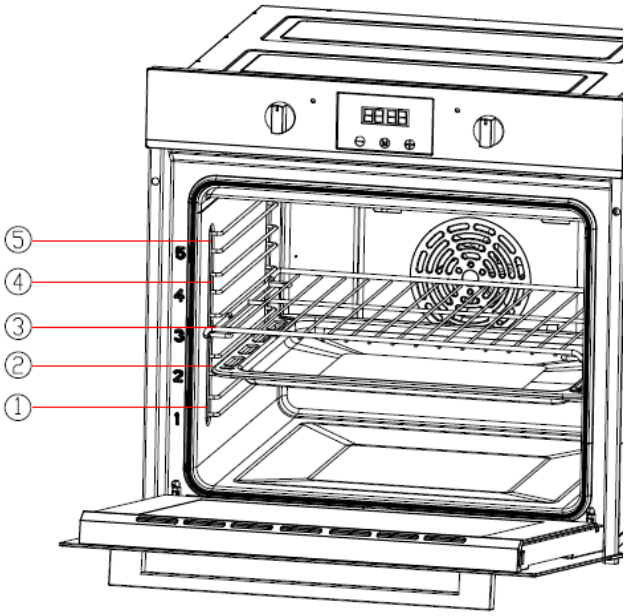
This product contains a light source of energy efficiency class G.

B. Your accessories

- The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.
- There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favorite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.

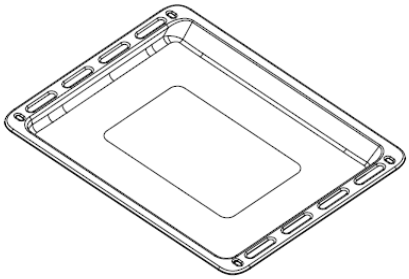


The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

Note: The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

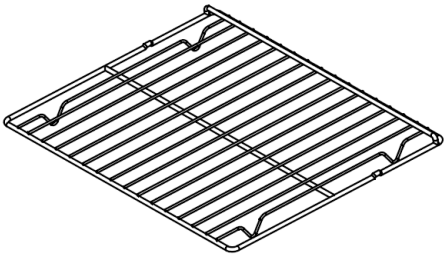
Oven pan

For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.



Wire rack

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

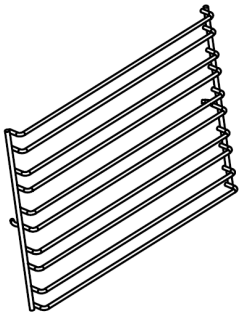


Side shelf

on behalf of five different height positions for your choosing.For removable side shelf, you can adjust four different height positions to bake food.Used for placing grills and trays which fixed to the sides of the oven cavity.

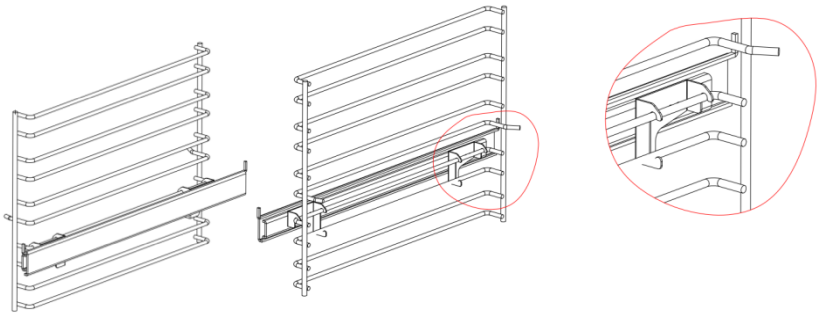
For cooking larger（larger cooking space） ,the side shelf can be removed , wire rack can be put on the oven floor , using functions as grill , full grill,full grill with fan .

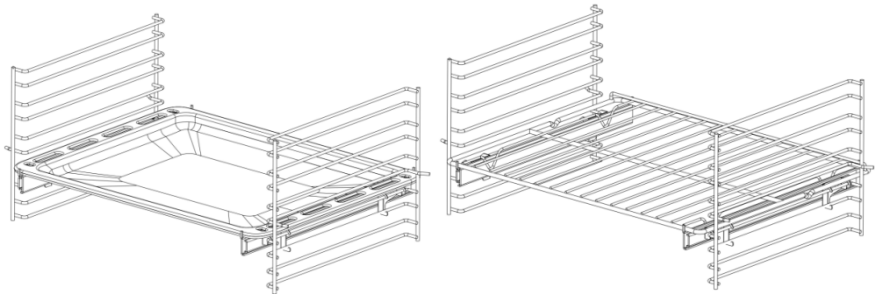
NOTE: When placing dishes on the oven floor , please **DO NOT** use functions with bottom heater to prevent heat gatherign at bottom.**(Only for specific models)**



Telescopic Rail Runner

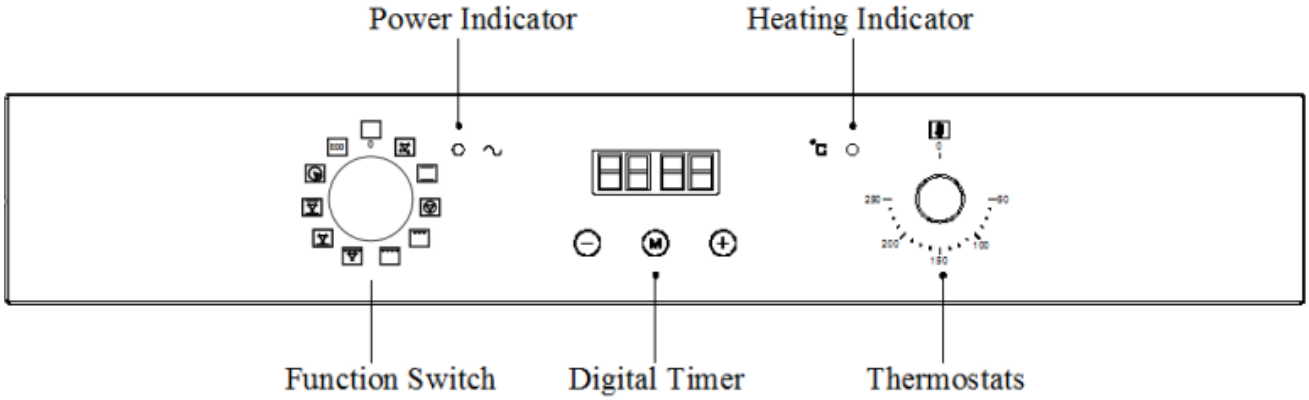
Generally installed on the second or fourth layer of the side self, it can support the oven tray or wire rack to be pulled out and pushed smoothly, which is convenient for placing and taking out food.





3.Control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.



Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Function	Description
	DEFROST: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food.
	CONVENTIONAL OVEN (top and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.
	FAN OVEN: This method of cooking uses the circular element whilst the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.

	HALF GRILL: This method of cooking utilises the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.
	FULL GRILL: This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.
	FAN AND GRILL: This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.
	FAN AND BOTTOM ELEMENT: This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.
	INTENSIVE BAKE: This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heat from top element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result.
	Pizza： This mode by using back heat element, fan and base heating element , it is suitable for needing base heating and fast heating food.
ECO	**Energy saving GRILLing mode:** This method of cooking uses the top outer ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving,mainly suitable for large food, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.

Digital timer control

4. Control panel

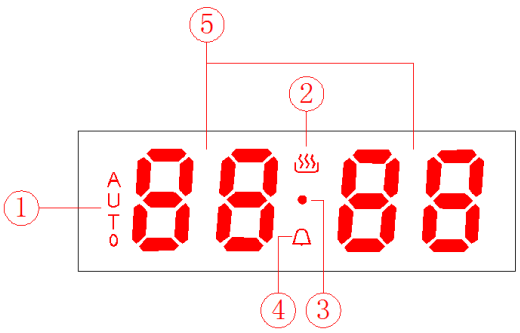
Control panel diagram

1.3 Function icon instruction

Icons	Function
⊖	Minus button
⊕	Plus button/ audible signal selecting key
Ⓜ	Program button

1.4 Display screen icon instruction

Icons	Function	Icons	Function
1	“Auto” function symbol	4	Clock symbol
2	Oven in use symbol	5	Display the time, can display system time, clock and cooking time
3	Decimal point symbol		



Display section diagram

5. Timer working status

Switching the timer status

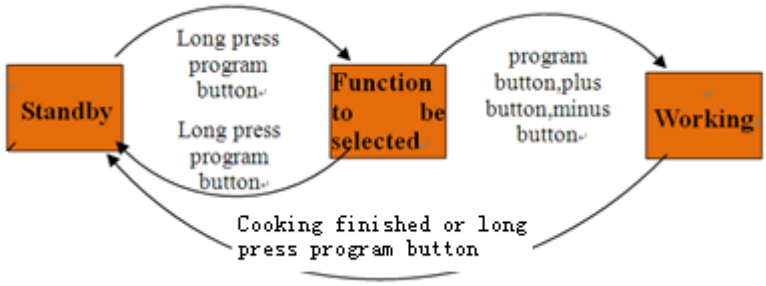
The timer has 3 status, they are standby, function to be selected and working status.

Stand-by status: After connected to the power supply, the display screen displays the system time, the decimal point symbol flashes, it is the status before entering cooking function; If exceeds 10 seconds without any operation under standby mode, the display brightness automatically reduces, press any key to recover to the original brightness.

Function to be selected status: Long press program button under standby status, the display screen will show system time, it is the status when oven in use symbol and decimal point symbol keep bright.

Working status: After completed setting any one of the system time, clock, cooking time or cooking end time, the display screen will show system time, and it is the status when corresponding working icon keep bright.

Status switching diagram refer to below:

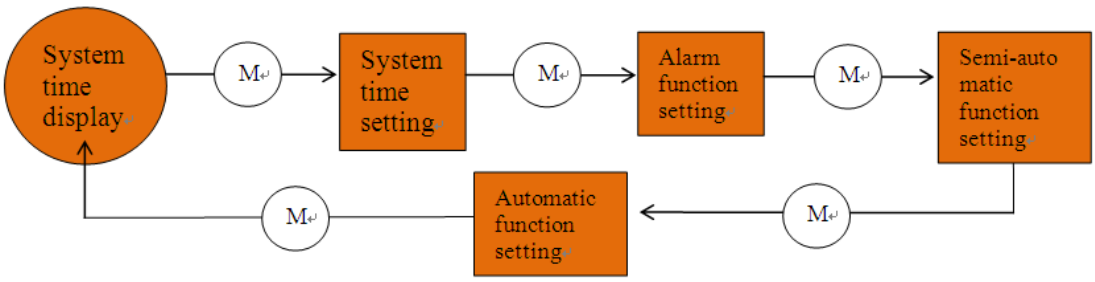


Status switching diagram

6. Timer function mode switching

Long press program button “M” for 3s enter to system time setting status, without any operation after 5S,system time, oven in use symbol “” and decimal point symbol “” keep bright display; you can circularly switch the oven timer function mode by program button “M”.

The operation flow and corresponding functional sequence are as followings:

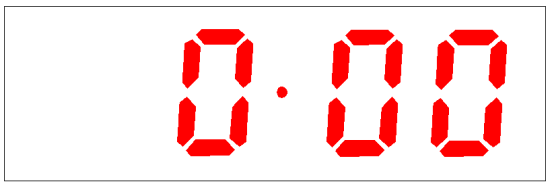


Timer function mode switching diagram

4. Operation instructions

4.1 Power on

For the first time, the buzzer “beep” for one time to show that the timer enters into the standby state. The clock shows the time of the system and starts the timing. Power-on displays as “0·00”, the display screen displays the system time, the decimal point symbol “●” is flashing,1 second 1 time, like Pic 5.You can push“⊕”to choose 3 kinds of ring tone, The default is the second ring tone. Whenever user wants to adjust the ring tone again, press “⊕”.



Pic 5 Power-on default clock diagram (standby state)

4.2 Start up and time setting

When the display is flashing, press “Ⓜ”for 3 seconds to start up the oven. Then oven in use symbol“♨”lights up and decimal point symbol “●” twinkles. When decimal point symbol “●” twinkles, press “⊕”or “⊖” to set the system time. After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then decimal point symbol “●” stop twinkling. It means time is well set. Like pic 8.Whenever user wants to set the time again, In the status of pic 7, push “Ⓜ” one time, when user sees decimal point symbol “●” twinkles, then can set the time again.

Pic 6 Clock setting state diagram (second icon flickering)

Pic 7 Feature to be selected state diagram (second icon always bright)

Press button“Ⓜ” again for 3 seconds, oven is turned off and returns to standby status.

The display of pic 6 is flashing.

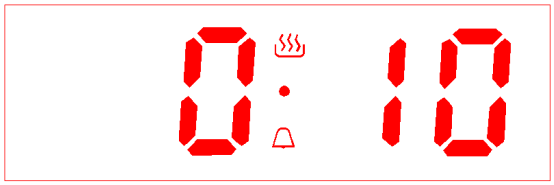
Pic 8 System time well set diagram

Note 1：System time setting range is 0：00-23：59.

Note 2：When setting the time for each function of the timer, you can set the time by short press or long press "⊕" and "⊖",short press will add 1 minute or reduce 1 minute each press of the button, while long press will quickly increase or decrease the time by 1 minute, so it can set the time fast.

4.3 Alarm clock setting function

In the state of function to be selected, when the display shows the system time, oven in use symbol"♨" and decimal point symbol "●" keep bright, press "Ⓜ" two times, then the clock icon"🔔"twinkles, and the screen display changes to the alarm clock time(First set default display "0·00"), alarm clock time and decimal point symbol "●" always display , like pic 9.When the alarm clock icon"🔔" twinkles, Press"⊕"or"⊖" to set the clock. Alarm clock



well set diagram like pic 10 (Set 10 minutes).

Pic 9 Alarm clock setting initial state (alarm clock icon flickering)

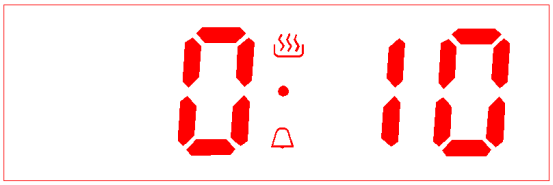
Pic 10 Alarm clock well set (alarm clock icon flickering)

After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the alarm clock icon"🔔" stops twinkling and changes to always bright, display screen shows system time, oven in use symbol"♨" ,decimal point symbol "●" and system time keep bright. It means time is well set. See Pic 11.

Whenever user wants to adjust the clock, in the working status, push "Ⓜ" two times, when

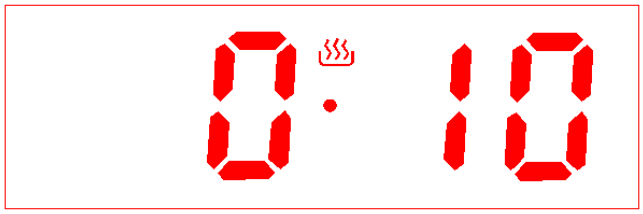
user sees the alarm clock icon“🔔” twinkles, it will shows the set clock or the time left, and user can adjust the clock again. After setting is done, the display will change back to system time.

Pic 11 Alarm clock working status diagram (alarm clock icon always bright)



Pic 12 Alarm clock time over diagram (alarm clock icon flickering)

For example, set the clock 10 minutes. After10 minutes, display screen shows system time, oven in use symbol“♨” ,decimal point symbol “●” and system time keep bright, the alarm clock icon “🔔” twinkles, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the alarm clock time is over .Like Pic 12.Pressing any key can stop the buzzer and extinguish alarm icon “🔔”.Like Pic 13.

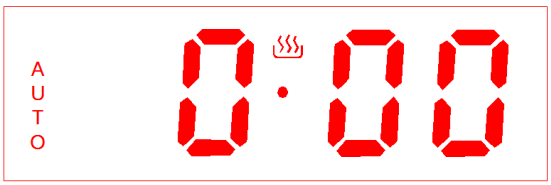


Pic 13 Cancel alarm clock icon display diagram(After alarm clock over)

Note ：Cooking time setting range is within 10 hours.
When the oven under the reservation function, during working process: If the oven door closes, the oven will remain working properly; if the oven door open, the display displays the system time with digital tube flashing, and the auto icon "AUTO", system time second icon "●", "♨" icon will always bright to remind the users since the oven door is open state, the oven will stop cooking (pause heating, oven lights out), but still start the buzzer reminder at the end of the reservation.

4.4 Cooking time setting function

In the state of function to be selected, press button“Ⓜ” 3 times, then the icon “AUTO” and oven in use symbol icon “♨” twinkle. The screen shows the cooking time (First set default display “0·00”) ,cooking time and decimal point symbol “ ” keep bright display, see Pic 14.When the icon “AUTO” and oven in use symbol “♨”twinkle, user can set the cooking time by pressing“⊕”or“⊖”.Well set diagram see Pic 15(Set 30 minutes).

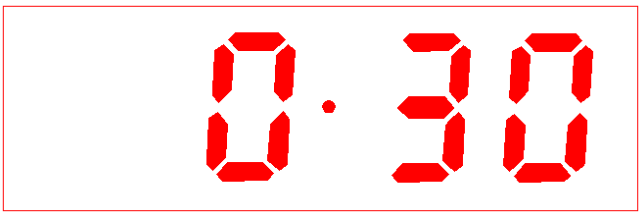


Pic 14 Cooking time setting initial state　　Pic 15 Cooking time well set state

After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon "AUTO" and oven in use symbol "♨"stop twinkling and change to always bright display. It means time is well set. Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, push "Ⓜ" three times, when user sees the icon "AUTO" and oven in use symbol "♨" twinkles, it will shows the set timer or the time left, and user can adjust the timer again. After setting is done, the display will change back to system time, decimal point symbol "●" and system time keep bright. See Pic 16.

Pic 16 Cooking time working status　　Pic 17 Cooking time over diagram

(All the icons always bright)　　(All the icons flickering)



Pic 18　Cancel "Auto" function symbol display diagram(After cooking time over)

For example, set the timer 30 minutes. After 30 minutes, display screen shows system time, oven in use symbol"♨" extinguishes, system time keeps bright, decimal point symbol "●" and "Auto" function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking time is over .Like Pic 17.Pressing any key can stop the buzzer and extinguish"Auto" function symbol.Like Pic 18.

Note 1：Cooking time setting range is 0：00-10：00.

Note 2： Not setting cooking time after power on, the appliance will automatically shut down

after working 10 hours, without buzzer reminding function.

4.5 Cooking end time setting function

In the state of function to be selected, press button "Ⓜ" 4 times, then icon "AUTO" and oven in use symbol "♨"twinkle, display screen shows cooking end time (The first setting shows the current system time by default) ,cooking end time and decimal point symbol " ● " keep bright. Display effect see Pic 19(Suppose current system time is 0:00). When the icon "AUTO" and oven in use symbol " ♨ "twinkle, you can set cooking end time by pressing"⊕"or"⊖",well set diagram see Pic 20(Suppose cooking end time is 0:30).

Pic 19 Cooking end time setting initial state Pic 20 Cooking end time well set state

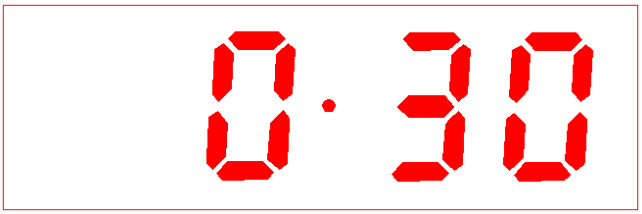
After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon "AUTO" and oven in use symbol "♨"stop twinkling and change to always bright. Display screen will show system time, decimal point symbol " ● " and system time keep bright. It

means time is well set. See Pic 21.

Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, push "Ⓜ" four times, when user sees the icon "AUTO" twinkles, it will show the set cooking end time, and user can adjust the time again. After setting is done, The display will change back to system time.

Pic 21 Cooking end time working status (All the icons always bright)

Pic 22 Cooking finished diagram (All the icons flickering)



Pic 23 Cancel “Auto” function symbol display diagram(After cooking finished)

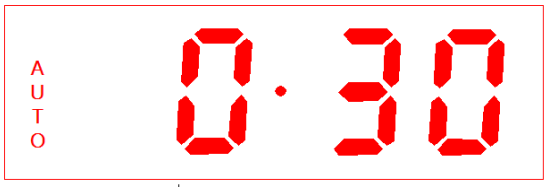
For example, the system time is 0:00 like pic 19. Set cooking end time 0:30, like pic 20. When the time reaches 0:30, display screen shows system time, oven in use symbol“ ” extinguishes, system time keeps bright, decimal point symbol “ ” and “Auto” function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking is finished .Like Pic 22.Pressing any key can stop the buzzer and extinguish “Auto” function symbol.Like Pic 23.

Note：Cooking end time is beyond current system time plus cooking time, and within 23:59.

4.6 Cooking reservation function

In the state of function to be selected, user can reserve the cooking time, by setting how much time to cook and when to have the dish ready.

First, press button “ M ” 3 times, then the icon “AUTO” and oven in use symbol icon“ ”twinkle. The screen shows the cooking time (First set default display “0·00”) .When the icon “AUTO” and oven in use symbol “ ”twinkle, user can set the cooking time by pressing“ ”or“ ”.



Pic 24 Cooking time well set diagram Pic 25 Reservation function setting initial state

Second, press “ M ” one time again, when icon “AUTO” twinkles, user can set the time that expect the cooking finishes at, by pressing“ ”or“ ”. After choosing the time , lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon “AUTO” stops twinkling. It means time is well set. Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, press “ M ” three

times to adjust the cooking period, or press "Ⓜ" four times to adjust the ending time. After setting is done, The display will change back to system time.

For example, the system time is 0:00. First, set cooking time 30 mins like pic 25. Second, set cooking end time 1:00, like pic 26. Then the oven is back to waiting mode. When the time reaches 0:30, the oven automatically starts to cook. It cooks for 30 mins and stop at the set time 1:00, display screen shows system time, oven in use symbol" " extinguishes, system time keeps bright, decimal point symbol " " and "Auto" function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking is finished . See Pic 29. Pressing any key can stop the buzzer and extinguish"Auto" function symbol.Like Pic 30.

Pic 26 Reservation function well set state

Pic 27 Reservation function start state

Pic 28 Cooking function start diagram

Pic 29 Cooking function end diagram

Pic 30 Cancel "Auto" function symbol display diagram(After cooking finished)

Note ：Cooking time setting range is within 10 hours.

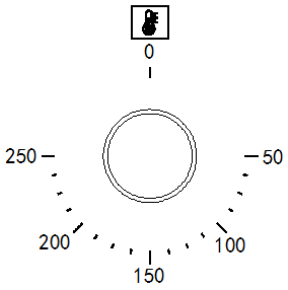
4.7 Selecting the audible signal

The audible signal has 3 tones. To adjust the signal you should proceed as follows:

✧ Under standby mode, that is when display screen shows system time, decimal point symbol " " twinkling, audible signal can be adjusted by pressing the plus button to

choose the 3 tones, press one time choose one kind. It is the second kind of tone by default when power on.

Thermostat control knob



The oven thermostat control knob sets the required temperature of the oven. It is possible to regulate the temperature within a range of 50 - 250°C.

Turn the control knob clockwise.

Before using the oven for the first time

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating at 250℃ is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1、Use the function selector to set Top/bottom heating.

2、Set the temperature selector to 240℃.After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Tips for saving energy

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

1、Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.

2、While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.

3、Do not open the door of the oven frequently during cooking.

4、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 grill.

5、Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.

6、You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.

7、Defrost frozen dishes before cooking them.

How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

1、Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
2、Make best use of the space on the rack.
3、It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
4、Keep the oven door closed.

Tips for roasting

1、Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
2、Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
3、You should calculate about 4 to 5minutes cooking time per centimeter height of the meat.
4、Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
5、Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

Troubleshooting

The oven may have some abnormal breakdown during working, you can check the fault list before calling to the after-sell service, maybe some breakdown you can repair by yourself.
Normal operation：
When first using the oven, it may have some situation of peculiar smell and smoking for some hours; Open the heating pattern to let the oven burn without anything for 1 hour when use the oven for the first time, then close the heating function, waiting for some time until the oven is cold, open the door and clean the oven.
When oven working, it may have sounds of crisp because of well of metal.

If the heating foods have some moisture, the heating emission hole may blow steam during the working operation.
The fan will start to work after 15 minutes after oven begin to work. Even if the oven is closed, fan will continue to work for 35 minutes.
Please preheat before put food in oven when for baking.
For a long cooking, you can turn off the oven before stop the oven and using the balance heat to finish the cooking.

Malfunction table

Problem	Reason	Suggestion
Oven isn't working	Interrupt electrical current	Check your kitchen light or other appliance if working on
	Breaker malfunction	Check if your breaker are working on
	Forgot to push the timer function	Reset the timer function
Lamp isn't coming on	Lamp have defectiveness	Change for a new lamp
	No electrical current	Check if the oven have electrical current
Oven stop working in a sudden during working	Power interrupt	Check your kitchen light or other appliance whether still working on
	Normal close thermostat protective	Check if the cool fan are working, if yes, need change for a new normal close thermostat
Oven not heating	Not adjust the temperature controller	Set up the temperature
	If this model have timer, you may not set up the time	Set up the timer
	No power	Check the power box
	Heating element was damaged	Change for a new heating element
Water come out from the glass door when working	Door seal is blow-by	Change for a new door seal
	Hinge is not strong enough	Change for a new hinge
Oven stop working but the motor cool still working	Oven working for a long time, so cooling oven need for a long time	Put your hand to the outlet and feel if it is come out for hot air, if yes, it is normal

	Normal open thermostat have a problem	If the air temperature from the outlet is room temperature, need change for a new normal open thermostat

If the problem has not been solved: 1. Separate unit from the mains supply(deactivate or unscrew fuse). 2. Call the after-sales service of your store reseller; Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

Baking and grilling tips

Baking tips

1、How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
2、The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
3、The cake has risen tin the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
4、The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
5、The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
6、The bread or cake(e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
7、The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
8、The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
9、The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
10、Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
11、You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

12、Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

Grilling tips

- When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
- Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
- Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx.1/2 cm of liquid.
- Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx.1-2 cm of liquid.
- Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1.The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
- When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5.The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
- The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
- Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
- For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
- Turn the pieces of fish after 2/3of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a “spoon test”. Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
- The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
- The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
- The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger

roasting dish and use less liquid.

- Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Maintenance and cleaning

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

To clean the side walls and oven door

1. Take down left and right side-shelves, method is pushing the bottom of shelves and pull to sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack.
2. Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.

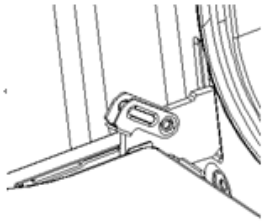
Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door.Every door hinge has a locking rod, when it is close, door was fixed in place, then the door was not

disassembly. If in order to remove down door to open the locking rod, hinge will be locked and would not bite.

When the hinge not locked, it will have a big strength to close in sudden. Make sure locking rod closed all the time, and insure it was open when remove the door.

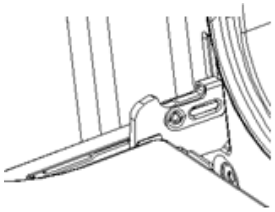
Remove the door



A

- Full open the door.
- Fold up the right and left side of locking rod. (picture A)
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.

Install the oven door



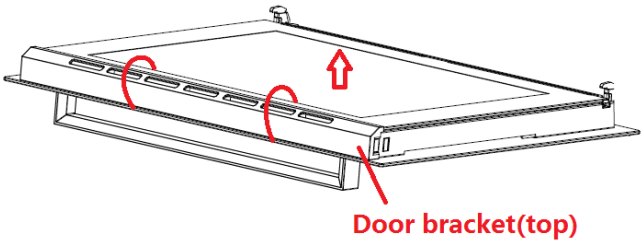
B

Accord to the opposite order of door disassembly

- When install oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
- Both sides of hinge rabbet must bite up each other.
- When open the door, spread down locking rod(picture B)

If the door drop accidently or hinges shut up suddenly, do not push you hand in hinges. Please call your after-sell department.

Remove and install door glass



Remove

- Remove oven door, put it on a piece of cloth.
- Two hands catch the door bracket , pull the door bracket out .
- Take out of the inner glass and middle glass.

Notice! Dangerous!

If the glass has some scratches, it may lead to crack.

Don't use the glass spatula, acute and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Install

- Put the inner glass / middle glass into the door
- Install the door bracket by hand , Notice that the door bracket need to seizing the middle glass .
- Put on the oven door.

Remove and install side shelves

In order to clean sides of oven, you should remove the side shelves to clean the oven
One hand push the side of the cavity , another hand catch the front side of the shelf, pull at the shelf out .

Replacing the oven lamp

If the bulb in the oven Light fails, it must be replaced. Risk of electric Shock!
Switch off the circuit breaker in the fuse box.

- Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
- Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
- Replace the bulb with one of the same type.
- Screw the glass cover back in.
- Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

3. Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years.
4. Fix any operational faults

Carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

Caution!
All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorized fitter.

Environmental note

Note: Before discarding an old appliance, switch off and disconnect it from the power supply. Cut off and render any plug useless. Cut the cable off directly behind the appliance to prevent misuse. This should be undertaken by a competent person.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product or on the documents accompanying the product

indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office or local waste management office.

The packaging materials that we use are environmentally friendly and can be recycled. Please discard all packaging material with due regard for the environment.

Test dishes

We provide all kinds of recipes and ideal setting for choice here. It will show you which heating type and which temperature are of best suits for your dishes. You can find information about the appropriate accessories and its insertion height, as well as tips on cooking containers and methods of preparation.

Instructions:

E. The values in the table can always apply to the dishes place in the cold and empty oven. Only pre-heat the oven when it states in the table below. Do not lay the oil-proof paper onto the accessories before pre-heat is completed.
F. The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences.
G. Please use the accessories provided. Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.

H. Oven glove must be used when removing the accessory or ovenware from the appliance.

Baking and grilling table(Some functions are only available on special models)

Foods	Accessory	Heating function	Rack place	Temperature setting（℃）	Heating time（）**Excluding preheating time**
Small cake	Bake Pan		3rd layer	180-200	20-30
Sponge cake	Round model		2nd layer	165-185	30-45
	Round model		2nd layer	140-160	30-40
Apple pie	Bake Pan		4th layer	170-190	45-55
	Bake Pan		4th layer	155-175	50-60
Pizza	Bake Pan		3rd layer	190-210	10-20
	Bake Pan		3rd layer	190-210	10-20
	Bake Pan	AIR FRY	3rd layer	190-210	10-20
Butter biscuit	Bake Pan		3rd layer	160-180	15-25
	Bake Pan		3rd layer	140-160	20-30
Bread piece（12piece	Rack		4th layer	240-250	2-6
	Rack		4th layer	240-250	2-6
Sausage	Rack		3rd layer	190-210	10-20
Ribs	Rack		3rd layer	190-210	30-40
	Rack		3rd layer	190-210	20-30
	Rack		3rd layer	190-210	25-35
	Rack		3rd layer	190-210	20-30
	Rack	AIR FRY	3rd layer	190-210	20-30
Beef patties	Rack		3rd layer	200-220	20-30
	Rack		4rd layer	200-220	20-30
Beef steak	Rack		2nd layer	190-210	20-30
Small Whole chicken（1.2Kg）	Rack		2nd layer	180-200	60-70
	Rack		2nd layer	190-210	50-60
	Rack		2nd layer	180-200	35-45
	Rack	AIR FRY	2nd layer	190-210	55-65
Roast chicken wings	Rack		3rd layer	190-210	40-50
	Rack		3rd layer	180-200	25-35

	Rack		3rd layer	180-200	25-35
	Rack	AIR FRY	3rd layer	180-200	25-35
Whole fish	Rack		2nd layer	210-230	20-30

D

GARANTIEBEDINGUNGEN

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet unabhängig von der Gesetzlichen Gewährleistungspflicht des Verkäufers / Händlers für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, bei gewerblicher Nutzung 6 Monate Gewährleistung für einwandfreies Material und Fehlerfreie Fertigung.
Der Gewährleistungsanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte.
Schäden die durch unsachgemässe Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemässen Anschluss, unsachgemässe Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äussere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung.
Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen, oder das Gerät umzutauschen.
Nur wenn Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, Kann der Käuferaus Gewährleistung innerhalb von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, Herabsetzung des Kaufpreises oder Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, soweit sie nicht aus Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen

Bei unnötiger oder unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes berechnen wir das für unsere Dienstleistung üblichen Zeit- und Wegentgelt.

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden.
Das allfällige Auswechseln von Glühbirnen durch unseren Kundendienstmonteur unterliegt nicht den Gewährleistungsrichtlinien und wird deshalb kostenpflichtig durchgeführt. Für Leuchtmittel wird in keinem Fall Garantie gewährt.

Der Gewährleistungsanspruch ist vom Käufer, durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen. Die Gewährleistungszusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

GB

WARRANTY CONDITIONS

The manufacturer does not take any responsibility for damage caused by the buyer.

This device has been manufactured and tested according to the latest methods. Irrespective of the seller's / dealer's statutory warranty obligation, the manufacturer provides a 6-month warranty for faultless material and faultless production for a period of 24 months from the date of purchase.
The warranty expires in case of intervention by the buyer or by third parties.
Damage caused by improper handling or operation, by incorrect installation or storage, by improper connection, improper installation, as well as by force majeure or other external influences, are not covered by the guarantee.
We reserve the right to repair or replace defective parts or to exchange the device in case of complaints.
Only if repair (s) or replacement of the device, the intended use by the manufacturer should not be finally achieved, the buyer can demand warranty within six months, calculated from the date of purchase, reduction of the purchase price or cancellation of the purchase contract.

Claims for damages, including consequential damages, unless they are based on intent or gross negligence excluded.

In the case of unnecessary or unjustified use of the customer service, we charge the usual time and track charge for our service.

Complaints must be reported immediately after the detection of an error.
The replacement of light bulbs by our customer service technician is not subject to the guarantee guidelines and is therefore subject to a charge. There is no guarantee for bulbs.

The warranty claim has to be proven by the buyer, by presenting the purchase receipt. The guarantee is valid within the Federal Republic of Germany.