

---

TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

**PKM**

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

---



**Bedienungsanleitung  
Instruction Manual**

**Einbau-Backofen**

**Built-In Oven**

**F7-2 DIGI-A**



Deutsch  
English

Seite 2  
Page 33

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

**Inhalt:**

1. Sicherheitshinweise .....	3
2. Installation .....	7
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts .....	7
2.2 Einbau des Backofens .....	8
2.3 Elektrischer Anschluss .....	12
3. Bedienung.....	12
3.1 Vor der ersten Benutzung .....	13
3.2 Gerät / Bedienfeld / Display .....	14
Backofen .....	14
3.2.3 Bedienfeld .....	15
3.2.4 Display .....	16
3.3 Benutzung des Backofens .....	16
3.3.2 Manueller Betriebsmodus .....	18
3.3.3 Einstellung der Uhrzeit.....	18
3.4 Programmierung des Backofens.....	19
3.4.1 Timer .....	19
3.5 Backofenfunktionen .....	23
4. Hinweise für das Kochen .....	24
4.1 Tipps zum Backen und Braten .....	24
4.2 Energie sparen .....	25
5. Reinigung und Pflege .....	26
5.1 Austausch des Leuchtmittels .....	27
5.3 Entnahme der Ofentür .....	27
5.4 Problembehandlung.....	29
6. Technische Daten.....	29
7. Entsorgung.....	30
8. Garantiebedingungen .....	31

## EG - Konformitätserklärung

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.
- i** Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Geräts abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Lieferung ohne Inhalt.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.
- i** Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können.
- i** Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

### 1. Sicherheitshinweise

---

- i** Lesen Sie **vor der ersten Benutzung des Geräts** die gesamten Sicherheitshinweise gründlich durch. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

**⚠ GEFÄHR!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

**⚠ VORSICHT!** verweist auf eine Gefahrensituation,

**⚠ WARNUNG!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

**HINWEIS!** verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn

die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Geräts zur Folge hat.

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Geräts! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
  
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

## **GEFAHR!**

1. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die
2. Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

3. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
4. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
5. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
6. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

### **WARNUNG!**

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
3. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
4. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann.
5. Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel- **BRANDGEFAHR!**
6. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
7. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
8. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 120 °C widersteht.
9. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85° C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des

- Betriebs des Geräts widerstehen können.
10. Entfernen Sie die Rückwand des Umbaumöbels, um eine adäquate Belüftung um das Gerät herum zu gewährleisten. Das Gerät muss an seiner Rückseite über einen Freiraum von mindestens 45 mm verfügen.
  11. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
  12. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
  13. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
  14. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR.**
  15. Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen. **BRANDGEFAHR!**
  16. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
  17. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts. Der Dampf kann die Elektrik des Geräts nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGGEFAHR.**
  18. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Ofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Geräts von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
  19. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  20. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Geräts aufhalten.

### **⚠ VORSICHT!**

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Ofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Ofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Ofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
5. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie statt dessen das Backblech oder den Rost.

6. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht.
7. Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe.
8. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Geräts während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

## HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Geräts, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Geräts, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Geräts niemals als Standfläche oder Stütze.
7. Die Belüftungsöffnungen des Geräts oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
8. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Ofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Ofentür.. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.

## 2. Installation

---

### 2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Geräts in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.

4. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
5. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Geräts.
6. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und Außerhalb des Ofens.
7. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Geräts oder außen an der Rückwand.

## 2.2 Einbau des Backofens

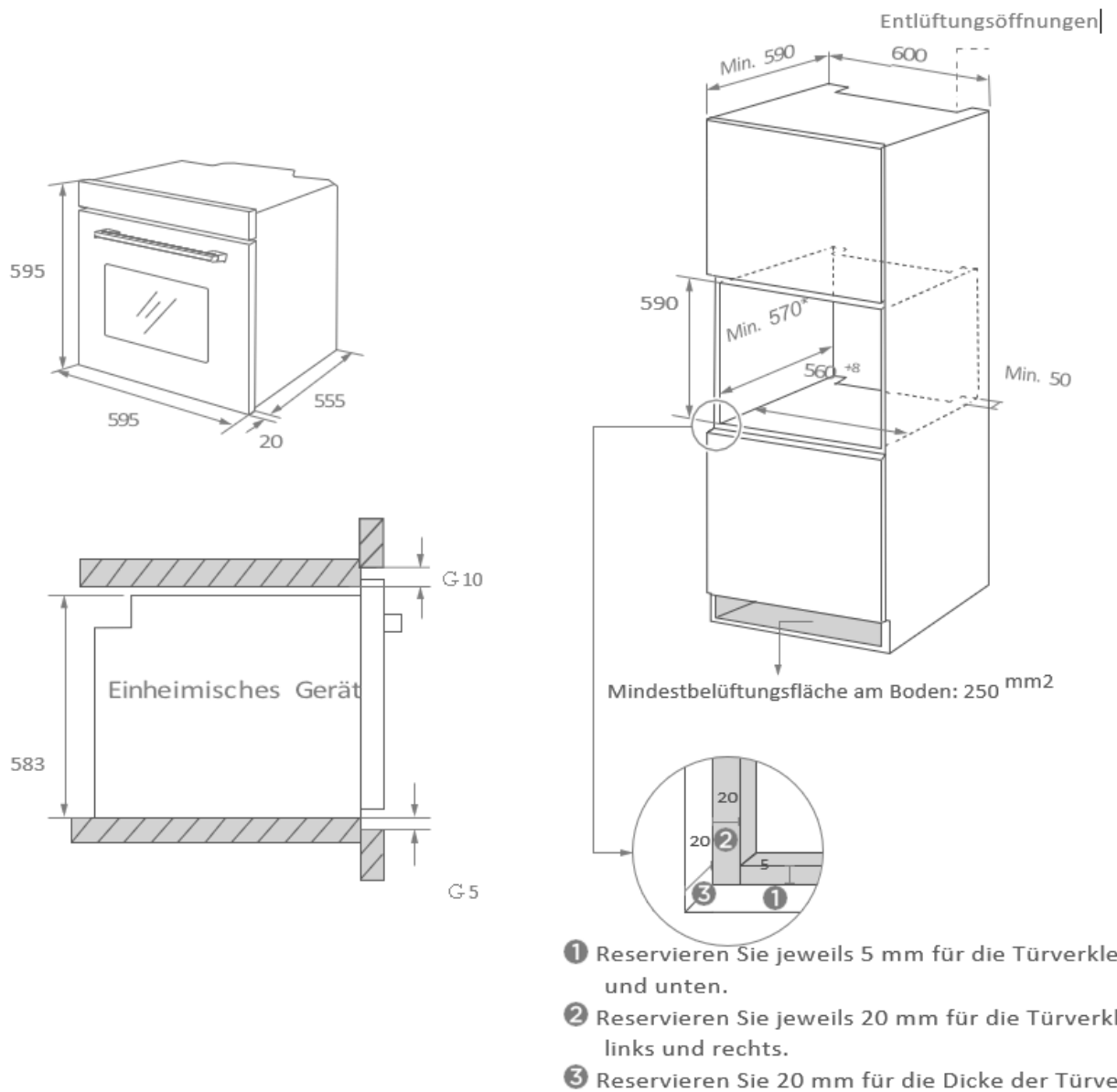
### **GEFAHR!**

Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

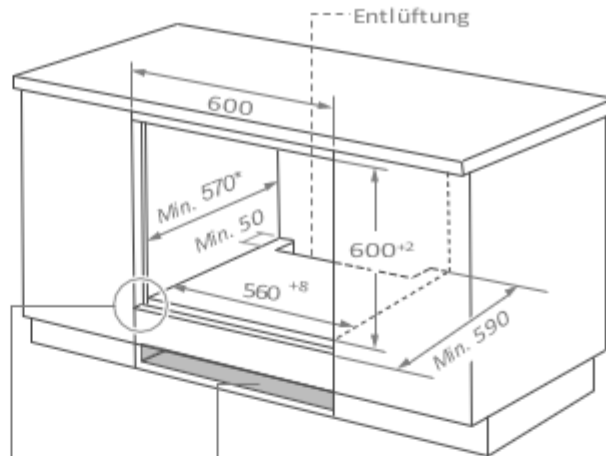
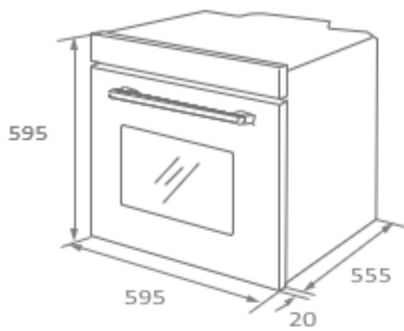
1. Die Öffnung des Umbauschranks muss über die auf Abbildung 1 genannten Abmessungen verfügen. Passen Sie das Gerät in die Öffnung ein.
2. Öffnen Sie die Ofentür und entfernen sie die Gummikappen der zwei Schrauben an der Seite des Ofenrahmens.
3. Befestigen Sie den Ofen mit den zwei Schrauben, die in die Löcher am Ofenrahmen passen, am Umbauschrank.
4. Bringen Sie nach dem Einpassen des Ofens die Gummikappen wieder an.

## Schrank-Diagramm (Hocheingebaut)

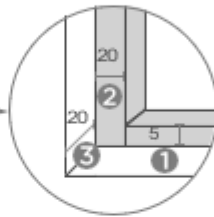


1. Die Dicke der Schrankwand beträgt 20 mm.
2. Wird die Steckdose auf der Rückseite des Geräts installiert, muss die Tiefe der Schranköffnung von mindestens 590 mm auf 620 mm erhöht werden.
3. Die Abmessungen in den Abbildungen sind in mm angegeben.

## Schrankdiagramm (Herdumbauschrank)



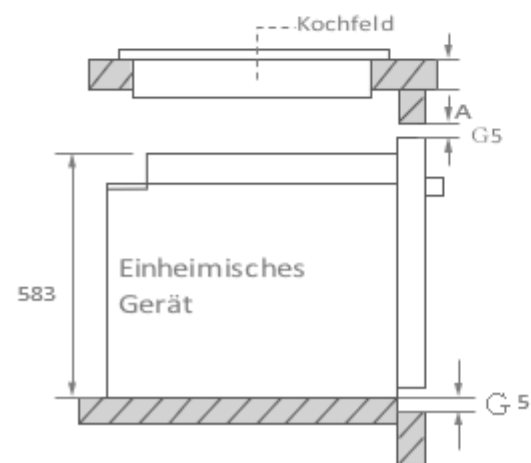
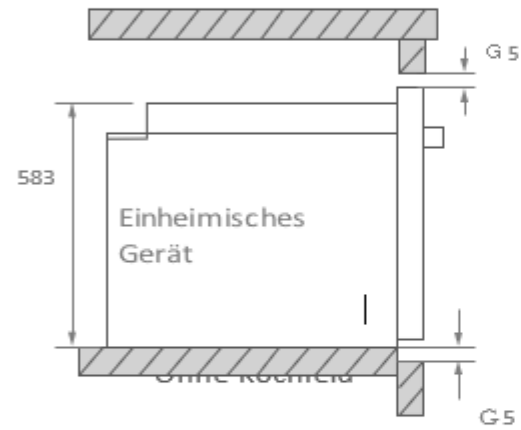
Mindestlüftungsfläche am Boden: 250 mm<sup>2</sup>



- ❶ Reservieren Sie jeweils 5 mm für die Türverkleidung oben und unten.
- ❷ 20 mm für die linke Türverkleidung reservieren . rechts.
- ❸ Reservieren Sie 20 mm für die Dicke der Türverkleidung.

Wenn das Gerät unter dem Kochfeld installiert wird, ist die Mindeststärke der Arbeitsplatte A unten angegeben:

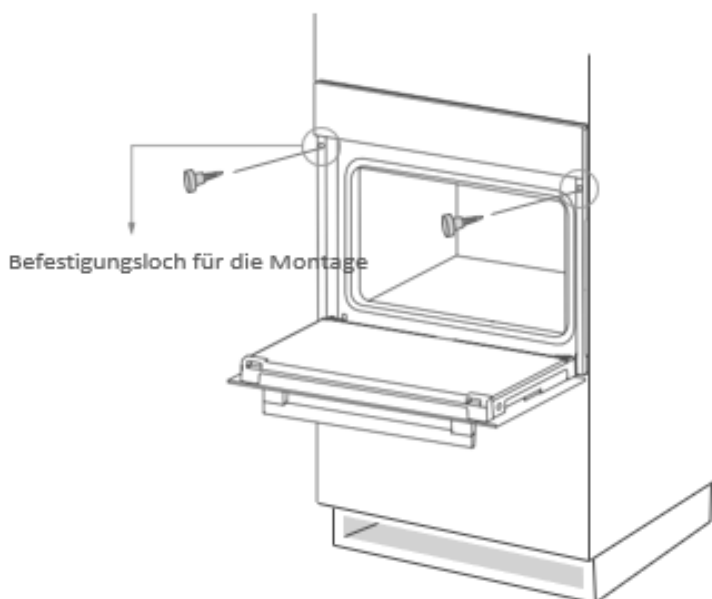
Kochfeldtyp	Arbeitsplatte A
Induktionskochfeld	37 mm
Vollflächiges Induktionskochfeld	47 mm
Gas-Kochfeld	30 mm
Elektrokochfeld	27 mm



Mit Kochfeld

## Installation Schritte

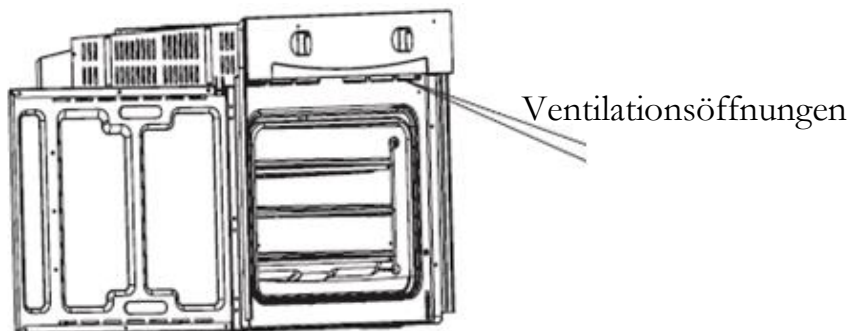
1. Bitte passen Sie den Schrank gemäß dem "Schrankdiagramm" an.
2. Überprüfen Sie bitte vor der Installation, ob die Steckdosen und die Erdung in Ordnung sind und ob die Abmessungen des Schrank den Installationsanforderungen entsprechen.
3. Stellen Sie das Gerät an den vorgesehenen Stellen in der Küche auf, installieren Sie es in einem vertikalen Schrank und schließen Sie die Stromversorgung an.
4. Um die Befestigungslöcher zu finden, öffnen Sie die Gerätetür und schauen Sie auf den Seitenrahmen des Geräts (Position siehe oben).
5. Befestigen Sie das Gerät mit zwei Schrauben am Schrank.



## Ventilationsöffnungen

Nach Beendigung des Kochens/Backens weist die Backröhre eine Temperatur von

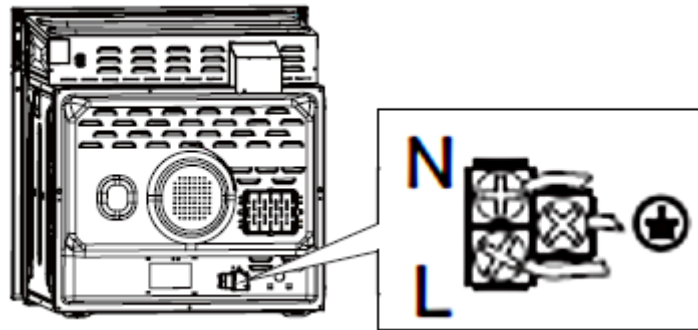
Abschalten des Geräts.



## 2.3 Elektrischer Anschluss

### Hinweis für die qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)

Das Gerät wurde zum Anschluss an eine 230V-50Hz Stromversorgung entwickelt. Die Gesamtleistungsaufnahme beträgt 2300W. Das Netzanschlusskabel muss über einen Querschnitt von mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> verfügen. Die direkte Verbindung zur Energieversorgung muss über einen zweipoligen Schalter mit einer Belastbarkeit von 250V, 20A verfügen. Der Schalter darf an keiner Stelle das gelb-grüne Erdkabel trennen.



- i** Nach der Installation und dem Anschluss muss das Netzanschlusskabel so verlegt sein, dass es an keiner Stelle einen Hochtemperaturbereich berühren kann.

## 3. Bedienung

---

**⚠️ WARNUNG!** Während des Betriebs können zugängliche Teile des Gerätes heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder vom Gerät fern. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

**⚠️ VORSICHT!** Die inneren Bestandteile des Gerätes werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

**⚠️ VORSICHT!** Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

**HINWEIS!** Verwenden Sie ausschließlich geeignetes und feuerfestes Essgeschirr / Kochgeschirr.

- i** Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betrieb nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!
- i** Entfernen Sie **alle** Schutzfolien, die sich noch an dem Gerät befinden können.

### **3.1 Vor der ersten Benutzung**

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Backofeninnenraum von dem aufgetragenen Schutzmittel.
3. Nehmen Sie die Ausstattungselemente heraus (Blech etc.) und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
4. Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
5. Lassen Sie den Backofen auf 250 °C für 30 Minuten laufen. Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum. Hierbei kann es für etwa 15 Minuten zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.

**HINWEIS!** Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.

### 3.2 Gerät / Bedienfeld / Display

#### Backofen

Tragen Sie beim Herausnehmen der Lebensmittel wärmeisolierende Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden!

Wenn Sie die Ofentür öffnen, achten Sie auf den Dampf. Bitte öffnen Sie die Tür in einem kleinen Winkel, um zu vermeiden, dass der Dampf auf Ihr Gesicht trifft.

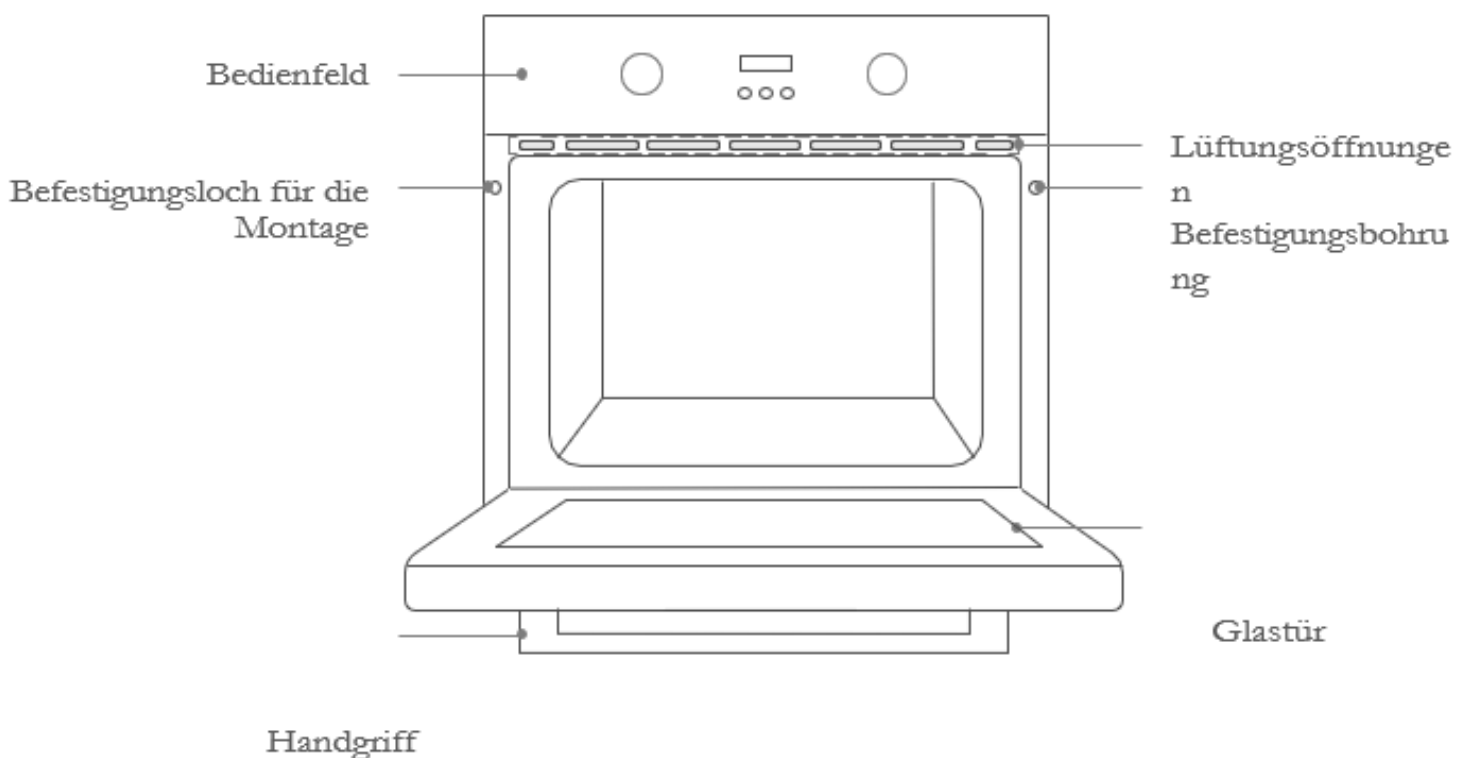
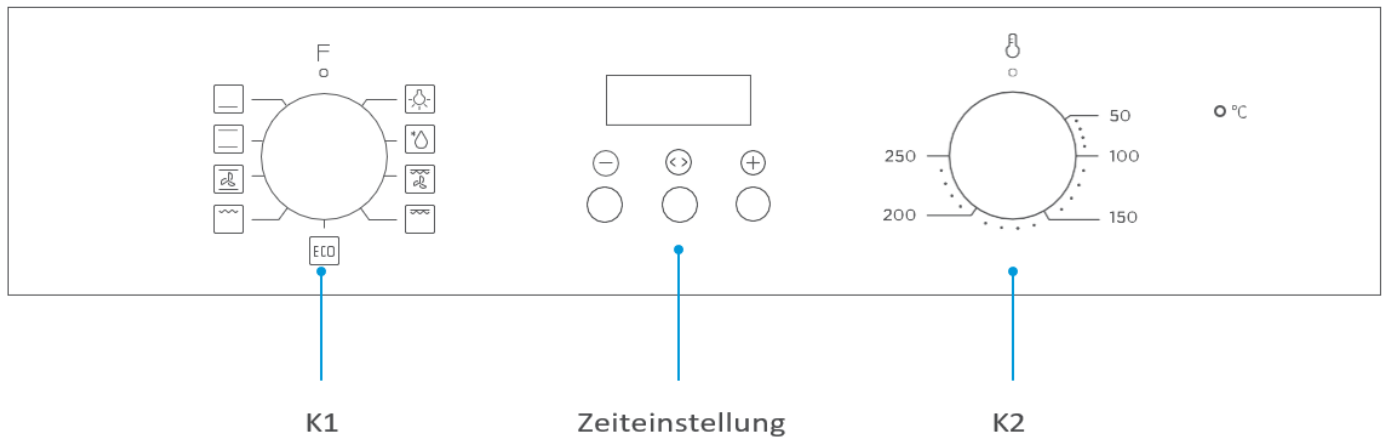


Abbildung ähnlich

### 3.2.3 Bedienfeld



K1: Zur Auswahl der Ofenfunktionen.

K2: Zur Einstellung der Temperatur.

Zeiteinstellung: Zum Einstellen der Garzeit.

<b>K2</b>	<p><b><u>DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER BACKOFENFUNKTIONEN</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Funktionswahl zur Zubereitung verschiedener Speisen</li> </ul>
<b>Zeiteinstellung</b>	<p><b><u>LED DISPLAY</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zeitanzeige</li> <li>➤ Tasten zur Einstellung der Uhr</li> <li>➤ Tasten zur Programmierung des Backofens</li> </ul>
<b>K1</b>	<p><b><u>DREHSCHALTER ZUR AUSWAHL DER TEMPERATUR</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Einstellbar von 50 °C - 250 °C</li> </ul>

### 3.2.4 Display

- ❖ Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit.
- ❖ Das Display dient außerdem zur Programmierung des Backofens, des Timers und zur Zeiteinstellung.



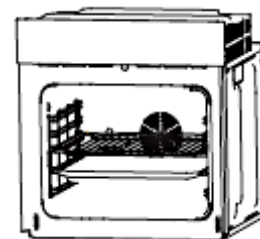
### 3.3 Benutzung des Backofens

**⚠ VORSICHT!** Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

**⚠ VORSICHT!** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**  
**VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

**⚠ VORSICHT!** Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

- i** Für einen sicheren Betrieb des Gerätes ist die ordnungsgemäße Positionierung der Einschubelemente erforderlich, damit bei deren Entnahme kein heißes Koch- / Backgut oder Kochgeschirr herausfallen kann.



- i** Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an die Stromversorgung anschließen, blinken die Zahlen auf dem Display.

- i** Der Lüfter des Backofen läuft nach Betriebsende noch einige Zeit weiter, auch wenn das Gerät selbst ausgeschaltet ist.
- i** **Bevor Sie die Uhrzeit einstellen können bzw. eine Backofenfunktion oder eine Backofentemperatur auswählen können, müssen Sie den manuellen Betriebsmodus des Backofens aktivieren**
- Der Backofen kann durch die Benutzung der Oberhitze und der Unterhitze (mit Umluft) aufgewärmt werden. Die Benutzung des Backofens wird durch den DREHSCHALTER FÜR DIE BACKOFENFUNKTIONEN (**K2** / s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD) kontrolliert. Bewegen Sie den Drehschalter hierbei auf die gewünschte Einstellung.
- Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den DREHSCHALTER FÜR DIE TEMPERATURKONTROLLE des Backofens (**K1** / s. Kapitel 3.2.3 BEDIENFELD) auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Temperatur von 50 °C – 250 °C auswählen (**mit dem Uhrzeigersinn drehen**).
- Sie schalten den Backofen aus, indem Sie beide dieser Drehschalter auf die Position **0** einstellen (s. Abb. unten).

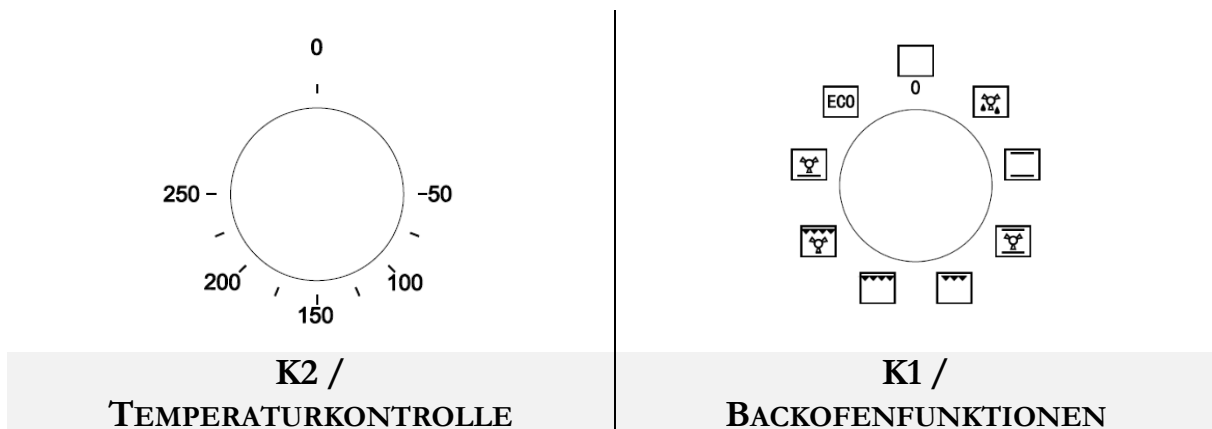


Abbildung ähnlich

**⚠ VORSICHT!** Drehen Sie den Temperaturkontrollschalter **nur** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Danach können Sie den Schalter zurück auf die Ausgangsposition drehen. Ansonsten können Sie die Temperaturkontrollschalter beschädigen.

### 3.3.2 Manueller Betriebsmodus

Im manuellen Modus leuchten nur die Tageszeit und das Symbol "☀️" auf. Der Backofen ist immer in Betrieb und die Garzeit wird vom Benutzer gesteuert.

**Anmerkungen:**

Im manuellen Modus beginnt die angezeigte Zeit nach 5 Stunden ohne Bedienung zu blinken. Nach 10 Stunden ohne Bedienung kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Wenn die Uhrzeit blinkt und Sie den manuellen Modus wieder verwenden möchten, drücken Sie bitte die Taste "⊖" oder "⊕" Taste.

**Regelmäßiger Betrieb:**

Drehen Sie den Knopf **K1**, um die Backofenfunktionen zu wählen.

Drehen Sie den Knopf **K2**, um die Temperatur einzustellen.  
Modus-Einstellung.

Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs alle Knöpfe auf die Position "○".

**Anmerkungen:**

1. Als separate Funktion wird das Backofenlicht von den Verbrauchern genutzt, um aktiv die Lebensmittel zu beobachten oder den Hohlraum zu
2. reinigen. Nach dem Öffnen muss der Benutzer das Gerät aktiv schließen, bevor er es verlässt und in den Standby-Modus zurückkehrt.
3. Nach dem Garen im Backofen führt das Kühlgebläse weiterhin Wärme ab. Der Backofen wird erst geschlossen, wenn die Kerntemperatur unter 75°C liegt.

### 3.3.3 Einstellung der Uhrzeit

- i** **Bevor Sie den Backofen generell benutzen können, müssen Sie die Uhrzeit einstellen.**

Wenn der Backofen zum ersten an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen Sie die Uhr einstellen.

**Hinweis:** Die Uhr ist eine 24-Stunden-Uhr.

Drücken Sie die Taste "⊖" oder "+", um die Stundeneinstellung zu ändern.

Drücken Sie die "↔"-Taste, um die Stundeneinstellung zu bestätigen.

Drücken Sie die Taste "⊖" oder "+", um die Minuteneinstellung zu ändern.

Drücken Sie die Taste "↔"-Taste, um die Einstellung der Uhr abzuschließen.

### 3.4 Programmierung des Backofens

#### 3.4.1 Timer

Halten Sie beim Einstellen der Uhrzeit die Taste "⊖" oder "+ " 3 Sekunden lang gedrückt, um die Uhrzeit kontinuierlich zu erhöhen oder zu verringern.

Halten Sie im Weck- oder Automatikmodus die Tasten "+ " und "↔ " gedrückt, bis der Summer ertönt, um alle Moduseinstellungen zu löschen und in den Standby-Modus zu wechseln.

Wenn Sie den Timer-Modus einstellen und 5 Minuten lang nichts tun, kehrt das Gerät in den manuellen Modus zurück.

Halten Sie bei der Einstellung jeder Funktion die Taste "↔ " länger als 3 Sekunden gedrückt, um die aktuelle Einstellung zu löschen und in den manuellen Modus zu wechseln.

Bei der Einstellung des Timer-Modus kann nur einer der beiden Modi Wecker und automatisches Garen ausgewählt werden.



- ❖ Zum **Ausschalten des Backofens müssen** die Drehschalter für die Backofenfunktionen **und** der Temperaturkontrolle auf die Position **-0-** gestellt werden.

#### **Modus Einstellung:**

Halten Sie im Standby-Modus die Taste "↔ " 3 Sekunden lang gedrückt, um in den manuellen Modus zu gelangen; das Symbol "☰" leuchtet auf.

Drücken Sie im manuellen Modus die Taste "↔ ", um den Zeitmodus zu wählen: →

minute minder → dur → End → manual.

Die einstellbaren automatischen Garmodi sind halbautomatisch: dur oder End. Wenn auf dem Display nicht das Symbol " angezeigt wird, funktioniert der Backofen nicht und heizt nicht auf. Der Backofen funktioniert oder heizt nur auf, wenn auf dem Display das Symbol " " angezeigt wird.

### **Anmerkungen:**


Manueller Modus - die Garzeit wird vom Benutzer selbst bestimmt.

Minutenzähler - Sie können eine akustische Erinnerung für den Zeitraum der Fertigstellung einstellen.

Dur - Sie können den Ofen so einstellen, dass er die gewünschte Zeitspanne garen kann.



Ende - Sie können den Ofen so einstellen, dass er bis zur gewünschten Zeit gart.

### **Manueller Modus :**


Im manuellen Modus leuchten nur die Tageszeit und das Symbol " " auf. Der Backofen ist immer in Betrieb und die Garzeit wird vom Benutzer gesteuert.


### **Anmerkungen:**



Im manuellen Modus beginnt die angezeigte Zeit nach 5 Stunden ohne Bedienung zu blinken. Nach 10 Stunden ohne Bedienung kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.



Wenn die Uhrzeit blinkt und Sie den manuellen Modus wieder verwenden möchten, drücken Sie bitte die Taste " " oder " " Taste.


### **Erinnerungsfunktion:**

Dieser Modus wird nur als Erinnerungsfunktion verwendet. 

Drücken Sie die Taste " ", um die Funktion des Minutenzählers zu wählen. Die entsprechende " " " " Symbol blinkt.


Drücken Sie die Taste " " oder " ", um die Weckzeit einzustellen (siehe "Einstellen der Uhr").



Nach der Einstellung drücken Sie die Taste "", um die Einstellung des Weckers zu bestätigen. Das Symbol " " ist immer eingeschaltet.



Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton zur Erinnerung, und das Symbol " " auf Bildschirm beginnt zu blinken. Drücken Sie zu diesem Zeitpunkt eine beliebige Taste, um die Erinnerung zu löschen.

### **Kochdauer Zeit:**

Wenn der Dauerbetrieb auf 1 Stunde eingestellt ist, endet der Garvorgang nach 1 Stunde.

Drücken Sie die Taste " "Taste so lange, bis der Bildschirm "**dur**" anzeigt.

Drücken Sie die Taste " " oder " ", um die Zeiteinstellung im Modus dur aufzurufen (siehe "Einstellen der Uhr"). Die maximale Einstellzeit beträgt 10 Stunden.


Nachdem Sie die Zeiteinstellung bestätigt haben, drücken Sie die Taste " ", um zu starten. Zu diesem Zeitpunkt sind die Symbole " " und "**A**" immer eingeschaltet.



Wenn der Dauerbetrieb auf 1 Stunde eingestellt ist, ertönt der Summer nach 1 Stunde, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen, und das Symbol "**A**" blinkt.



Drücken Sie nun eine beliebige Taste, um in den Standby-Modus zurückzukehren, und der Signalton verstummt und das Symbol "**A**" verschwindet.


### **Garvorgang Ende:**

Der Garvorgang beginnt mit der aktuellen Uhrzeit und endet mit der eingestellten .

Drücken Sie die Taste " "Taste so lange, bis auf dem Bildschirm "**Ende**" angezeigt wird.

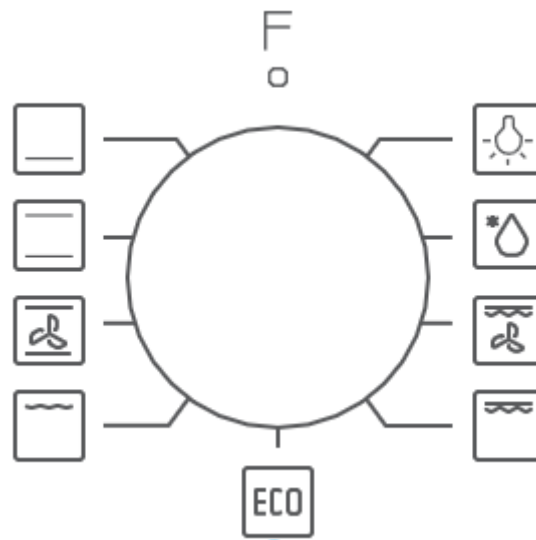
Drücken Sie die Taste " " oder " ", um die Zeiteinstellung für den Endmodus aufzurufen ( siehe "Einstellen der Uhr" ).



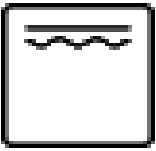
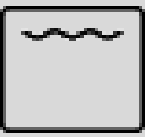
Nachdem Sie die Zeiteinstellung bestätigt haben, drücken Sie die Taste " ", um zu starten. Zu diesem Zeitpunkt sind die Symbole " " und "**A**" immer eingeschaltet.

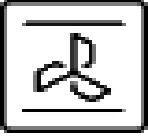
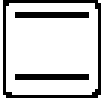

Wenn die Endzeit mit der Systemuhrzeit übereinstimmt, ertönt der Summer, der das Ende des Garvorgangs anzeigt. Das Symbol " " verschwindet und das Symbol "**A**" blinkt.

Drücken Sie nun eine beliebige Taste, um in den Standby-Modus zurückzukehren, und das Zwitschern wird beendet. Symbol "A" verschwindet.

### 3.5 Backofenfunktionen



SYMBOLE	BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN
	<p><b><u>Auftauen:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Die Luftzirkulation bei Raumtemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen von Tiefkühlkost (ohne Wärmezufuhr).</li> </ul>
	<p><b><u>Grillen mit Umluft:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Das Strahlungsheizelement und das obere Heizelement arbeiten mit einem Ventilator.</li> </ul>
	<p><b><u>Grillen mit Oberhitze:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Das Strahlungsheizelement und das obere Heizelement sind in Betrieb.</li> </ul>
	<p><b><u>Grillen</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Das innere Grillelement schaltet sich ein und aus, um die Temperatur zu halten. Kann zum Grillen einer kleinen Anzahl von Lebensmitteln verwendet werden.</li> </ul>

	<p><b><u>Oberhitze und Unterhitze (mit Umluft):</u></b></p> <p>➤ Die Kombination aus Gebläse und den oberen und unteren Heizelementen sorgt für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung und Farbgebung, vor allem beim Garen von Fleisch.</p>
	<p><b><u>Oberhitze und Unterhitze:</u></b></p> <p>➤ Die oberen und unteren Heizelemente arbeiten zusammen, um ein Konvektionsgaren zu ermöglichen.</p>
	<p><b><u>ECO</u></b></p> <p>➤ Für energiesparendes Garen. Garen der ausgewählten Zutaten auf schonende Weise, wobei die Hitze von oben und unten kommt.</p>

## 4. Hinweise für das Kochen

**⚠ VORSICHT!** Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

**⚠ VORSICHT!** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**  
**VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

**⚠ VORSICHT!** Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

### 4.1 Tipps zum Backen und Braten

- ❖ Wir empfehlen die Nutzung des Backblechs, das mit dem Herd geliefert wurde.
- ❖ Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden. **Zum Backen ist es besser, schwarze**

### **Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.**

- ❖ Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Formen kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- ❖ Bevor der Kuchen aus dem Backofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).
- ❖ Nach dem Abschalten des Backofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Backofen zu lassen.
- ❖ Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Backofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- ❖ Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.
- ❖ Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Backofen.
- ❖ Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- ❖ Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

### **4.2 Energie sparen**

- ❖ Öffnen Sie die Backofentür nicht unnötig oft.
- ❖ Schalten Sie den Backofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ❖ Benutzen Sie den Backofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- ❖ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- ❖ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.
- ❖ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- ❖ Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und / oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

## 5. Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.

#### **Ofen**

- Reinigen Sie den Ofen nach jeder Benutzung.
- Schalten Sie beim Reinigen die Innenbeleuchtung des Ofens ein.
- Reinigen Sie das Innere des Ofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Ofens trocken.
- Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Ofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wenn Sie einen speziellen Ofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden **nicht kostenfrei** behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

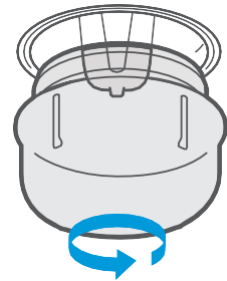
 **Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger.**

#### **Ofentür**

- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür äußerst vorsichtig. Verwenden Sie keine Scheuermittel, da Sie ansonsten die Scheibe zerkratzen oder zerbrechen können.. Verwenden Sie etwas Spülmittel und warmes Wasser.

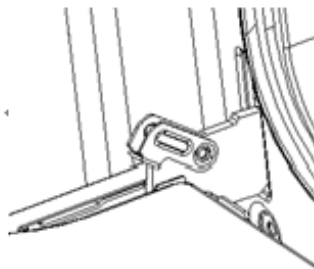
## 5.1 Austausch des Leuchtmittels

1. Schalten Sie den Backofen aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung. Stellen Sie sicher, dass die Innenteile abgekühlt sind, bevor Sie die Innenteile berühren.
2. Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen (Achtung, sie kann schwergängig sein), und ersetzen Sie die Glühlampe durch eine neue des gleichen Typs.
3. Setzen Sie die neue Glühbirne ein, die bis 300°C beständig sein muss. Wenden Sie sich für Ersatzglühbirnen an Ihr lokales Servicezentrum.
4. Ziehen Sie im Zweifelsfall einen qualifizierten Elektriker zu Rate.



## 5.3 Entnahme der Ofentür

1. Öffnen Sie die Ofentür. Öffnen Sie die Scharnierabdeckung der Ofentür bis zur maximalen Position (siehe Abbildung **A**).
2. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag, greifen Sie rechts und links an der Tür und ziehen Sie die Tür nach oben ab.



**A**

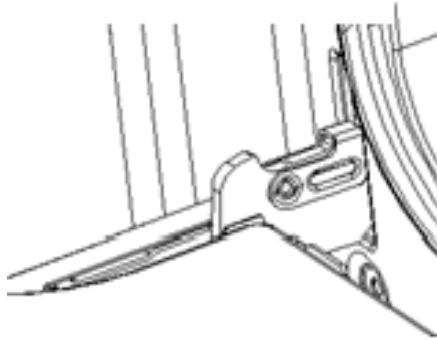


**Ofentür wieder installieren**

Befolgen Sie die umgekehrte Reihenfolge der Türdemontage.

1. Achten Sie beim Einbau der Backofentür darauf, dass beide Scharniere direkt in die Öffnung passen.
2. Beide Seiten des Scharnierfalzes müssen an der Scharnierbefestigungsöffnung der Tür befestigt werden.

3. Wenn Sie die Tür öffnen, klappen Sie die Verriegelungsstange herunter (siehe Abbildung **B**).



**B**

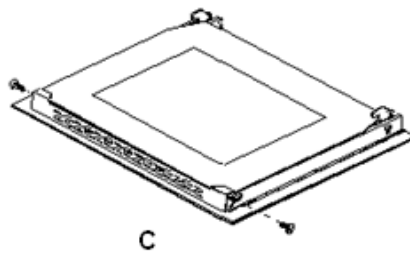


Wenn die Tür versehentlich herunterfällt oder sich die Scharniere plötzlich schließen, drücken Sie Ihre Hand nicht in die Scharniere. Rufen Sie Ihren Kundendienst an.



### Entfernen der inneren Glasscheibe

1. Lösen Sie die Schrauben der Halterungsleiste die sich oben an der Tür befindet.
2. Entfernen Sie anschließend die innere Glasscheibe.
3. Nach dem reinigen der Glasscheibe, setzen Sie die Glasscheibe wieder ein, setzen Sie die Halterungsleiste wieder ein und Schrauben Sie diese wieder fest. (siehe Abbildung **C**).



**C**

## 5.4 Problembehandlung

**Gehen Sie bei einem Notfall oder einer Fehlfunktion wie folgt vor:**

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
3. Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst.

Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

<b>FEHLER</b>	
<b>MÖGLICHE URSACHE</b>	<b>MASSNAHMEN</b>
<b>Gerät arbeitet überhaupt nicht.</b>	
➤ Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	➤ Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung.
<b>Innenbeleuchtung funktioniert nicht.</b>	
➤ Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt.	➤ Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen.

## 6. Technische Daten

Lieferant	PKM
Modell	F7-2 DIGI-A
Energieeffizienzindex (IEE Backröhre)	72,60
Anzahl Backröhren	1
Wärmequelle je Backröhre	Elektrischer Strom
Geräteart	Einbaubackofen
Bedienpanel	Edelstahlblende
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch (konventionell)	0,88 KW/h
Energieverbrauch (Umluft)	0,61 KW/h
Nutzbare Volumen Backröhre	65,00 l
Funktionen Backofen	Auftauen, Ober und Unterhitze, Oberhitze mit Grill und Umluft,

	Oberhitze mit Grill, Grill, Ober- Unterhitze mit Umluft, Unterhitze, ECO	
Grill/Umluft/Heißluft	✓	✓ -
Vollglasinnentüre		✓
Ofentür/Glasschichten	schwarz es Glas	3
Gehäusekühlung		✓
Griff und Knöpfe		Aluminium
Maximale. Leistung		2,30 KW
Stromspannung/Frequenz	220- 240 V	50 Hz
Tropfschale/Grillrost	1	1
Kabellänge		150 cm
Gerätemaße in cm		59,50 x 59,50 x 57,50
Gewicht netto/brutto	27,5	31,4

## 7. Entsorgung

---

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung ( Polyäthylentüten, Polystyrenstücke ) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen! **Demontieren Sie immer die komplette Tür**, damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren

entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

## 8. Garantiebedingungen

---

für Elektro-Großgeräte der PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers.

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.

Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.

Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

### **Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:**

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der PKM-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Geräts durch ein PKM-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

### **Die Gültigkeit der Garantie endet bei:**

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;

2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.



Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our extensive range. Please read the entire operating instructions before using the appliance for the first time. Keep these operating instructions in a safe place for future reference. If you pass the appliance on to someone else, you must also hand over these operating instructions.

## Contents

---

<b>Contents</b> .....	33
<b>1. safety instructions</b> .....	35
<b>2. installation</b> .....	38
<b>2.1 Unpacking and selecting the location</b> .....	38
<b>2.2 Installing the oven</b> .....	39
<b>2.3 Electrical connection</b> .....	43
<b>3. operation</b> .....	43
<b>3.1 Before first use</b> .....	44
<b>3.2 Device / control panel / display</b> .....	45
<b>Oven</b> .....	45
<b>3.2.3 Control panel</b> .....	45
<b>3.2.4 Display</b> .....	46
<b>3.3 Using the oven</b> .....	46
<b>3.3.2 Manual operating mode</b> .....	48
<b>3.3.3 Setting the time</b> .....	48
<b>3.4 Programming the oven</b> .....	49
<b>3.4.1 Timer</b> .....	49
<b>3.5 Oven functions</b> .....	51
<b>4. instructions for cooking</b> .....	52
<b>4.1 Tips for baking and roasting</b> .....	53
<b>4.2 Saving energy</b> .....	53
<b>5. cleaning and care</b> .....	54
<b>5.1 Replacing the light source</b> .....	54
<b>4.2 Removing the side guides</b> .....	55
<b>4.3 Removing the oven door</b> .....	55
<b>5.4 Troubleshooting</b> .....	56
<b>6. technical data</b> .....	57

7. disposal.....	58
8. warranty conditions .....	58

### EC - Declaration of Conformity

- ★ The products described in these operating instructions comply with all harmonized requirements.
- ★ The relevant documents can be requested by the competent authorities via the product seller.
  
- i** The illustrations contained in these operating instructions may differ in some details from the actual design of your device. If this is the case, please follow the instructions. Delivery without contents.
- i** The manufacturer reserves the right to make changes that do not affect the operation of the device.
- i** Dispose of the packaging material in accordance with the local regulations of your place of residence.
- i** The appliance you have purchased may have been improved in the meantime and may therefore differ from the operating instructions. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical so that you can make full use of the operating instructions
- i** We reserve the right to make technical changes and printing errors.

## 1. safety instructions

---

- i** Read all the safety instructions carefully **before using the appliance for the first time**. The information contained therein is intended to protect your health. Failure to observe the safety instructions can lead to serious damage to your health and, in the worst case, to death.

**⚠ DANGER!** indicates a hazardous situation which, if not averted, will result in immediate danger to life and health.

**⚠ CAUTION!** indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in moderate or minor injury.

**⚠ WARNING!** indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in imminent danger to life and health.

**NOTICE!** indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in damage to the appliance.

- i** Keep these operating instructions in a safe place so that they are always to hand when required. Follow all instructions carefully to avoid accidents or damage to the appliance.
- i** Be sure to check the technical environment of the device! Are all the cables or lines leading to your appliance in good order? Or are they outdated and no longer able to cope with the appliance's performance? **A qualified specialist (electrical engineer)** must therefore check both existing and new connections. All work required to connect the appliance to the power supply may only be carried out by **a qualified electrician**.
- i** The device is intended exclusively for private use.
- i** The appliance is intended exclusively for cooking in a private household.
- i** The appliance is intended exclusively for operation in closed rooms.
- i** This device may not be used for commercial purposes, when camping or on public transportation.
- i** Only operate the device in accordance with its intended use.
- i** Do not allow anyone who is not familiar with the operating instructions to use the appliance.
- i** This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user maintenance** must not be carried out by **children** without supervision.

## DANGER!

7. The appliance may only be connected to the power supply by a qualified specialist (electrical engineer) who is familiar with and carefully observes the national legal regulations and the additional regulations of the local power supply companies.
8. All electrical work must be carried out by a qualified electrician. No changes or arbitrary modifications may be made to the power supply. The connection must be made in accordance with the locally applicable legal regulations.
9. **Never** connect the appliance to the power supply if the appliance, the mains cable or the mains plug are visibly damaged.
10. Never attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unqualified persons can lead to serious injury and damage. If your appliance is not working properly, contact the store where you purchased the appliance. Only have original spare parts fitted.
11. If the mains connection cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer or a customer service authorized by the manufacturer or a qualified specialist (electrical technician).

## WARNING!

21. Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance work on the appliance.
22. The appliance must always be earthed in accordance with the requirements of the respective power supply. The main circuit must have a built-in safety cut-out.
23. All work required to connect the appliance to the power supply may only be carried out by **a qualified specialist (electrician)**.
24. Should any malfunction occur due to a technical defect, disconnect the appliance from the power supply immediately (switch off the corresponding house fuse). Report the malfunction to your customer service so that it can be rectified immediately.
25. Do not use adapters, multiple socket outlets or extension cables to connect the appliance - FIRE HAZARD!
26. Do not make any changes to the device.
27. The kitchen area must be dry and well ventilated. When the appliance is set up, all control and operating elements must be easily accessible.
28. The veneers of cabinets must be fixed with a heat-resistant glue that can withstand temperatures of 120 °C.
29. Adjacent furniture and all materials used for installation must be able to withstand a temperature of at least 85 °C above the room temperature of the room in which the appliance is installed while the appliance is in operation.
30. Remove the rear panel of the conversion unit to ensure adequate ventilation

around the appliance. The appliance must have a free space of at least 45 mm at its rear.

31. Do not connect the appliance in rooms or places in or around which flammable materials such as petrol, gas or paint are present. This warning also applies to the vapors released by these materials.
32. Extractor hoods must be installed in accordance with the manufacturer's instructions.
33. Do not use the appliance for heating or drying laundry.
34. Do not connect the appliance near curtains or upholstered furniture. FIRE HAZARD.
35. Do not store any objects in the oven. FIRE HAZARD!
36. Household equipment and electrical cables of all kinds must never touch the appliance, as their insulating material will be damaged or destroyed by high temperatures.
37. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam can permanently damage the electrical system of the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK.
38. The accessible areas and parts of the oven become very hot during use. Children must therefore be kept away from the appliance while it is in use. Touching the appliance during operation can lead to serious burns.
39. Children must not play with the appliance.
40. Always supervise children when they are in the vicinity of the appliance.

### CAUTION!

9. The appliance becomes hot during operation. Do not touch the hot parts inside the oven.
10. Do not use any aggressive or corrosive cleaning agents or sharp-edged objects to clean the door, as these will scratch the surface and cause cracks in the glass.
11. Do not place or lay any cookware or baking trays directly on the floor of the oven interior. **Do not** cover the bottom of the oven interior with aluminum foil.
12. Always keep the oven door closed when operating the oven.
13. Do not place any cookware directly on the bottom of the oven. Use the baking tray or rack instead.
14. Be careful when opening the oven door. Do not come into contact with hot areas or steam escaping from the open oven.
15. Always use oven gloves.
16. The appliance complies with current European safety legislation. However, we would like to emphasize that this compliance does not alter the fact that the surfaces of the appliance **become hot** during use and continue to **radiate residual heat** after use.

## NOTE!

9. When moving the appliance, always hold it by the lower end and lift it carefully. Keep the appliance upright when doing so.
10. Never use the door itself to transport the appliance, as this will damage the hinges.
11. The appliance must be transported and connected by at least **two people**.
12. Make a note of the positions of all parts of the appliance when you unpack it, in case you need to pack and transport it again.
13. Do not use the appliance until all the associated parts are correctly positioned in their intended locations.
14. Never use the floor, drawers, doors, etc. of the appliance as a base or support.
15. The ventilation openings of the appliance or its installation device (if your appliance is suitable for installation) must always be unobstructed and uncovered.
16. Do not place or lay any heavy objects on the open oven door and do not lean against the open oven door. This will damage the door hinges.

## 2. installation

---

### 2.1 Unpacking and selecting the location

8. Unpack the appliance carefully. Be sure to follow the instructions for disposing of the appliance in these operating instructions.
9. The appliance may be protected with transport locks for transportation. Remove these completely. Do not use any aggressive cleaning agents to remove the remains of the transport locks.
10. Before connecting the appliance, check that the mains connection cable or the appliance itself is not damaged.
11. Do not install the appliance in a place where it may come into contact with water or rain to prevent damage to the electrical insulation.
12. Set up the appliance on a **level, dry and firm surface**. Use a spirit level to check that your appliance is set up correctly.
13. Remove all packaging material inside and outside the oven before commissioning.
14. The rating plate is located inside the appliance or on the outside of the rear panel.

## 2.2 Installing the oven

### **⚠ DANGER!**

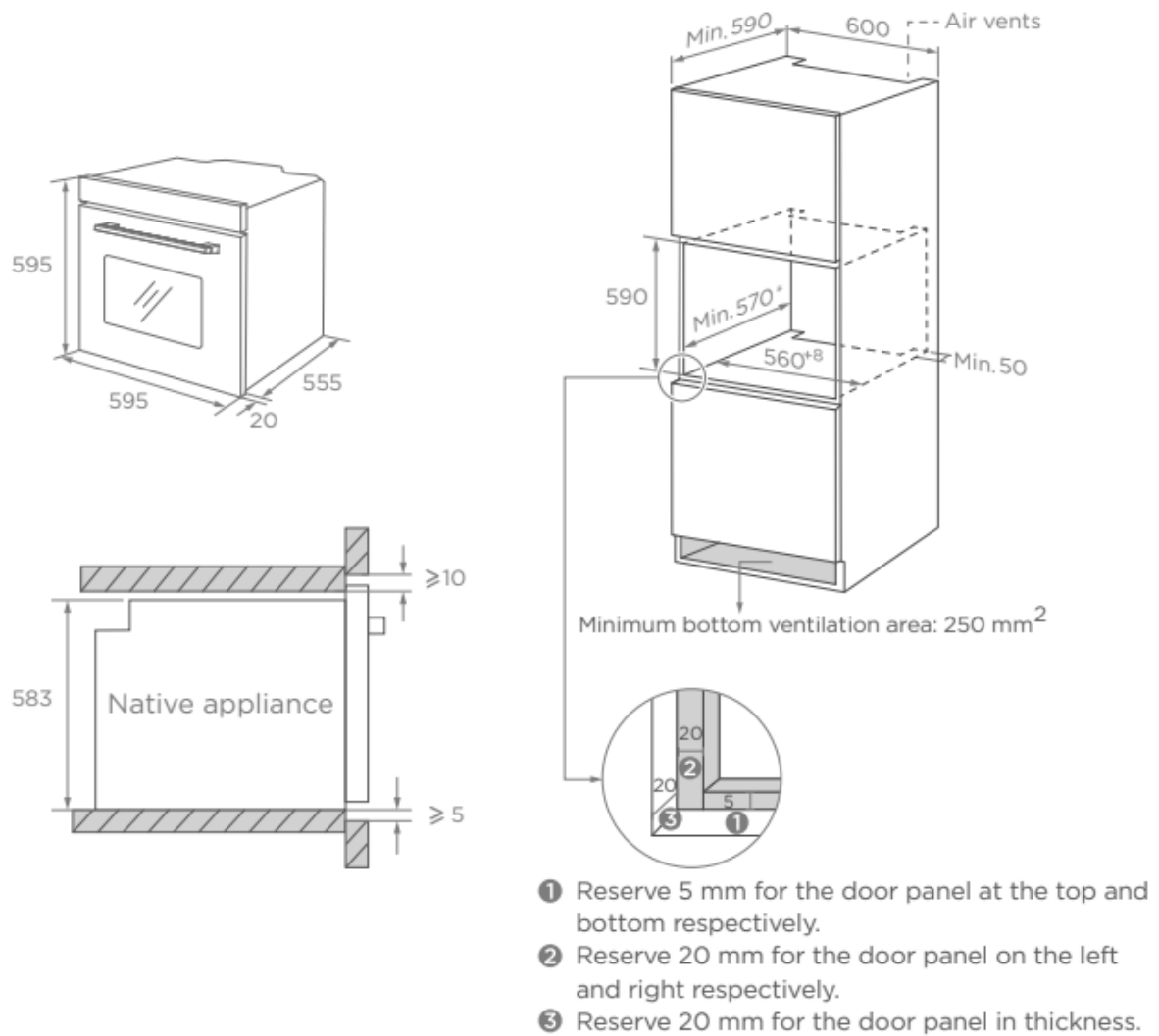
The appliance may only be connected to the power supply by a qualified specialist (electrical engineer) who is familiar with and carefully observes the national legal regulations and the additional regulations of the local power supply companies.

All electrical work must be carried out by a qualified electrician. No changes or arbitrary modifications may be made to the power supply. The connection must be made in accordance with the locally applicable legal regulations.

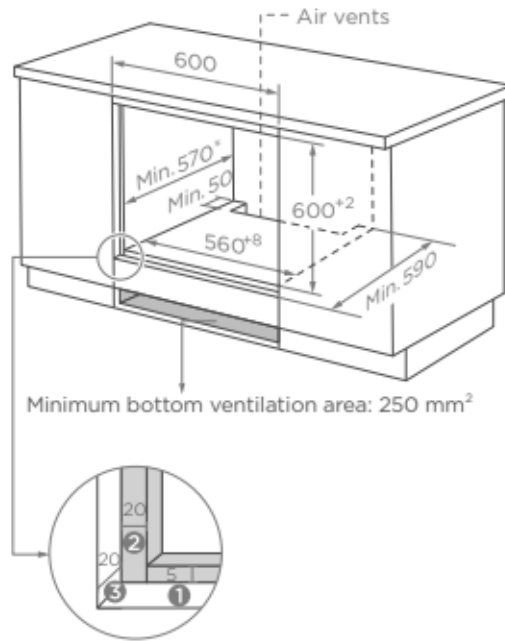
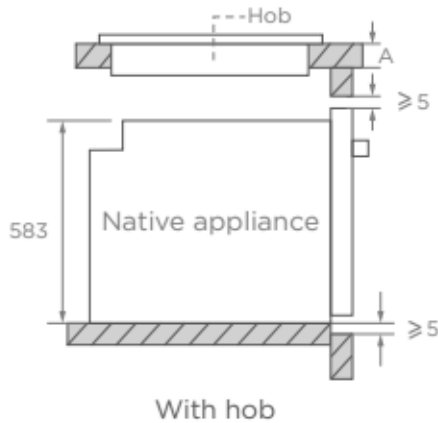
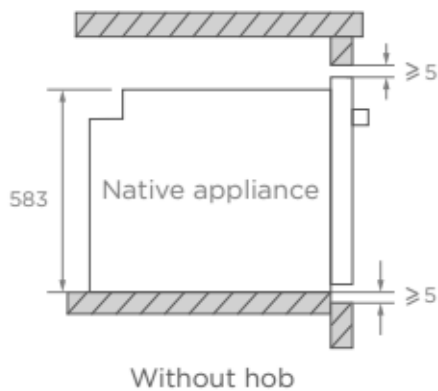
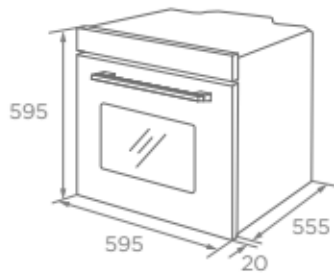
5. The opening of the conversion cabinet must have the dimensions shown in Figure 1. Fit the appliance into the opening.
6. Open the oven door and remove the rubber caps from the two screws on the side of the oven frame.
7. Attach the oven to the conversion cabinet using the two screws that fit into the holes on the oven frame.
8. Replace the rubber caps after fitting the stove.

Enclosure diagram (high installation)

## Enclosure diagram (high installation)



1. The thickness of the cupboard wall is 20 mm.
2. If the socket is installed at the rear of the appliance, the depth of the cabinet opening must be increased from at least 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the illustrations are given in mm.



- ❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

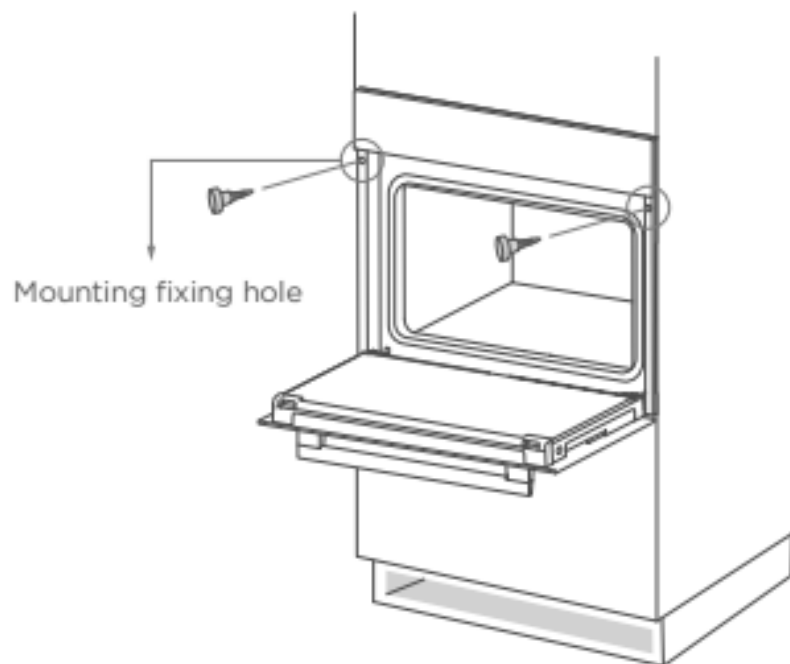
If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

Hob type	worktop A
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

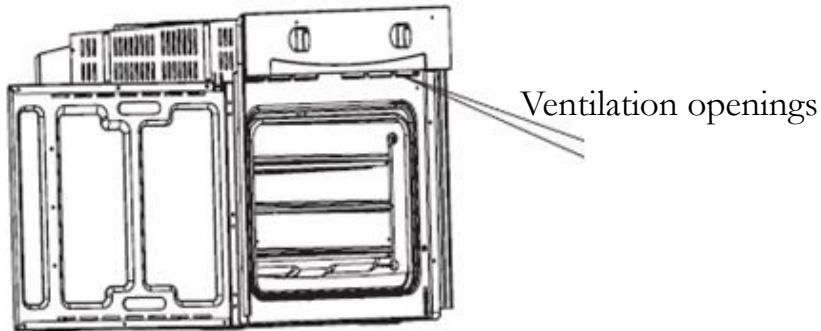
## Installation steps

1. Please customize the cupboard according to the "Cupboard Diagram".
2. Before installation, please check for normal power sockets and appropriate grounding, and check whether the cupboard dimension meets the installation requirements.
3. Place the appliance in designated locations in the kitchen, install it in a vertical cupboard, and connect the power supply.
4. To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame of the appliance (position shown above).
5. Fix the appliance on the Cupboard with two screws.



## → Ventilation openings

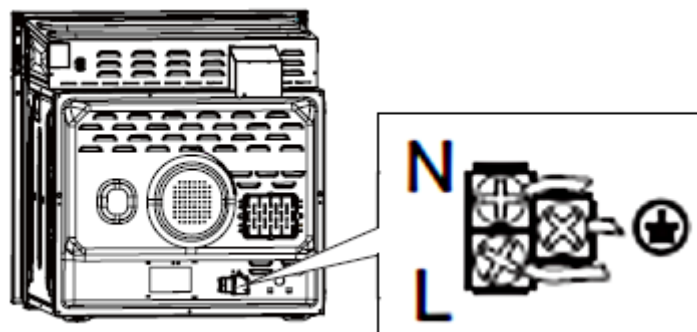
When cooking/baking is complete, the baking tube has a temperature of  
Switch off the device.



## 2.3 Electrical connection

### Note for the qualified specialist (electrical engineer)

The appliance was developed for connection to a 230V-50Hz power supply. The total power consumption is 2300W. The mains connection cable must have a cross-section of at least 1.5 mm<sup>2</sup>. The direct connection to the power supply must have a two-pole switch with a load capacity of 250V, 20A. The switch must not disconnect the yellow-green earth cable at any point.



- i** After installation and connection, the mains connection cable must be laid in such a way that it cannot touch a high-temperature area at any point.

## 3. operation

---

**⚠ WARNING!** Accessible parts of the appliance may become hot during operation. Do not touch the hot areas and keep children away from the appliance. RISK OF BURNS!

**⚠ CAUTION!** The internal components of the appliance become very hot. Do not touch any of these areas while handling your crockery / cookware. **RISK OF BURNS!**

**⚠ CAUTION!** Cooking utensils can become hot due to the heat transferred by the food. Always use oven mitts or oven gloves when handling your crockery / cookware.

**NOTE!** Only use suitable and fireproof crockery / cookware.

- i** Read the complete operating instructions before using the appliance for the first time. Pay particular attention to the safety instructions and warnings!
- i** Remove any protective film that may still be on the device.

### **3.1 Before first use**

6. Remove all packaging materials.
7. Clean the inside of the oven from the protective agent applied.
8. Remove the equipment elements (sheet metal etc.) and clean them with warm water and a little washing-up liquid.
9. Switch on the room ventilation or open the window.
10. Run the oven at 250 °C for 30 minutes. Then remove any soiling and clean the interior. This may result in a slight development of smoke and the release of odors for about 15 minutes. This is a normal operating process caused by protective impregnation against corrosion damage during transportation.

**NOTE!** Only clean the inside of the oven with a little warm water and washing-up liquid.

### 3.2 Device / control panel / display

#### Oven

Wear heat-insulating gloves when removing food to avoid burns!

When you open the oven door, watch out for the steam.

Please open the door at a slight angle to prevent the steam from hitting your face.

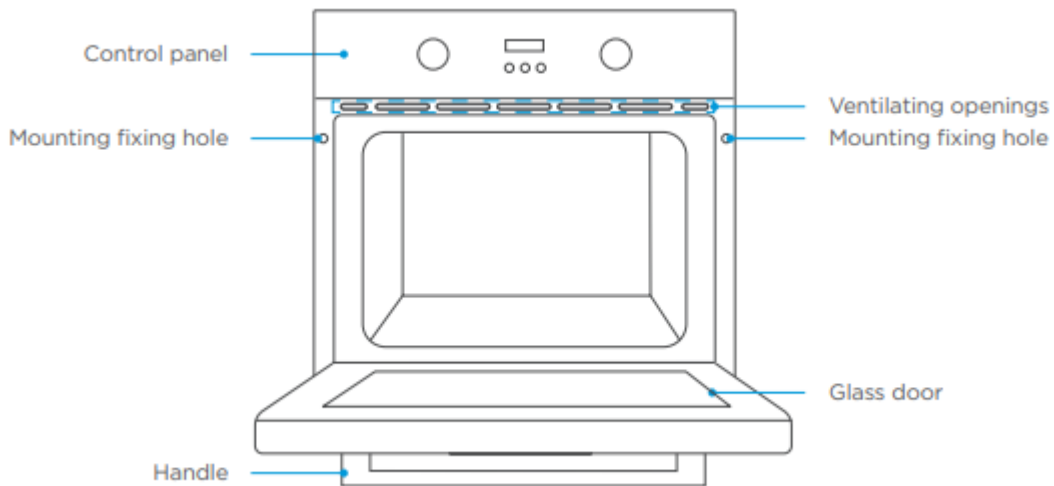
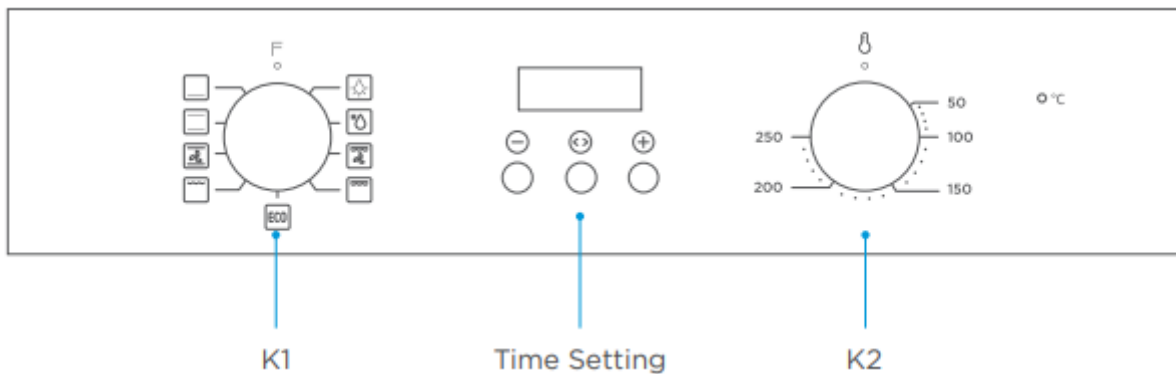


Image similar

#### 3.2.3 Control panel



K1: For selecting oven functions.

K2: For setting the temperature.

Time Setting: For adjusting the cooking time.

<b>K2</b>	<b><u>ROTARY SWITCH FOR SELECTING THE OVEN FUNCTIONS</u></b> ➤ Function selection for preparing various dishes
-----------	---

<b>Time setting</b>	<p><b><u>LED DISPLAY</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Time display</li> <li>➤ Buttons for setting the clock</li> <li>➤ Buttons for programming the</li> </ul>
<b>K1</b>	<p><b><u>ROTARY SWITCH FOR SELECTING THE TEMPERATURE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Adjustable from 50 °C - 250 °C</li> </ul>

### 3.2.4 Display

- ❖ The display shows the current time.
- ❖ The display is also used to program the oven, the timer and to set the time.



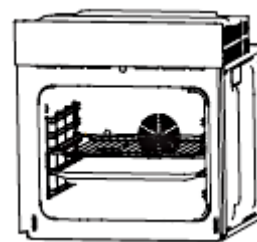
### 3.3 Using the oven

**⚠ CAUTION!** The internal components of the oven become very hot. Do not touch any of these areas while handling your cookware. RISK OF BURNS!

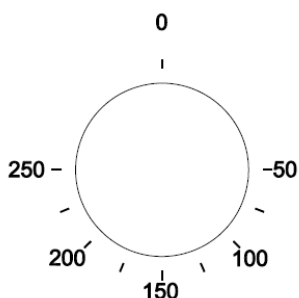
**⚠ CAUTION!** Be careful when opening the oven door. Do not come into contact with hot areas or steam escaping from the open oven. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!

**⚠ CAUTION!** Always use oven gloves.

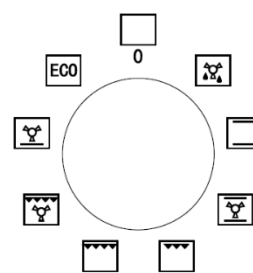
- i** To ensure safe operation of the appliance, the slide-in elements must be positioned correctly so that no hot food or cookware can fall out when they are removed.



- i** When you connect the device to the power supply for the first time, the numbers on the display flash.
  - i** The oven fan continues to run for some time after the end of operation, even if the appliance itself is switched off.
  - i** **Before you can set the time or select an oven function or oven temperature, you must the manual operating mode of the oven**
- The oven can be heated by using the top heat and bottom heat (with convection). The use of the oven is controlled by the ROTARY SWITCH FOR THE OVEN FUNCTIONS (**K2** / see chapter 3.2.3 CONTROL PANEL). Move the rotary switch to the desired setting.
  - To set the temperature, move the ROTARY SWITCH FOR THE TEMPERATURE CONTROL of the oven (**K1** / see chapter 3.2.3 CONTROL PANEL) to the desired setting. You can select a temperature from 50 °C - 250 °C (turn clockwise).
  - You switch the oven off by setting both of these rotary switches to the **0** position (see illustration below).



**K2 / TEMPERATURE CONTROL**



**K1 / OVEN FUNCTIONS**

**Image similar**

**⚠ CAUTION!** Only turn the temperature control switch clockwise to the desired temperature. You can then turn the switch back to the starting position. Otherwise you may damage the temperature control switches.

### 3.3.2 Manual operating mode

In manual mode, only the time of day and the "🕒" symbol light up. The oven is always in operation and the cooking time is controlled by the user.

Notes:

In manual mode, the displayed time starts to flash after 5 hours without operation. After 10 hours without operation, the device returns to standby mode.

If the time flashes and you switch back to manual mode please press the "⊖" or "⊕" button.

Regular operation :

Turn the knob **K1** to select the oven functions.

Turn the knob **K2** to set the temperature.

Mode setting.

Once cooking is complete, turn all knobs to the "O" position.

Notes:

4. As a separate function, the oven light is used by consumers to actively observe the food or clean the cavity. After opening, the user must actively close the appliance before leaving it and returning to standby mode.
5. After cooking in the oven, the cooling fan continues to dissipate heat. The oven is only closed when the core temperature is below 75°C.

### 3.3.3 Setting the time

**i** Before you can use the oven in general, you must set the time.

When the oven is connected to the mains for the first time, you must set the clock.

**Note:** The clock is a 24-hour clock.

Press the "⊖" or "⊕" button to change the hour setting.

Press the "↔" button to confirm the hour setting.

Press the "⊖" or "⊕" button to change the minute setting.

Press the "↔" button to complete the clock setting.

## 3.4 Programming the oven

### 3.4.1 Timer

When setting the time, press and hold the "⊖" or "⊕" button for 3 seconds to increase or decrease the time continuously.

In alarm or automatic mode, press and hold the "⊕" and "⊞" buttons until the buzzer sounds to delete all mode settings and switch to standby mode.

If you set the timer mode and do nothing for 5 minutes, the appliance returns to manual mode.

When setting each function, press and hold the "⊞" button for longer than 3 seconds to delete the current setting and switch to manual mode.

When setting the timer mode, only one of the two modes alarm clock and automatic cooking can be selected.

❖ To **switch off the oven**, the rotary switches for the oven functions **and** the temperature control **must be set to the -0- position**.

#### Mode Setting:

In standby mode, press and hold the "⊞" button for 3 seconds to enter manual mode; the "☰" symbol lights up.

In manual mode, press the "⊞" button to select the time mode: → minute minder → dur → End → manual.

The adjustable automatic cooking modes are semi-automatic: dur or End. If the "☰" symbol is not shown on the display, the oven is not working and is not heating up. The oven only works or heats up when the "☰" symbol is shown on the display.

#### Notes:

Manual mode - the cooking time is determined by the user.

Minute counter - You can set an acoustic reminder for the completion time.

Major - You can set the oven so that it can cook for the desired length of time.

End - You can set the oven to cook until the desired time.

Manual mode :

In manual mode, only the time of day and the "🕒" symbol light up. The oven is always in operation and the cooking time is controlled by the user.

#### Notes

In manual mode, the displayed time starts to flash after 5 hours without operation. After 10 hours without operation, the device returns to standby mode.

If the time is flashing and you want to use manual mode again, press the "⏪" or "⏩" button.

Minute less

This mode is only used as a reminder function. 🕒

Press the "⏪" button to select the minute counter function. The corresponding "🕒" symbol flashes.

Press the "⏪" or "⏩" button to set the alarm time (see "Setting the clock").

After setting, press the "⏪" button to confirm the alarm clock setting. The "🕒" symbol is always switched on.

When the time has elapsed, a reminder beep will sound and the "🕒" symbol on the screen will start to flash. At this point, press any button to delete the reminder.

Cooking time Time

If continuous operation is set to 1 hour, the cooking process ends after 1 hour.

Press the "🕒" button until the screen displays "dur".

Press the "⏪" or "⏩" button to call up the time setting in dur mode (see "Setting the clock"). The maximum setting time is 10 hours.

After you have confirmed the time setting, press the "⏪" button to start. At this point, the "🕒" and "A" symbols are always switched on.

If continuous operation is set to 1 hour, the buzzer sounds after 1 hour to indicate the end of the cooking process and the "A" symbol flashes.

Now press any button to return to standby mode, the signal tone stops and the "A" symbol disappears.

End of cooking Time

The cooking process starts at the current time and ends at the set time. Press the "0" button until "End" is displayed on the screen.

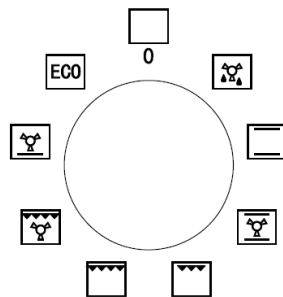
Press the "0" button or "+" button to call up the time setting for the end mode ( see "Setting the clock" ).


After you have confirmed the time setting, press the "Start" button to start. At this point, the "Cooking" and "A" symbols are always switched on.


When the end time matches the system clock time, the buzzer sounds to indicate the end of the cooking process. The "Cooking" symbol disappears and the "A" symbol flashes.







Now press any button to return to standby mode and the chirping will stop. The "A" symbol disappears.

### 3.5 Oven functions



SYMBOLS	DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS
	<p><b><u>Defrosting:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ The circulating air runs without heat setting.</li> <li>➤ Reduces the defrosting time of frozen food.</li> <li>➤ Defrosting time: Depends on room temperature and the quantity and type of food</li> </ul>

SYMBOLS	DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS
	<p><b><u>Grill with top heat and circulating air:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ The grill (<u>inner part</u> of the grill element), top heat and convection work simultaneously.</li> <li>➤ Speeds up grilling and improves the taste of the food.</li> </ul>

	<p><b><u>Grilling with top heat:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ The grill (<u>inner part</u> <b>and</b> <u>outer part</u> of the grill element) and the top heat work simultaneously.</li> <li>➤ Combined grilling allows higher temperatures in the upper cooking area, intensifies browning and enables larger portions to be prepared.</li> </ul>
	<p><b><u>Crickets</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Only switches on the <u>inner part</u> of the grill element.</li> <li>➤ Suitable for grilling small portions.</li> </ul>
	<p><b><u>Top heat and bottom heat (with convection):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ With this setting, the oven is heated with circulating air from above and below.</li> </ul>
	<p><b><u>Bottom heat (with circulating air):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Only heat the oven with the bottom heat, e.g. for final baking from below.</li> </ul>
	<p><b><u>Top heat and bottom heat:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ With this setting, the oven is heated conventionally.</li> <li>➤ The oven must be preheated before cooking/baking.</li> <li>➤ Suitable for baking / cooking on <b><u>one</u></b> level.</li> </ul>
	<p>Eco mode : top-bottom heat, maximum power limited</p>

#### 4. instructions for cooking

**⚠ CAUTION!** The internal components of the oven become very hot. Do not touch any of these areas while handling your cookware. RISK OF BURNS!

**⚠ CAUTION!** Be careful when opening the oven door. Do not come into contact with hot areas or steam escaping from the open oven. **RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!**

**⚠ CAUTION!** Always use oven gloves.

#### **4.1 Tips for baking and roasting**

- ❖ We recommend using the baking tray supplied with the oven.
- ❖ It is also possible to bake in cake tins and on trays purchased elsewhere. **For baking, it is better to use black trays, which conduct the heat better and shorten the baking time.**
- ❖ Moulds and trays with light or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (upper and lower heating elements); the use of such moulds may result in insufficient heating of the lower part of the cake.
- ❖ Before removing the cake from the oven, check that baking is complete by using a wooden stick (the cake is cooked when the stick comes out dry and clean after inserting it into the cake).
- ❖ After switching off the oven, it is advisable to leave the cake in the oven for about 5 minutes.
- ❖ Prepare meat weighing over 1 kg in the oven; smaller quantities should be prepared on a hob.
- ❖ Use oven-safe cookware. Make sure that the handles are also heat-resistant.
- ❖ If you are preparing your meat on a wire shelf or grill rack, place a baking tray filled with a little water in the oven at the lowest shelf height.
- ❖ Turn the meat at least once during the cooking time. Baste the meat with its gravy or hot salted water.
- ❖ Never pour cold water over the meat.

#### **4.2 Saving energy**

- ❖ Do not open the oven door unnecessarily often.
- ❖ Switch off the oven in good time and use the residual heat.
- ❖ Only use the oven to prepare large quantities.
- ❖ Meat weighing less than 1 kg can be prepared more economically in a cookware on the hob.
- ❖ If the cooking time is more than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before the end of the cooking time.
- ❖ Make sure that the oven door is properly closed.
- ❖ Contamination on the door seal can cause heat to escape. Therefore, remove all dirt immediately.

- ❖ Do not connect the appliance in the immediate vicinity of refrigerators and / or freezers. Otherwise, the energy consumption may increase unnecessarily.

## 5. cleaning and care

### ⚠WARNING!

Always switch the appliance off before cleaning and allow it to cool down completely. Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance work.

#### Oven

- Clean the oven after each use.
- Switch on the interior lighting of the oven when cleaning.
- Only clean the inside of the oven with warm water and a little washing-up liquid. Use a sponge or soft cloth for this purpose. Do not use any aggressive or corrosive cleaning agents.
- Wipe the inside of the oven dry after cleaning.
- Clean the outer areas of the oven with warm soapy water. Use a sponge or soft cloth for this purpose. Do not use any aggressive or corrosive cleaning agents.
- If you use a special oven cleaner, be sure to check the cleaning manufacturer's instructions to ensure that the cleaner is suitable for your appliance.
- Any damage caused to your appliance by a cleaning agent will **not be** repaired **free of charge**, not even within the warranty period.

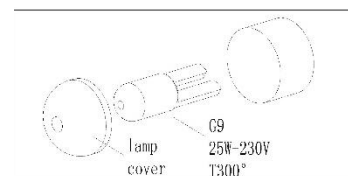
⚠ **Never use a steam cleaner.**

#### Oven door

- Clean the glass pane of the oven door with extreme care. Do not use abrasive cleaners, otherwise you may scratch or break the glass. Use a little washing-up liquid and warm water.

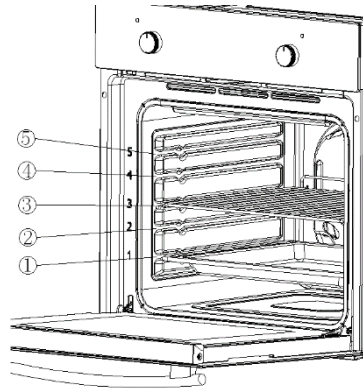
### 5.1 Replacing the light source

1. **Switch off the device and disconnect it from the power supply.**
2. Unscrew the lamp cover, clean it and dry it.
3. Unscrew the bulb from the socket and replace it with a new one **of the same type and wattage:**
  - Heat-resistant oven light bulb (300° C), 200-240V/25W/ G9 base /50Hz. **Do not use any other light source.**
5. Insert the bulb and make sure that it is correctly inserted in the ceramic base.
6. Screw the light source cover back on.



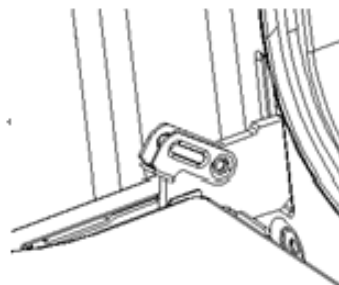
## 4.2 Removing the side guides

1. Loosen the screws of the side guides.
2. Turn the side guide vertically to detach it from the side wall of the oven.
3. Remove the side guide from the hole in the side panel at an angle of approx. 45° between the side guide and the side panel.



## 4.3 Removing the oven door

3. Open the oven door. Open the hinge cover of the oven door to the maximum position (see figure **A**).
4. Close the door as far as it will go, grip the right and left sides of the door and pull the door upwards.



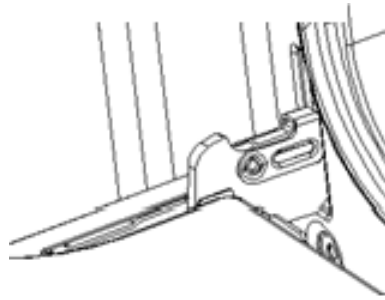
**A**



### **Reinstalling the oven door**

Follow the reverse order of door disassembly.

4. When installing the oven door, make sure that both hinges fit directly into the opening.
5. Both sides of the hinge rebate must be attached to the hinge fastening opening of the door.
6. When you open the door, fold down the locking bar (see figure **B**).



B

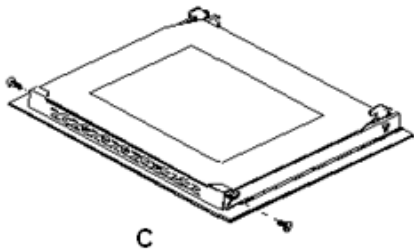


If the door accidentally falls down or the hinges close suddenly, do not press your hand into the hinges. Call your customer service.



#### Removing the inner glass pane

4. Loosen the screws on the retaining strip at the top of the door.
5. Then remove the inner glass pane.
6. After cleaning the glass pane, replace the glass pane, reinsert the retaining strip and screw it back in place. (see figure C).



### 5.4 Troubleshooting

Proceed as follows in the event of an emergency or malfunction:

4. Switch the device off completely.
5. Disconnect the appliance from the power supply (appropriate fuse in the fuse box of the house power supply).
6. Contact your customer service.

Check the information in the table before contacting customer service.

ERROR	
POSSIBLE CAUSE	MEASURES
<b>Device does not work at all.</b>	
➤ The device is not supplied with power.	➤ Check the corresponding fuse in the fuse box of the house power supply.
<b>Interior lighting does not work.</b>	
➤ The light source is loose or damaged.	➤ Tighten or replace the bulb.

## 6. technical data

Supplier	PKM		
Model	F7-2 DIGI		
Energy efficiency index (IEE baking tube)	72,60		
Number of baking tubes	1		
Heat source per baking tube	Electric current		
Device type	Built-in oven		
Control panel	Stainless steel cover		
Energy efficiency class	A		
Energy consumption (conventional)	0,88 KW/h		
Energy consumption (circulating air)	0,61 KW/h		
Usable baking tube volume	65,00 l		
Oven functions	Defrosting, top and bottom heat, top and bottom heat with convection, bottom heat with convection, grill with convection, grill, top heat with grill, ECO		
Grill/convection/hot air	✓	✓	-
Full glass interior door	✓		
Oven door/glass layers	black glass	3	
Enclosure cooling	✓		
Handle and knobs	Aluminum		
Maximum. Performance	2.30 KW		
Current voltage/frequency	220-240V	50 Hz	
Drip tray/griddle	1	1	
Cable length	150 cm		
Appliance dimensions in cm	59,50	59,50	50,00
Packaging dimensions in cm	65,00	66,00	57,70
Weight net/gross	27,50	31,40	

## 7. disposal

---

8. When unpacking, make absolutely sure that the components of the packaging (polyethylene bags, polystyrene pieces) are kept out of the reach of children. **DANGER OF SUFFOCATION!**
9. Old appliances that are no longer in use must be taken to the responsible recycling center. Never expose to naked flames.
10. Before you dispose of any old appliance, **it is essential that you render it inoperable!** This means always pulling the mains plug and then cutting the power cable on the appliance and removing and disposing of it directly with the mains plug! **Always dismantle the entire door** so that children cannot become trapped and put themselves in danger!
11. of paper and cardboard in the bins provided.
12. Dispose of plastics in the containers provided for this purpose.
13. If there are no suitable disposal containers in your area, take these materials to a suitable municipal collection point.
14. For more information, please contact your specialist dealer or your local waste disposal facility.



All materials marked with this symbol are recyclable.



All available information on waste separation can be obtained from your local authorities.

## 8. warranty conditions

---

for large electrical appliances from PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers.

The manufacturer guarantees **the consumer** for a period of 24 months, calculated from the date of purchase, for faultless material and faultless manufacture.

In addition to the rights arising from the guarantee, the consumer is entitled to the statutory warranty rights that the consumer has against the seller from whom he purchased the device. These are not restricted by the guarantee.

The warranty claim must be proven by the buyer by submitting the proof of purchase with the date of purchase and/or delivery and must be reported to the first end customer **immediately after discovery** and **within 24 months** of delivery.

The guarantee does not justify any claims for withdrawal from the purchase contract or reduction (reduction of the purchase price). Replaced parts or exchanged devices become our property.

**The warranty claim does not extend to:**

8. fragile parts such as plastic or glass or light bulbs;
9. minor deviations of the PKM products from the target quality, which have no influence on the utility value of the product;
10. Damage due to operating and handling errors,
11. Damage caused by aggressive environmental influences, chemicals, cleaning agents;
12. Damage to the product caused by improper installation or transportation;
13. Damage due to non-household use;
14. Damage caused outside the appliance by a PKM product - unless liability is prescribed by law.

**The validity of the guarantee ends at:**

8. Failure to observe the installation and operating instructions;
9. Repair by non-experts;
10. Damage caused by the seller, installer or third parties;
11. improper installation or commissioning;
12. lack of or incorrect maintenance;
13. devices that are not used for their intended purpose;
14. Damage caused by force majeure or natural disasters, in particular but not limited to fire or explosion.

Warranty services do not extend the warranty period, nor do they start a new warranty period.

The geographical scope of the guarantee extends to appliances purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.



**SERVICE  
INFORMATION**



**Sie finden alle Informationen zum Kundendienst  
auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.**

**Aftersales service information  
on the leaflet inside this instruction manual.**

Änderungen vorbehalten

Subject to alterations

Stand  
18.03.2025

Updated  
03/18/2025

© PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers