respekta®

Modell / Model

PYRO 9 TOUCH

AUTARK

D

Bedienungs- und Installationsanleitung

Elektro-Einbaubackofen

GB

Operating and installation instructions

Electric built-in oven





AK100-9T-4G-CS-O1-11

fi200213atNEG

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 beschriebenen Geräte(s), welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

Inhalt

Kapitel

1.....Wichtige Sicherheitshinweise

2.....Einbau

3.....Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts

4.....Ihr neuer Backofen

5.....Programme und Funktionen

6.....Bedienfeld

7.....Vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Backofens

8.....Gebrauch und Bedienung

9.....Fehlersuche

10.....Tipps zum Backen und Grillen

11.....Reinigung und Pflege

12.....Umwelttipps

13.....Geschirr prüfen

1. Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, einschließlich der Sicherheits- und Installationsanweisungen, die es Ihnen ermöglichen, Ihr Gerät optimal zu nutzen. Bitte bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf, damit sie für späteres Nachschlagen für Sie oder jede andere Person, die mit der Bedienung des Geräts nicht vertraut ist, leicht zugänglich ist.

Warnung:

- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unter Aufsicht benutzt werden oder wenn sie die Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Gerätes und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Geräts dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Keinen Dampfstrahlreiniger verwenden.
- Die erreichbaren Teile des Ofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Kleinkinder müssen vom Ofen in Betrieb fern gehalten werden.
- Die Verwendung aggressiver oder scheuernder Reinigungsmittel oder Metallschaber für die Reinigung Scheibe in der Backraumtür wird nicht empfohlen.
- Keine Scheuermittel zur Reinigung der Glastürscheibe verwenden, um Kratzer zu vermeiden. Andernfalls könnte ein schwerwiegender Defekt am Gerät auftreten.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um Überhitzen zu vermeiden.
- Die Luft darf nicht in einen Abzugsschacht geleitet werden, der für die Absaugung von Abgasen aus Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen, verwendet wird.

Betrieb:



Achtung! Brandgefahr!

- Papier oder Stoff dürfen mit den Heizelementen nicht in Kontakt kommen.
- Niemals ätzende Chemikalien, Dämpfe, brennbare oder nicht lebensmittelechte Produkte im oder in der Nähe des Ofens lagern oder verwenden. Er ist speziell für die Verwendung beim Erwärmen oder Backen von Lebensmitteln konzipiert. Die Verwendung korrosiver Chemikalien beim Erhitzen oder Reinigen führt zu Schäden am Gerät und kann zu Verletzungen führen
- Sollten sich Lebensmittel im Ofen entzünden, halten Sie die Tür geschlossen. Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung.
- Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig. Stellen Sie sich zur Seite und öffnen Sie die Tür langsam und leicht, um heiße Luft und/oder Dampf entweichen zu lassen. Halten Sie Ihr Gesicht von der Öffnung fern und

vergewissern Sie sich, dass sich keine Kinder oder Haustiere in der Nähe des Ofens befinden. Nach dem Ausströmen von heißer Luft und/oder Dampf fahren Sie mit dem Garen fort. Halten Sie die Tür immer geschlossen, es sei denn, dies ist zum Garen oder Reinigen erforderlich.

- Bitte verwenden Sie nur für den Backofen geeignete Utensilien.



Achtung!

Explosionsgefahr!

- Flüssigkeiten oder Speisen dürfen niemals in geschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren können.
- Wenn Sie Rauch feststellen, schalten Sie den Ofen aus und halten Sie die Tür geschlossen, damit sich die Flammen nicht ausbreiten können.
- Es dürfen keine Zubehörteile oder elektrischen Kabel mit den heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommen.



Achtung!

Heiße Oberflächen!

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vermeiden Sie es unbedingt, heiße Teile im Garraum zu berühren.
- Achtung! Die erreichbaren Teile des Ofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Kleinkinder müssen davon fern gehalten werden.
- Bwegen Sie niemals Einschubführungen oder Bleche oder fassen Sie sie an, wenn sie heiß sind. Warten Sie, bis sie abgekühlt sind.

Sicherheitshinweise:



WICHTIG!

Das Gerät ohne Anschluss an die Stromversorgung aufbauen und installieren. Vor Wartungen immer die Stromversorgung trennen.

Allgemeine Informationen

- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch bestimmt und kann in einen Standard-Küchenschrank oder eine Wohneinheit eingebaut werden.
- Bestimmte Arten von Vinyl- oder Laminat-Küchenmöbeln sind besonders anfällig für Hitzeschäden oder Verfärbungen bei Temperaturen unter den oben genannten Kriterien.
- Die Geräteoberflächen werden während des Betriebs heiß und halten die Wärme nach dem Betrieb zurück.
- Für alle Schäden, die durch die Nichteinhaltung der Temperaturtoleranz des Ofens während der Installation oder durch den zu geringen Abstand zwischen Möbel und Ofen entstehen, ist der Betreiber verantwortlich.
- Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.

Einbau

- Der Backofen muss gemäß der Einbauanleitung installiert werden, und alle erforderlichen Maßnahmen müssen ergriffen werden.
- Alle Installationsarbeiten müssen von geschultem Fachpersonal oder einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Kinder

- Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sorgfältig. Das Verpackungsmaterial ist für Kinder potenziell gefährlich.
- Achten Sie darauf, Kinder von dem Gerät fernzuhalten. Kinder müssen sorgfältig beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen können. Es kann gefährlich sein, wenn Kinder das Gerät berühren.

Allgemeine Sicherheit

- Legen oder stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Ofentür ab und lehnen Sie diese nicht an der geöffnete Ofentür an, da dies zu Schäden an den Scharnieren der Ofentür führen kann.
- Heißes oder Fett darf nicht in unbeaufsichtigte Bereiche gelangen.
- Stellen Sie das Universalblech oder den Kombirost nicht direkt auf den Boden im Garraum, auch nicht, wenn Aluminiumfolie darunter gelegt wird.
- Netzkabel und Stecker dürfen nicht mit einem Heizelement in Kontakt kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben Gardinen oder Möbeln mit Textibezug auf.
- Versuchen Sie nicht, Gargeräte mit Hilfe der Ofentür oder des Griffs anzuheben oder zu bewegen, da dies zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen der Person führen kann, die das Gerät anhebt.

Elektrische Sicherheit

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von einer empfohlenen Kundendienststelle bzw. von ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die Stromversorgung jederzeit zugänglich ist.
- Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom der Stromversorgung mit den Angaben zur Stromversorgung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät verwenden! Das Gerät unbedingt von der Stromversorgung, wenn es beschädigt ist.
- Gefahr eines Stromschlags! Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Im Falle einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Um eine Beschädigung des Netzkabels zu vermeiden, darf es nicht an scharfen Kanten gequetscht, geknickt oder aufgescheuert werden. Halten Sie es auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Das Kabel so auslegen, dass kein unbeabsichtigtes Ziehen oder Stolpern darüber möglich ist.
- Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse des Gerätes. Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Außengehäuses.
- Niemals Zubehör verwenden, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Es könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur Originalteile und -zubehör.
- Das Gerät von heißen Oberflächen und offenen Flammen fernhalten. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer ebenen, stabilen, sauberen und trockenen Oberfläche. Schützen Sie das Gerät vor Hitze, Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.

- Keine Gegenstände mit offener Flamme, z. B. Kerzen, auf oder neben das Gerät stellen.
- ACHTUNG: Stellen Sie vor dem Auswechseln der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um das Risiko eines Elektroschocks zu vermeiden.
- Die feste Verkabelung des Geräts muss über eine allpolige Trennvorrichtung verfügen.



Sicherheit:

- Achtung, die Glasscheibe ist extrem zerbrechlich. Tragen Sie bei der Handhabung immer Handschuhe.
- Zu Ihrer Sicherheit ist dieses Produkt mit gehärtetem Glas hergestellt. Diese Art von Glas ist sehr widerstandsfähig, hat aber die Eigenschaft, Stöße im „Gedächtnis" zu bewahren.
- Daher sollte es mit größter Sorgfalt gehandhabt werden, um Stöße und Verformungen, insbesondere bei der Installation, zu vermeiden.
- Vermeiden Sie die Installation des Gerätes in Bereichen, in denen es starken Erschütterungen ausgesetzt wäre.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.
- Kleben Sie keinen Klebefilm auf die Glasoberfläche. Im Falle eines Bruchs würde er große Stücke bilden, die gefährlich sein könnten.

Elektrischer Anschluss



Gefahr eines Stromschlags!

- Jede elektrische Installation muss von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.
- Alle Anschlüsse müssen von geschultem Fachpersonal in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften vorgenommen werden. Wenn Sie Zweifel haben, fragen Sie einen Elektrofachmann.
- Wichtig! Das Gerät ohne Anschluss an die Stromversorgung aufbauen und installieren. Vor Wartungen immer die Stromversorgung trennen. Wir empfehlen, während der Arbeiten die Sicherung herauszunehmen oder den Leistungsschalter am Verteiler auszuschalten.
- Dieses Produkt muss geerdet werden - wenn kein Schutzleiter vorhanden ist, wenden Sie sich an einen Elektriker.
- In die feste Verkabelung müssen gemäß den Installationsvorschriften Trennvorrichtungen eingebaut werden. Um dies zu erreichen, ist eine geeignete geschaltete, abgesicherte Anschlusseinheit zu installieren.
- Hinweis! In die feste Verkabelung ist eine geschaltete Schmelzsicherungs-einheit mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in allen Polen einzubauen.
- Die ankommenden Plus-, Neutral- und Erdungskabel an die Klemmen der geschalteten Sicherungseinheit anschließen. Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen fest sitzen. *(Gilt für Geräte, welche ohne Kabel geliefert werden)*

- Die Abzweigdose muss auch dann noch zugänglich sein, wenn sich Ihr Backofen in seinem Gehäuse befindet, damit er vom Netz getrennt werden kann.

Reinigung

- Vor der Reinigung das Geräts immer von der Stromversorgung trennen. Wenn die geschaltete, abgesicherte Anschlusseinheit schwer zugänglich ist,

schalten Sie die Stromversorgung mit dem entsprechenden Schutzschalter am Verteiler ab.

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich. Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden; alle Lebensmittelreste und Ablagerungen müssen dabei entfernt werden.
- Reinigen Sie die Ofenoberflächen niemals durch Dampfreinigung.
- Sobald der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Eventuelle Flecken, die auf dem Boden des Backofens erscheinen, stammen von Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln, diese Spritzer entstehen während des Garvorgangs. Diese können möglicherweise darauf zurückzuführen sein, dass das Gargut bei einer zu hohen Temperatur oder in zu kleinem Kochgeschirr gegart wurde.
- Sie sollten eine Gartemperatur und eine Funktion wählen, die für das zu Gargut geeignet ist. Achten Sie darauf, dass sich das Gargut in einer ausreichend großen Schale befindet, gegebenenfalls verwenden Sie das Universalblech.

Dampf Clean Reinigung

Diese Funktion erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weil durch Wasserdampf und Wärme die Verschmutzungen sich leichter lösen lassen.

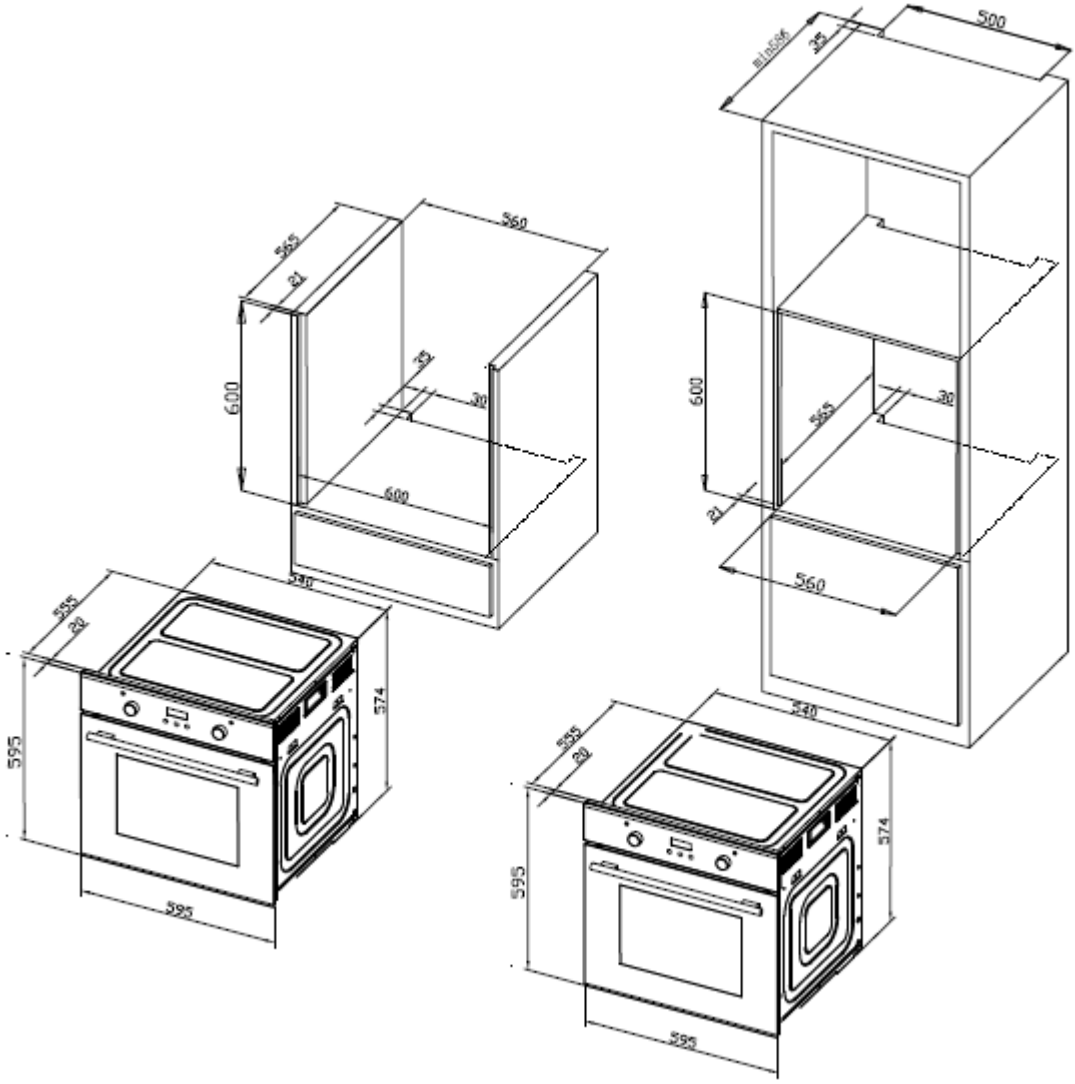
- Das Zubehör wie Fettpfanne, Backblech und Rost entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens einfüllen.
- Backofen schließen. Beheizungsart “Unterhitze“ wählen und Temperaturregler auf 50°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.

2. Einbau

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 hitzebeständig sein (mindestens 100 °C) und benachbarte Gerätefronten bis 70 °C.
- ✧ Küchenschränke müssen waagerecht ausgerichtet und fixiert werden. Zwischen dem Gerät und den umgebenden Schrankfronten ist ein Spalt von 5 mm erforderlich.
- ✧ Wenn sich unter dem Backofen eine Schublade befindet, muss zwischen Ofen und Schublade ein Fachboden eingebaut werden.



Einbauweise 1

Einbauweise 2

Einbauen 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 Stromschlag, Kurzschluss oder Feuer durch unsachgemäße Installation! Das Gerät darf nur von geschultem Fachpersonal an das Stromnetz angeschlossen werden. Andernfalls erlischt die Herstellergarantie.
- ✧ Gefahr von Stromschlag, Kurzschluss oder Feuer durch Beschädigung der Netzleitung! 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.

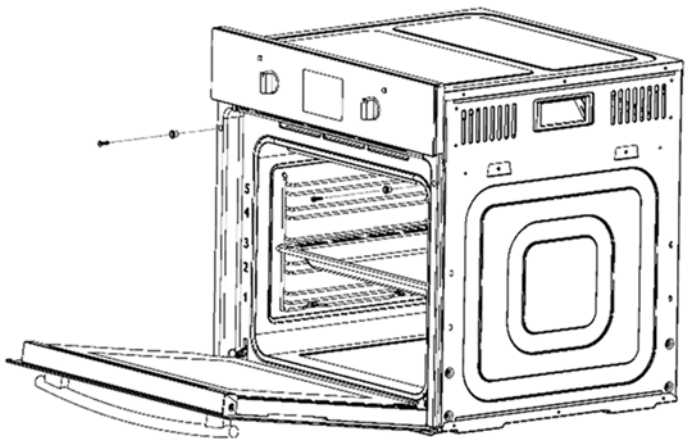
Gefahr eines Stromschlags!

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

Einbau

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

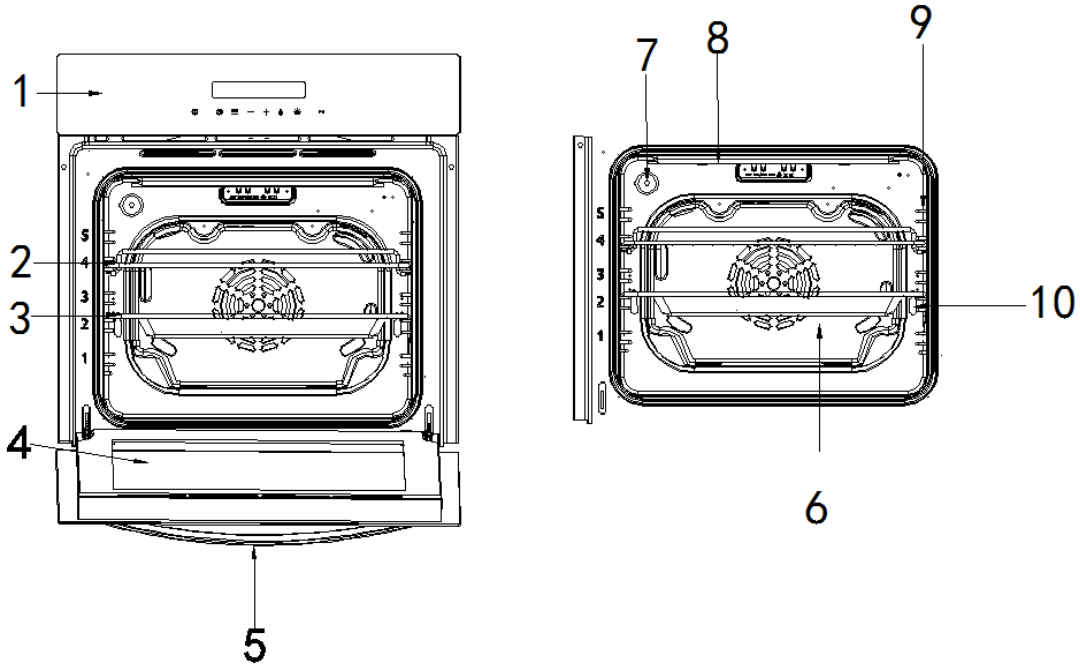
1. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.
2. Prüfen Sie, ob er funktioniert.

3. Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts

- Sobald obiger Vorgang ausgeführt wurde, ist der Backofen einsatzbereit.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Benutzen Sie den Backofen nur zum Backen bzw. Garen von Lebensmitteln.
- Prüfen Sie vor dem Backen und Garen, ob nicht benötigtes Zubehör aus dem Backofen entfernt wurde.
- Heizen Sie den Backofen vor dem Gebrauch auf die gewünschte Gartemperatur vor.
- Platzieren Sie das Universalblech in der Mitte des Backofens und lassen Sie bei Verwendung mehrerer Bleche einen Zwischenraum, damit die Luft zirkulieren kann.
- Legen Sie das Universalblech nicht auf den Ofenboden und decken Sie es nicht mit Aluminiumfolie ab. Dies führt zu einem Wärmestau. Die Gar- und Bratzeiten würden sich verändern die Beschichtung kann beschädigt werden.
- Versuchen Sie, die Ofentür so wenig wie möglich zu öffnen (das Ofenlicht bleibt während des Garens an).
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, den Kontakt mit heißen Teilen und Dampf zu vermeiden.

4. Ihr neuer Backofen

A. Allgemeine Übersicht



1、Bedienfeld
2、Kombirost
3、Universalblech
4、Tür
5、Türgriff
6、 Ventilator *(hinter dem Lüftungsgitter)*
7、 Backofenbeleuchtung
8、 Grill-Heizelement
9、 Einhängegitter
10、Einschubebenen

B. Technische Daten

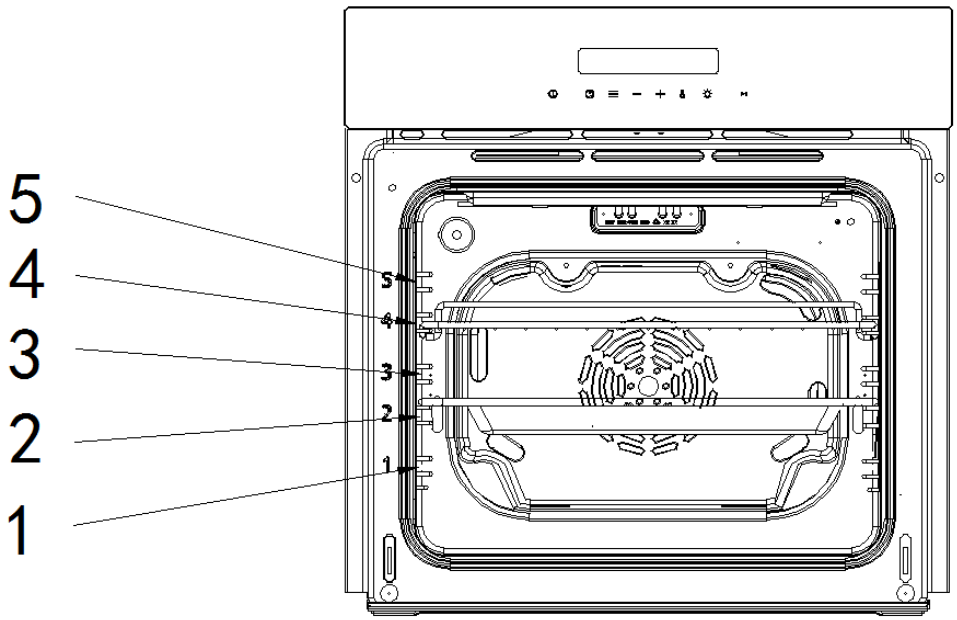
Spannung/Frequenz	220-240V～50Hz
Gesamter Stromverbrauch	2.950 kW
Kabeltyp/Querschnitt	H05VV-F 3*1.5 mm^2
Kabellänge	ca. 1,5 m.
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595/595/575（mm）
Einbauabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	600/600/ 565（mm）
Hauptbackofen	Multifunktions-Backofen
Energieeffizienzklasse	A
Bakofenlampe	25W/300 °C

C. 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.

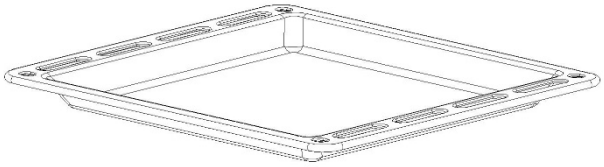


Das Zubehör lässt sich etwa zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. So kann das Geschirr leicht entnommen werden.

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.

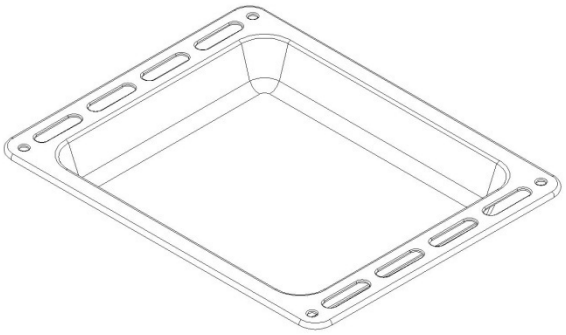
Universalblech

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



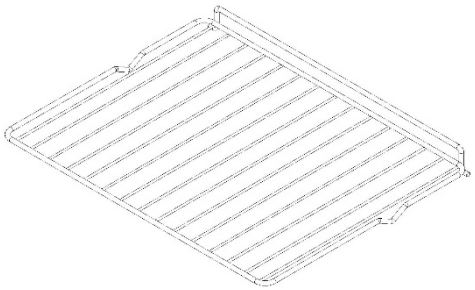
Tiefes Universalblech (Optional)

Wird für Gebäck, große Braten, saftige Gerichte und zum Auffangen von austretendem Fett beim Grillen verwendet.



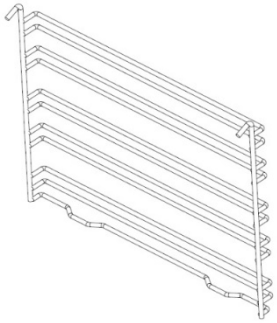
Kombirost

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



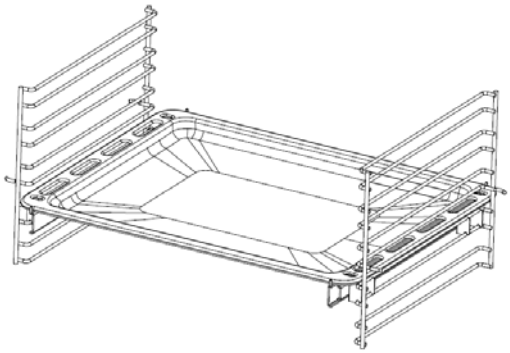
Einhängegitter

①②③④⑤ Die Einhängegitter bieten fünf verschiedene Höhen zum Garen von Speisen. Dient dem Einschub des Universalblechs oder Kombirost auf verschiedenen Ebenen und ist an den Seiten im Garraum befestigt.



Einschubebenen

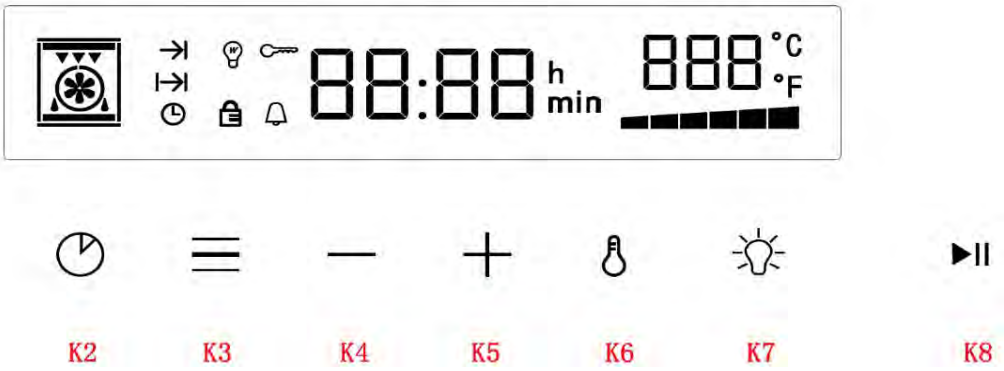
In der Regel auf der zweiten oder vierten Ebene der Seitenfläche installiert, halten Sie das Universalblech und den Kombirost, die sich problemlos herausziehen und schieben lassen, was für das Einlegen und Herausnehmen von Gargut praktisch ist.



5. Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätemodell können einzelne Details abweichen.

1. Display und Tastenfunktion



1.1 Tasten

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
K1	Ein/Aus-Taste (für 3 s drücken und halten)	K5	Zeit- oder Temperaturerhöhung
K2	Zeitvorwahl	K6	Dauer oder Umschalttaste Temperatur
K3	Funktionstaste	K7	Backofenbeleuchtung
K4	Zeit- oder Temperaturreduzierung	K8	Start bzw. Pause
Kombination K4+K5	Einstellen der Zeit		

1.2 Display



Display Symbole und Funktionen

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
1	Backofenfunktion	8	Grad ℃
2	Dauer	9	Ende der Garzeit
3	Bakofenlampe	10	Uhrzeit
4	Displaysperre	11	Türsperre
5	Zeitwerte	12	Minuten
6	Stunden	13	Aufheiz- und Restwärmeanzeige
7	Temperatur	14	Fahrenheit □

1.3 Backofenfunktionen

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
	Oberhitze		Grill
	Ventilator (Auftauen)		Unterhitze
	Umluft		Selbstreinigung

6. Programmieren und Funktionen

1、Einschalten

Wenn der Stromanschluss des Backofens hergestellt ist, beginnt das Display mit der Selbstinspektion, von links nach rechts, jede Taste leuchtet 0,5 Sekunden (insgesamt 8 Tasten), insgesamt 4 Sekunden, das Display bleibt 4 Sekunden lang hell, Das Ende der Selbstinspektion wird durch einen Piepton angezeigt. Die Standardzeit zeigt 12:00 an, der

Stundenwert 12 blinkt, die Uhr kann nun eingestellt werden, Einzelheiten finden Sie im Kapitel Einstellen der Uhr.

Die gesamte Hintergrundbeleuchtung schaltet sich nach 20 Sekunden ohne Bedienung ein und der Backofen geht in den Modus für die Auswahl der Funktion. Nach 3 Minuten ohne Bedienung schaltet sich der Backofen aus und kehrt durch Drücken einer beliebigen Taste in den Modus für die Auswahl der Funktion zurück.

Nachdem der Ofen an die Stromversorgung angeschlossen wird, führt die Ofentürsperre eine Selbstinspektion durch. Während der Selbstinspektion fährt die Türsperre automatisch einmal hin und her, und die Selbstinspektion der Türsperre wird innerhalb von 20 Sekunden abgeschlossen. Wenn das Programm während der Selbstinspektion des Backofens automatisch den Fehlercode abfragt und die Anzeige "E-3" zeigt, lesen Sie bitte den Teil „Schutzfunktion11.5.1~11.5.2“ für die Analyse der spezifischen Ursache. Drücken Sie zu diesem Zeitpunkt die Ein-/Aus-Taste, um den Alarmcode zu löschen. Das Programm gibt den Modus Auswahl der Funktion ein.

Zu wählender Modus der Funktion: Auf dem Display wird die aktuelle Zeit angezeigt, die Hintergrundbeleuchtung ist eingeschaltet.

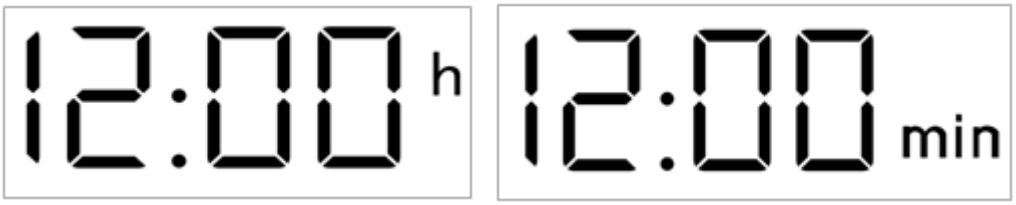
Standby: Auf dem Display wird die aktuelle Zeit angezeigt, die Hintergrundbeleuchtung der Tasten ist ausgeschaltet.

Aus: Das Display und die Hintergrundbeleuchtung der Tasten sind ausgeschaltet.

2、Zeiteinstellung

2.1 Zeit einstellen, nachdem Anschluss an das Stromnetz: Wenn der Backofen zum ersten Mal an die Hauptversorgung angeschlossen wird und die Leiterplatte die Selbstinspektion abgeschlossen hat, wird 12:00 Uhr anzeigt, der Stundenwert 12 blinkt (1 Zeit/s), stellen Sie die Stundenzeit durch Drücken von “+” oder “—” ein (00~23~00 ist wieder verwendbar).

Stunden Anzeige **Minuten Anzeige**



Nachdem Sie die Stunden eingestellt haben, drücken Sie die Tastenkombination (“+” und “—” gleichzeitig drücken) um zur Minuteneinstellung zu wechseln. Minuten 00 blinkt, drücken Sie “+” oder “—” um die Minuten (0~59~0 ist wieder verwendbar) einzustellen. Nach der Einstellung der Minuten drücken Sie zur Bestätigung erneut die Tastenkombination, die Einstellung der Zeit ist abgeschlossen.
Beim Einstellen der Stunden erscheint “h“. Beim Einstellen der Minuten erscheint “min”. Wenn nach der Bestätigung “ h ” und “ min ” nicht erscheinen, dann drücken und halten Sie “+” oder “—”, um die Einstellzeit zu verkürzen. Wenn die Minuten der Uhr für 10 s ohne Bestätigung eingestellt sind, bestätigt das System automatisch und geht in den Modus Auswahl der Funktion über. Nach 20 s ohne Zeiteinstellung, wird die Uhrzeit standardmäßig

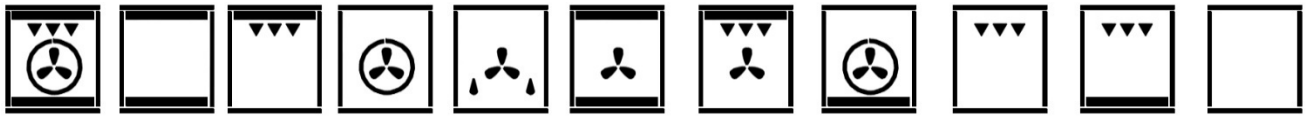
auf “12:00” Uhr gestellt und in den Modus Auswahl der Funktion geschaltet. Wenn die Stromzufuhr unterbrochen wurde, muss die Uhr neu eingestellt werden.

2.2 Zeiteinstellung im Modus Auswahl der Funktion
Wenn Sie die Uhrzeit beim ersten Anschluss an die Hauptstromversorgung nicht gleich eingestellt haben, können Sie diese nachträglich mit der Tastenkombination “+” und “—” im Modus Auswahl der Funktion einstellen, die Schritte sind dieselben wie oben beschrieben.

3、Auswahl der Backofenfunktionen

3.1 Auswahl der Funktion: Im Modus Auswahl der Funktion können Sie mit dem Funktionswähler andere Ofenfunktionen auswählen, das entsprechende Symbol ist unten dargestellt (das Gerät merkt sich die letzte Auswahl).

Backofenfunktionen



3.2 Temperatur einstellen Wenn Sie eine Funktion wählen, zeigt die Position der Uhr die Standarddauer (im Eco-Modus wird "ECO" angezeigt), die Temperatur zeigt die Standardtemperatur der entsprechenden Backofenfunktion an und blinkt, das Temperatursymbol °C leuchtet (Die Standardgarzeit und -temperatur für jede Funktion finden Sie im Abschnitt „Bedienfeld“ weiter unten). Sie können zu diesem Zeitpunkt die Gartemperatur durch Drücken von “ +” oder “—” einstellen, die Einstellung beträgt 5 Grad für eine Einheit (der einstellbare Temperaturbereich für jede Funktion findet sich ebenfalls im Abschnitt „Bedienfeld“ weiter unten).
Bitte beachten: Bei der Auswahl der Funktion kann bei der Auftaufunktion und der Hochtemperatur-Selbstreinigungsfunktion nur die Garzeit und nicht die Temperatur eingestellt werden. Zu diesem Zeitpunkt blinkt der Zeitwert.

3.3 Time Setting (Zeiteinstellung): Wenn Sie nach dem Einstellen der Temperatur “” drücken, um zur Einstellung der Dauer zu wechseln, zeigt die Uhr die Standarddauer für die jeweilige Backofenfunktion an und blinkt (die Minute wird als 30:00 angezeigt). Sie können die Dauer durch Drücken von “+” oder “—” einstellen (der einstellbare Garzeitbereich liegt bei 05:00-90:00 Minuten), die Zeit ändert sich jeweils um 5 Minuten als Einheit. (Der einstellbare Mindestwert ist die Minute, nicht die Sekunde, angezeigt werden kann nur 05:00 10:00 30:00, usw.)

Nach dem Einstellen der Dauer und Temperatur drücken Sie ▶II für den Start.

Anzeige der eingestellten Temperatur



Anzeige der aktuellen Werte



Wenn die Dauer von 10 Sekunden ohne Bestätigung überschritten wird, kehrt der Startstatus in den Standby-Modus zurück.

Beim Umschalten auf Dauer oder Temperatur blinkt das Display mit der entsprechenden Dauer oder Temperatur (1 Zeit/s) und hört nach der Bestätigung des Starts auf zu blinken. Die Zeit beginnt nach der Inbetriebnahme mit der Rückzählung (sekundenweise Rückzählung).

3.4 Display: Nach der Bestätigung des Starts zeigt das Display "⇥ " an, die Displaysperre wird aktiviert, auf dem Display ist " 🔑 " und "💡" zu sehen. Zu diesem Zeitpunkt funktionieren außer der Pausentaste "▶II" , der Einschalttaste " ⏻" und der Lampentaste keine weiteren Tasten. Nach der Bestätigung des Starts zeigt die Uhr für 10 Sekunden die Rückzählzeit und für 10 Sekunden die tatsächliche Temperatur im Garraum an und schaltet hin und her. Ebenso wird die aktuelle Systemzeit für 2 Sekunden und die eingestellte Temperatur für 2 Sekunden angezeigt und schaltet hin und her. Wenn die von Ihnen gewählte Funktion einen Ventilator hat, zeigt das Display " " und die Drehung im Uhrzeigersinn an.

3.5 Pausefunktion: Wenn Sie eine Einstellung oder einen Funktion pausieren oder zurücksetzen möchte, dann drücken Sie "▶II", " ▶II" blinkt (1 Zeit/s). Die Uhr zeigt die verbleibende Zeit an und die Rückzählung wird gestoppt, die Temperatur zeigt die tatsächliche Temperatur in Garraum an.

3.6 Pause und Änderung der Funktion: Nachdem der Ofen gestoppt wurde, können Sie die Temperatur und die Zeit ändern. Bei erneutem Drücken von "▶II" beginnt das System beginnt gemäß Ihrer Änderung zu arbeiten, die Uhr zählt runter. Hinweis: Die Selbstreinigungsfunktion kann nicht angehalten und geändert werden

3.7 Abbrechen: Wenn Sie den Backofen ausschalten möchten, drücken und halten Sie die Einschalttaste " ⏻", das Display geht in den Standby-Modus über, und wenn die Temperatur im Garraum niedriger ist als °C schaltet sich Abluftgebläse ab.

3.8 Tipps: Der Backofen informiert den Benutzer für 2 s, wenn er die eingestellte Temperatur erreicht hat. Am Ende der Garzeit ertönt 10 Mal ein Signalton und der Backofen wechselt in den Funktionsauswahl-Modus. Der Ventilator stoppt, wenn die Temperatur im Backraum niedriger als 100 °C ist.

4、Bakofenlampe

Mit der Lichttaste wird die Ofenlampe unabhängig von anderen Tasten separat gesteuert. Wenn die Lampe eingeschaltet ist, leuchtet im Display das Lampensymbol auf. Die Ofenlampe ist standardmäßig ausgeschaltet, wenn der Backofen eingeschaltet wird. Nach dem Einschalten des Backofens können Sie die Ofenlampe mit Ausnahme der Lampentaste, die während der Einstellung der Uhrzeit nicht betätigt werden kann, über die Lampentaste in einem anderen Status bedienen.

Wenn der Backofen gemäß den Funktionen in Betrieb genommen wird, ist die Ofenlampe standardmäßig eingeschaltet. Zu diesem Zeitpunkt kann die Ofenlampe mit der

Lampentaste ” ” ein- und ausgeschaltet werden.

Im anormalen Fall, wenn die Temperatur über 300 °C liegt oder der Temperaturfühler kurzgeschlossen und der Stromkreis geöffnet ist, wird die Ofenlampe automatisch ausgeschaltet, und die Ofenlampe kann nicht über die Tasten bedient werden.

5、 Zeitvorwahl

5.1 Zeitvorwahl: Nach Auswahl der Backofenfunktion, Dauer und Temperatur (vor dem Start), drücken Sie ””, die Zeit wechselt zur Einstellung der Endzeit des Garens (Standard-Endzeit=Systemzeit +eingestellte Garzeit+ Standard-Zeitvorwahl 5 Minuten), blinkt, die Uhr zeigt blinkende Minuten an (siehe Bild 8 unten). Sie können die Garzeit durch Drücken von “” und “—” einstellen, die Minute wird um "1" pro Einheit angepasst.

Nachdem Sie die Zeitvorwahl eingestellt haben, drücken Sie die Starttaste, , der Backofen geht automatisch in den Zeitvorwahlmodus über.

- Im Zeitvorwahlmodus sind nicht alle Elemente aktiv.
- Anzeige im Zeitvorwahlmodus: Dauer und Temperatur oder eingestellte Temperatur, die Displaysperre ist aktiviert, die Standard-Zeitvorwahl beträgt 5 Minuten und maximal 24 Stunden.
- Bei Überschreiten von 10 s ohne Bestätigung kehrt der Backofen in den Standby-Modus zurück.
- Nach der Zeitvorwahl verschwindet das Zeitvorwahlsymbol, der Backofen geht in den Betriebsstatus über.
- Die Zeitvorwahl kann hier nicht angehalten oder geändert , werden. Wenn Sie die Zeitvorwahl löschen möchten, müssen Sie lange die Einschalttaste ” ” drücken und gedrückt halten, um die Zeitvorwahl zu löschen, dann geht der Backofen in den Standby-Modus
- Die Garzeit und Temperatur kann unter der Zeitvorwahlfunktion nicht geändert werden.
- Funktion zur Abfrage der Endzeit der Zeitvorwahl: Nach dem Start mit Zeitvorwahl, können Sie die Zeitvorwahltaste ” ” drücken, um die Endzeit abzufragen und durch erneutes Drücken beenden Sie die Abfrage, andernfalls kehrt die Anzeige nach 10 s automatisch zur Abfrage der Endzeit der Zeitvorwahl zurück.

Anzeige der Zeitvorwahl



6、Selbstreinigung

In der Funktion Auswahl der Funktion, die Selbstreinigung auswählen. Die Standardtemperatur ist nicht einstellbar. Die Standard-Betriebsdauer beträgt 1:00 Stunde.

Sie kann durch die Verwendung von "+" oder "—" eingestellt werden. Die Betriebsdauer beträgt mindestens 1 Stunde, maximal 2 Stunden.

Nachdem die Betriebsdauer im Selbstreinigungsmodus eingestellt wurde, berühren Sie "▶II", um zu starten.

Jetzt zeigt "⇥" an, dass die Türsperre aktiviert ist, "🔒" und "🔑" werden dauerhaft angezeigt. Die Ofentür ist gesperrt, die Selbstreinigungsfunktion des Ofens ist aktiviert, "▶II" kann gedrückt werden, um die Funktion zu unterbrechen.

Nach Bestätigung der Aktivierung der Selbstreinigungsfunktion zeigt die Uhrposition die Rückzählung und die Temperaturposition "PYR" an.

Nach der Aktivierung der Selbstreinigungsfunktion wird die Türsperre automatisch aktiviert und die Ofentür gesperrt. Zu diesem Zeitpunkt beginnt die Selbstreinigung zu arbeiten. Wenn die Selbstreinigungsfunktion aktiviert ist, fragt das Programm automatisch den Fehlercode ab, und auf dem Display erscheint die Anzeige "E-3". Für die Analyse der spezifischen Ursache wird auf den Teil "Schutzfunktion 11.5.3~11.5.4" verwiesen. Sie können die Einschalttaste "⏻" drücken und gedrückt halten, um den Fehlercode zu löschen, und das Programm kehrt in den Standby-Modus zurück. Setzen Sie nach der Fehlerbehebung die Selbstreinigungsfunktion zurück und drücken Sie dann die Taste "▶II", um wieder zu starten.

7、Hinweise zur Selbstreinigungsfunktion

7.1 Vor der Verwendung der Selbstreinigungsfunktion müssen alle Zubehörteile wie die Einhängegitter, das Universalblech und der Kombirost aus dem Backofen genommen werden, da die hohen Temperaturen die Beschläge beschädigen können.

7.2 Nach der Verwendung der Selbstreinigungsfunktiondürfen weder Wasser noch Reinigungsmittel verwendet werden.

7.3 Nach der Verwendung der Selbstreinigungsfunktion kann es vorkommen, dass sich Reste an den Seiten des Garraums befinden, dies ist normal. Entfernen Sie sie mit einem Mikrofasertuch.

7.4 Um einen besseren Selbstreinigungseffekt zu erzielen, können Sie das gesamte Zubehör des Ofens herausnehmen und den Backofen vorab reinigen, bevor Sie die Selbstreinigungsfunktion verwenden.

7.5 Vor der Verwendung der Selbstreinigungsfunktion ist es notwendig, Speisereste und Öl im Backofen grob zu entfernen. Denn alle Speisereste und Öl im Inneren des Backofens werden bei sehr hohen Temperaturen im Ofen verbrannt, was gefährlich ist. Während des Selbstreinigung tritt viel Rauch und ein irritierender Geruch auf.

7.6 Bei Verwendung der Selbstreinigungsfunktion ist die Temperatur der äußeren Glasscheibe sehr hoch. Berühren Sie den Backofen und die Glasscheibe nicht mit den Händen, um Verbrennungen zu vermeiden. Kinder müssen vom Backofen ferngehalten werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

7.7 Wenn sich herausstellt, dass die Abdichtung des Ofens schlecht oder beschädigt ist, sollten keine anderen Dichtungsstreifen verwendet werden. Spezielle Dichtungsstreifen sollten rechtzeitig ersetzt werden, um die Wirkung der einzelnen Funktionen nicht zu beeinträchtigen.

8、Türsperre

8.1 Türsperre: Nach Abschluss der Selbstreinigung geht das System in den Standby-Modus. Wenn die Temperatur im Garraum höher ist als 280 °C,erscheint im Display das Symbol “🔒” (Siehe Bild 9). Die Türverriegelung wird automatisch entsperrt, wenn die Temperatur im Garraum unter 280 °C liegt und das Symbol Türsperre “🔓” verschwindet. Siehe Bild 10.

Bild 9: Türsperre aktiviert



Bild 10: Türsperre nicht aktiviert



8.2 Gesperrter Zustand: Der Backofen wird unter den folgenden Bedingungen gesperrt:

8.2.1: Wenn im Garraum eine Temperatur höher als 280°C herrscht, wird die Türsperre und das Kühlgebläse sofort automatisch aktiviert.

8.2.2: Die Türsperre wird automatisch aktiviert, wenn die Selbstreinigungsfunktion betätigt wird.

8.3 Entsperrter Zustand: Der Backofen wird unter den folgenden Bedingungen entsperrt:

8.3.1 Wenn die Selbstreinigung des Backofens abgeschlossen oder ausgesetzt ist, wird, sofern die Temperatur im Ofenraum unter 280 °C sinkt, die Türsperre automatisch entsperrt. Wenn der Ofen während der Selbstreinigung unterbrochen wird, kann die Ofentür nach dem Wiedereinschalten des Ofens entsperrt werden.

Bitte beachten: Nach dem Wiedereinschalten der Stromversorgung kann die Türsperre automatisch entsperrt werden, wenn die Temperatur im Backofen unter 280 °C liegt.

8.3.2 Wenn die Temperatur im Backofen während des Arbeitsprozesses der anderen Funktionen anormal gesperrt ist, sollte die Türverriegelung entriegelt werden, wenn die Temperatur im Ofen niedriger als 280 °C ist.

9、Temperaturanzeige und Wechsel

Temperaturanzeige: wenn die Temperatur niedriger als 30 °C ist, wird Lo angezeigt.
Es gibt zwei verschiedene Anzeigen der Temperatur: Grad Celsius und Grad Fahrenheit, der Standardwert beim Einschalten ist Grad Celsius.
Wenn sich der Backofen nicht im Standby-Modus befindet, kann durch langes Drücken und Halten (für 3 s) der Taste von Grad Celsius auf Grad Fahrenheit umgeschaltet werden, die Umrechnung ist wie folgt:

℃=5×（℉-32）/9　　℉=9×℃/5+32

10、Weitere Informationen

10.1 Tastenton
10.2 Ton beim Berühren der Taste
10.3 Alarm-/Info-Ton: Ton bei Alarm oder beim Erreichen der Werte: Wenn z. B. die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.

11、Schutzfunktion

11.1 E-1 Fehleranzeige

Im Display wird statt der Temperatur E-1 angezeigt, dies bedeutet, dass ein Kurzschluss bzw. ein Fehler vorliegt. Siehe Bild 11.

Bild 11: E-1 Fehleranzeige



11.2 Fehleranzeige

Wenn der Backofen sich nicht in der Backofenfunktion Auftauen befindet und die Temperatur nach dem Aufheizen für 5 Minuten immer noch unter <35 °C liegt, weist das auf ein Problem des Heizelements hin. Im Display wird statt der Temperatur E-2 angezeigt. Siehe Bild 12.

Bild 12: E-2 Fehleranzeige



11.3 Löschen des Alarms E-1:

Die Einschalttaste “⏻” blinkt, wenn im Display “E-1” angezeigt wird, die Displaysperre wird aufgehoben und das Symbol “🔒” leuchtet auf. Die Tür ist gesperrt, die Ofenlampe ist aus. Das Kühlgebläse arbeitet mit hoher Geschwindigkeit, der Backofen fordert 10 Sekunden zur Eingabe auf. Der Fehlercode blinkt auf dem Display, alle anderen Tasten außer der Einschalttaste sind deaktiviert. Der Fehleralarm kann durch Drücken und Halten der Einschalttaste “⏻” gelöscht werden, der Ofen geht dann in den Standby-Modus über.

11.4 Löschen des Alarms E-2:

Die Einschalttaste ⏻“” blinkt, wenn im Display “E-2” angezeigt wird, die Displaysperre wird aufgehoben und das Symbol “🔒” leuchtet auf. Die Tür ist gesperrt, die Ofenlampe ist aus, der Ofen fordert 10 Sekunden zur Eingabe auf. Der Fehlercode blinkt auf dem Display, alle anderen Tasten außer der Einschalttaste sind deaktiviert. Der Fehleralarm kann durch Drücken und Halten der Einschalttaste “⏻” gelöscht werden, der Ofen geht dann in den Standby-Modus über.

11.5 E-3 Fehleranzeige

11.5.1 Während der Selbstinspektion der aktivierten Türsperre ist die Ofentür geschlossen, aber das System erkennt innerhalb von etwa 20 Sekunden das Signal der korrekt geschlossen Tür nicht. In der Zwischenzeit wird der Fehlercode gemeldet, und im Display erscheint E-3. Das bedeutet, dass die Türsperre defekt ist.

11.5.2 Während der Selbstinspektion der aktivierten Türsperre ist die Ofentür nicht richtig geschlossen, aber das System erkennt innerhalb von etwa 20 Sekunden das Signal der nicht korrekt geschlossenen Tür nicht. In der Zwischenzeit wird der Fehlercode gemeldet und auf dem Display wird E-3 angezeigt. Das bedeutet, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.

11.5.3 Wenn bei Verwendung der Selbstreinigungsfunktion die Ofentür geschlossen ist, das System den Fehlercode meldet, und auf dem Display E-3 erscheint, bedeutet das, dass die Türsperre defekt ist.

11.5.4 Bei Verwendung der Selbstreinigungsfunktion zeigt das Display bei nicht geschlossener Ofentür E-3 an, was bedeutet, dass die Ofentür nicht richtig geschlossen ist.

11.6 Löschen des Alarms E-3:

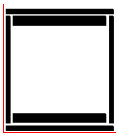
Die Einschalttaste “ ⏻” blinkt, wenn das Display "E-3" anzeigt, die Displaysperre wird aufgehoben, die Ofenlampe ist aus und der Backofen fordert 10 s lang zu einer Eingabe auf. Der Fehlercode blinkt auf der Anzeige, alle anderen Tasten außer der Betriebstaste sind nicht zu bedienen, der Fehleralarm kann durch Drücken und Halten der Taste “ ⏻” gelöscht werden,der Ofen geht dann in den Standby-Modus.

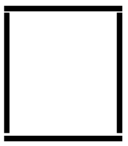
Bild 13: E-3 Türsperre defekt



Backofenfunktionen

Dieses Gerät hat 11 Backofenfunktionen zur Auswahl.

	Symbol	Beschreibung
Funktion 1		**Schnelles Vorheizen:** In diesem Modus werden sowohl der innere und äußere Teil des oberen Heizelements als auch das untere Heizelement aktiviert, um die Wärme abwechselnd zirkulieren zu lassen. In diesem Modus ist auch der Ventilator in Betrieb, um eine gleichmäßige Verteilung der Wärme zu gewährleisten und die Garzeit des Garguts zu verkürzen.
Funktion 2		**Konventionelle Heizstufe (Ober- und Unterhitze):** Diese Betriebsart heizt mit Hilfe eines konventionellen Ober- und Unterhitzeelements und eignet sich zum Grillen von Fleisch oder zum Backen von Speisen in einer Ebene.
Funktion 3		**Volle Grillstufe:** Bei dieser Betriebsart arbeiten alle inneren und äußeren oberen Heizelemente, wobei die Wärmemenge nach unten auf die Speisen gerichtet ist. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Wurst, Speck, Rindersteak, Fisch usw., mittelgroß oder groß.
Funktion 4		**Umluft**: Hier wälzt ein Ventilator die Hitze beim Garen von Lebensmitteln um. Die Backzeit ist kurz und somit kostengünstig. Das Gebläse verteilt die Wärme gleichmäßig auf jede Einschubebene, um eine Vermischung des Geschmacks zwischen verschiedenen Gerichten zu vermeiden.
Funktion 5		**Auftauen:** Der Ventilator arbeitet ohne Erwärmung bei Raumtemperatur. Auftauzeit je nach Menge und Abfolge der Lebensmittel. Für die Auftauzeit bitte die Anweisungen auf dem Etikett der Lebensmittelverpackung befolgen.
Funktion 6		**Konventionelle Heizstufe:** Bei dieser traditionellen Garmethode kommt die Hitze sowohl von den oberen als auch von den unteren Heizelementen (Ober- und Unterhitze). Der Ventilator erhitzt das Gargut gleichmäßige, so dass es auf einer Ebene gegrillt oder gebacken werden kann.
Funktion 7		**Umluft- und Grillstufe:** In dieser Betriebsart werden das obere Heizelement und das Gebläse zusammen verwendet, um die Hitze schnell zirkulieren zu lassen. Sie ist geeignet, um Backwaren schnell zu backen und die innere Feuchtigkeit von Lebensmitteln, wie Rindersteak, Hamburger und einigen Gemüsesorten, zu binden.
Funktion 8		**Pizzastufe**: Diese Betriebsart, bei der ein Rückwärmeelement, das Gebläse und ein Bodenheizkörper verwendet werden, eignet sich für die Erwärmung des Bodens und die schnelle Erwärmung von Lebensmitteln.

Funktion 9		**Reduzierte Grillstufe:** Bei dieser Art des Garens wird nur der innere Teil des oberen Heizelements verwendet, das die Hitze nach unten auf das Gargut richtet. Diese Funktion eignet sich zum Grillen kleiner Portionen Speck, Toast und Fleisch usw.
Funktion 10		**Ökostufe:** Diese energiesparende Grillstufe verwendet den oberen Innenring und das untere Heizelement, geeignet für die langsame Erwärmung von Zutaten. Die Temperatur steigt langsam an, so dass die Hitze komplett durch das Gargut dringt, reduziert übermäßigen Hitzeverbrauch.
Funktion 11		**Selbstreinigung:** 1. Vor der Verwendung der Selbstreinigungsfunktion müssen alle Zubehörteile wie die Einhängegitter, das Universalblech und der Kombirost aus dem Backofen genommen werden, da die hohen Temperaturen die Beschläge beschädigen können. 2. Wenn die Temperatur im Garraum die hohe Verkohlungstemperatur erreicht, werden das Fett und die Speisereste zur leichteren Reinigung verkohlt.

Hinweis:

A. Der Motor arbeitet in einer Backofenfunktion (F1-F10) mit niedriger Geschwindigkeit und stoppt den Betrieb, wenn die Temperatur im Garraum im ausgeschalteten Zustand niedriger ist als 100 °C.

B. Wenn die Temperatur im Garaum bei irgendeiner Backofenfunktion höher ist als 280 °C, arbeitet der Motor mit hoher Geschwindigkeit.

Richtlinien zum Garen

1. Bitte beachten Sie die Informationen auf der Lebensmittelverpackung, um Hinweise zu den Gartemperaturen und -zeiten zu erhalten. Sobald Sie mit der Leistung Ihres Geräts vertraut sind, können die Temperaturen und Zeiten je nach persönlicher Vorliebe variiert werden.
2. Wenn Sie die Umluftofenfunktion verwenden, sollten Sie die Informationen auf der Lebensmittelverpackung für diese spezielle Art des Garens beachten.
3. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Kochen gründlich aufgetaut werden, es sei denn, die Anweisungen auf der Lebensmittelverpackung raten Ihnen, diese unaufgetaut zuzubereiten.
4. Sie sollten den Backofen vorheizen und die Lebensmittel erst dann hineinlegen, wenn die Betriebsleuchte erloschen ist. Sie können sich dafür entscheiden, im Umluftofenbetrieb nicht vorzuheizen, allerdings sollten Sie die auf der Lebensmittelverpackung angegebene Garzeit um etwa zehn Minuten verlängern.
5. Prüfen Sie vor dem Backen und Garen, ob nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen entfernt wurde.
6. Platzieren Sie das Universalblech in der Mitte des Backofens und lassen Sie bei Verwendung mehrerer Bleche einen Zwischenraum, damit die Luft zirkulieren kann.
7. Versuchen Sie, die Tür so wenig wie möglich zu öffnen, um die Gerichte anzusehen.
8. Das Ofenlicht bleibt während des Garens eingeschaltet.
9. Lassen Sie die Ofentür geschlossen, wenn Sie eine der Grillfunktionen verwenden.

10. Verwenden Sie keine Alufolie zum Abdecken der Grillpfanne oder erhitzen Sie in Alufolie verpackte Gegenstände unter dem Grill. Das hohe Reflexionsvermögen der Folie könnte das Grillelement möglicherweise beschädigen.
11. Sie sollten auch niemals den Boden Ihres Backofens mit Aluminiumfolie auskleiden.
12. Stellen Sie während des Garens niemals Bleche oder Kochgeschirr direkt auf den Boden Ihres Backofens. Dies ist immer nur auf das dafür vorgesehenen Zubehör zu stellen bzw. einzuschieben.
13. Das Heizelement des Grills und andere interne Komponenten des Backofens werden während des Betriebs extrem heiß, vermeiden Sie es, diese beim Umgang mit den zu grillenden Lebensmitteln versehentlich zu berühren.
14. **Wichtiger Hinweis:** Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, den Kontakt mit heißen Teilen und Dampf zu vermeiden.
15. Der Griff des Universalblechs sollte nur zum Neupositionierung und NICHT zum Herausnehmen aus dem Ofenraum verwendet werden. Wenn Sie das Universalblech entfernen, sollten Sie IMMER einen Ofenhandschuh verwenden.
16. Der Griff des Universalblechs sollte nicht in der Position verbleiben, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
17. Keinen Dampfstrahlreiniger verwenden.
18. **Warnung:** Die erreichbaren Teile des Ofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Kleinkinder müssen vom Ofen in Betrieb fern gehalten werden.
19. Die Verwendung aggressiver oder scheuernder Reinigungsmittel oder Metallschaber für die Reinigung Scheibe in der Backraumtür wird nicht empfohlen.

7. 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 die Backofenfunktion Ober-/Unterhitze ein.

2、Stellen Sie den Temperaturknopf auf 240 °C. Nach einer Stunde schalten Sie den Backofen aus. Dazu stellen 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.

8. 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 antihaftbeschichtete Backformen oder Aluminiumbehälter oder hitzebeständige Silikonformen.
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. Flache Stücke, Fleischspieße und Würste eignen sich besonders gut zum Grillen, ebenso wie Gemüse mit hohem Wassergehalt wie Tomaten und Zwiebeln.

9. Fehlersuche

Während des Betriebs des Backofens kann eine Störung auftreten. Sie können die Fehlerliste überprüfen, bevor Sie den Kundendienst anrufen, vielleicht 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 aufweisen. 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.
Der Ventilator beginnt nach 15 Minuten nach dem Einschalten den Backofens. 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.

Fehlerliste

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht	Strom ist unterbrochen	Überprüfen Sie Ihre Küchenleuchte oder andere Geräte noch mit Strom versorgt sind
	Fehlfunktion des Schutzschalters	Prüfen Sie, ob Ihr Schutzschalter funktioniert
	Vergessen, die Zeitfunktion zu drücken	Zeitfunktion zurücksetzen
Die Lampe geht nicht an	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 Küchenleuchte oder andere Geräte noch mit Strom versorgt sind
	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	Der Backofen ist lange in Betrieb, so dass er lange gekühlt werden muss	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 umlegen oder herausschrauben). 2. Rufen Sie den Kundendienst Ihres Fachhändlers an; versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Gerät befinden sich keine Kundendiensthinweise.

Reparatur einer anormalen Türsperre: Zwangsentsperrfunktion
Wenn die Türsperre oder der Temperatursensor defekt ist, ist die Ofentür blockiert und kann nicht geöffnet werden. Wenn der Backofen nicht repariert werden kann, halten Sie die Tasten “K1+K8” gleichzeitig gedrückt, um die Sperre im Standby-Modus zu lösen. Wenn Sie das Geräusch "Di" hören, bedeutet dies, dass die Entsperrung der Ofentür erzwungen wird, das Türschloss-Symbol erlischt, die Tür wird geöffnet und die Türsperre ist deaktiviert.
Warnung: Wenn Sie die Zwangsentsperrfunktion verwenden, müssen Sie sicherstellen, dass die Temperatur im Garraum vor dem Entsperren auf Raumtemperatur abgekühlt ist, da sonst die Gefahr von Verbrennungen mit hoher Temperatur besteht. Nach der Fehlerbehebung muss der Backofen aus- und wieder eingeschaltet werden. Nach dem Einschalten wird die Türsperre wieder eingeschaltet und eine Selbstkontrolle durchgeführt. Nach der Selbstinspektion können Sie den Backofen nur dann verwenden, wenn keine Anomalien vorliegen.

10. Tippszum 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 tiefer 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 leicht. Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
9、Fruchtsaft läuft aus. Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne, falls Sie eine haben.
10、Kleine Backwaren aus Hefeteig kleben beim Backen aneinander. Es sollte um jede Backware herum ca. 2 cm Luft 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 Heißluft, 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.
- Setzen Sie die Universalpfanne 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 er 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.

11. Reinigung und Pflege

- Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Beim Reinigen des Backofens die Beleuchtung einschalten, damit Sie die Oberflächen besser sehen können.
- Den Garraum nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung des Garraums diesen trockenwischen.
- Reinigen Sie die Ofenoberflächen niemals mit einem Dampfreiniger.
- Sobald der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Eventuelle Flecken, die auf dem Boden des Backofens erscheinen, stammen von Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln, diese Spritzer entstehen während des Kochvorgangs. Diese können möglicherweise darauf zurückzuführen sein, dass das Gargut bei einer zu hohen Temperatur oder in zu kleinem Kochgeschirr gegart wurde.
- Sie sollten eine Gartemperatur und eine Funktion wählen, die für das zu Gargut geeignet ist. Achten Sie darauf, dass sich das Gargut in einer ausreichend großen Schale befindet, gegebenenfalls verwenden Sie das Universalblech.
- Das Äußere des Ofens sollte ebenfalls mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Wenn Sie irgendeine Form von Ofenreiniger für Ihr Gerät verwenden, müssen Sie sich beim Hersteller des Reinigers erkundigen, ob dieser für die Verwendung an Ihrem Gerät geeignet ist.
- Schäden, die durch ein Reinigungsmittel am Gerät verursacht werden, werden nicht kostenlos behoben, auch wenn das Gerät innerhalb der Garantiezeit ist.
- Verwenden Sie für die Reinigung und Pflege der Glasscheibe keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten.

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 oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

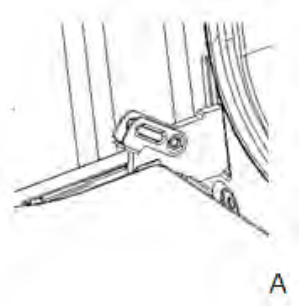
Ausbau und Einbau der Backofentür

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

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

Ausbau der Tür

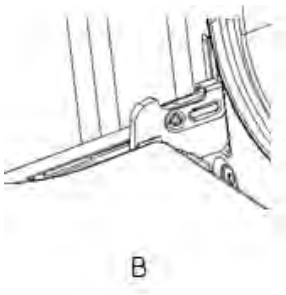
- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Klappen Sie die Klemmhebel an beiden Türscharnieren vollständig nach oben. (Bild A).
- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag, fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an, dann schließen Sie die Tür wieder, bewegen sie nach oben und unten, und ziehen sie heraus.


A

Einbau der Tür

Bauen Sie die Tür in umgekehrten Reihenfolge zum Ausbau wieder ein.

- Beim Einbau der Ofentür ist darauf zu achten, dass beide Scharniere direkt in die Führung gesteckt werden.
- Beide Seiten des Scharnierfalzes müssen sich verhaken.
- Wenn die Tür geöffnet wird, spannen Sie die Klemmhebel nach unten. (Bild B).

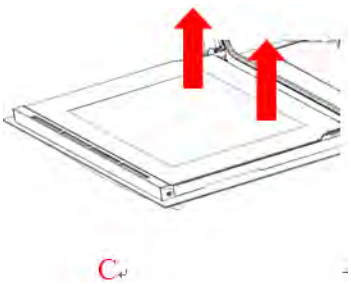

B

Wenn die Tür versehentlich herunterfällt oder die Scharniere plötzlich schließen, drücken Sie die Hand nicht in die Scharniere. Bitte rufen Sie Ihren Kundendienst an.

Entfernen und Anbringen der Türabdeckung

Entfernen

- Bauen Sie die Backofentür aus und legen Sie sie auf ein weiches Tuch.
- Drücken Sie mit einer Hand die äußere Glasscheibe nach oben und ziehen mit der anderen Hand an der inneren Glasscheibe, die Scheibe festhalten und dann herausziehen


C

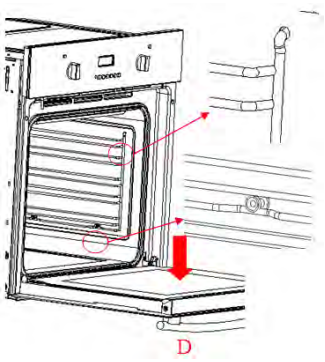
Bitte beachten! Gefährlich!

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

Anbringen

- Setzen Sie die innere Glasscheibe in die Drucknut.
- Sowohl die rechte als auch die linke Seite müssen wieder in die Führung eingesetzt und die Scheiben an ihren Platz geschoben werden.
- Bringen Sie die Ofentür wieder an.

Entfernen und Anbringen der Einhängegitter



Um die Seiten des Backofens zu reinigen, sollten Sie die Einhängegitter entfernen.

1. Drücken Sie die Einhängegitter nach unten und ziehen Sie sie etwas heraus. (Bild D).
2. Heben Sie die Einhängegitter an den Seiten an, um sie zu nivellieren und ziehen Sie sie heraus.

Benutzen Sie den Backofen nicht, bevor Sie die Ofentür nicht korrekt montiert haben.

Austauschen der Backofenlampe

Wenn die Ofenlampe nicht angeht, muss das Leuchtmittel ausgetauscht werden. Stromschlaggefahr!

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 Glasbadeckung wieder an.
- Nehmen Sie das Geschirrtuch wieder heraus und stellen die Netzversorgung wieder her.

Regelmäßige Reinigung

Neben dem Sauberhalten des Backofens sollten Sie auch folgendes tun:

1. Führen Sie regelmäßige Inspektionen der Bedienelemente und des Garraums durch. Lassen Sie nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Überprüfung des Ofens in einer Kundendienststelle durchführen.
2. Beheben Sie eventuelle Betriebsstörungen

Reinigen Sie den Garraum in regelmäßigen Abständen.

Vorsicht!

Alle Reparaturen und vorgeschriebene Maßnahmen sollten von der entsprechenden Kundendienststelle oder einem autorisierten Installateur durchgeführt werden.

Umwelttipps

Hinweis: Bevor Sie ein altes Gerät entsorgen, schalten Sie es aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Trennen Sie den Stecker bündig ab und machen Sie ihn unbrauchbar. Schneiden Sie das Netzkabel direkt hinter dem Gerät ab, um Missbrauch zu verhindern. Dies sollte unter Umständen von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC 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 Produkt oder auf den Begleitdokumenten des Produkts weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten.

Die Entsorgung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften für die Abfallentsorgung erfolgen. Für genauere Informationen über die Behandlung, Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Gemeindeamt oder Abfallentsorgungsbüro.

Die von uns verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt werden. Bitte entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien unter Berücksichtigung des Umweltschutzes.

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 können immer für die im kalten und leeren Backofen befindlichen Gerichte gelten. 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. Prüfen Sie vor dem Backen und Garen, ob nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen entfernt wurde.
D. Beim Herausnehmen des Zubehörs oder des Ofengeschirrs aus dem Gerät müssen Ofenhandschuhe verwendet werden.

Back- und Grilltipps

Speisen	***Zubehör***	***Funktion***	***Einschubebene***	***Temperatur (°C)***	***Dauer(Min.)***
Kuchen	Runde Form		2.	140-160	30-45
Brot	Universalblech		2.	180-200	10-20
	Universalblech		3.	170-190	10-20
	Universalblech		3. und 1.	160-180	10-20
Dünne Pizza (kalt)	Universalblech		2.	190-210	15-25
Dicke Pizza (kalt)	Universalblech		2.	180-200	20-30
	Universalblech + Kombirost		3. und 1. Einschubebene	170-190	25-35
Brotscheiben (9 Stück)	Kombirost		3.	160-170	10-15
	Kombirost		3. und 1.	160-180	15-25
Wurst	Kombirost		3.	160-180	10-15
Rippchen	Kombirost		3.	200-220	20-35
Schweinfleisch	Universalblech		2.	190-210	70-85
	Universalblech		1.	180-200	55-70
Rindersteak (3 cm dick)	Universalblech		2.	190-210	20-35

Speisenen	***Zubehör***	***Funktion***	***Einschubebene***	***Temp. C°***	***Dauer (Min)***
Kleines Hühnchen (ca. 1,2 kg)	Kombirost		2.	200-220	50-60
Hühnchen (ca.1,6 kg)	Kombirost		2.	190-210	50-60
Kleine Hühnchenstücke (150 g)	Kombirost		3.	200-220	30-40
Gans (3.5 kg)	Kombirost		2.	170-190	60-70
Großes Stück Lamm mit Knochen (1,2 kg)	Universalblech		2.	170-190	60-70
Fisch (ca. 1 kg)	Kombirost		2.	200-220	30-40
Fisch (ca. 1,5 kg)	Kombirost		2.	180-200	40-50

GB

Dear customer,
Thank you for your confidence and for purchasing a device from our range.
The device you have purchased is designed to meet its requirements.
Please read these operating instructions carefully. They describe the features and functions of your device.
These operating instructions can be adapted to several device types. You will therefore find descriptions of functions which may not be relevant for your device.
The manufacturer does not accept any responsibility for damage to persons or property resulting from defective or inappropriate installation of the device.
The manufacturer reserves the right to make any necessary model changes to device types, to improve user-friendliness and to protect the user and the device and which comply with current technical standards.
Despite our ongoing quality control, should you wish to make a complaint, please contact Customer Service. They will be pleased to assist.

Declaration of conformity CE
The manufacturer of the product(s) described herein, hereby declares that it/they comply with the relevant, fundamental safety, health and security requirements of applicable EC directives and shall provide the corresponding test reports, in particular the d**eclaration of conformity CE** issued by the manufacturer or its agent if requested to do so by the authorities and which may be requested by the device vendor.

GB

Content

Chapters

1.....Important safety information

2.....Installation

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

4.....Your new oven

5.....Program and function instruction

6.....Working mode menu

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

8.....How to operate the oven

9.....Troubleshooting

10..... Baking and grilling tips

11..... Maintenance and cleaning

12..... Environmental note

13..... Test dishes

1. 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 appliuidesance.
- 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

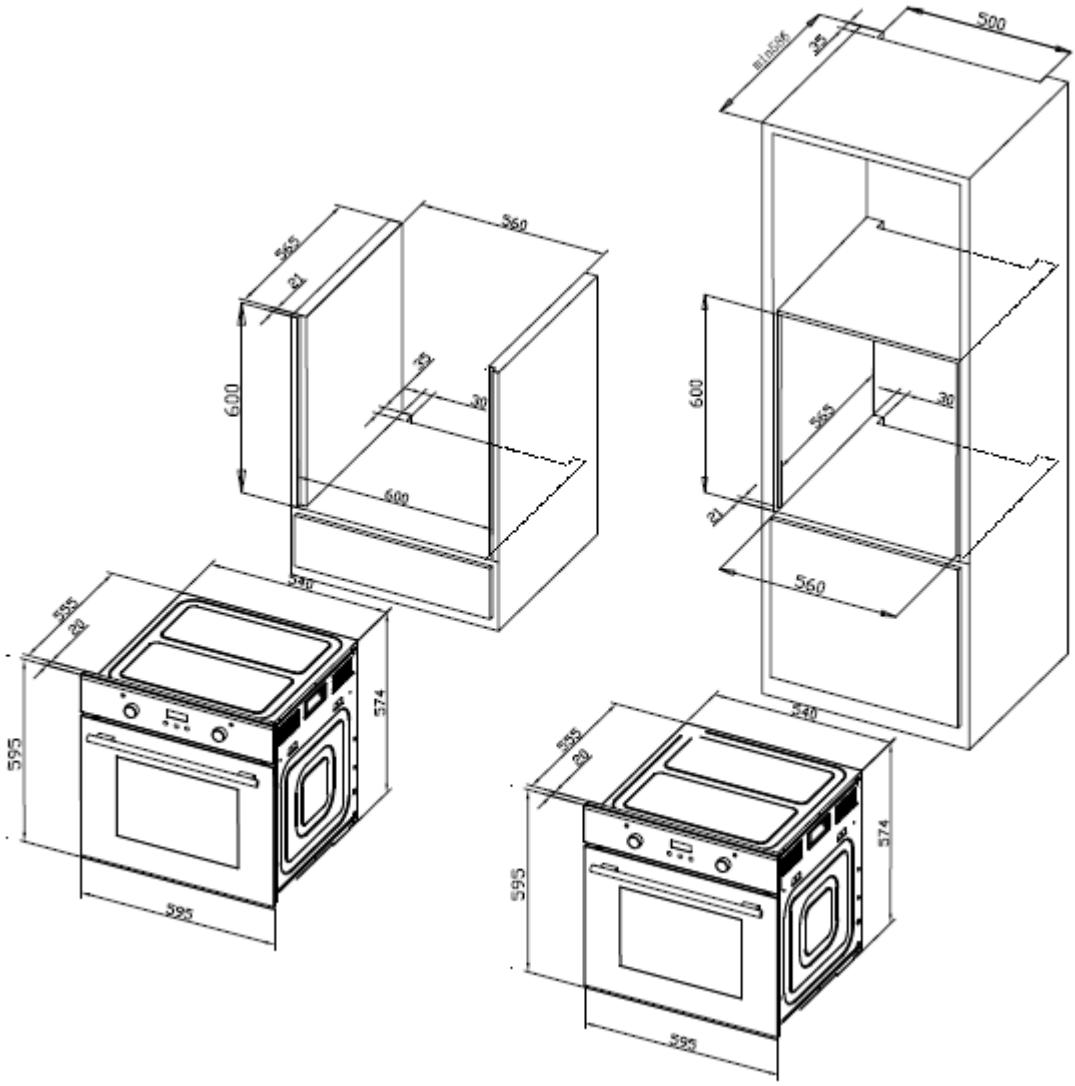
- Always disconnect the power supply prior to cleaning the appliance. If the switched fused connection unit is difficult to reach, shut off the power supply by using the corresponding circuit breaker at the distribution board.
- Clean the appliance thoroughly before first use. The oven should be cleaned 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.

2. 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 1

Installation method 2

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.

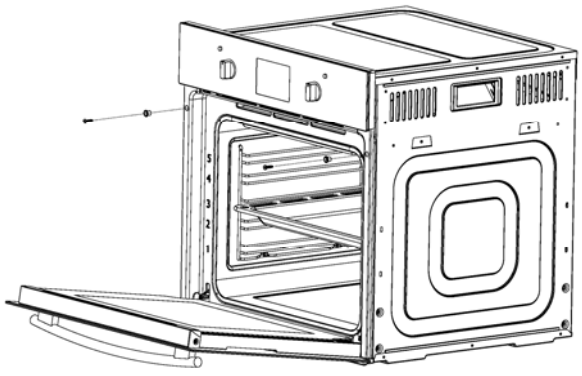
Risk of electric shock!

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

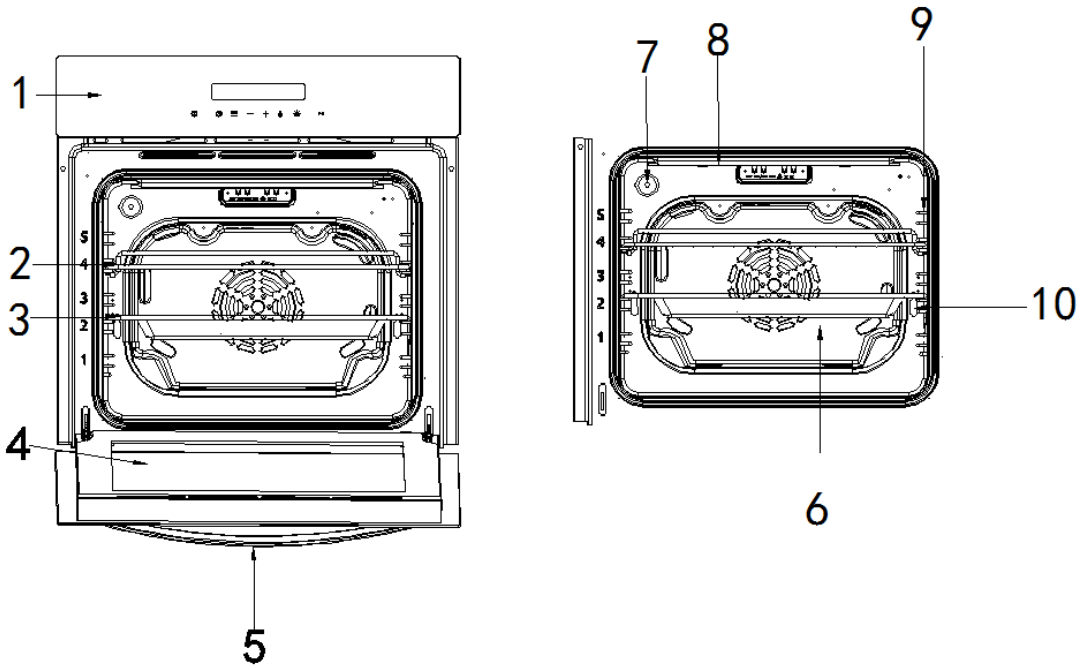
1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

3. 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.

4. Your new oven

A. Oven overview



1、Control panel
2、Wire rack
3、Tray
4、Door
5、Handle
6、 Fan motor(behind steel plate)
7、 Lamp
8、 Grill heating element
9、 Side shelf
10、Guide sliding

B. Technical specifications

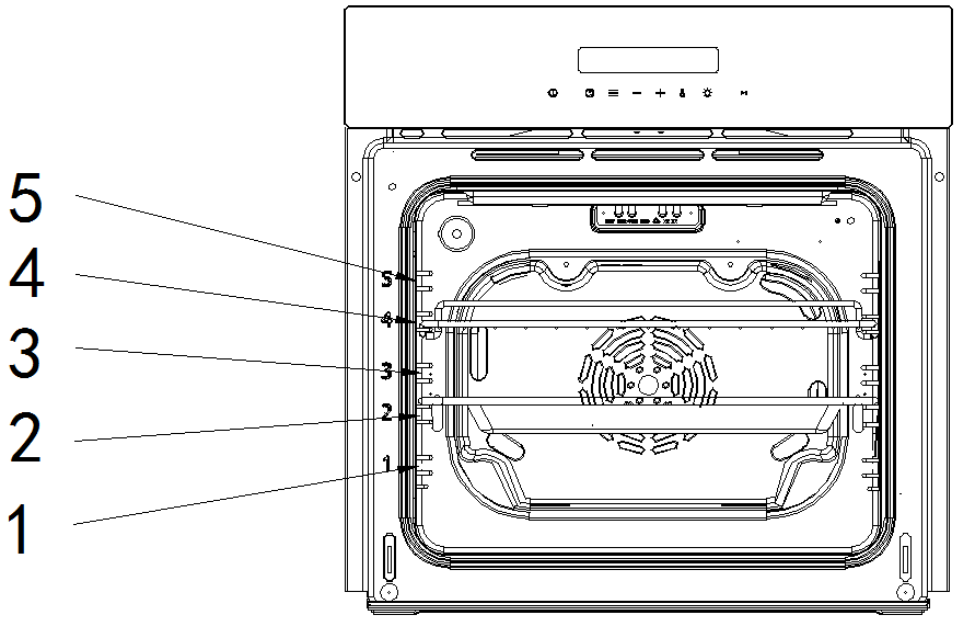
Voltage/frequency	220-240V ~ 50Hz
Total power consumption	2.950kW
Cable type/section	H05VV-F 3*1.5mm^2
Cable length	appr.1.5m
External dimensions(height/width/depth)	595/595/575 (mm)
Installation dimensions(height/width/depth)	600/600/ 565 (mm)
Oven Type	Multifunction oven
Energy efficiency class	A
Oven lamp	25W/300°C

C. 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.

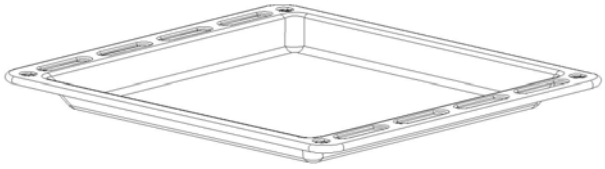


The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

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.

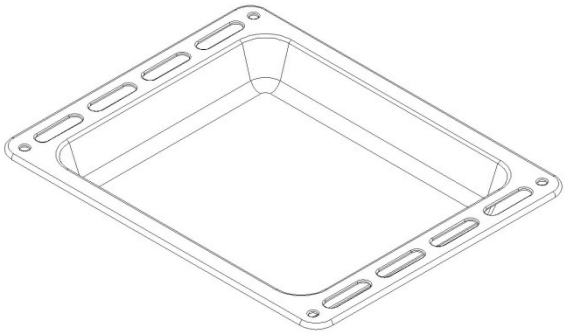
Oven tray

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.



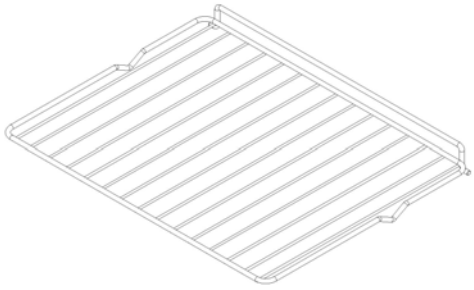
Oven deep pan(Optional)

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



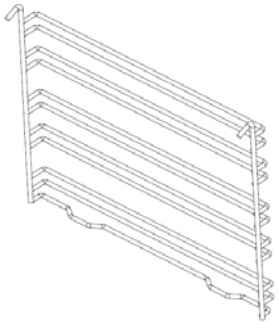
Wire rack

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



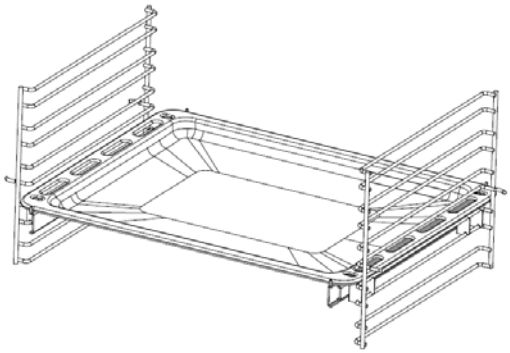
Side shelf

①②③④⑤ 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.



Guide sliding

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.



D. Control panel

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

1.1 Button icon instruction



Pic 1: Button diagram

Icons	Function	Icons	Function
K1	Power button, for closing the oven (press and hold for 3S)	K5	Time or temperature increasing button
K2	Reservation function button	K6	Time or temperature switching button
K3	Function selector	K7	Lamp button
K4	Time or temperature reduction button	K8	Start or pause button
Combination K5+K6	Adjusting time combination button		

1. Display screen icon instruction

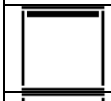
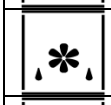
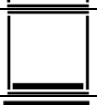
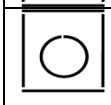
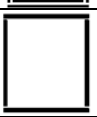


Pic 2: Display screen icon diagram

1.2 Display screen icon instruction

Icons	Function	Icons	Function
1	Function icon	8	Unit of degree Celsius ℃ icon
2	Heating status icon	9	Cooking end time setting icon
3	Oven lamp icon	10	Clock icon
4	Screen lock function icon	11	Door lock function icon
5	Time value display	12	Minute icon
6	Hour icon	13	Working bar display icon
7	Temperature value display	14	Unit of degree Fahrenheit ℉icon

1.3 Function icon display instruction

Icons	Function instruction	Icons	Function instruction
	Top outer heat element		Top inner heat element
	Heating fan(Defrost)		Bottom heat element
	Rear heat element		Self-cleaning function

5. Program and function instruction

1、Power on

When oven electricity plug on, display board start to self-inspection, from left to right, every key lighting on 0.5 seconds(total 8 keys), total 4 seconds, display screen keeps bright for 4 seconds, self-inspection will be completed when “Di” was heard. Default time show 12:00,

hour value 12 will flash, the clock can be set at this time, refer to clock setting requirement for details.

All the backlights will turn on after 20s without any operation and the oven will enter function to be selected mode.The oven will switch off if without any operation for 3 minutes,and press any key at this time,it will return to function to be selected mode.

After the oven is energized, the oven door lock will perform self-inspection. During the self-inspection, the door lock will automatically go back and forth once, and the door lock self-inspection will be completed within 20 seconds. If the program automatically prompt the error code during the oven self-inspection ,and the display shows “E-3”, please refer to the part of “protection function11.5.1~11.5.2” for the specific cause analysis. At this time, press the power button to cancel the alarm code. The program will enter the function to be selected state.

Function to be selected mode: The display screen will show current time,all backlights of the buttons will be on.

Stand-by mode: The display screen will show current time,all backlighst of the buttons will be off.

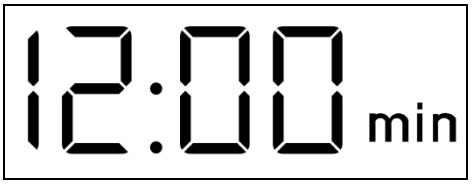
Power off mode: The display screen will be off,and all backlight of the buttons will be off as well.

2、Time setting

2.1 Time setting after the oven is energized: First time when the oven connects to the main supply,and PCB board completed the self-inspection, default time will show 12:00 at this time,display screen hour value “12” will flash(1 time/S), well set the hour time by touching “+” or “—”; (00~23~00 is recyclable)



Pic 3: Adjusting hour



Pic 4: Adjusting minute

After setting hour time, use adjusting time combination button (Touching button “+”and “—” at the same time) to switch to minute adjusting. Minute “00” will flash at this time, by touching “+”or “—” to set minutes（0~59~0 recyclable）.

After setting minutes, re-touch the combination key to confirm, time setting is completed.

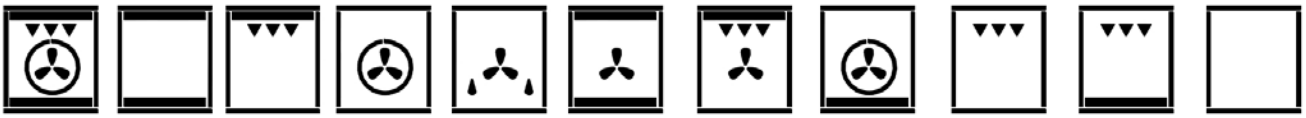
When setting hour, “h”will display. When setting minutes, “min”will display. After confirmation, “h”and“min”will not display. Press and hold “+”or “—” to quickly setup time.

If well set clock minutes for 10s without confirmation, the system will confirm automatically and enter into function to be selected mode. If switch on 20s without time setting, system time will be “12:00” by default and enter function to be selected mode. If the electricity is cut off, clock needs to be reset.

2.2 Time setting under function to be selected mode
If not setting the time when first connected to the main supply,you can adjust the time using combination button "+" and "—" under function to be selected mode,detailed operation is same as the above.

3、The choice of function

3.1 Selection function: Under function to be selected mode, you can touch function selector "☰" to choose 11 functions, the corresponding function icons are as below (oven function will remember the last operation).



Pic 5: Oven function mode

3.2 Temperature adjustment: When choosing function, clock position will display corresponding function mode default cooking time(It will display "ECO" under Eco mode), temperature will dispay corresponding function mode default temperature and flash,temperature icon "°C "will keep bright(The default cooking time and temperature for each function mode please refer to the part "Working mode menu" below),you can adjust the cooking temperature by pressing "+"or "—" at this time,the adjustment will be 5 degrees for a unit(The adjustable temperature range for each function mode please refer to the part "Working mode menu" below as well).
Please note: When selecting the function, the defrost function and the high temperature self-cleaning function can only adjust the cooking time, and the temperature cannot be adjusted. At this time, the time value flashes.

3.3 Time adjustment: After temperature adjustment is completed, touching"🌡"to switch to cooking time adjustment, clock place will display corresponding function mode default cooking time and flash(minute will be shown as 30:00), you can adjust the cooking time by pressing "+"or "—"(cooking time adjustable range is 05:00-90:00 minutes),time will change 5 minutes as a unit. (The minimum adjustable working time is minute, not second, just can show 05:00 10:00 30:00,etc.)
After setup function, cooking time and temperature, touch ▶II to start working.



Pic 6: Set temperature parameter diagram during working



Pic 7: Actual parameter diagram during working

If exceeding 10s without any confirmation, start status will return to stand-by mode. When switching to cooking time or temperature, the display screen will flash display corresponding cooking time or temperature(1 time / S), and stop flashing after confirm starting. Working time will begin to countdown after start-up.(countdown by second).

3.4 Working display: After confirm starting, under working status, "⇥ " shows, screen lock activates, the display shows " " and "". At this time, except for pressing pause key "⏯" , power key" ⏻" and lamp key, other keys are all couldn't work. After confirm starting,the clock place will display working countdown time 10s and the temperature place will actual cavity temperature 10s and switch circularly; And display current system time 2s and set temperature 2s and switch circularly.If your choosing function have fan, the display will show "" and clockwise rotation.

3.5 Pause function : If you want to pause or reset working parameter or mode, touch "⏯"under working status, lock and all element stop work(except oven lamp and fan), and back light of pause key " ⏯"will flash (1s/time). Clock place will display remain working time and countdown time will be paused, temperature will display oven actual cavity temperature.

3.6 Pause and amending the function: After the oven has been paused, you can reset working temperature and time. Re-touch" ⏯" , system will start working according to your reset mode,clock place working time continues to countdown.Note:The self-cleaning function can not be paused and amended.

3.7 Cancel cooking work: If you want to let the oven stop working, press and hold the power key" ⏻", the display screen will enter to standby mode, exhaust fan will stop working after cavity temperature is lower than 100℃.

3.8 Working tips: Oven will prompt user for 2S when it closes to the set temperature. At the end of oven cooking time, the buzzer will continuously prompt for 10 times then oven goes into function to be selected status, and exhaust fan will stop working after cavity temperature is lower than 100℃.

4、Oven lamp function

The oven light key controls the oven lamp separately, independent of other keys.When the lamps are on ,the screen and lamp icon lights up. The oven lamp is turned off by default when the oven is powered on. After the oven is powered on, except the lamp key can not be

operated during the system time setting, you can operate the oven lamp by lamp key in other status.

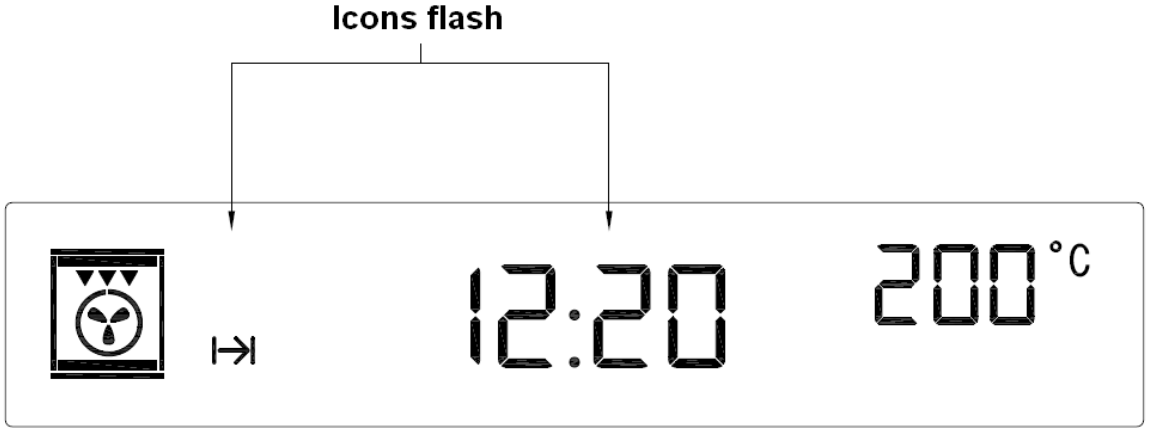
When the oven starts working according to the cooking functions, the oven lamp is turned on by default. At this time, the oven lamp can be switched on and off by the lamp key" ".

In the abnormal case of the oven, when the temperature is greater than 300 ° C or the temperature sensor is short-circuited and open circuit, the oven light is automatically turned off, and the oven lamp cannot be controlled by the key operation.

5、 Reservation function

5.1 Reservation setting: After choosing functions, well set time and temperature(before start-up), touch"", time will switch to cooking end time setting (default end time=system time +set cooking time+ default reservation time 5 minutes), will flash ,clock will display minute flash(refer to pic 8). You can adjust set cooking end time by pressing "+" and "—", and minute will adjust by "1" a unit. After well set the reservation time,press start key "▶II "to begin the reservation,oven will enter to reservation mode automatically.

- All the elements will not work under reservation mode.
- Reservation mode display:clock place display system time,temperature place display menu or set temperature,screen lock is activated,default reservation is 5 minutes,and max is 24 hours.
- If exceeding 10s without confirmation, the oven will back to standby status.
- After reservation,reservation icon disappears,the oven will enter working status.
- The set reservation function can not be paused or amended, if you want to cancel the reservation under reservation status,you need to press and hold the power key" " to canel the reservation,then oven will enter standby mode.
- The cooking time and temperature can not be changed under the reservation function.
- Reservation end time query function: After the reservation function starts working, you can touch the reservation key" " to query the reservation end time, and touch the reservation key again to exit the inquiry, otherwise the 10S will automatically return the reservation end time query.



Pic 8: Reservation function working diagram

6、Self-cleaning function

In the function to be selected mode, select the self-cleaning mode. The default temperature is not adjustable. The default working time is 1:00 hours. It can be adjusted by using "+" or "—" time. The working time range is minimum 1 hour, maximum 2 hour.

After setting the working time under the self-cleaning mode , touch "▶II" to start working. At this time,"⇥" shows, door lock activates, the "🔒" and "🔑"displayed constantly. At this point, the oven door is locked, the oven self-cleaning function is activated, and the "▶II" can be pressed to pause the function.

After confirming that the self-cleaning function is activated, the clock position displays the working time countdown and the temperature position displays"PyA".

After the self-cleaning function is activated, door lock function is automatically opened and the oven door is locked. At this time, the self-cleaning gear starts to work. If the self-cleaning function is activated, the program automatically prompts the error code and the display shows "E-3". For specific cause analysis, please refer to the part of "protection function 11.5.3~11.5.4". You can press and hold the power key"⏻" to cancel the error code and the program returns to the standby state. After troubleshooting, reset the self-cleaning function, and then press the "▶II" key to start working.

7、Attentions for self-cleaning function

7.1 Before use of the self-cleaning function, all the accessories such as the wire rack, oven pan and side shelves must be taken out of the oven, otherwise the high temperature will damage the fittings.

7.2 After using the self-cleaning function, do not use water or other washing agents.

7.3 After use the self-cleaning function, you may find matter which was not removed in the side of the cavity, this is normal. Use a microfiber cloth to clean them.

7.4 In order to achieve a better self-cleaning effect ,you can take out the all accessories of the oven and cleaning the oven simply before using the self-cleaning function.

7.5 Before using the self-cleaning function, it is necessary to remove too much food residue and oil in the oven for cleaning. Because too much food residue and oil inside of the oven will be burned when the temperature in the oven is too high, which is very dangerous. Will produce a large smoke and irritating odor during the self-cleaning work process.

7.6 When using the self-cleaning function, the external glass surface temperature is very high. Do not touch the case and glass surface with your hands to prevent burns. Children must be kept away from the oven to avoid burns.

7.7 When the seal of oven is found to be poor effect or damaged, other sealing strips should not be used instead. Special sealing strips should be replaced in time so as not to affect the effect of each function.

8、Door lock function

8.1 Door lock display: After the self-cleaning is finished,the system enters into the standby mode.When the oven cavity temperature are higher than 280□,the screen displays the icon "🔒"(See pic 9). The door lock is automatically unlocked when the oven cavity temperature is below 280□ ,and the door lock icon"🔓"will disappear.See pic 10.



Pic 9: Door lock locked under standby state display effect



Pic 10: Standby state door lock unlocked display effect

8.2 Locked state: The oven will be locked under the following conditions:

8.2.1: When all the function are higher than 280□ in the oven cavity, the door lock is automatically locked, and the cooling motor is turned on immediately;

8.2.2: The door lock is automatically locked when the self-cleaning function is activated.

8.3 Unlocked state: The oven can be unlocked under the following conditions:

8.3.1 When the oven self-cleaning work is completed or suspended, the oven door lock can be automatically unlocked if the temperature in the oven cavity drops below 280 ℃. When the oven is interrupted by the self-clearing function, the oven door can be unlocked after the oven is powered back on.

Please note: After the power is turned back on, the door lock can be automatically unlocked when the temperature in the oven cavity is below 280℃.

8.3.2 If the temperature in the oven is abnormally locked during the working process of the other functions, the door lock should be unlocked when the temperature in the oven is lower than 280℃.

9、Temperature display range and mode switch

Temperature display range: not lower than 30□,display "Lo ℃" when lower than 30□.

There are two modes for temperature display: one is degree Celsius, the other is Fahrenheit degree, the default value will be degree Celsius when power on.

When the oven is not under stand-by mode, press and hold the time and temperature switch key" " for 3s can switch from degree Celsius to Fahrenheit degree, conversion method is as followings:

℃=5×（℉-32）/9　　℉=9×℃/5+32

10、Other instructions

10.1 Key sound

10.2 Sound for touching the key

10.3 Alarm / Prompt sound:fault sound or reach the setup procedure sound.For example, the temperature reaches the set value, the procedure is finished.

11.Protection function

11.1 E-1 fault code

Display screen temperature place will show E-1 if sensor short circuit or open circuit under working mode.Refer to pic 11.



Pic 11: E-1 Fault code diagram

11.2 E-2 fault code

When it is not in the defrost working status,the temperature <35□ after heating for 5 minutes, it means the heating element have a problem, display screen temperature place will show E-2; Refer to pic 12.



Pic 12: E-2 Fault code diagram

11.3 Relieve alarm of E-1:

Power key“⏻” will flash when the oven screen shows “E-1”, screen lock will relieve and screen lock icon “🔒” will light up.The door is locked on,the oven lamp is off .The cooling fan work at high speed,oven prompts for 10s.Fault code will flash display, all other keys will be invalid except for power key,the fault alarm can be exited when press and hold the power key“⏻”,oven will then enter standby status.

11.4 Relieve alarm of E-2:

Power key“⏻” will flash when the oven screen shows “E-2”, screen lock will relieve and screen lock icon “🔒” will light up.The door is locked on,the oven lamp is off and oven prompts for 10s.Fault code will flash display, all other keys will be invalid except for power key,the fault alarm can be exited when press and hold the power key“⏻”,oven will then enter standby status.

11.5 E-3 fault code

11.5.1 During the self-inspection of the door lock after powered on, the oven door is closed,but the system does not detect the correct signal of the door lock in about 20 seconds.Meanwhile the fault code is reported and the display shows E-3. That means the door lock is faulty.

11.5.2 During the self-inspection of the door lock after powered on, the oven door is not closed, the system does not detect the correct signal of the door lock in about 20 seconds.Meanwhile the fault code is reported and the display shows E-3. That means the door the oven door is closed well.

11.5.3 When using the self-cleaning function, if the oven door is closed, the system will report the fault code and the display will show E-3, indicating that the door lock is faulty.

11.5.4 When using the self-cleaning function, if the oven is not in the closed position, the display shows E-3, indicating that the oven door is not closed.

11.6 Relieve alarm of E-3:

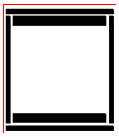
Power key“⏻” will flash when the oven screen shows “E-3”, screen lock will relieve, the oven lamp is off and oven prompts for 10s.Fault code will flash display, all other keys will be invalid except for power key,the fault alarm can be exited when press and hold the power key“⏻”,oven will then enter standby status.

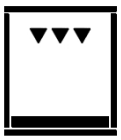
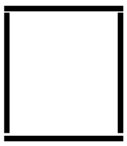


Pic 13: E-3 Door lock failure alarm diagram

6. Working mode menu

This appliance have 11 grill functions for choices.

	Icons	Function description
Function 1		**Rapid preheating mode:** This mode the inner and outer part of the top heat element and the bottom heat element are both activated to alternately heat circulating, in this mode, also the fan is in operation to provide an even distribution of the heat and shorten the food roasting time,suitable for rapid preheating the oven.
Function 2		**Conventional oven mode(up and base heating) mode:** This mode heats by conventional top heat element and bottom heat element.Suitable for grill meat or baking food on one layer.
Function 3		**Full grill mode:** For this mode, all of inside and outside top heating element working, quantity of heat will downward to the food. This mode suit to bake middle or large weight of sausage, bacon, beefsteak, fish and etc.

Function 4		**Fan oven mode:**This function is using fan to circulate the heating to bake food. The baking time will be short, so it's economic. Heating fan will be transferred balanced to every rack, avoid mixture taste between different dishes.
Function 5		**Defrost mode:**Fan work without heating at room temperature. Defrost time according to quantity and series of food. The defrost time，please refer to the instruction of food packaging label .
Function 6		**Conventional oven mode:** This method of cooking is traditional cooking method, the cooking heat will come from both top and lower elements. The fan drives the oven to heat the food more evenly .Suitable for grill meat or baking food on one layer.
Function 7		**Fan heating and grill mode:** This mode by using all top heat element and fan together, to let the inner heating circulate quickly. It is suitable for needing bake food quickly and locking the inner moisture of food, such as beefsteak, hamburger, and some vegetables.
Function 8		**Pizza mode:**This mode by using back heat element, fan and base heating element , it is suitable for needing base heating and fast heating food.
Function 9		**Half grill mode:** This method of cooking uses the inner part 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.
Function 10		**Eco mode:** This is energy saving grilling mode,this method of cooking uses the top inner ring and the bottom heating element to work, suitable for slowly heating ingredients, oven heating process temperature rise slowly, so that the full penetration of heat into the food, reduce excess heat consumption.
Function 11		**Self-cleaning mode:** 1.Before use of the self-cleaning function, all the accessories such as the wire rack, oven pan and side shelves must be taken out of the oven, otherwise the high temperature will damage the fittings. 2.When the temperature of the cavity reaches the high temperature of carbonization,the grease and food residue will be carbonized for easy cleaning.

Note:

A. The motor works at low speed under working status(F1-F10), and stops to work when the cavity temperature is lower than 100℃ under power off status.

B. If the cavity temperature is higher than 280℃ at any function level, the motor will work at high speed.

Cooking guidelines

1. Please refer to the information given on food packaging for guidance on cooking temperatures and times. Once familiar with the performance of your appliance, temperatures and times can be varied to suit personal preference.
2. If you are using the fan oven function, then you should follow the information given on the food packaging for this particular mode of cooking.
3. Make sure that frozen foods are thoroughly thawed before cooking, unless the instructions on the food packaging advise that you can “cook from frozen”.
4. You should pre-heat the oven and not place food inside of it until the oven operating light has gone off. You can choose not to pre-heat when using the fan oven mode; however you should extend the cooking time given on the food packaging by approximately ten minutes.
5. Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.
6. Place cooking trays in the centre of the oven and leave gaps between the trays to allow air to circulate.
7. Try to open the door as little as possible to view the dishes.
8. The oven light will remain on during cooking.
9. Keep the oven door closed when using any of the grill functions.
10. Do not use aluminium foil to cover the grill pan or heat items wrapped in aluminium foil under the grill. The high reflectivity of the foil could potentially damage the grill element.
11. You should also never line the base of your oven with aluminium foil.
12. During cooking, never place pans or cookware directly onto the bottom of your oven. They should always be placed on the shelves provided.
13. The grill heating element and other internal components of the oven becomes extremely hot during operation, avoid touching it inadvertently when handling the food which you are grilling.
14. **Important:** Be careful when opening the door, to avoid contact with hot parts of the oven and steam.
15. The drip tray handle should only be used to reposition the drip tray and NOT for removing it from the oven cavity. When removing the drip tray, you should ALWAYS use an oven glove.
16. The drip tray handle should not be left in position when the appliance is switched on.
17. A steam cleaner is not to be used.
18. **Warning:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept well away when in use.
19. 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.

7. 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.

8. 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.

9. 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 cooling ventilator is 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.

Repair of abnormal door lock: forced unlock function
When the door lock is faulty or the temperature sensor is faulty, the oven door is locked and the oven door cannot be opened. If the oven cannot be repaired, press and hold on the "K1+K8" key simultaneously to unlock it while in the oven standby status. When you hear the sound"Di",it means the oven door lock is forced to unlock, the door lock icon is extinguished, and the door can be opened and the door lock function is disabled.

Warning: When using the forced unlock function, you must ensure that the oven cavity temperature is cooled to room temperature before unlocking, otherwise there is a risk of high temperature burns. After troubleshooting the oven , the oven must be powered off and then powered back on. When the power is turned on, the door lock will be re-powered and self-inspected. After the self-inspection, only if there is no abnormality,you can use the oven.

10. 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.

11. 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

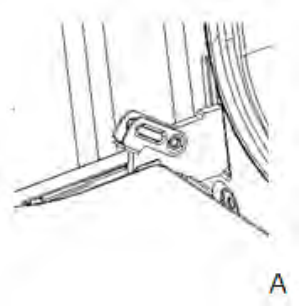
For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door.Every door hinge has a locking rod, when it is close, door was fixed in place, then the door was not disassembly. If in order to remove down door to open the locking rod, hinge will be locked and would not bite.



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

- 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.

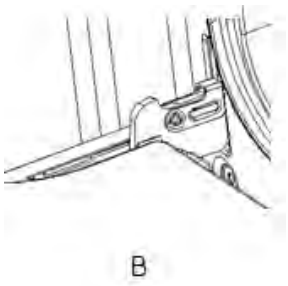


A

Install the oven door

According 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)

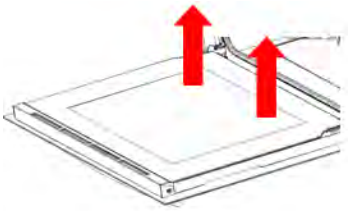

B

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 panel

Remove

- Remove oven door, put it on a piece of cloth.
- Using one hand to push the outside glass, the other hand to pull the inside glass, hold the glass then pull out the glass. (C)


C

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

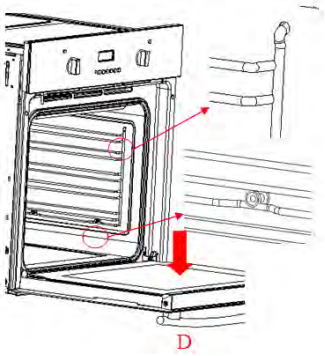
- Plug the inner glass into glass pressure groove.
- Both right and left sides need put down alignment to card slot and push the glass to its place.
- Put on the oven door.

Remove and install side shelves

In order to clean sides of oven, you should remove the side shelves to clean the oven

1. Downward the shelf and pull it out (picture D)
2. Lift up the side shelf to level and pull it out.

Do not use the oven before correctly assemble the oven door.


D

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:

1. 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.
2. 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.

12. 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.

13. 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:

A. 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.
B. The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences.
C. Please use the accessories provided. Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.
D. Oven glove must be used when removing the accessory or ovenware from the appliance.

Baking and grilling table

Foods	***Accessory***	***Heating function***	***Rack place***	***Temperature setting（□）***	***Heating tim Mins）***
Cake	Round model		2nd layer	140-160	30-45
Bread	Bake Pan		2nd layer	180-200	10-20
	Bake Pan		3rd layer	170-190	10-20
	Bake Pan		3rd +1st layer	160-180	10-20
Thin pizza (cold)	Bake Pan		2nd layer	190-210	15-25
Deep pizza（cold）	Bake Pan		2nd layer	180-200	20-30
	Bake Pan +rack		3rd +1st layer	170-190	25-35
Bread piece (9piece）	Rack		3rd layer	160-170	10-15
	Rack		3rd +1st layer	160-180	15-25
Sausage	Rack		3rd layer	160-180	10-15
Ribs	Rack		3rd layer	200-220	20-35
Pork	Bake Pan		2nd layer	190-210	70-85
	Bake Pan		1st layer	180-200	55-70

Food	***Accessory***	***Heating function***	***Rack place***	***Temperature setting °C***	***Heating time (Min)***
Beefsteak (3cm thickness）	Bake Pan		2nd layer	190-210	20-35
Small whole chicker (1.2Kg）	Rack		2nd layer	200-220	50-60
Whole chicken (1.6Kg）	Rack		2nd layer	190-210	50-60
Small chicken piece (150g）	Rack		3rd layer	200-220	30-40
Whole goose (3.5Kg）	Rack		2nd layer	170-190	60-70
Big piece of mutton with bone（1.2Kg）	Bake pan		2nd layer	170-190	60-70
Whole fish（1.0Kg）	Rack		2nd layer	200-220	30-40
Whole fish（1.5Kg）	Rack		2nd layer	180-200	40-50

Rating label