

GRUNDIG

Inbouwoven
Gebruikershandleiding
Built-in Oven
User Manual



GEBM19400DXHI



NL / EN

385.4406.47/R.AF/24.08.2022/4-2

7757882993



GERECYCLED &
RECYCLEBAAR PAPIER

Beste klant,

Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

Grundig hartelijk dank voor uw keuze van ons product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt en bewaar het voor eventuele raadpleging. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en lees alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven.

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

OPMERKING Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.



Gevaar dat kan resulteren in brandwonden door contact met hete oppervlakken.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



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

1 Veiligheidsinstructies 4

Doel van het gebruik.....	4
Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren.....	5
Elektrische veiligheid.....	6
Veiligheid tijdens het transport.....	7
Installatieveiligheid.....	8
Veiligheid tijdens gebruik:.....	8
Temperatuur waarschuwingen.....	9
Het gebruik van de accessoires.....	9
Veiligheid tijdens de bereiding.....	9
Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging.....	10

2 Milieurichtlijnen 12

Afvalstoffenverordening.....	12
Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct.....	12
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	12
Aanbevelingen voor energiebesparing.....	12

3 Uw product 14

Inleiding van het product.....	14
Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product.....	15
Oven bediening.....	15
Bedieningsfuncties van de oven.....	17
Product accessoires.....	19
Het gebruik van de accessoires van het product.....	20
Technische specificaties.....	23

4 Eerste gebruik 24

Eerste tijdstip instelling.....	24
Eerste reiniging.....	24

5 Hoe de oven te bedienen 26

Algemene informatie over het gebruik van de oven.....	26
Bediening van het oven bedieningspaneel.....	26
Instellingen.....	31

6 Algemene informatie bij het koken 36

Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven.....	36
Gebak en oven etenswaren.....	36
Vlees, vis en gevogelte.....	40
Grill.....	41
Test etenswaren.....	42

7 Onderhoud en verzorging 43

Algemene reinigingsinformatie.....	43
De accessoires reinigen.....	44
Het bedieningspaneel reinigen.....	44
De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone).....	45
Eenvoudige stoomreiniging.....	45
De deur van de oven reinigen.....	46
De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur.....	48
De ovenlamp reinigen.....	48

8 Probleemoplossing 51

1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die u zullen helpen risico's van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
 - Als het product wordt overgedragen naar een andere persoon of tweedehands wordt gebruikt, moeten de handleiding, de productlabels en alle andere relevante documenten en accessoires ook worden overhandigd met het product.
 - Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die optreedt als resultaat van het niet naleven van deze instructies.
 - Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
 -  De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
 -  Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
 -  U mag geen enkel onderdeel van het product proberen te repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
 -  Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.
-  **Doel van het gebruik**
- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
 - Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere omgevingen in de open lucht. Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere

doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

- De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.
- Dit product mag niet worden gebruikt voor de opwarming, het warmen van borden of het ophangen van handdoeken of kleding op het handvat om deze te laten drogen.



Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatig of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door

kinderen tenzij ze onder toezicht staan.

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.

- Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er niet op zitten. Dit kan de oven doen kantelen of de scharnieren beschadigen.
- (Als uw product een stekker heeft) Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijderd.



Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van het fornuis). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft) Gebruik enkel het netsnoer zoals gespecificeerd in het hoofdstuk "Technische specificaties".
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden geboden, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Wanneer de oven is ingeschakeld, wordt de achterwand ook heel warm. Het netsnoer mag niet in contact komen met de

achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.

- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. U kunt kortsluitingen veroorzaken in de oven en hij kan in brand schieten als de kabels smelten.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.

(Als uw product een stekker heeft)

- Voer de stekker van het product niet in een

stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is, vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).

- Raak de stekker nooit aan met natte handen! Als u de stekker uit het stopcontact wilt verwijderen mag u niet aan het snoer trekken maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.



Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Plaats geen andere items op het product en draag het product rechtop.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelpastic verpakkingsmateriaal of dik

karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.

- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is opgetreden tijdens het transport.



Installatieveiligheid

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Alle ventilatieopeningen rond het product moeten onbelemmerd blijven.
- Om oververhitting te voorkomen, mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve deuren.



Veiligheid tijdens gebruik:

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.

- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product en de geautoriseerde dienst bellen.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product niet in situaties die uw beoordelingsvermogen kunnen beïnvloeden, zoals drugs innemen en / of alcoholverbruik.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Het handvat van de oven mag niet worden gebruikt om

handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen.

- De scharnieren van het product beweven en spannen aan wanneer de deur wordt geopend of gesloten. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.



Temperatuur waarschuwingen

• WAARSCHUWING!

Wanneer het product is ingeschakeld, worden de blootgestelde onderdelen heet. Raak het product en de verwarmingselementen niet aan, Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.

- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
- Aangezien stoom kan vrijkomen, moet u de ovendeur voorzichtig openen.

De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

- Het product kan heet zijn tijdens gebruik. Raak de hete onderdelen, de interne onderdelen en de verwarmingselementen, etc. niet aan.
- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u etenswaren in de hete oven plaatste, wanneer u ze verwijdert, etc.



Het gebruik van de accessoires

- Het draadrooster en de schotel moeten correct op het rooster worden geplaatst. Raadpleeg het hoofdstuk "Het gebruik van de accessoires" voor meer gedetailleerde informatie
- Accessoires kunnen het glas van de deur beschadigen wanneer de deur wordt gesloten. Duw de accessoires altijd tot het einde van de kookzone.



Veiligheid tijdens de bereiding

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw

etenswaren. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan in brand schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.

- Afval van etenswaren, olie, etc. in de kookzone kunnen in brand schieten. Verwijder ruw vul voor de bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor en na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen kommen opwarmen. De opgebouwde druk kan de container doen barsten.
- Plaats het bakpapier in een schotel of een oven accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde oven. Verwijder alle overtollige stukken bakpapier die over het accessoire of de container hangen om het risico van contact met de oven te voorkomen. Gebruik nooit bakpapier bij een

hogere oventemperatuur dan de maximale gebruikt temperatuur zoals gespecificeerd op het bakpapier dat u gebruikt. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de oven.

- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan de basis van de oven beschadigen.
- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.

Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de het glas vooraan van de oven / (indien aanwezig) glas van de bovenste deur te reinigen. Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.
- Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.

2 Milieurichtlijnen

Afvalstoffenverordening Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Door gebruikte apparaten op de juiste manier af te voeren, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes

af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

Aanbevelingen voor energiebesparing

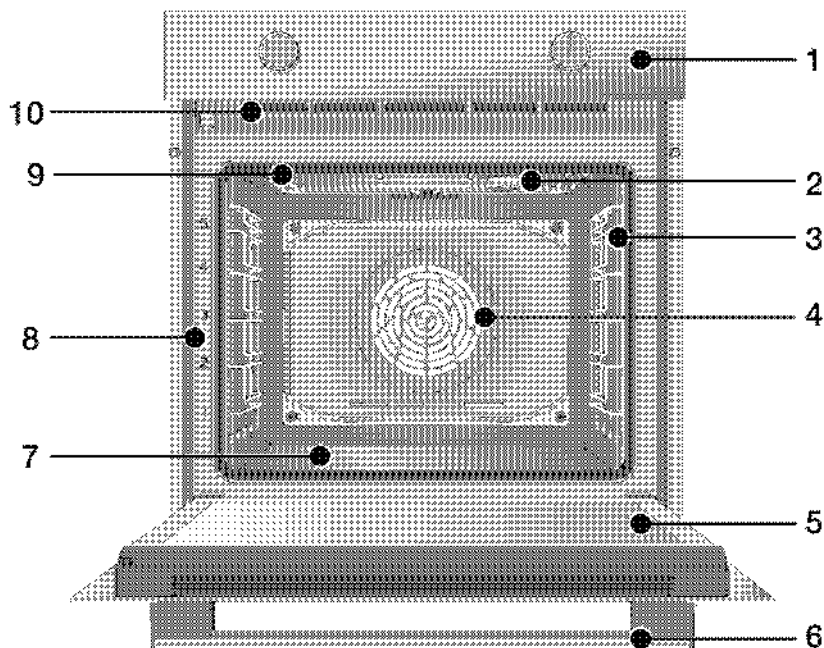
Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik donkere of email ontainers in de oven die de warmte beter overragen.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen zonder aan warmte te verliezen.
- U moet de oven altijd voorverwarmen als die wordt aangegeven in het recept of de handleiding. U mag de oven deur niet te vaak openen tijdens de bereiding.
- Open de oven deur niet tijdens een bereiding in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Deze temperatuur kan verschillen van de waarde die wordt weergegeven op het scherm.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee containers op het rooster te plaatsen. Bovendien, als u uw maaltijden na

elkaar bereidt, zal dit energie besparen omdat de oven zijn warmte niet verliest.

3 Uw product

Inleiding van het product



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Lamp*
- 3 Draadroosters**
- 4 Ventilatormotor (achter stalen plaat)
- 5 Deur
- 6 Handvat
- 7 Onderste verwarmingselement (onderste stalen plaat)
- 8 Legplank posities
- 9 Bovenste brander
- 10 Ventilatieopeningen

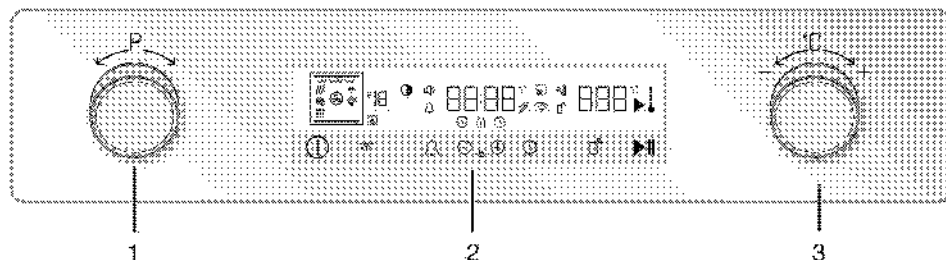
* Dit hangt af van het model. Uw product heeft mogelijk geen lamp, of het type en de locatie van de lamp kan verschillen van de afbeelding.

** Dit hangt af van het model. Uw product heeft mogelijk geen draadroosters. In de afbeelding worden de draadroosters weergegeven als voorbeeld.

Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.


Oven bediening



- 1 Functie selectieknop
- 2 Regeleenheid
- 3 Temperatuur knop

Als er knoppen zijn om uw product te bedienen, zitten deze in sommige modellen verzonken in het paneel en ze komen er uit wanneer zo worden ingedrukt. Als u instellingen wilt uitvoeren met deze knoppen, moet u eerst de relevante knop indrukken en de knop uittrekken. Nadat u de instelling hebt uitgevoerd, drukt u de knop opnieuw in.

Functie selectieknop

U kunt de bedieningsfuncties van de oven selecteren met de functie selectieknop. Om een selectie te maken, schakelt u de oven in door de toets . Draai de functieselectieknop daarna naar rechts/links.

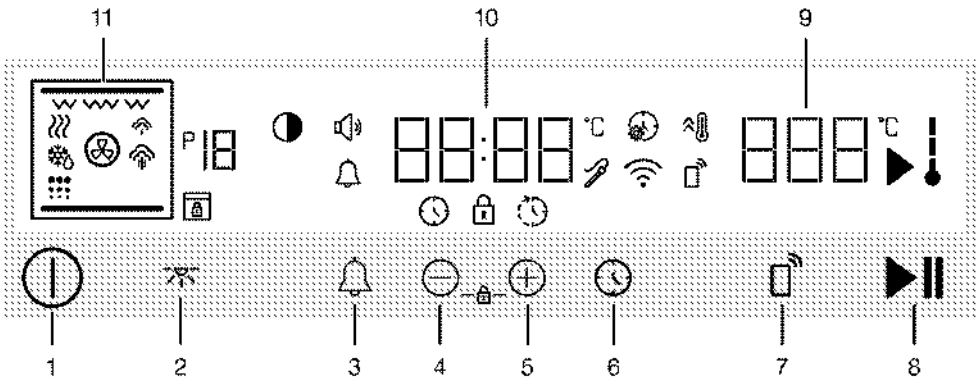
Temperatuur knop

U kunt de gewenste temperatuur instellen voor uw bereiding met de temperatuurknop. Om een selectie te maken, schakelt u de oven in door de toets . Draai de temperatuurselectieknop daarna naar rechts/links.

Temperatuurindicator

U kunt de interne temperatuur van de oven aflezen met het interne temperatuursymbool op het scherm. Het symbool verschijnt op het scherm wanneer de bereiding wordt gestart en elke graad van het interne temperatuursymbool licht op wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt.

Regeleenheid



Toetsen:

- 1 Aan/Uit-toets
- 2 Lamptoets
- 3 Alarmtoets
- 4 Verlagen en vooruitgang toets
- 5 Verhogen en vooruitgang toets
- 6 Tijd en instellingen toets
- 7 Afstandsbediening toets
- 8 Bereiding start/stop-toets

Indicatorvelden:

- 9 Temperatuur indicatieveld
- 10 Tijd/duur indicatorveld
- 11 Functiescherm

Weergavesymbolen






- : Bereidingstijd symbool
- : Bereiding eindtijd symbool*
- : Alarmsymbool
- : Bereiding symbool









- : Oven interne temperatuur symbool
- : Snel verwarmen (booster) symbool
- : Instellingen symbool
- : Toetsvergrendeling symbool
- : Volume symbool
- : Helderheid symbool
- : Functienummer
- : Ontdooien symbool
- : Warmhouden symbool
- : Afstandsbediening symbool
- : Draadloos net werk (wifi) symbool
- : Laag niveau stoomsymbool*
- : Hoog niveau stoomsymbool*
- : Zelfreiniging (pyro) symbool*
- : Deurvergrendeling symbool*
- : Vleesthermometer symbool*

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Bedieningsfuncties van de oven

In de functietabel; de bedieningsfuncties die u kunt gebruiken in uw oven en de hoogste en laagste temperaturen die kunnen worden ingesteld voor deze functies worden weergegeven. De volgorde van de operationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

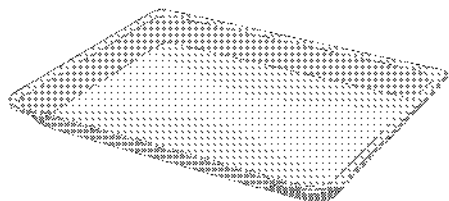
Functiesymbool	Functiebeschrijving	Temperatuurbereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Werkend met ventilator	-	De oven warmt niet op. Enkel de ventilator (op de achterwand) werkt. Ingevroren etenswaren met korrels ontdooien langzaam tot kamertemperatuur, bereide etenswaren worden afgekoeld. De tijd die nodig is om een volledig stuk vlees te ontdooien is langer dan de voedingswaren met granen.
	Bovenste en onderste verwarmingselement	40 - 280	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes en stoofpotjes in bakvormen of cakes en gebak. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Onderste verwarmingselement	40 - 220	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die onderaan moeten bruinen.
	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	40 - 280	De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Ventilator verwarming	40 - 280	De hete lucht die wordt opgewarmd door de ventilator verwarming wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt voor bereidingen op meerdere platen op verschillende niveaus.

Functiesymbool	Functiebeschrijving	Temperatuurbereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Eco ventilator verwarming	160 - 220	<p>U kunt deze functie gebruiken om energie te besparen in de plaats van "Ventilator verwarming" te gebruiken tussen 160 en 220°C. Maar, de bereiding zal iets langer duren. Wanneer deze functie wordt geselecteerd, verschijnt "ECO" op het scherm gedurende de eerste 2 seconden. De aanbevolen temperatuur verschijnt na 2 seconden.</p>
	Pizzafunctie	40 - 280	<p>Het onderste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Deze functie is geschikt om pizza te bakken.</p>
	"3D" functie	40 - 280	<p>Het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Alle onderdelen van het product worden gelijkmatig en snel bereid. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.</p>
	Laag rooster	40 - 280	<p>De kleine grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.</p>
	Volledige grill	40 - 280	<p>De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.</p>
	Ventilator ondersteund volledig rooster	40 - 280	<p>De hete lucht die wordt opgewarmd door de grote grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.</p>
	Warmhouden	40 - 100	<p>Dit wordt gebruikt om de etenswaren aan een temperatuur te houden voor een lange periode.</p>
	Eenvoudige stoomreiniging	-	<p>Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model. Met deze functie kan het vuil in de oven (dat niet langdurig is verzameld) zachter worden gemaakt en gemakkelijk gereinigd. Raadpleeg het hoofdstuk Reiniging voor een eenvoudige stoomreiniging.</p>

Product accessoires

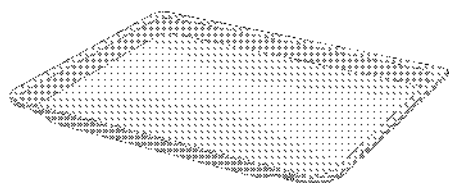
Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de beschrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar zijn in uw product.

OPMERKING : De schotels in uw product kunnen vervormd raken door het effect van de temperatuur. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.



Standaard plaat

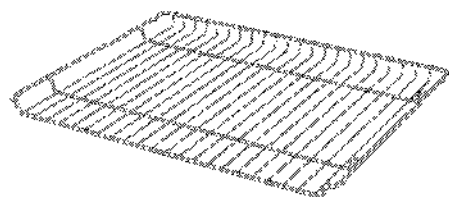
Dit wordt gebruikt voor gebak, ingevroren etenswaren en om grote stukken te braden.



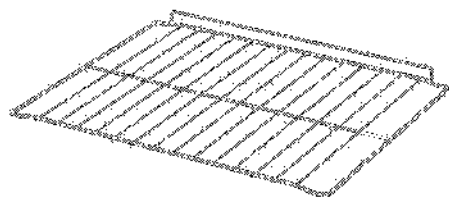
Gebak plaat

Dit wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.

Modellen met legplanken met draad:



Modellen zonder legplanken met draad:



Draadrooster

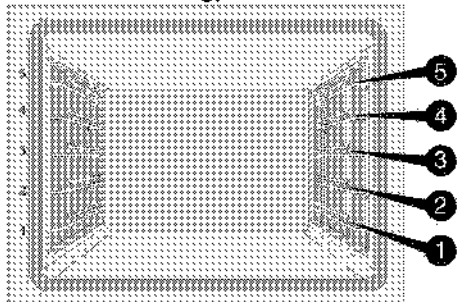
Dit wordt gebruikt om te braden of om de etenswaren die u wilt bakken, braden en stoven op de gewenste plaat te plaatsen.

Het gebruik van de accessoires van het product

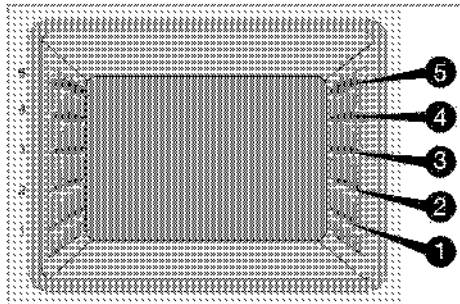
Kookplaten

Er zijn 5 niveaus voor de platen in de bereidingszone. U kunt de volgorde van de platen zien op basis van de cijfers vooraan op het frame van de oven.

Modellen met legplanken met draad



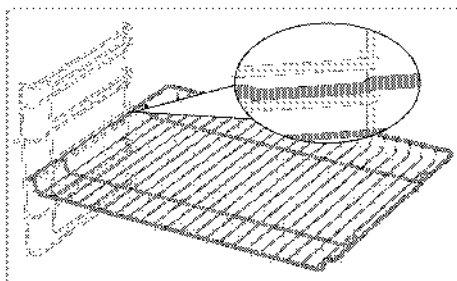
Modellen zonder legplanken met draad



Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

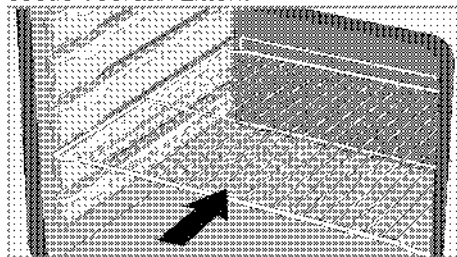
Modellen met legplanken met draad:

Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de rooster zijplaten. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet het draadrooster worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag de stopper niet overschrijven en in contact komen met de achterwand van de oven.



Modellen zonder legplanken met draad:

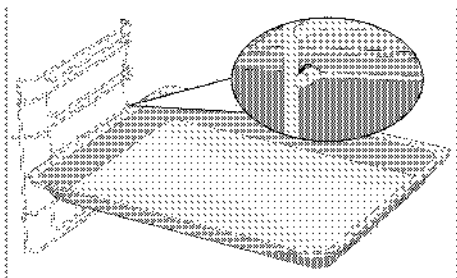
Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de zijplaten. Het draadrooster heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten.



De schotel op de kookplaten plaatsen

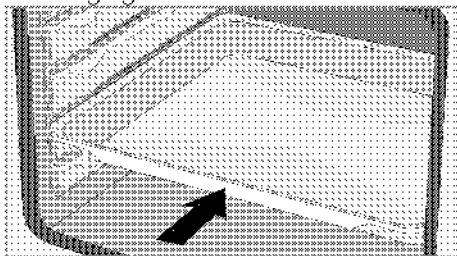
Modellen met legplanken met draad:

Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag de stopper niet overschrijven en in contact komen met de achterwand van de oven.



Modellen zonder legplanken met draad:

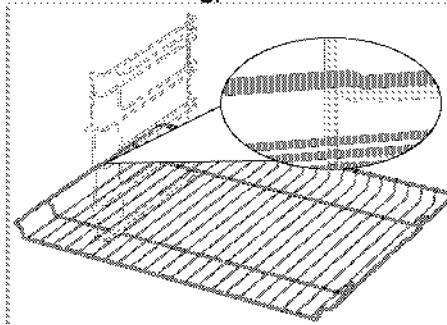
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. De schotel heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



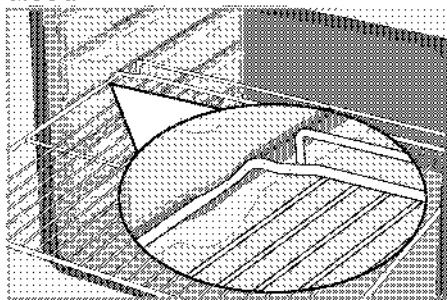
De stopperfunctie van het draadrooster

Er is een stopperfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit de plaat zou schieten. Met deze functie kunt u uw etenswaren gemakkelijk en veilig verwijderen. Wanneer u het draadrooster verwijdert, kunt u het naar voor trekken tot aan de stopper. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.

Modellen met legplanken met draad

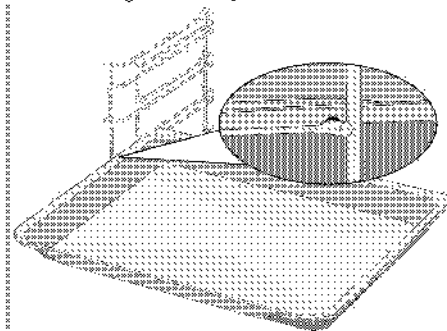


Modellen zonder legplanken met draad



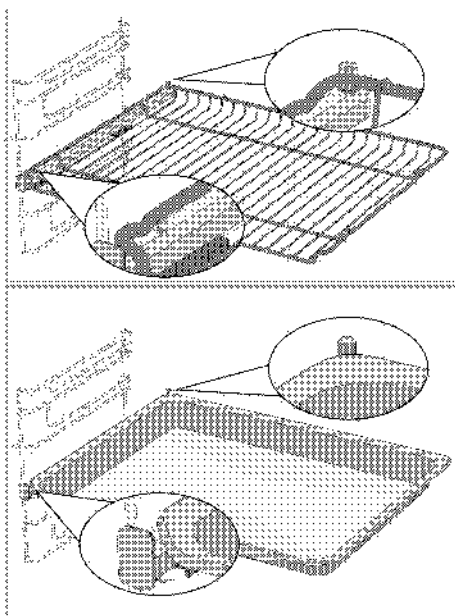
De stopperfunctie van het draadrooster - Modellen met legplanken met draad

Er is ook een stopperfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit de plaat zou schieten. Wanneer u de schotel verwijdert, moet u deze los maken van de vergrendeling achteraan en naar u toe trekken tot aan de stopper. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.



De correcte plaatsing van het draadrooster en schotel op de telescopische rails -Modellen met legplanken met draad en telescopische rails

Dankzij de telescopische rails kunnen de schotels of het draadrooster gemakkelijk worden aangebracht en verwijderd. Als men schotels en draadroosters gebruikt met de telescopische rails dient men ervoor te zorgen dat de pinnen, vooraan en achteraan op de telescopische rails, tegen de randen van het rooster en de schotel rusten (weergegeven in de afbeelding).



Technische specificaties

Algemere specificaties

Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte)	590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spanning / Frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product	min. H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Totaal stroomverbruik	3,3 kW
Overtypen	Multifunctionele oven

Basis: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt vermeld in overeenstemming met de EN 60350-1 / IEC 60350-1 norm. Deze waarden worden bepaald bij een standaardlading met onderste-bovenste verwarmingselement of door een ventilator ondersteunde opwarming (indien van toepassing) functies.

De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming, 2-Ventilator verwarming 3- Ventilator ondersteund laag rooster, 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.

-  De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.
-  De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.
-  De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

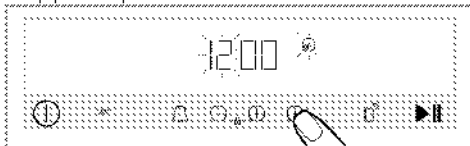
4 Eerste gebruik



Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties.

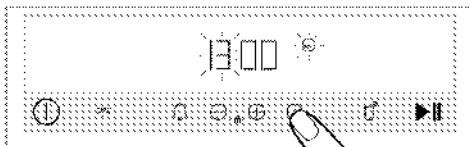
Eerste tijdstip instelling


i Stel altijd de tijd van de dag in voordat u uw oven gebruikt. Als u het niet instelt, kunt u in sommige ovenmodellen niet koken.

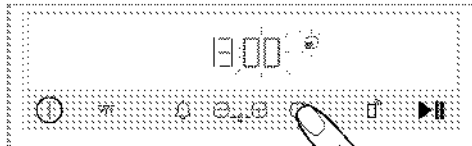
1. Wanneer nadat de oven voor de eerste keer is ingeschakeld, de ingestelde dagtijd voor de oven op het display verschijnt.
2. Terwijl uw oven is uitgeschakeld (wanneer de tijd van de dag op het display wordt weergegeven), activeert u het instellingenmenu door de toets  ongeveer 3 seconden aan te raken.
3. Raak de /  toetsen aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.
4. Raak de of  toets aan om het uurveld in te schakelen.
» Het uurveld en het  symbool knippert op het scherm.





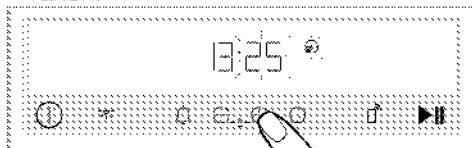
5. Stel het uur in door de  toetsen aan te raken en raak de  toets opnieuw aan om het minutenveld in te schakelen.




- » Het minutenveld en het  symbool knipperen op het scherm.



6. Stel de minuten in door de  toetsen aan te raken. Bevestig de tijdsinstelling door de  toets aan te raken.



- » Het tijdstip van de dag en het  symbool verschijnt op het scherm en is altijd ingeschakeld.

i Als het initiële tijdstip niet is ingesteld, begint de klok te lopen vanaf **12:00**. U kunt het tijdstip van de dag later wijzigen, zoals beschreven in het hoofdstuk "Instellingen".

i De tijdstip van de dag instellingen worden geannuleerd in het geval van een langdurige stroomuitval. Het moet worden bijgesteld.

Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires uit de oven.
3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.
4. Wanneer u het product bedient, moet u de hoogste temperatuur en de functie selecteren zodat alle branders van uw product worden ingeschakeld. Raadpleeg de "Bedieningsfunctie van de oven" In het volgende hoofdstuk vindt u meer informatie over de bediening van de oven.

5. Wacht tot de oven is afgekoeld.
6. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

Voor u de accessoires begint te gebruiken;

Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdert met wasmiddel en een zachte spons.

OPMERKING Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

OPMERKING Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over het gebruik van de oven

Koelventilator (Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt warme lucht over de ovendeur. U mag deze ventilatieopeningen nooit afdekken. Zo niet kan de oven oververhitten.


De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de bereidingstijd. De looptijd van de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruikt. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

Oven verlichting

De ovenlamp schakelt in wanneer de oven wordt ingeschakeld. Bij sommige modellen schakelt de lamp in tijdens de bereiding, terwijl in andere modellen de lamp uitschakelt na een bepaalde periode.


Als de deur van het product wordt geopend terwijl de oven is ingeschakeld of gesloten is, schakelt de lamp automatisch in.


Als er een -toets op het bedieningspaneel staat: Wanneer de ovenlamp automatisch wordt in- of uitgeschakeld, kunt u de lamp op elk moment in- of uitschakelen door de -toets aan te raken.


 Bij sommige bedieningsfuncties licht de lamp niet op vanwege energiebesparing.

Bediening van het oven bedieningspaneel



Algemene waarschuwingen voor het oven bedieningspaneel

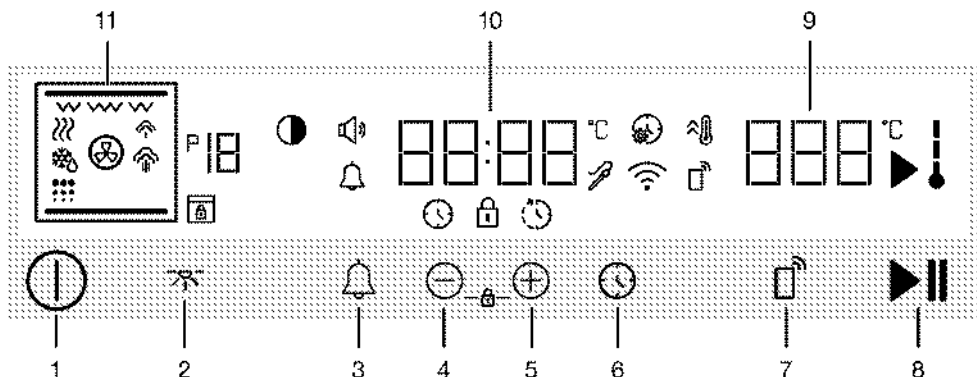
 De maximale tijdsduur die kan worden ingesteld voor het einde van de tijdsduur is 5:59 uur. In de warmhouden functie is deze tijdsduur 23:59 uur. In het geval van een stroomuitval worden de ingestelde bereiding en de bereidingstijd geannuleerd.

 Wanneer u aanpassingen uitvoert, knipperen de relevante symbolen op het scherm. U moet even wachten tot de instelling is opgeslagen.

 Als een instelling is uitgevoerd voor de bereiding kan het tijdstip niet worden aangepast.

 Als de bereidingstijd is ingesteld bij de start van de bereiding, wordt de resterende tijd weergegeven op het scherm.

 Als de snel voorverwarmen (booster) instelling is ingeschakeld op uw bedieningspaneel verschijnt het  symbool op het scherm wanneer de bereiding start en de oven de temperatuur bereikt die u hebt ingesteld voor een snelle bereiding. Voor meer informatie over de snel voorverwarmen (booster) functie verwijzen wij u naar het “Instellingen” hoofdstuk.



Toetsen:

- 1 Aan/Uit-toets
- 2 Lamptoets
- 3 Alarmtoets
- 4 Verlagen en vooruitgang toets
- 5 Verhogen en vooruitgang toets
- 6 Tijd en instellingen toets
- 7 Afstandsbediening toets
- 8 Bereiding start/stop-toets

Indicatorvelden:

- 9 Temperatuur indicatieveld
- 10 Tijd/duur indicatorveld
- 11 Functiescherm

Weergavesymbolen

- : Bereidingstijd symbool
- : Bereiding eindtijd symbool*
- : Alarmsymbool
- : Bereiding symbool
- : Oven interne temperatuur symbool
- : Snel verwarmen (booster) symbool
- : Instellingen symbool
- : Toetsvergrendeling symbool
- : Volume symbool
- : Helderheid symbool
- : Functienummer
- : Ontdooien symbool
- : Warmhouden symbool
- : Afstandsbediening symbool

- : Draadloos net werk (wifi) symbool
- : Laag niveau stoomsymbool*
- : Hoog niveau stoomsymbool*
- : Zelfreiniging (pyro) symbool*
- : Deurvergrendeling symbool*
- : Vleesthermometer symbool*

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

De oven inschakelen

1. Schakel de oven in door de ① toets.
 » Nadat de oven is ingeschakeld, verschijnt de eerste functie op het scherm. In dit scherm kunt u de functie, de temperatuur, de bereidingstijd en de eindtijd van de bereiding instellen.

i Als er geen instellingen worden uitgevoerd op dit scherm, schakelt de oven uit na ca. 3 minuten en verschijnt het tijdstip van de dag op het scherm.

De oven uitschakelen

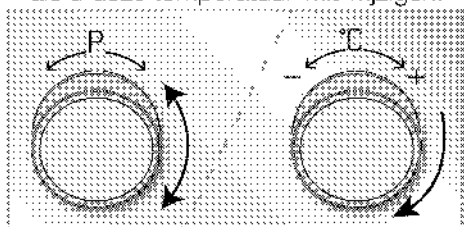
Schakel de oven uit door de ① toets. Het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

Handmatig koken om de temperatuur en functie van de oven te selecteren

U kunt de instelling van uw bereiding handmatig uitvoeren (naar wens) zonder de bereidingstijd in te stellen door de

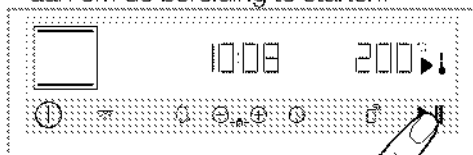
temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht.

1. Schakel de oven in door de **⓪** toets.
2. Selecteer de functie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functie selectieschakelaar.
3. De voorgedefinieerde temperatuur voor de werking die u hebt geselecteerd, verschijnt op het scherm. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop als u deze temperatuur wilt wijzigen.



i Als u de functie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur hebt gewijzigd voor de functies verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de ingestelde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik van de geselecteerde functie verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die functie.

4. Nadat u de functie en temperatuur hebt ingesteld, raakt u de **▶||** toets aan om de bereiding te starten.



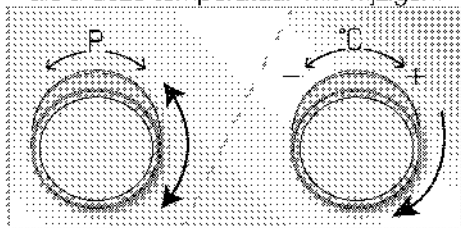
» Uw oven begint onmiddellijk te werken met de geselecteerde functie en temperatuur en de verstreken tijd verschijnt op het display. De symbolen **▶** en **!** zullen op het scherm verschijnen. Elke fase van het **!** symbool licht op naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. De oven

schakelt niet automatisch uit aangezien de handmatige bereiding wordt uitgevoerd zonder een bereidingstijd in te stellen. U kunt de oven bedienen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding raakt u de **▶||** toets aan om de bereiding te stoppen of de **⓪** toets om de oven volledig uit te schakelen.


Koken door de bereidingstijd in te stellen;


U kunt de oven automatisch laten uitschakelen aan het einde van een bepaalde tijd door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht en door de bereidingstijd in te stellen op het bedieningspaneel.

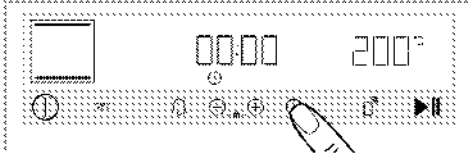
1. Schakel de oven in door de **⓪** toets.
2. Selecteer de functie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functie selectieschakelaar.
3. De voorgedefinieerde temperatuur voor de werking die u hebt geselecteerd, verschijnt op het scherm. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop als u deze temperatuur wilt wijzigen.





i Als u de functie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur hebt gewijzigd voor de functies verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de ingestelde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik van de geselecteerde functie verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die functie.

4. Raak de  toets één maal aan voor de bereidingstijd.

» Het  symbool verschijnt op het scherm.







i Nadat de functie en de temperatuur zijn ingesteld, kunt u een bereidingstijd van 30 minuten instellen door de  toets rechtstreeks aan te raken voor een snelle instelling van de bereidingstijd en de tijd wijzigen met de  toetsen.



5. Stel de bereidingstijd in met de  toetsen.



i De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten, na 15 minuten verhoogt het met 5 minuten.


6. Nadat u de functie, temperatuur en bereidingstijd hebt ingesteld, raakt u de  toets aan om de bereiding te starten.

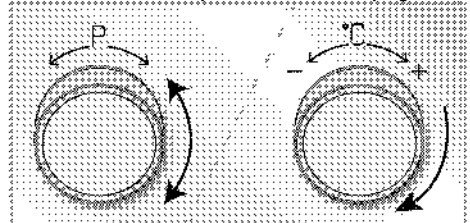
» Uw oven begint onmiddellijk te werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De ingestelde kooktijd begint af te lopen. De symbolen  en  zullen op het scherm verschijnen. Elke fase van het  symbool licht op naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt "End" (Einde) op het scherm, klinkt een geluidswaarschuwing en stopt het koken.

7. De hoorbare melding weerklinkt gedurende 2 minuten. Als de  toets wordt aangeraakt terwijl het hoorbare alarm weerklinkt en "End" (Einde) op het scherm verschijnt, blijft de oven ingeschakeld zonder einde. Als de  toets wordt aangeraakt, schakelt de oven uit. Als een andere dan deze toetsen wordt aangeraakt, wordt het hoorbare alarm onderbroken.

De eindtijd van de bereiding instellen op een later tijdstip; (Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.)

Door de temperatuur en functie te selecteren specifiek voor uw maaltijd kunt u de bereidingstijd en de eindtijd instellen op een later tijdstip zodat de oven automatisch kan in- of uitschakelen.

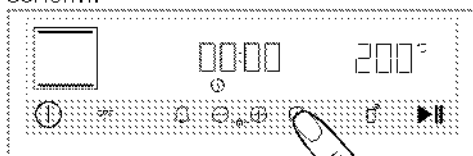
1. Schakel de oven in door de  toets.
2. Selecteer de functie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functie selectieschakelaar.
3. De voorgedefinieerde temperatuur voor de werking die u hebt geselecteerd, verschijnt op het scherm. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop als u deze temperatuur wilt wijzigen.



i Als u de functie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur hebt gewijzigd voor de functies verschijnt de **laatst ingestelde temperatuur** op het scherm. Als de ingestelde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik van de geselecteerde functie verschijnt de **hoogst verstelbare temperatuur** van die functie.

4. Raak de **⌚** toets één maal aan voor de bereidingstijd.

» Het **⌚** symbool verschijnt op het scherm.



i Nadat de functie en de temperatuur zijn ingesteld, kunt u een bereidingstijd van 30 minuten instellen door de **⊕** toets rechtstreeks aan te raken voor een snelle instelling van de bereidingstijd en de tijd wijzigen met de **⊕/⊖** toetsen.

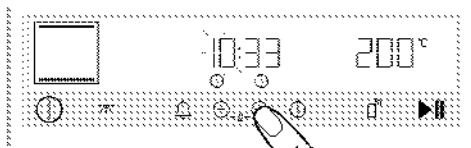
5. Stel de bereidingstijd in met de **⊕/⊖** toetsen.



i De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten, na 15 minuten verhoogt het met 5 minuten.

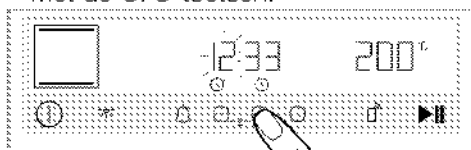
6. Raak de **⌚** toets opnieuw een maal aan binnen 5 seconden voor het einde van de bereiding.

» Het **⌚** symbool verschijnt op het scherm en het uurveld knippert.

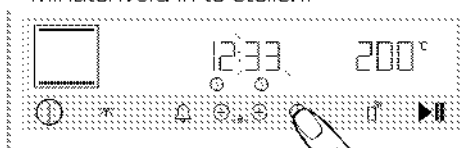


i Nadat u de bereidingstijd hebt ingesteld, moet de **⌚** toets worden aangeraakt binnen de 5 seconden om de eindtijd in te stellen. Als deze toets niet wordt aangeraakt binnen de 5 seconden wordt de bereidingstijd instelling bevestigd en moet de **⌚** toets twee maal worden aangeraakt om de eindtijd van de bereiding in te stellen.

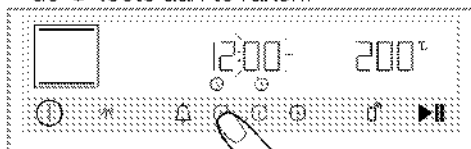
7. Stel het eindtijdstip van de bereiding in met de **⊕/⊖** toetsen.



8. Raak de **⌚** toets opnieuw aan om het minutenveld in te stellen.



9. Stel de minuten van de eindtijd van de bereiding in door de **⊕/⊖** toets aan te raken. Bevestig de tijdsinstelling door de **⌚** toets aan te raken.



10. Nadat u de functie, temperatuur, bereidingstijd en de eindtijd hebt ingesteld, raakt u de **▶▶** toets aan om de bereiding te starten.

» **De timer van de oven berekent het begintijdstip door de bereidingstijd af te trekken van de eindtijd van de**

bereiding die u hebt ingesteld. De geselecteerde bedieningsmodus wordt ingeschakeld wanneer de begintijd van de bereiding is verstreken en de oven is opgewarmd tot de ingestelde temperatuur. De ingestelde kooktijd begint af te lopen. De symbolen ► en i zullen op het scherm verschijnen. Elke fase van het i symbool licht op naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt **“End” (Einde)** op het scherm, klinkt een geluidswaarschuwing en stopt het koken.


11. De hoorbare melding weerklinkt gedurende 2 minuten. Als de ►|| toets wordt aangeraakt terwijl het hoorbare alarm weerklinkt en **“End” (Einde)** op het scherm verschijnt, blijft de oven ingeschakeld zonder einde. Als de ① toets wordt aangeraakt, schakelt de oven uit. Als een andere dan deze toetsen wordt aangeraakt, wordt het hoorbare alarm onderbroken.

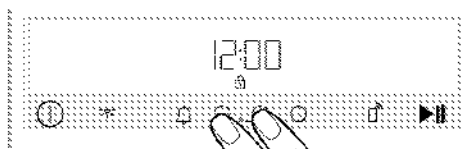
Instellingen

i De 3-2-1 aftelling verschijnt in de menu's of instellingen die moeten worden ingeschakeld door ze aan te raken gedurende een lange periode. Aan het einde van aftelling wordt het relevante menu of de instelling ingeschakeld.

De toetsvergrendeling inschakelen

Dankzij de toetsvergrendeling kunt u de de bedieningseenheid beschermen tegen storingen.


1. Raak de ①/⊖ toetsen gelijktijdig aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.




» Het  symbool verschijnt op het scherm en de toetsvergrendeling wordt ingeschakeld. Als een toets wordt aangeraakt wanneer de toetsvergrendeling is ingesteld, weerklinkt een hoorbaar signaal weer en het  symbool knippert.

i De toetsen van de bedieningseenheid kunnen niet worden gebruikt als de toetsvergrendeling is ingeschakeld. De toetsvergrendeling wordt geannuleerd in het geval van een stroomuitval.

De toetsvergrendeling uitschakelen

1. Raak de ⊕/⊖ toetsen gelijktijdig aan tot het  symbool verdwijnt van het scherm.



» Het  symbool verdwijnt en de toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld.

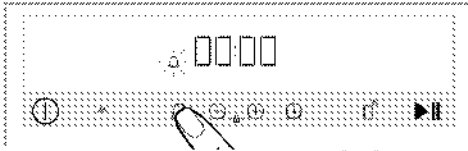
Het alarm instellen



U kunt de de bedieningseenheid van het product ook gebruiken voor elke andere waarschuwing of herinnering dan de bereiding.

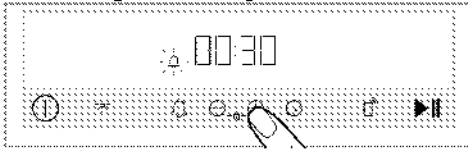
De alarmklok heeft geen effect op de bedieningsfuncties van de oven. Gebruikt om waarschuwingen weer te geven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken wanneer u de oven wilt inschakelen op een specifiek tijdstip. Zodra het tijdstip dat u hebt ingesteld is verstreken, geeft de klok een hoorbaar alarm weer.


i De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

1. Raak de  toets aan om de alarmperiode in te stellen.
» Het  symbool begint te knippen op het scherm.



2. Stel de alarmtijd in met de  toetsen. Raak de  toets aan om de instelling te bevestigen.






- » Het  symbool licht ononderbroken op en de alarmtijd begint af te tellen op het scherm. Als de alarm- en bereidingstijd op hetzelfde moment zijn ingesteld, wordt de kortere tijd weergegeven op het scherm.
3. Aan het einde van de alarmtijd begint het  symbool te knippen en weerklinkt een hoorbare waarschuwing.

Het alarm uitschakelen







1. Aan het einde van de alarmperiode weerklinkt het alarm gedurende twee minuten. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.
» Het hoorbare alarm wordt stopgezet.

Als u het alarm wilt annuleren;

1. Raak de  toets aan om de alarmperiode opnieuw in te stellen. Wacht tot "00:00" verschijnt op het scherm terwijl u de  toets aanraakt.
2. U kunt het alarm ook annuleren door de  toets langdurig in te drukken.


Het volume instellen

U kunt het volume van de de bedieningseenheid instellen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze bewerking.

1. Terwijl uw oven is uitgeschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de  toets aan te raken gedurende 3 seconden.
2. Raak de  toetsen aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.
3. Schakel de volume-instelling in door de  toets opnieuw aan te raken. (b-1, b-2)
4. Gebruik de  toetsen om het gewenste volume in te stellen.
» De geselecteerde volumeniveau instelling wordt onmiddellijk bevestigd. Raak de  toets opnieuw aan om terug te keren naar het instellingenmenu.

De helderheid van het scherm instellen




U kunt de helderheid van het scherm van de bedieningseenheid instellen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze bewerking.


1. Terwijl uw oven is uitgeschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de  toets aan te raken gedurende 3 seconden.
2. Raak de  toetsen aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.
3. Schakel de helderheid instelling in door de  toets opnieuw aan te raken.
4. Stel de gewenste helderheid in met de  toetsen. (d-1, d-2, d-3)
» De geselecteerde helderheidsinstelling wordt onmiddellijk bevestigd. Raak de  toets opnieuw aan om terug te keren naar het instellingenmenu.

De Snel voorverwarmen (Booster) functie instellen

U kunt de oven automatisch bedienen met de snel voorverwarmenfunctie op uw product. Hiervoor moet u de snel voorverwarmen instelling inschakelen.






Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze bewerking.

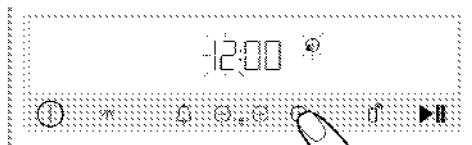
1. Terwijl uw oven is uitgeschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de  toets aan te raken gedurende 3 seconden.
2. Raak de  toetsen aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.
3. Schakel de snel voorverwarmen (booster) instelling in door de  toets opnieuw aan te raken.
4. Gebruik de  toetsen om de "UIT" instelling te wijzigen die verschijnt op het scherm in de "AAN" instelling.
» De geselecteerde snel voorverwarmen instelling wordt onmiddellijk bevestigd. Raak de  toets opnieuw aan om terug te keren naar het instellingenmenu.

 U kunt de snel voorverwarmen instelling uitschakelen door dezelfde procedure te volgen. Door deze in te stellen op de "UIT" instelling kunt u de snel voorverwarmen instelling annuleren.

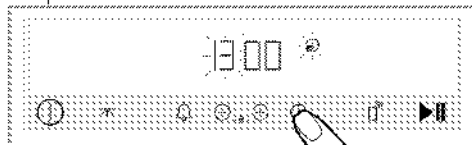
Het tijdstip van de dag wijzigen

Om het tijdstip van de dag wijzigen dat u eerder hebt ingesteld.

1. Terwijl uw oven is uitgeschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de  toets aan te raken gedurende 3 seconden.
2. Raak de  toetsen aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.
3.  Raak de toets aan om het uurveld in te schakelen.
» Het uurveld en het  symbool knipperen op het scherm.





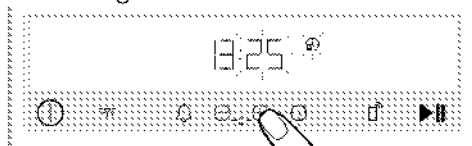
4. Stel het uur van de dag in door de  /  toetsen aan te raken en schakel het minutenveld in door de  toets opnieuw aan te raken.



- » Het minutenveld en het  symbool knipperen op het scherm.



5. Raak de  toetsen aan om minuten in te stellen. Bevestig de instelling door de  toets aan te raken.





- » De geselecteerde tijd van de dag wordt onmiddellijk bevestigd. Raak de  toets opnieuw aan om terug te keren naar het instellingenmenu.

De oven verbinden met het draadloze netwerk en hem introduceren in de HomeWhiz app

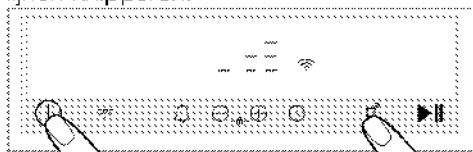
U kunt uw oven verbinden met het draadloze netwerk en deze bedienen met de "HomeWhiz" app met een smart apparaat. Installeer hiervoor eerst de HomeWhiz app op uw smart apparaat. De "HomeWhiz" app is beschikbaar in de IOS en Android mobiele besturingssystemen.

i Nadat u de “Homewhiz” app hebt gedownload, volgt u de instructies in de app om uw startpagina te maken.

i U kunt de procedure voltooien om uw oven aan te sluiten op een draadloos netwerk en de afstandsbediening van de oven in te schakelen door de instructies te volgen in de app.

1. Om de oven in de instellingmodus te schakelen te schakelen, terwijl de oven is uitgeschakeld (als het tijdstip van de dag is weergegeven op het scherm), raakt u de  en  toetsen gelijktijdig aan gedurende 3 seconden.

» Wanneer de oven overschakelt op de configuratiemodus verschijnt een animatie op het scherm waar een aantal lijnen knipperen.





2. Open de “HomeWhiz” app die u hebt geïnstalleerd op uw smart toestel. Nadat u uw startpagina hebt aangemaakt, selecteert u de oven in de keukenapparaten en voert u het voorraadnummer in van uw product in de app en volgt u de stappen beschreven in de app.

i Het voorraadnummer van uw apparaat is het nummer dat begint met “77...” op de voorpagina van de handleiding.

3. Voltooi de introductie van uw oven in de app door de instructies te volgen die met de app worden gegeven.


De afstandsbediening van de oven inschakelen

Nadat u uw oven hebt geïntroduceerd in de “HomeWhiz” app, om uw afstandsbediening toe te laten:

1. Raak de  toets één maal aan tot het  symbool wordt weergegeven op het scherm.

» Het  symbool verschijnt op het scherm samen met het  symbool.

i Als het  symbool niet verschijnt, raakt u de  toets aan tot het  symbool verschijnt op het scherm. Als u uw apparaat niet hebt geïntroduceerd in de HomeWhiz app knippert het  symbool een maal en er weerklinkt een foutmelding.

i Als het  symbool verschijnt op het scherm, maar er weerklinkt een foutmelding wanneer de  toets wordt ingedrukt en als het  symbool niet verschijnt of als  knippert op het scherm moet u de internetverbinding van uw apparaat controleren. Als de internetverbinding correct werkt en het probleem aanhoudt, moet u de installatiestappen herhalen.

De koppeling verwijderen van een oven verbonden met de “Homewhiz” app.

Nadat u uw product hebt toegevoegd aan de “Homewhiz” app is de gebruikersaccount die u gebruikt voor “Homewhiz” gekoppeld aan de informatie van uw product. Om een koppeling te verwijderen te wijten aan het verlies van toegang tot de account die u gebruikt in de app of voor andere doeleinden moet u de volgende acties ondernemen.

1. Met het product uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), raak de  en  toetsen aan gedurende ca. 5 seconden.
» Een aftelling van 5 verschijnt op het scherm.
2. Aan het einde van de aftelling verschijnt een koppeling verwijderen animatie op het scherm.
3. Als er geen fouten optreden tijdens de verwijdering van de koppeling weerklinkt een geluidssignaal en wordt uw oven opnieuw gestart.
 Als er een probleem is om de koppeling te verwijderen en het proces niet kan worden voltooid, weerklinkt een foutsignaal.
4. Als de verwijdering is voltooid, kunt u het product opnieuw verbinden met uw "Homewhiz" account.

Conformiteitsverklaring

Arçelik A.Ş. verklaart hierbij dat dit apparaat conform is met Richtlijn 2014/53/EU. Een gedetailleerde RED conformiteitsverklaring is online beschikbaar op support.grundig.com samen met bijkomende documentatie op de productpagina van uw apparaat.



2.4 GHz band: 100 mW max.

De gedefinieerde ondersteuningsperiode voor software-updates voor cyberbeveiliging van het product is de garantieperiode van het product. Na deze periode zijn cyberbeveiligingsgerelateerde software-updates niet gegarandeerd.

6 Algemene informatie bij het koken

Deze sectie biedt tips bij de bereiding en het koken van uw gerechten.

U vindt hier bovendien een aantal van de etenswaren die zijn getest en de optimale instellingen voor deze etenswaren. De geschikte instellingen van de oven en accessoires voor deze etenswaren worden hier ook aangegeven.

Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Intense stoom gegenereerd tijdens de bereiding kan condenswaterdruppels vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.
- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidingstabellen.

- Als u de geleverde accessoires gebruikt, biedt dit de beste garantie voor een optimale bereiding. U moet de waarschuwingen en informatie van de fabrikant altijd naleven voor het externe keukengerei dat u zult gebruiken.
- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bereiding beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik.
- Voor een goede bereiding moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

Gebak en oven etenswaren

Algemene informatie

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei geven.
- Als de bereidingstabel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.
- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de producten kan variëren naargelang de

hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.

- Vormen van metaal, keramiek en glas verlengen de kooktijd en de onderkant van gebakjes wordt niet gelijkmatig bruin.
- Als u bakpapier gebruikt tijdens het koken, kan er een beetje bruin worden aan de onderkant van het voedsel. In dat geval moet u wellicht uw kooktijd met ongeveer 10 minuten verlengen.
- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.
- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.

Tips om cakes te bereiden.

- Als de cake te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten.
- Als de cake te vochtig is, moet u een kleine hoeveelheid vloeistof gebruiken of de temperatuur verminderen met 10°C.
- Als de top van de cake verbrand is moet u hem op de onderste plaat

plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

- Als hij goed doorbakken is maar de buitenzijde is kleverig moet u een kleinere hoeveelheid vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

Tips om gebak te bereiden

- Als het gebak te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten. Maak de deegbladen nat met een saus van melk, olie, eieren en yoghurt mengsel.
- Als het gebak langzaam wordt gebakken, moet u ervoor zorgen dat de dikte van het gebak dat u hebt bereid niet overstroomt over de lade.
- Als het gebak bruin is bovenaan maar de bodem is niet gaar moet u ervoor zorgen dat de hoeveelheid saus die u gebruikt voor het gebak niet te veel onderaan in het gebak zit. Voor een gelijkmatig bruinen moet u proberen de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deegbladen en het gebak.
- Bak uw gebak in de gepaste positie en temperatuur volgens de aanbevelingen van de bereidingstabel. Als de bodem nog steeds onvoldoende bruin is, moet u het op de onderste plaat plaatsen bij de volgende bereiding.

Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etenswaar en	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Cakes in schotel	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	180	30 ... 40
Cakes in vorm	Cakevorm op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	180	30 ... 40
Kleine cakes	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 ... 35
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	145	25 ... 35
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	150	30 ... 40
	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	150	35 ... 45
Koekje	Gebak plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	25 ... 35
	Gebak plaat*	Ventilator verwarming	3	170	20 ... 30
Deeg gebak	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	35 ... 45
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	180	35 ... 45
Rijk gebak	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	20 ... 30
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	180	20 ... 30
Volledig brood	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	30 ... 40
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glazen / metalen rechthoekige vorm op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2 of 3	200	30 ... 40
Appeltaart	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 ... 65
	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Ventilator verwarming	3	170	50 ... 65
Pizza	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	280	5 ... 9
	Standaard plaat*	Pizzafunctie	2	280	5 ... 10

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Suggesties voor koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Kleine cakes	1 Gebak plaat* 3 –Standaard plaat*	Ventilator verwarming	1 – 3	145	30 ... 40
Koekje	1 –Gebak plaat* 3 –Standaard plaat*	Ventilator verwarming	1 – 3	170	25 ... 35
Deeg gebak	1 Standaard plaat* 4 –Gebak plaat*	Ventilator verwarming	1 – 4	180	40 ... 50
Rijk gebak	1 Gebak plaat* 3 –Standaard plaat*	Ventilator verwarming	1 – 3	180	20 ... 30

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

bereidingstabel voor Eco ventilator verwarming - bedieningsfunctie

- U mag de bereidingstemperatuur niet wijzigen nadat de bereiding start in Eco ventilator verwarming - bedieningsfunctie.
- Open de ovendeur niet tijdens een bereiding in de Eco ventilator verwarming bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen en ze kan verschillen van de weergegeven temperatuur.
- Niet voorverwarmen in de modus Eco ventilator verwarming.

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Kleine cakes	Standaard plaat*	3	160	25 ... 35
Koekje	Standaard plaat*	3	180	25 ... 35
Deeg gebak	Standaard plaat*	3	200	45 ... 55
Rijk gebak	Standaard plaat*	3	200	35 ... 45

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

Vlees, vis en gevogelte

De belangrijkste punten bij braden

- Kruiden met citroensap en peper voor u kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duurt 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Kook het voedsel dat wordt aanbevolen in de kooktabel met een enkele plaat.

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legpositie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
Lamsschenke l (1.5 - 2.0 kg)	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	85 ... 110
Gebraden kip (1.8-2 kg)	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	15 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator verwarming	2	15 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	"3D" functie	2	15 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
Kalkoen (5.5 kg)	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
	Standaard plaat*	"3D" functie	1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	20 ... 30
	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	"3D" functie	3	200	20 ... 30

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Rood vlees, vis en gevogelte zullen snel bruin worden wanneer ze worden gebraden, ze krijgen een mooi korstje en drogen niet uit. Filets van vlees, spiesjes, worsten en sappige groenten (tomaten, uiten, etc.) zijn zeer goed geschikt voor het grillen.

Algemene waarschuwingen

- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.
- **Sluit de oven tijdens het grillen. Grill nooit met de ovendeur open. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.
- Afhankelijk van de dikte van de stukken die u wilt grillen, kan de bereidingstijd vermeld in de tabel variëren.
- Schuif het rooster of de grill plaat op het gewenste niveau van de oven. Als u etenswaren bereidt op het rooster, moet u de ovenlade onderaan plaatsen in de oven om olie op te vangen. De ovenlade die u wilt verschuiven moet voldoende groot zijn om de volledige grillzone te bedekken. Deze lade is mogelijk niet meegeleverd met het product. Plaats een beetje water op de ovenlade voor een gemakkelijke reiniging.

Grill-tabel

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (bereiding)
Vis	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 25
Stukjes kip	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 35
Gehaktbal (runds vlees) 12 stukken	Draadrooster	4	250	20 ... 30
Lamskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 25
Steak (gesneden)	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 30
Kalkskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 30
Groentengratin	Draadrooster	4 - 5	220	20 ... 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 ... 3

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren. Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

Test etenswaren

- Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming met de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controleinstanties.

Bereidingstabel voor test etenswaren

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etensware n	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	140	20 ... 30
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	140	15 ... 25
Kleine cakes	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 ... 35
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	145	25 ... 35
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	150	30 ... 40
	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	150	35 ... 45
Appellaart	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 ... 65
	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Ventilator verwarming	3	170	50 ... 65

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Suggesties voor koken met twee schalen

Etensware n	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	1 Gebak plaat*	Ventilator verwarming	1 3	140	15 ... 25
	3 Standaard plaat*				
Kleine cakes	1 Gebak plaat*	Ventilator verwarming	1 3	145	30 ... 40
	3 Standaard plaat*				

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 ... 3
Gehaktbal (rundsvlees) 12 stukken	Draadrooster	4	250	20 ... 30

Draai de etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

7 Onderhoud en verzorging

Algemene reinigingsinformatie

⚠️ Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het apparaat moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes, ontkalkers of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.
- U hoeft geen speciaal reinigingsmiddel te gebruiken voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge microvezeldoek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.

- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.

Email oppervlakken

- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Als uw product is voorzien van een eenvoudige stoomreinigingsfunctie kunt u de eenvoudige stoomreinigingsfunctie gebruiken voor licht, niet-hardnekkig vuil. (Raadpleeg het "Eenvoudige stoomreiniging" hoofdstuk)
- Voor hardnekkige vlekken kunt u het oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk en een niet-krassend schuur sponsje. Gebruik geen externe ovenreiniger.
- De oven moet afkoelen voor de reiniging in de kookzone. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel een

brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.

Katalytische oppervlakken

- De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model.
- De katalytische wanden hebben een licht mat en poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven hoeven niet te worden gereinigd.
- Katalytische oppervlakken absorberen olie dankzij de poreuze structuur en beginnen te blinken wanneer het oppervlak is verzadigd met olie. In dit geval is het aanbevolen de onderdelen te vervangen.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar

ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.

- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het apparaat niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

De accessoires reinigen

Tenzij anders vermeld in de handleiding mag u de accessoires van het product niet wassen in de vaatwasmachine.

Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond

de knoppen kunnen worden verwijderd.

- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak in uw oven.

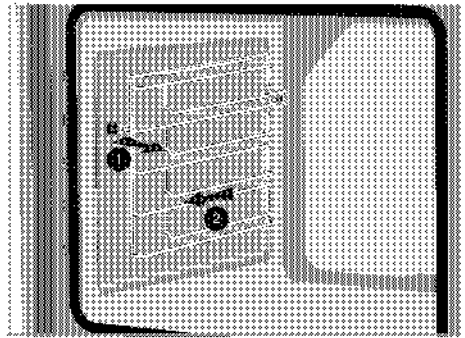
De binnenwanden van de oven reinigen

De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model. Als er een katalytische wand is, verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Katalytische wanden" voor meer informatie.

Als uw product een model is met draadroosters moet u deze draadroosters verwijderen voor u de zijwanden begint te reinigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak van de zijwand.

De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:

1. Verwijder de voorzijde van het draadrooster door het op de zijwand te trekken in de tegenovergestelde richting.
2. Trek het draadrooster naar u toe en verwijder het volledig.



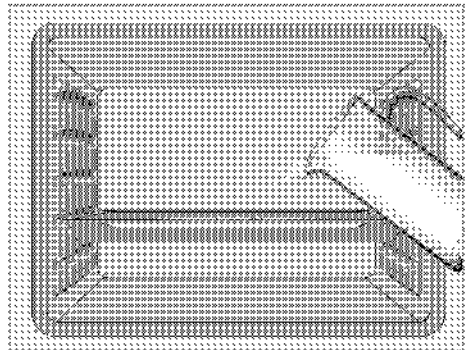
3. Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting.

Eenvoudige stoomreiniging

Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Dit garandeert een eenvoudige reiniging omdat het vuil (aangezien u niet te lang hebt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die vormt in de oven en de waterdruppels die condenseren op de interne oppervlakken van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet 500 ml water in de ovenlade en plaats de lade op het 2de rek van de oven.



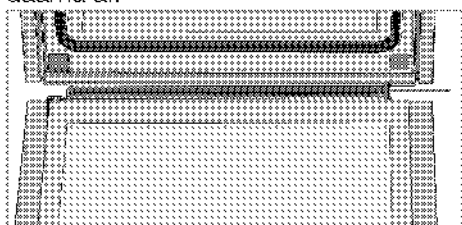
3. Selecteer de eenvoudige stoomreinigingsfunctie. De duur van de reiniging verschijnt op het scherm en kan niet worden gewijzigd.

Open de deur en neem de interne oppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.

Gebruik warm water met vloeibaar wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te reinigen en neem het af met een droge doek.

i Tijdens de eenvoudige stoomreinigingsmodus zal water dat zich in het zwembad aan de onderkant van de oven bevindt om licht gevormde resten / vuil in de ovenruimte te verzachten, verdampen en condenseren in de ovenruimte en het binnenste glas van de ovendeur, waardoor water kan druppelen wanneer de ovendeur wordt geopend. Veeg de condens weg zodra de ovendeur wordt geopend.

Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model. Na de condensatie in de oven kan er water of vocht in het kanaal onder de oven lopen. Maak deze zwembadgoot na gebruik schoon met een vochtige doek en droog hem daarna af.



De deur van de oven reinigen

i Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

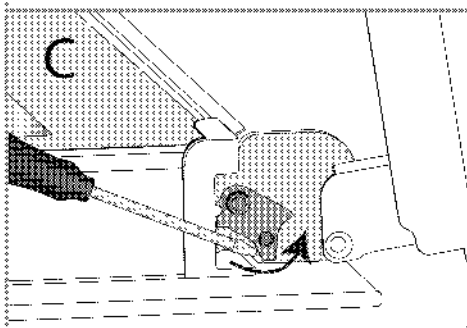
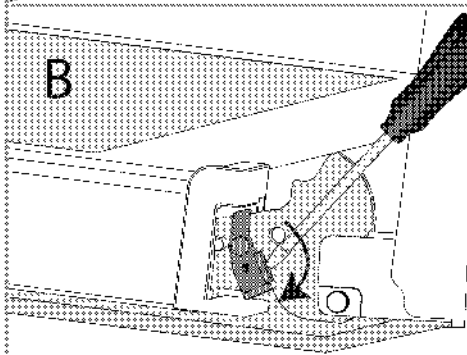
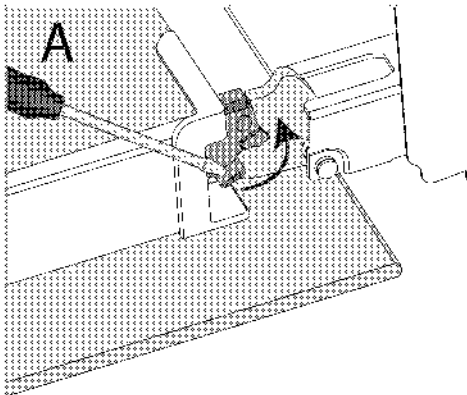
U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken "De ovendeur verwijderen" en "Het interne glas van de deur verwijderen". Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek. Was het glas af met azijn en spoel het om limoenresten te verwijderen die kunnen voorkomen op het glas van de oven.

De deur van de oven verwijderen

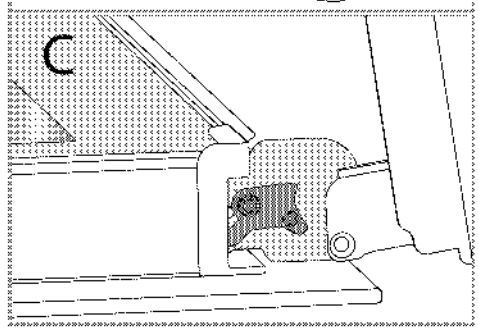
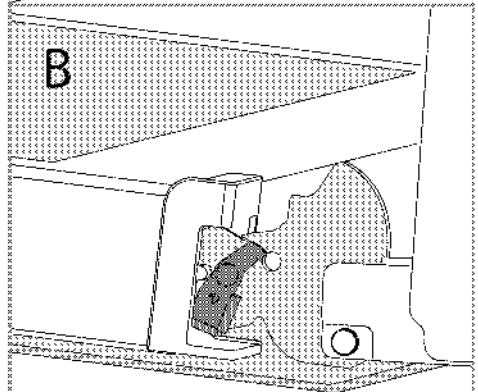
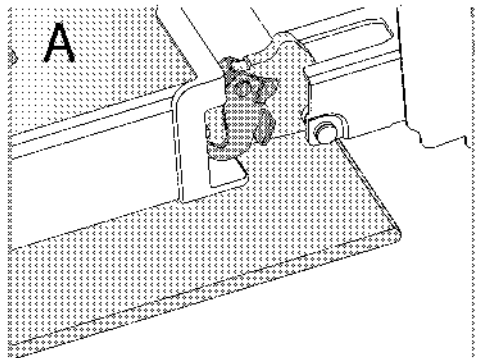
1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.

Het type scharnier (A), (B), (C) varieert afhankelijk van het productmodel. De onderstaande afbeeldingen laten zien hoe u alle soorten scharnieren opent.

- (A) type scharnier is verkrijgbaar in normale deurtypes.
(B) type scharnier is verkrijgbaar in zacht sluitende deurtypes.
(C) type scharnier is verkrijgbaar in zacht openende / sluitende deurtypes.

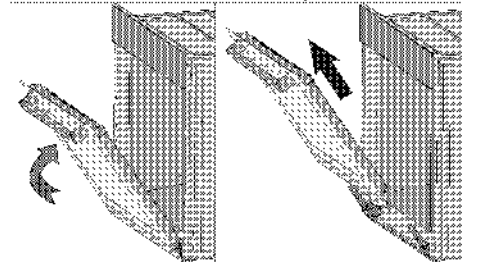


Scharniervergrendeling - gesloten positie



Scharniervergrendeling - open positie

3. Laat de ovendeur half open staan.



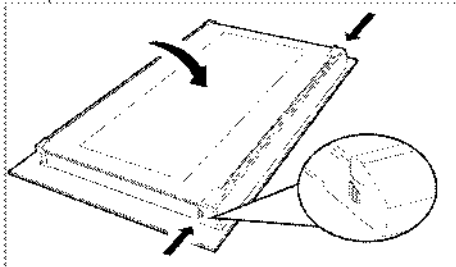
4. Trek de verwijderde deur omhoog om ze vrij te maken van de schamieren links en rechts en verwijder de deur uit de oven.

i Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

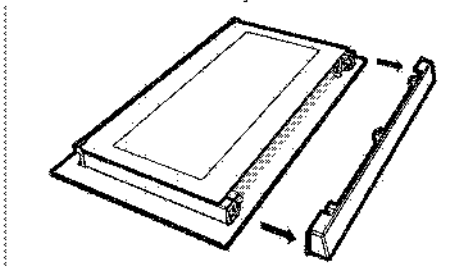
De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

De interne glasplaat van de deur vooraan kan worden verwijderd voor reiniging.

1. Open de ovendeur.

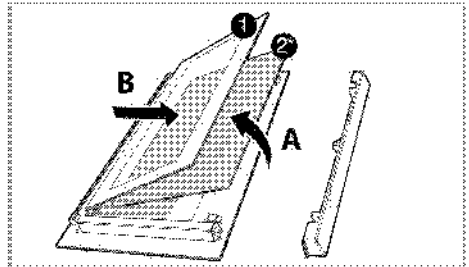


2. Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.



3. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de binnenste glasplaat (1) voorzichtig optillen naar 'A' en daarna

moet u ze verwijderen door ze naar 'B' te trekken.



1 Binnenste glasplaat

2* Interne glasplaat (Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)

4. Als uw product een interne glasplaat (2) heeft, moet u dezelfde procedure herhalen om deze te verwijderen (2).

5. De eerste stap van de hergroepering van de deur is de interne glasplaat (2) opnieuw te monteren. Plaats de afgeschuinde rand van de glasplaat tegen de afgeschuinde rand van de plastic sleuf. (Als uw product een interne glasplaat heeft). De interne glasplaat (2) moet worden bevestigd aan de plastic sleuf die het dichtst bij de binnenste glasplaat (1) zit.

6. Bij de montage van de binnenste glasplaat (1) moet u ervoor zorgen dat de bedrukte zijde van de glasplaat op de interne glasplaat zit. Het is van essentieel belang dat de onderste hoeken van de interne glasplaat (1) naast de onderste plastic sleuven komen te zitten.

7. Duw het plastic onderdeel naar het frame tot u een klikkend geluid hoort.

De ovenlamp reinigen

Als de glazen deur van de ovenlamp in de kookzone vuil is, kunt u ze reinigen met wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en drogen met een droge doek. Als de ovenlamp defect is, kunt u ze vervangen via de onderstaande procedure.

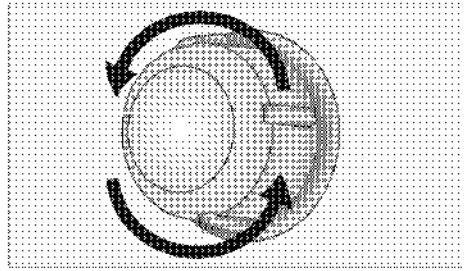
De ovenlamp vervangen

⚠ Algemene waarschuwingen

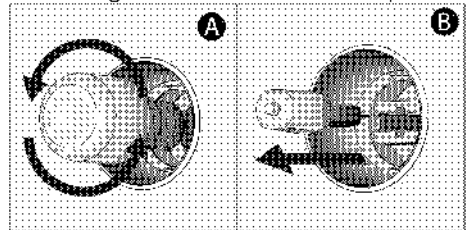
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u de elektrische aansluiting loskoppelen en wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- In deze oven wordt een gloeilamp met een vermogen van minder dan 40 W, een hoogte van minder dan 60 mm, een diameter van minder dan 30 mm of een halogeenlamp met fitting type G9, een vermogen van minder dan 60 W gebruikt. De lampen zijn geschikt voor gebruik bij temperaturen boven 300 °C. Ovenlampen zijn verkrijgbaar bij geautoriseerde servicemedewerkers of monteur met vergunning.
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestaand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

Als uw oven een ronde lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder het glazen deksel door het linksom te draaien.



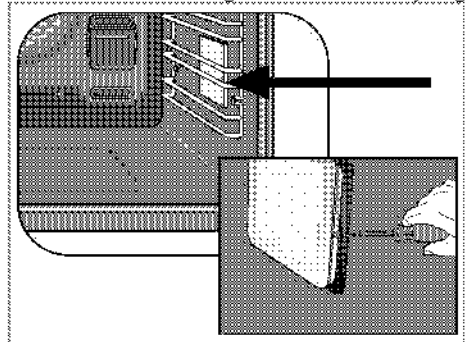
3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangegeven in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als type (B) een model is, moet u ze verwijderen zoals aangegeven in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp.



4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.

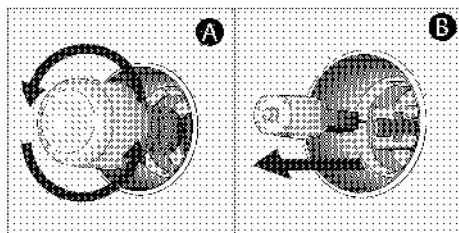
Als uw oven een vierkante lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder de roosters in overeenstemming met de beschrijving.



3. Til het beschermende glazen deksel van de lamp omhoog met een schroevendraaier.

4. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als type (B) een model is, moet u ze verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp.



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

8 Probleemoplossing

Raadpleeg de geautoriseerde service agent of technicus met een licentie of de verdeler waar u het product hebt gekocht als u het probleem niet kunt oplossen, hoewel u de instructies van dit hoofdstuk hebt toegepast. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

De oven geeft stoom af wanneer hij in gebruik is.

- Het is normaal dat stoom ontsnapt tijdens de bereiding. >>> *Dit is geen storing.*

Waterdruppels zijn normaal tijdens de bereiding.

- De damp die opstijgt tijdens de bereiding kan condenseren en waterdruppels vormen op de koude oppervlakken van het product. >>> *Dit is geen storing.*

Het product geeft metalen geluiden weer tijdens het opwarmen en afkoelen.

- Wanneer de metalen onderdelen opwarmen, kunnen ze uitzetten en lawaai veroorzaken. >>> *Dit is geen storing.*

Het product werkt niet.

- De zekering is defect of ingeschakeld. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- Het product is niet aangesloten op het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekker.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling is het mogelijk dat de toetsvergrendeling is ingeschakeld. Schakel deze vergrendeling uit.*

De ovenverlichting werkt niet.

- De ovenlamp is defect. >>> *De lamp vervangen.*
- De stroom is onderbroken. >>> *Controleer of er stroom aanwezig is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*

De stroom oven warmt niet op.

- Is mogelijk niet ingesteld op een bepaalde bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> *Stel de oven in op een bepaalde bereidingsfunctie en/of temperatuur.*
- Bij modellen met een timer is het mogelijk dat de timer niet is bijgesteld. >>> *Pas de tijd aan.*
- De stroom is onderbroken. >>> *Controleer of er stroom aanwezig is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- De ovendeur is mogelijk niet volledig gesloten. >>> *Zorg ervoor dat de ovendeur correct is gesloten. Als de ovendeur open blijft gedurende meer dan ca. 5 minuten worden de bereidingstijd instellingen geannuleerd en de verwarmingselementen zullen niet werken.*

(In modellen met een timer) De klok knippert of het kloksymbool is ingeschakeld.

- De stroom is eerder uitgevallen. >>> *Pas de tijd aan / Schakel het product uit en schakel het opnieuw in.*

Nadat het koken is begonnen, knippert het ►-symbool constant op het display en geeft het een hoorbare waarschuwing.

- De ovendeur staat mogelijk open. >>> *Zorg ervoor dat de ovendeur volledig gesloten is. Als de fout zich blijft voordoen, neem dan contact op met de geautoriseerde service.*

De opdracht die u wilt verzenden van de HomeWhiz toepassing kan niet worden verzonden (wanneer wordt voldaan aan de afstandsbediening voorwaarden).

- Uw verbinding werd mogelijk verbroken en opnieuw tot stand gebracht gedurende een korte periode.>>> *Zorg ervoor dat de oven is verbonden met het draadloze netwerk en start de app opnieuw.*

De HomeWhiz app geeft de status van de oven niet correct weer.

- Uw verbinding werd mogelijk verbroken en opnieuw tot stand gebracht gedurende een korte periode.>>> *Zorg ervoor dat de oven is verbonden met het draadloze netwerk en start de app opnieuw.*

Nadat u uw product hebt gedefinieerd in de HomeWhiz app verschijnt de foutmelding "Er is een fout opgetreden tijdens het associëren van uw apparaat met uw thuis en de kamer die u hebt gespecificeerd. Dit apparaat behoort tot een ander huis." of u bent vergeten tot welke HomeWhiz account het product behoort.

- *Verwijder de koppeling door de instructies te volgen in de sectie "De koppeling verwijderen van een oven verbonden met de "HomeWhiz" app" en herhaal de verbinding van bij de start.*

Tijdens de productinstallatie geeft de HomeWhiz-applicatie de waarschuwing "Meerdere bluetooth-netwerken gedetecteerd".

- Als meer dan één wit product in uw huis tegelijkertijd in de configuratiemodus wordt gezet en bluetooth uitzendt, kunt u tijdens de installatie van de HomeWhiz-applicatie de waarschuwing "Meerdere bluetooth-netwerken gedetecteerd" tegenkomen.>>> *Probeer het opnieuw door de installatiemodus van de producten te sluiten en één product tegelijkertijd in de installatiemodus te zetten.*

Termen verschijnen in andere talen dan de taal die ik heb gedefinieerd in de HomeWhiz-applicatie.

- In gevallen waar de internetsterkte laag is, kunnen termen in verschillende talen in de homewhiz-applicatie verschijnen in andere talen dan de taal die in de applicatie is gedefinieerd. >>> *Dit is geen fout.*

GRUNDIG

Built-in Oven

User Manual



EN



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

Grundig thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



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

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions 4

Purpose of usage.....	4
Child, vulnerable person and pet safety.....	4
Electrical safety.....	5
Transportation safety.....	7
Installation safety.....	7
Safety of use.....	7
Temperature warnings.....	8
Accessory use.....	8
Cooking safety.....	9
Maintenance and cleaning safety.....	9

2 Environmental Instructions 11

Waste regulation.....	11
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product.....	11
Package information.....	11
Recommendations for energy saving.....	11

3 Your product 12

Product introduction.....	12
Product control panel introduction and usage	13
Oven control.....	13
Oven operating functions.....	15
Product accessories.....	17
Use of product accessories.....	18
Technical specifications.....	21

4 First use 22

First time setting.....	22
First cleaning.....	22

5 How to operate the oven 24

General information on oven usage.....	24
Operation of the oven control unit.....	24
Settings.....	29

6 General information about cooking 33

General warnings about cooking in the oven	33
Pastries and oven food.....	33
Meat, Fish and Poultry.....	36
Grill.....	37
Test foods.....	37

7 Maintenance and care 39

General cleaning information.....	39
Cleaning the accessories.....	40
Cleaning the control panel.....	40
Cleaning the inside of the oven (cooking area)	40
Easy Steam Cleaning.....	41
Cleaning the oven door.....	42
Removing the inner glass of the oven door.....	43
Cleaning the oven lamp.....	44

8 Troubleshooting 46

1 Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
 - If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
 - Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
 - Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
 - **▲** Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
 - **▲** Use genuine spare parts and accessories only.
 - **▲** Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
 - **▲** Do not perform technical modifications on the product.
- ▲ Purpose of usage**
- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
 - Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
 - The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
 - This product; should not be used for heating, plate heating, hanging towels or clothes on the handle for drying.
- ▲ Child, vulnerable person and pet safety**
- This product can be used by children 8 years of age and

- older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
 - This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
 - Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
 - Do not put objects that children may reach on the product.
 - **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
 - Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
 - When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
 - **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



Electrical safety

- Connect the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product

should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)**
Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come

into contact with any heat source.

- While the oven is operating, its back surface also gets hot. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and pass them over hot surfaces. You may cause the oven to short circuit and catch fire as a result of the cable melting.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Switch off the product or turn off the fuse from the fuse box.

(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.

Transportation safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard

and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.

- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

Installation safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

Safety of use

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.

- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
 - Do not use the product with the front door glass removed or broken.
 - Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
 - Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
 - Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
 - The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles.
 - The hinges of the product door move and tighten when opening and closing the door. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
 - As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
 - The product may be hot during use. Do not touch the hot compartments, the interior parts of the oven, the heating elements, etc.
 - When placing food in the hot oven, removing the food, etc. always use heat resistant oven gloves.



Accessory use

Temperature warnings

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "Usage of accessories".
- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push

the accessories to the end of the cooking area.

Cooking safety

- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not keep food in the oven for more than an hour before and after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tin cans and glass jars. Built up pressure may cause the jar to burst.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heating elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

Maintenance and cleaning safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!

- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

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

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other

wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

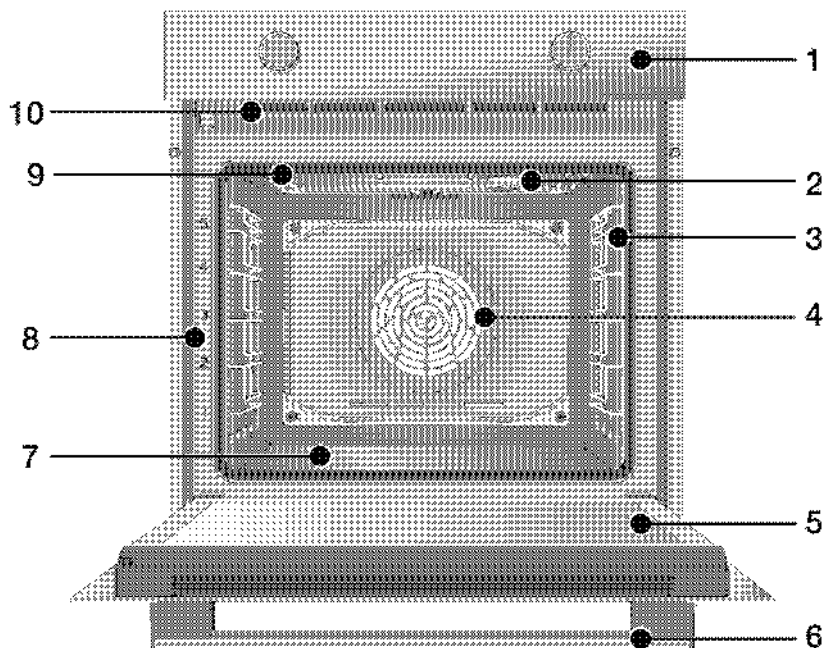
Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- If specified in the recipe or user manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during cooking.
- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the screen.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You can cook at the same time by placing two cooking containers on the wire shelf. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

3 Your product

Product introduction



- 1 Control panel
- 2 Lamp*
- 3 Wire shelves**
- 4 Fan motor (behind steel plate)
- 5 Door
- 6 Handle
- 7 Bottom heater (bottom steel plate)
- 8 Shelf positions
- 9 Top heater
- 10 Ventilation holes

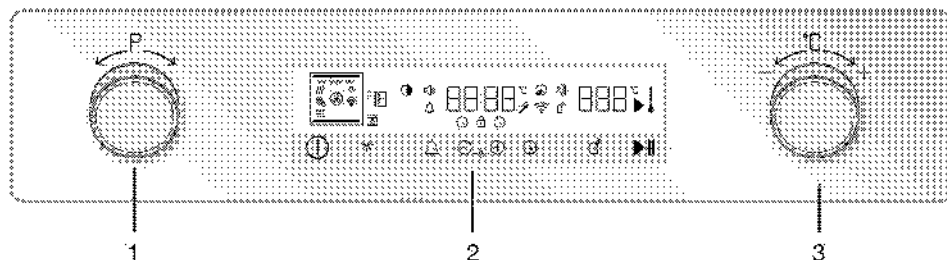
* It depends on the model. Your product may not have a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** It depends on the model. Your product may be without wire shelves. In the illustration, wire shelves are shown as examples.

Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.


Oven control




- 1 Function selection knob
- 2 Control unit
- 3 Temperature knob

If there are knob (s) controlling your product, these knob (s) may be recessed in the panel that come out when pressed in on some models. For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, press it in again and replace the knob.

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. To select, turn on the oven by touching the  key for about 2 seconds. Then, rotate the function selection knob to the right/left.

Temperature knob

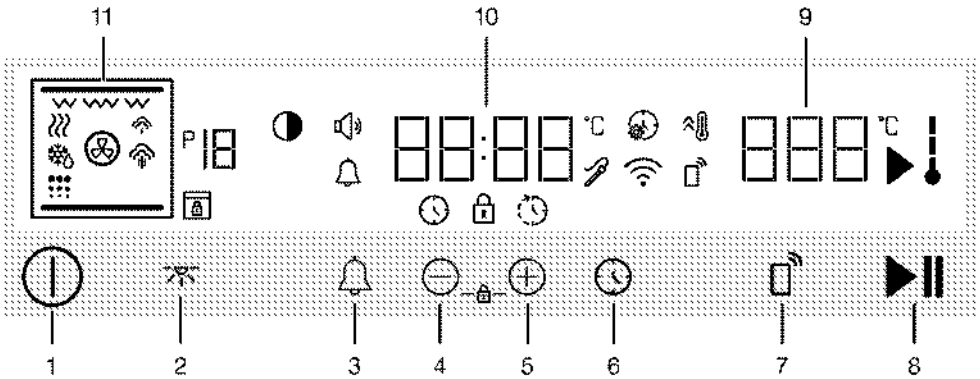
You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. To select, turn on the oven by touching the  key for about 2 seconds. Then, rotate the temperature selection knob to the right/left.

Temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the inner temperature symbol on the display. The symbol

appears on the display when the cooking starts and each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature.

Control unit



Keys:

- 1 On/Off key
- 2 Lamp key
- 3 Alarm key
- 4 Decrease and progress key
- 5 Increase and progress key
- 6 Time and settings key
- 7 Remote control key
- 8 Cooking start/stop key

Indicator fields:

- 9 Temperature indication field
- 10 Time/duration indicator field
- 11 Function display

Display symbols

- : Cooking time symbol
- : Cooking end time symbol*
- : Alarm symbol
- : Cooking symbol

: Oven inner temperature symbol

: Quick heating (booster) symbol

: Settings symbol

: Key lock symbol

: Volume symbol

: Brightness symbol

: Function number

: Defrost symbol

: Warm keeping symbol

: Remote control symbol

: Wireless network (wifi) symbol

: Low level steam symbol*

: High level steam symbol*

: Self cleaning (pyro) symbol*







: Door lock symbol*








: Meat probe symbol*

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Oven operating functions

On the function table; the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

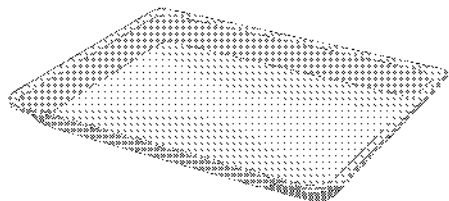
Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to thaw a whole piece of meat is longer than the food with grains.
	Top and bottom heating	40 - 280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes and stews in baking molds or cakes and pastries. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	40 - 220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Fan assisted bottom/top heating	40 - 280	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	40 - 280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking of your food at different shelf levels.
 ECO	Eco fan heating	160 - 220	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220 ° C. But; cooking time will be slightly longer. When this function is selected, "ECO" will appear on the display for the first 2 seconds. The recommended temperature value appears after 2 seconds.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Pizza function	40 - 280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	40 - 280	Upper heating, lower heating and fan heating work. All parts of the product are cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Low grill	40 - 280	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Full grill	40 - 280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted full grill	40 - 280	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Keeping warm	40 - 100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.
	Easy steam cleaning	-	It varies depending on the product model. It may not be available on your product. This function allows the dirt inside the oven (which does not stay for a long time) to be softened and easily cleaned. See the cleaning section for easy steam cleaning.

Product accessories

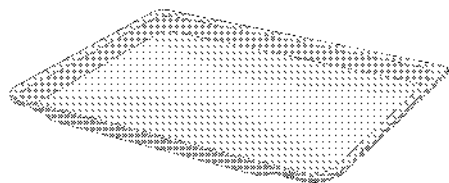
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user guide may not be available in your product.

NOTICE : The trays in your product may be deformed by the effect of the temperature. This has no effect on the function. Deformation disappears when the tray cools down.



Standard tray

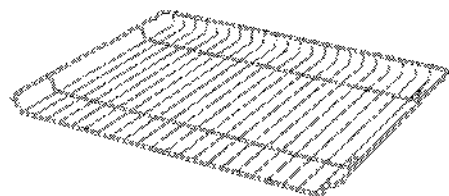
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



Pastry tray

It is used for pastries such as cookies and biscuits.

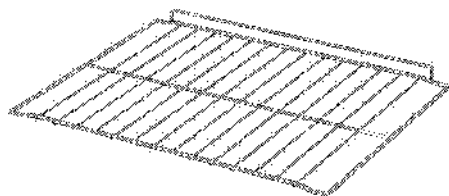
Models with wire shelves:



Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

Models without wire shelves:

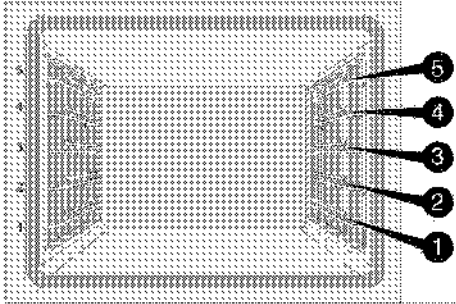


Use of product accessories

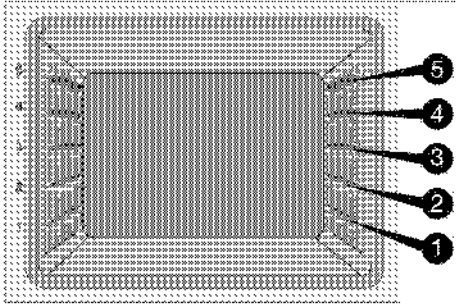
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

Models with wire shelves



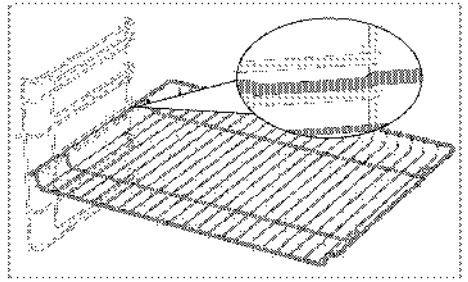
Models without wire shelves



Placing the wire grill on the cooking shelves

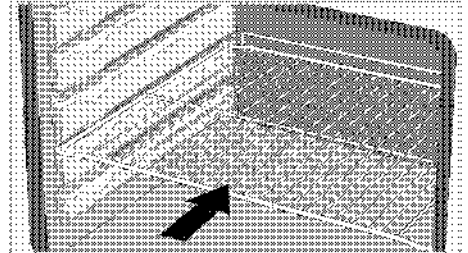
Models with wire shelves:

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



Models without wire shelves:

It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



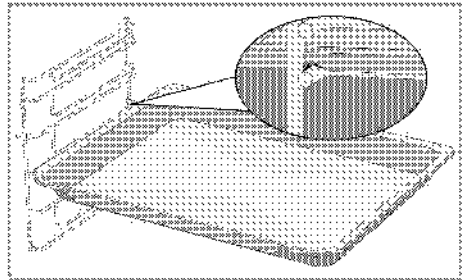
Placing the tray on the cooking shelves

Models with wire shelves:

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly.

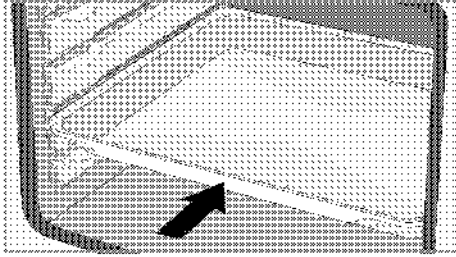
While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.

For better cooking, the tray must be secured with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



Models without wire shelves:

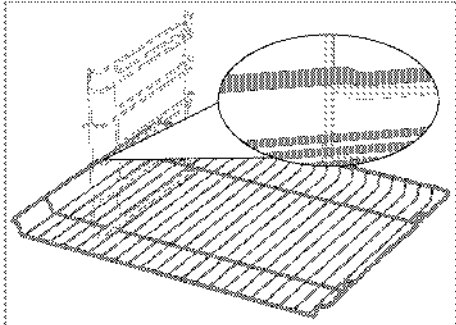
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



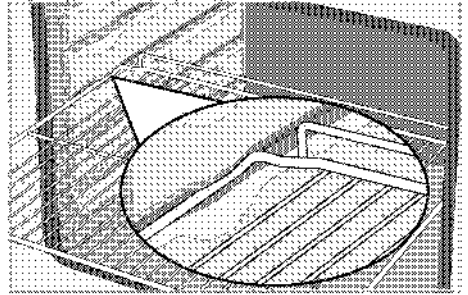
Stopper function of the wire grill

There is a stopper function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopper. You must pass over the stopper to remove it completely.

Models with wire shelves

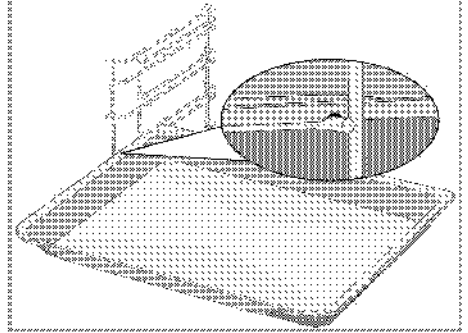


Models without wire shelves



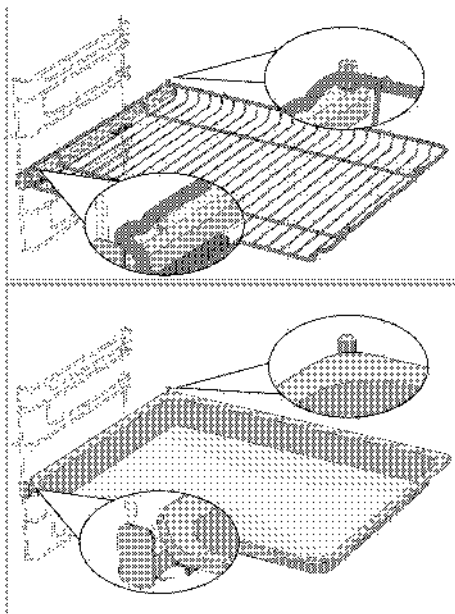
Stopper function of the wire grill tray - Models with wire shelves

There is also a stopper function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear lock and pull it towards yourself until it reaches the stopper. You must pass over the stopper to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails- Models with wire shelves and telescopic rails

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins, on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).






Technical specifications

General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Oven installation dimensions (height/width/depth)	590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Total power consumption	3,3 kW
Oven type	Multifunction oven

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

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating, 2-Fan Heating 3- Fan assisted low grill, 4-Top and bottom heating.





-  Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
-  Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.
-  Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

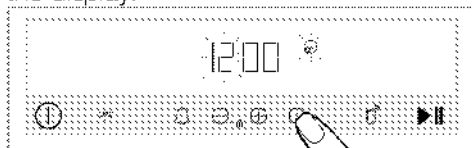
4 First use


Before you start using your product, it is recommended to do the following in the following sections.

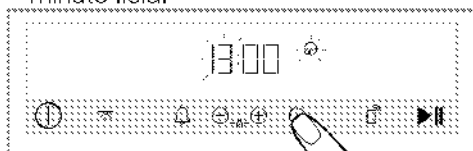
First time setting


i Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

1. When after the oven is energized for the first time, the time of day set for oven will appear on the display.
2. While your oven is turned off (when the time of day is displayed on the display), activate the settings menu by touching  key for about 3 seconds.
3. Touch \oplus/\ominus keys until  is displayed on the display
4. Touch  key to activate the hour field.
» Hour field and  symbol flashes on the display.




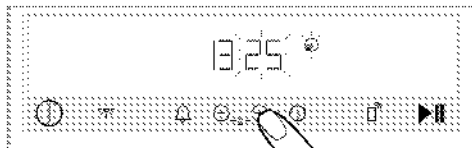
5. Set the hour by touching \ominus/\oplus key and ve touch  key again to activate the minute field.




- » Minute field and  symbol flashes on the display.



6. Set the minute by touching \oplus/\ominus key. Confirm the time setting by touching  key.



- » The time of day is set and the  symbol appears on the display always on.

i If the initial time is not set, clock will run starting from **12:00**. You can change the time of day setting later, as described in the "Settings" section.

i Time of the day settings are canceled in case of long-term power failure. It needs to be re-adjusted.

First cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided within the product.
3. Turn the product on for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories;

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

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

5 How to operate the oven

General information on oven usage

Cooling fan (It may not exist on your product.)



Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat.

The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the cooking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.


Oven lighting

The oven lamp is turned on when the oven starts cooking. In some models, the lamp is on during cooking, while in some models it turns off after a certain time.

If the product door is opened while the oven is operating or in the closed position, the oven lamp turns on automatically.







If there is  key on the control panel: You can turn the lamp on and off at any time by touching the  key when the

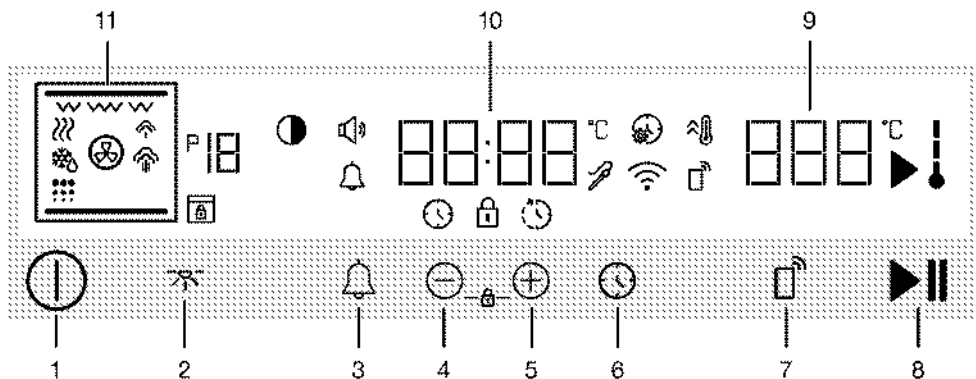
oven lamp is turned on or off automatically, .

-  In some operating functions, the lamp does not light due to energy savings.

Operation of the oven control unit

General warnings for the oven control unit

-  The maximum time that can be set for the end of the time is 5:59 hours. In warm keeping function, this time is 23:59 hours. In the event of a power failure, the cooking and cooking time set will be canceled.
-  While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.
-  If any cooking setting has been made, the time of the day cannot be adjusted.
-  If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
-  If the quick preheat (booster) setting is enabled on your control unit, the  symbol appears on the display when you start cooking and the oven reaches the temperature you set for cooking quickly. For the quick preheat (booster) setting, please see "Settings" section.



Keys:

- 1 On/Off key
- 2 Lamp key
- 3 Alarm key
- 4 Decrease and progress key
- 5 Increase and progress key
- 6 Time and settings key
- 7 Remote control key
- 8 Cooking start/stop key

Indicator fields:

- 9 Temperature indication field
- 10 Time/duration indicator field
- 11 Function display

Display symbols

- : Cooking time symbol
- : Cooking end time symbol*
- : Alarm symbol
- : Cooking symbol
- : Oven inner temperature symbol
- : Quick heating (booster) symbol
- : Settings symbol
- : Key lock symbol
- : Volume symbol
- : Brightness symbol
- : Function number
- : Defrost symbol
- : Warm keeping symbol
- : Remote control symbol

- : Wireless network (wifi) symbol
- : Low level steam symbol*
- : High level steam symbol*
- : Self cleaning (pyro) symbol*
- : Door lock symbol*
- : Meat probe symbol*

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Turning on the oven

1. Turn on the oven by touching the key.

» After the oven is turned on, the first operating function is displayed on the display. On this display, the operating function, temperature, cooking time and cooking end time can be set.

If no settings are made on this display, the oven will turn off in about 3 minutes and the time of day will appear on the display.


Turning off the oven

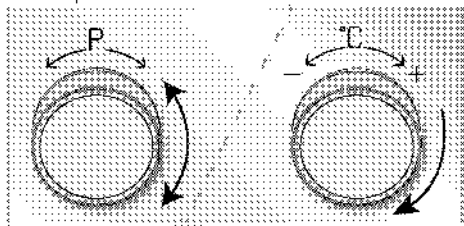
Turn off the oven by touching the key. The time of day appears on the display.

Manual cooking to select temperature and oven operating function


You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the

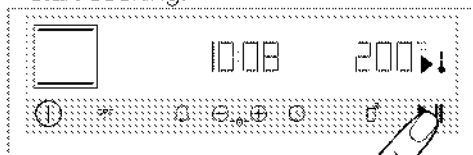
temperature and operating function specific to your food.




1. Turn on the oven by touching the  key.
2. Select the operating function you want to cook using the function selection knob.
3. The predefined temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, Set the temperature you want to cook using the temperature knob.





i If you change the operating function after changing the predefined temperature for the operating functions, the temperature you set last appears on the display. However, if the set temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest adjustable temperature of that operating function appears.

4. After setting the operating function and temperature, touch the  key to start cooking.




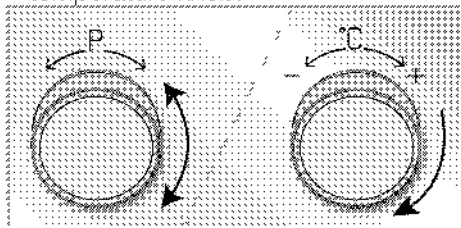
» Your oven will start operating at the selected operating function and temperature immediately and the elapsed time appears on the display. The  and  symbols will appear on the display. Each stage of the  symbol lights

up as the oven interior temperature reaches the set temperature. The oven does not turn off automatically since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control the cooking time. You have to control cooking and turn it off. When your cooking is complete, touch the  key to end cooking or touch the  key to turn off the oven completely.


Cooking by setting the cooking time;

You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the control unit.

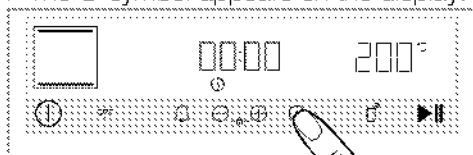
1. Turn on the oven by touching the  key.
2. Select the operating function you want to cook using the function selection knob.
3. The predefined temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, Set the temperature you want to cook using the temperature knob.





i If you change the operating function after changing the predefined temperature for the operating functions, the temperature you set last appears on the display. However, if the set temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest adjustable temperature of that operating function appears.

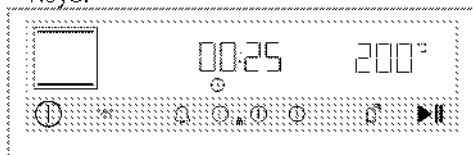
4. Touch the  key once for cooking time.

» The  symbol appears on the display.






i After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  keys.


5. Set the cooking time with the  keys.





i The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

6. After setting the operating function, temperature and cooking time, touch the  key to start cooking.


» Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down. The  and  symbols will

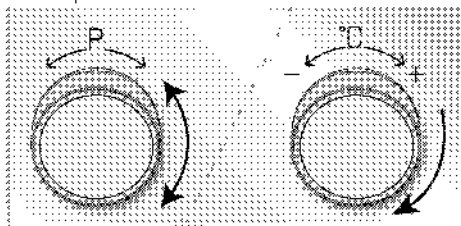
appear on the display. Each stage of the  symbol lights up as the oven interior temperature reaches the set temperature. After the set cooking time is completed, "End" appears on the display, an audio warning sounds and cooking stops.

7. The audio warning sounds for two minutes. If the  key is touched while the audio warning sounds and "End" appears on the display, the oven continues to operate indefinitely. If  key is touched, the oven turns off. If any key other than these keys is touched, the audible warning will be interrupted.


To set the cooking end time to a later time; (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

By selecting the temperature and operating function specific to your meal, you can set the cooking time and the cooking end time to a later time, allowing the oven to start and turn off automatically.

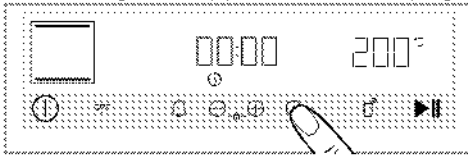
1. Turn on the oven by touching the  key.
2. Select the operating function you want to cook using the function selection knob.
3. The predefined temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, Set the temperature you want to cook using the temperature knob.








i If you change the operating function after changing the predefined temperature for the operating functions, the temperature you set last appears on the display. However, if the set temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest adjustable temperature of that operating function appears.

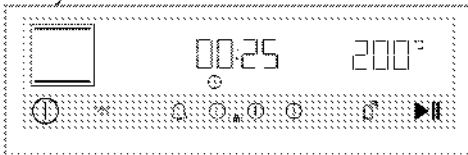
4. Touch the  key once for cooking time.

» The  symbol appears on the display.





i After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the / keys.

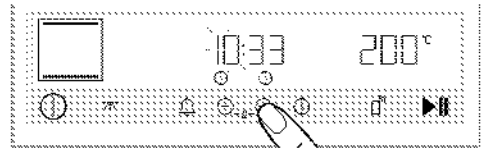
5. Set the cooking time with the / keys.







i The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

6. Touch the  key once more within 5 seconds for the end time of the cooking.


» The  symbol appears on the display and the hour field flash.

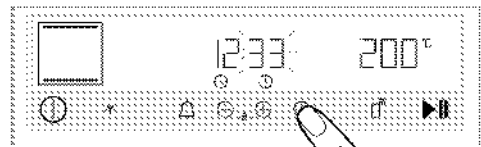





i After setting the cooking time, the  key must be touched within 5 seconds to set the cooking end time. If it is not touched within 5 seconds, the cooking time setting is confirmed and the  key must be touched twice to set the cooking end time.

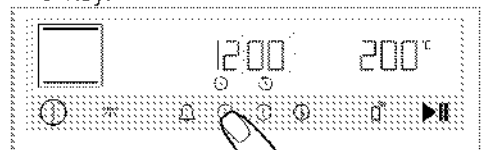
7. Set the hour of the cooking end time by touching the / keys.




8. Touch  key again to set the minute field.



9. Set the minute of the end of the cooking time by touching / key. Confirm the time setting by touching  key.



10. After setting the operating function, temperature, cooking time and cooking end time, touch the  key to start cooking.

» **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.** Selected operating mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is

heated up to the set temperature. The set cooking time starts to count down. The ► and ↓ symbols will appear on the display. Each stage of the ↓ symbol lights up as the oven interior temperature reaches the set temperature. After the set cooking time is completed, "End" appears on the display, an audio warning sounds and cooking stops.

11. The audio warning sounds for two minutes. If the ►|| key is touched while the audio warning sounds and "End" appears on the display, the oven continues to operate indefinitely. If ⊕ key is touched, the oven turns off. If any key other than these keys is touched, the audible warning will be interrupted.

Settings

i The 3- 2- 1 count down is displayed on the menus or settings that shall be activated by touching for a long period. When the count down expires, the relevant menu or setting is activated.

Activating key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the control unit from interference.

1. Touch the ⊕/⊖ keys simultaneously until the 🔒 symbol appears on the display.



» The 🔒 symbol appears on the display and the key lock is activated. When any key is touched when the key lock is set, an audible signal sounds and the 🔒 symbol flashes.

i Control unit keys cannot be used when key lock is on. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock

1. Touch the ⊕/⊖ keys simultaneously until the 🔒 symbol disappears from the display.

» The 🔒 symbol disappears and the key lock is disabled on the display.

Setting the alarm

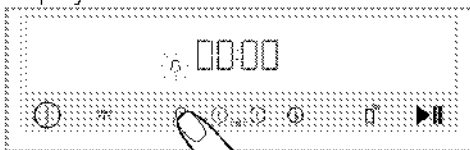
You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than cooking.

The alarm clock has no effect on the oven operating functions. Used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the clock gives you an audible warning.

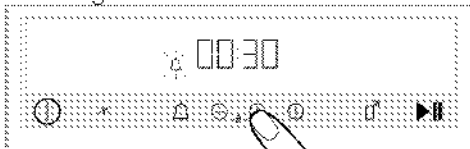
i Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

1. Touch the 🔔 key to set the alarm period.

» The 🔔 symbol starts to flash on the display.



2. Set the alarm time with the ⊕/⊖ keys. Touch the 🔔 key again to confirm the setting.



» The 🔔 symbol illuminates continuously and the alarm time starts to count down on the display. If the alarm time and

cooking time are set at the same time, the shorter time is displayed on the display.

3. After the alarm time is completed, the 🔔 symbol starts flashing and gives you an audible warning.

Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.

» The audible warning is stopped.

If you want to cancel the alarm;

1. Touch the 🔔 key to reset the alarm period. Wait until "00:00" is displayed on the display while touching the ⏸ key.

2. You can also cancel the alarm by touching the 🔔 key for a long time.

Setting the volume

You may set the volume of the control unit. Your oven shall be off to perform this operation.

1. While your oven is turned off (when the time of day is displayed on the display), activate the settings menu by touching the ⏸ key for about 3 seconds.

2. Touch the 🔊/🔇 keys until the 🔊 symbol appears on the display.

3. Activate the volume setting by touching the ⏸ key again. (b-1, b-2)

4. Use 🔊/🔇 keys to set the desired volume.

» Selected volume setting is confirmed immediately. Touch the ⏸ key to return to the settings menu.

Setting the display brightness

You may set the brightness of the control unit display. Your oven shall be off to perform this operation.

1. While your oven is turned off (when the time of day is displayed on the display), activate the settings menu by

touching the ⏸ key for about 3 seconds.

2. Touch the 🔊/🔇 keys until the 🔊 symbol appears on the display.

3. Activate the brightness setting by touching the ⏸ key again.

4. Set the desired brightness with the 🔊/🔇 keys. (d-1, d-2, d-3)

» Selected brightness setting is confirmed immediately. Touch the ⏸ key to return to the settings menu.

Setting the Quick pre-heating (Booster) function

You may operate the cooking automatically with the quick pre-heating function on your product. For this purpose, you shall activate the quick pre-heating setting. Your oven shall be off to perform this operation.

1. While your oven is turned off (when the time of day is displayed on the display), activate the settings menu by touching the ⏸ key for about 3 seconds.

2. Touch the 🔊/🔇 keys until the 🔊 symbol appears on the display.

3. Activate the quick pre-heating (booster) setting by touching the ⏸ key again.

4. Use 🔊/🔇 keys to change the "OFF" setting displayed on the display to the "ON" setting.






» Selected quick pre-heating setting is confirmed immediately. Touch the ⏸ key to return to the settings menu.

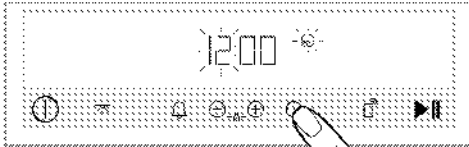




You may turn off the quick pre-heating setting with the same procedure. By bringing it to the "OFF" setting, you may cancel the quick pre-heating setting.

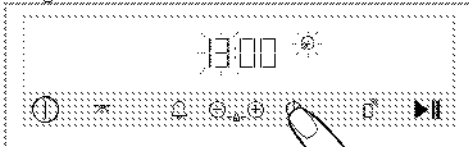
Changing the time of day


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

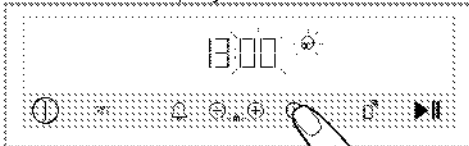
1. While your oven is turned off (when the time of day is displayed on the display), activate the settings menu by touching the  key for about 3 seconds.
 2. Touch the  keys until the  symbol appears on the display.
 3.  Press the key to activate the hours field.
- » The hours field and the  symbol flash on the display.





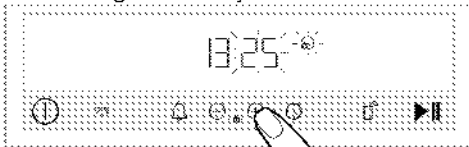
4. Set the hour of the day by touching the  keys and activate the minutes field by touching the  key again.




- » The minutes field and the  symbol flash on the display.




5. Touch the  keys to set the minutes. Confirm the setting by touching the  key.






- » Selected time of the day is confirmed immediately. Touch the  key to return to the settings menu.

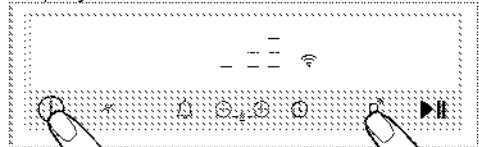
Connecting the oven to the wireless network and introducing it to the HomeWhiz application

You may connect your oven to the wireless network and control it through the "HomeWhiz" application with a smart device. For this purpose, install the HomeWhiz app to your smart device first. "HomeWhiz" application is available on IOS and Android mobile operating systems.

-  After downloading the "HomeWhiz" application, follow the instructions on the application to create your home.

-  You may complete the procedure to connect your oven to a wireless network and to activate the remote control of the oven by following the instructions provided on the application.

1. To bring the oven to the setup mode, while your oven is turned off (when the time of day is displayed on the display), touch the  and  keys simultaneously for about 3 seconds.
- » When the oven switches to the setup mode, an animation is displayed on the display where some lines flash.







2. Open the "HomeWhiz" app you have installed on your smart device. After creating your home, select the oven under kitchen appliances and enter the stock number of your product to the application and follow the steps described on the application.





i The stock number of your appliance is the number starting with "77..." located under the front cover of the manual.





3. Complete the introduction of your oven to the application by following the instructions provided on the application.

Activating the remote control of the oven

After introducing your oven to the "HomeWhiz" application, to allow remote control:

1. Touch the  key once while the  symbol is displayed on the display.
» The  symbol shall be displayed on the display together with the  symbol.



i If the  symbol is not displayed, touch the  key until the  symbol is displayed on the display. If you have not introduced your appliance to the HomeWhiz application, the  symbol flashes once and an error signal is heard.

i If the  symbol is displayed on the display, but an error signal is heard when the  key is pressed and if the  symbol is not displayed or  symbol flashes on the display, check the internet connection of your appliance. If the internet connection is OK and the problem persists, repeat the steps for installation.

Deleting the matching of an oven connected to "Homewhiz" application

After adding your product to the "Homewhiz" application, the user account you used for "Homewhiz" matches the information of your product.

In order to delete a match due to loss of access to the account you use in the application or for other reasons, the following actions should be taken.

1. With the product turned off (while the time of day appears on the display), touch the  and  keys for approximately 5 seconds.
» A countdown from 5 appears on the display.
2. After the countdown is complete, a delete match animation will appear on the display.
3. After the match deleting process is completed without any problem, an audible sound will be heard and your oven will restart.

i If there is a problem in deleting a match and the process cannot be completed, an error sound will be heard.

4. After the deletion is completed, you can connect the product to your "Homewhiz" account again.

Declaration of Conformity

Arçelik A.Ş. hereby declares that this appliance complies with Directive 2014/53/EU. A detailed RED Declaration of Conformity can be found online at support.grundig.com among the additional documents on the product page for your appliance.



2.4 GHz band: 100 mW max.

The defined cybersecurity-related software update support period of the product is the warranty period of the product. After this period, cybersecurity-related software updates are not guaranteed.

6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

In addition, you can also find some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

General warnings about cooking in the oven

- While opening the oven door during or after cooking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and / or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during cooking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.

- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your cooking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good cooking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during cooking.

Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you are going to use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you are going to cook using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the products may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass molds extend the cooking time and the bottom surface of pastry foods do not brown evenly.
- If you use cooking paper during cooking, a little browning may be observed on the bottom surface of the food. In this case, you may need to extend your cooking time about 10 minutes.

- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10 ° C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10 ° C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If it is cooked well inside but the outside is sticky, use a smaller amount of liquid, reduce the temperature and increase the cooking time.

Tips for cooking pastries

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 ° C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven food

Suggestions for cooking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Cakes in tray	Standard tray*	Top and bottom heating	3	180	30 ... 40
Cakes in mold	Cake mold on wire grill**	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Small cakes	Standard tray*	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
	Standard tray*	Fan Heating	3	145	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Fan Heating	2	150	35 ... 45
Cookie	Pastry tray*	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35
	Pastry tray*	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Dough pastry	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	2	180	35 ... 45
	Standard tray*	Fan Heating	3	180	35 ... 45

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Rich pastry	Standard tray*	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30
	Standard tray*	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray*	Top and bottom heating	3	200	30 ... 40
	Standard tray*	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagna	Class / metal rectangular mold on wire grill**	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Fan Heating	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tray*	Top and bottom heating	3	280	5 ... 9
	Standard tray*	Pizza function	2	280	5 ... 10

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

** These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Small cakes	1 - Pastry tray*	Fan Heating	1 - 3	145	30 ... 40
	3 - Standard tray*				
Cookie	1 - Pastry tray*	Fan Heating	1 - 3	170	25 ... 35
	3 - Standard tray*				
Dough pastry	1 - Standard tray*	Fan Heating	1 - 4	180	40 ... 50
	4 - Pastry tray*				
Rich pastry	1 - Pastry tray*	Fan Heating	1 - 3	180	20 ... 30
	3 - Standard tray*				

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

** These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Cooking table for Eco fan heating - operating function

- Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco fan heating - operating function.
- Do not open the door during cooking in the Eco fan heating - operating function. If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy and may differ from the display.
- Do not preheat in Eco fan heating-mode.

Suggestions for cooking with a single tray

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray*	3	160	25 ... 35
Cookie	Standard tray*	3	180	25 ... 35
Dough pastry	Standard tray*	3	200	45 ... 55

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Rich pastry	Standard tray*	3	200	35 ... 45

* These accessories may not be included with your product.

Meat, Fish and Poultry

The key points on roasting

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking all chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by roasting.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimeter of the meat thickness.

- After the cooking time is over, leave the meat in the oven for about 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on a medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the foods recommended in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1.5 - 2.0 kg)	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	3	170	85 ... 110
Roasted chicken (1.8-2 kg)	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/max, then 190	60 ... 80
	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	Fan heating	2	15 mins. 250/max, then 190	60 ... 80
	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/max, then 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	Standard tray*	"3D" function	1	25 mins. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30
	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

** These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Red meat, fish and poultry meat will quickly turn brown when grilled, hold a beautiful crust and do not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you are going to slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be included with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grilling table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (beef) 12 pieces	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (sliced)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 3

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-

1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Cooking table for test foods

Suggestions for cooking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray*	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
	Standard tray*	Fan heating	3	140	15 ... 25

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray*	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
	Standard tray*	Fan Heating	3	145	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Fan Heating	2	150	35 ... 45
Apple pie	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Fan Heating	3	170	50 ... 65

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

** These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	1 - Pastry tray*	Fan Heating	1 3	140	15 ... 25
	3 Standard tray*				
Small cakes	1 Pastry tray*	Fan Heating	1 3	145	30 ... 40
	3 Standard tray*				

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

** These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 3
Meatball (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250	20 ... 30

Turn the food after 1/2 of the total grilling time.

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

7 Maintenance and care

General cleaning information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.

- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Enamelled surfaces

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See the "Easy steam cleaning" section)
- For persistent stains, the oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down for cleaning in the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage with enamel surface.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine

when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent.

Otherwise, corrosion may occur on these joints.

Cleaning the accessories

Unless otherwise stated in the user manual, do not wash the product accessories in the dishwasher.

Cleaning the control panel

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General cleaning information" section according to the surface types in your oven.

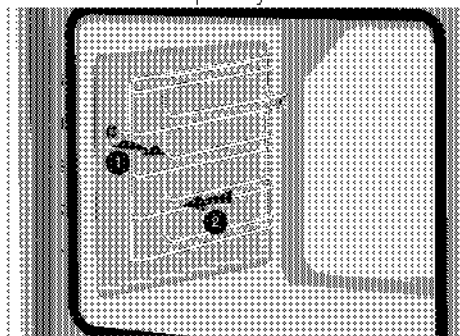
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic walls" section for information. If your product is a side rack model, remove the side racks before cleaning your side walls. Then complete the cleaning as described in the "General

cleaning information" section according to the side wall surface type.

To remove the side racks:

1. Remove the front of the side rack by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the side rack towards you to remove it completely.



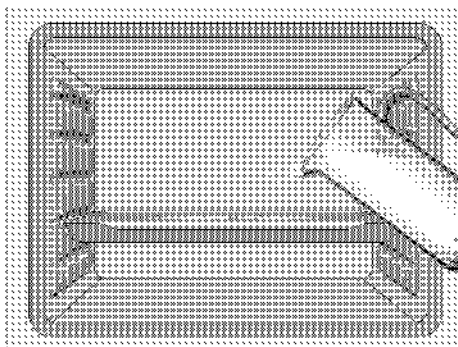
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

Easy Steam Cleaning

It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.

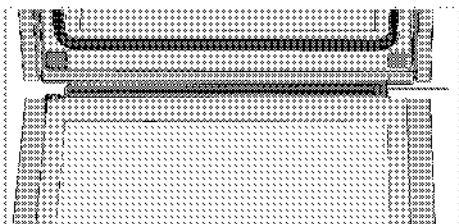


3. Select easy steam cleaning function. Cleaning duration will appear on the screen and it cannot be changed. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.

Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

i During the easy steam cleaning mode, water that is in the pool at the base of the oven to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

It varies depending on the product model. It may not be available on your product. After condensation in the oven, there might be water or moisture in the pool channel under the oven. After use, clean this pool channel with a damp cloth and then dry it.



Cleaning the oven door

- i** Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

Removing the oven door

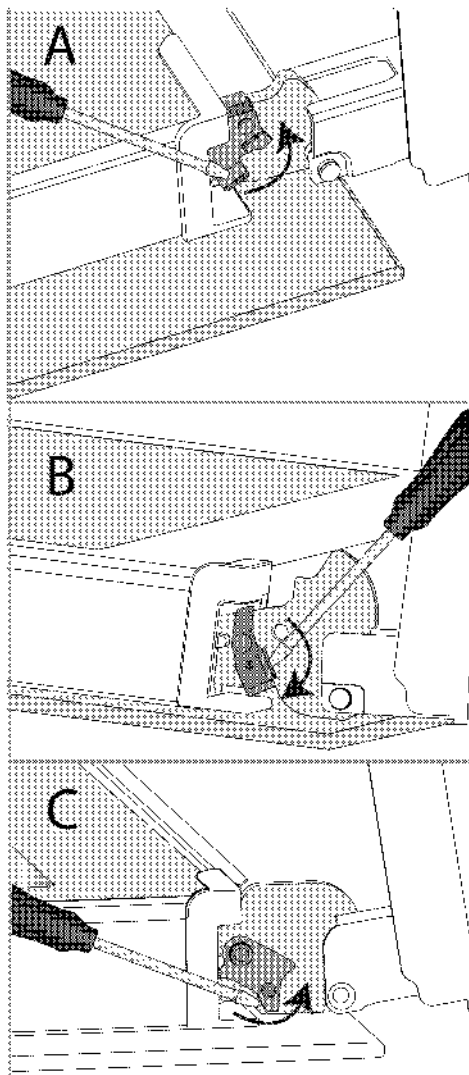
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pressing downwards as shown in the figure.

The hinge type (A), (B), (C) varies according to the product model. The figures below show how to open all hinge types.

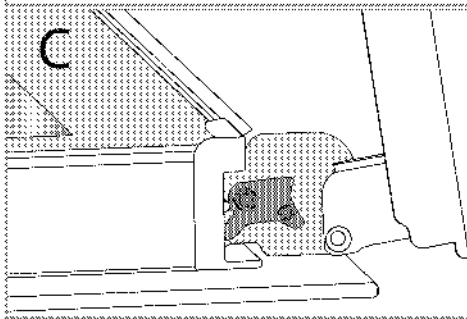
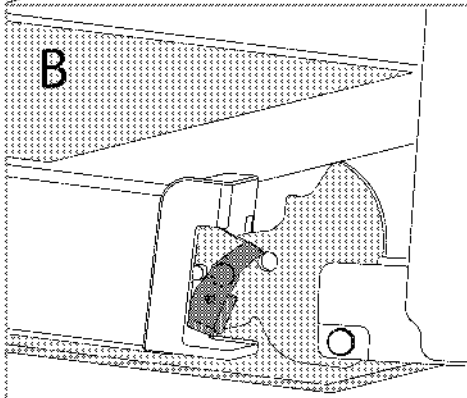
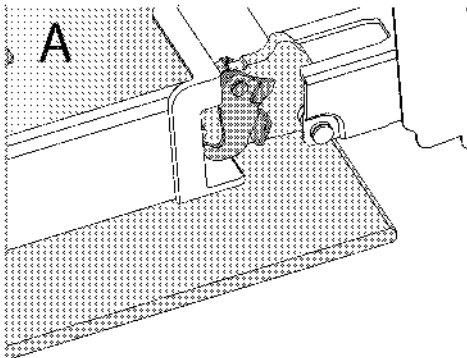
(A) type hinge is available in normal door types.

(B) type hinge is available in soft closing door types.

(C) type hinge is available in soft opening/closing door types.

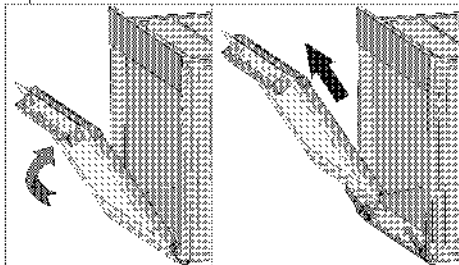


Hinge lock - closed position



Hinge lock - open position

3. Get the oven door to a half-open position.



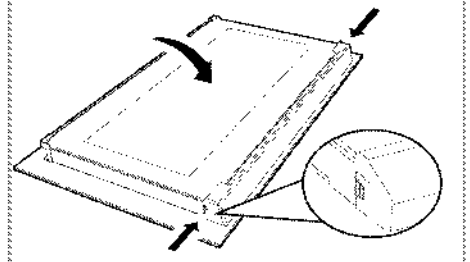
4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

i To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

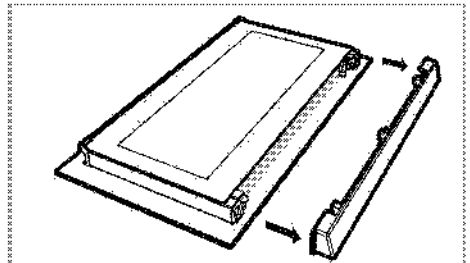
Removing the inner glass of the oven door

Inner glass of the product's front door of may be removed for cleaning.

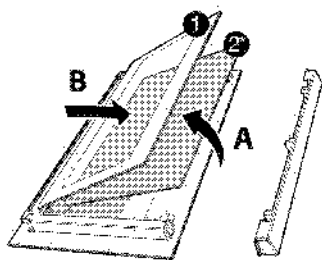
1. Open the oven door.



2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pressing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards 'A' and then, remove it by pulling towards 'B'.



- 1 Innermost glass panel
- 2* Inner glass panel (It may not exist on your product.)
- 4.If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
- 5.The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the beveled edge of the glass to meet the beveled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
- 6.While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
- 7.Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

Cleaning the oven lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

▲ General warnings

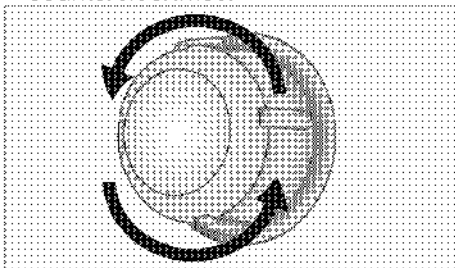
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp,

disconnect the electrical connector and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!

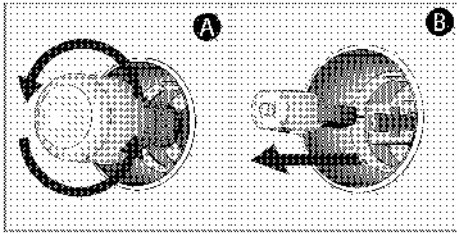
- In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 ° C.

If your oven has a round lamp,

- 1.Disconnect the product from the electricity.
- 2.Remove the glass cover by turning it counterclockwise.



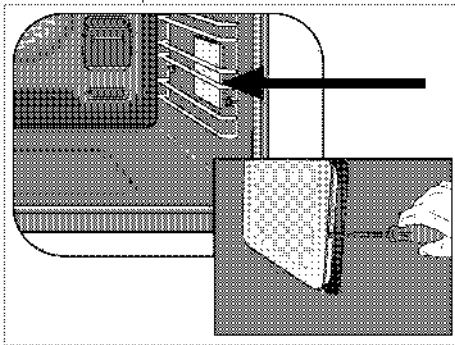
- 3.If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



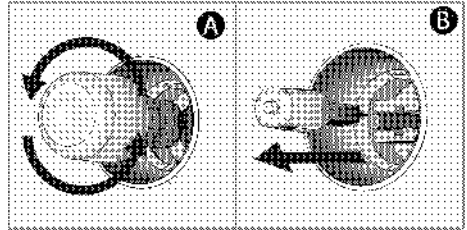
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

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

Oven emits steam when it is in use.

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

Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*
- The oven door might be open. >>> *Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than approx. 5 minutes, the cooking time settings will be canceled and the heaters will not work.*

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

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

After the cooking has started, the ► symbol is constantly flashing on the display and giving an audible warning.

- The oven door may be open. >>> *Make sure the oven door is completely closed. If the error persists, contact the authorized service.*

The command you want to send from the HomeWhiz application cannot be sent (when the remote access conditions are met)

- Your connection may have been cut and re-established for a short time.>>>
Make sure the oven is connected to the wireless network and restart the application.

The HomeWhiz application does not reflect the state of the oven correctly.

- Your connection may have been cut and re-established for a short time.>>>
Make sure the oven is connected to the wireless network and restart the application.

After defining your product to Homewhiz application, in the application, "An error occurred while associating your device with your home and the room you specified. This device belongs to another house." error is appear or you forgot which Homewhiz account the product is in.

- *Delete the matching by following the instructions in the section "Deleting the matching of an oven connected to "Homewhiz" application" and repeat the connection introduction from the beginning.*

During the product installation, the Homewhiz application gives the warning "Multiple bluetooth networks detected".

- If more than one white product in your home is put into setup mode at the same time and broadcasts bluetooth, you may encounter the warning "Multiple bluetooth networks detected" during the installation to the Homewhiz application. >>> *Try again by closing the installation mode of the products and putting one product into the installation mode at the same time.*

Terms appear in different languages than the language I defined in the Homewhiz application.

- In cases where the internet strength is low, terms in different languages may appear in the homewhiz application in different languages than the language defined in the application. >>> *This is not an error.*
-

