

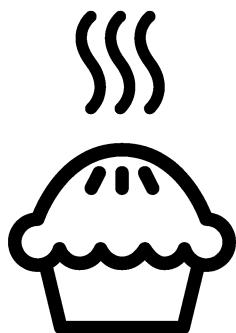


Ugradbena pećnica

Korisnički priručnik

Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



BBIR17300BCS

HR / DE

385.4404.90/R.AA/7.04.2021/5-5

7724086724

Poštovani korisniče,

Prije postavljanja uređaja pročitajte priručnik.

Beko zahvaljujemo na odabiru ovog proizvoda. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Zbog toga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih za buduću upotrebu. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Pridržavajte se uputa vodeći računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Pridržavajte se svih upozorenja i informacija u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik.

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.

NAPOMENA Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.



Opasnost koja može rezultirati opeklinama zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Sigurnosne upute 4

| | |
|---|---|
| Namjena..... | 4 |
| Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca..... | 4 |
| Električna sigurnost..... | 5 |
| Siguran transport..... | 7 |
| Sigurna instalacija..... | 7 |
| Sigurna upotreba..... | 7 |
| Temperaturna upozorenja..... | 8 |
| Upotreba pribora..... | 8 |
| Sigurnost prilikom kuhanja..... | 8 |
| Sigurno održavanje i čišćenje..... | 9 |

2 Upute za zaštitu okoliša 10

| | |
|--|----|
| Odredbe za zbrinjavanje otpada..... | 10 |
| Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada..... | 10 |
| Odlaganje materijala pakiranja..... | 10 |
| Preporuke za uštedu energije..... | 10 |

3 Vaš proizvod 11

| | |
|---|----|
| Predstavljanje proizvoda..... | 11 |
| Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda..... | 12 |
| Upravljanje pećnicom..... | 12 |
| Radne funkcije pećnice..... | 13 |
| Pribor proizvoda..... | 15 |
| Upotreba pribora proizvoda..... | 16 |
| Tehničke specifikacije..... | 19 |

4 Prva uporaba 20

| | |
|-----------------------|----|
| Prvo podešavanje..... | 20 |
| Prvo čišćenje..... | 20 |

5 Kako raditi s pećnicom 22

| | |
|--|----|
| Opće informacije o upotrebi pećnice..... | 22 |
| Rad upravljačke jedinice pećnice..... | 22 |
| Postavke..... | 25 |

6 Opće informacije o kuhanju 28

| | |
|--|----|
| Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici..... | 28 |
| Slastice i jela iz pećnice..... | 28 |
| Meso, riba i perad..... | 31 |
| Roštilj..... | 32 |
| Ispitivanje hrane..... | 33 |

7 Održavanje 35

| | |
|--|----|
| Opće informacije o čišćenju..... | 35 |
| Čišćenje pribora..... | 36 |
| Čišćenje upravljačke ploče..... | 36 |
| Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)..... | 37 |
| Jednostavno čišćenje parom..... | 37 |
| Čišćenje vrata pećnice..... | 38 |
| Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice..... | 39 |
| Čišćenje lampice pećnice..... | 39 |

8 Rješavanje problema 41

1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži informacije o sigurnosti koje će vam pomoći spriječiti opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako će se proizvod ustupiti drugoj osobi ili će se koristiti kao rabljeni proizvod tada s proizvodom treba dostaviti korisnički priručnik, naljepnice na proizvodu i druge relevantne dokumente i dodatke.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu kao rezultat nepridržavanja ovih uputa.
- Ne pridržavanje ovih uputa poništava sva jamstva.
- ⚠ Instalaciju i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- ⚠ Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- ⚠ Ne pokušavajte popravljati te ne zamjenjujte dijelove proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- ⚠ Na obavljajte tehničke promjene na proizvodu.

⚠ Namjena

- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
 - Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
 - **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
 - Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
 - Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje, grijanje kuhinjskog posuđa, vješanje ručnika ili odjeće na ručke kako bi se osušili
- ### ⚠ Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca
- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, psihičkim,

senzornim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti..

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
- Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine

proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvod.

- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Kada su vrata otvorena tada ne postavljajte nikakav težak predmet na vrata i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki vrata.
- Zbog sigurnosti djece, isključite strujni utikač tako da se proizvodom ne može rukovati prije zbrinjavanja proizvoda.



Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlaštenu električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda treba biti na lako dostupnom mjestu (gdje ga neće zahvatiti plamen sa štednjaka). Ako to nije moguće, mora postojati

- mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Tijekom instalacije, popravka ili transporta proizvod ne smije biti ukopčan u strujnu utičnicu.
 - Ne ukapčajte proizvod u utičnicu koja je olabavljena, ispada iz svog otvora, je slomljena, nečista, masna ili postoji opasnost od dodira s vodom (na primjer, voda koja može iscuriti s kuhinjske radne površine).
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama! Za iskapčanje, ne držite kabel, uvijek držite utikač.
 - Pobrinite se da utikač uređaja bude ispravno uključen u strujnu utičnicu i tako izbjegnite iskrenje.
 - Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
 - Dok pećnica radi i njezina stražnja površina postaje vruća. Strujni kabeli ne smiju dodirivati stražnju površinu, priključci se mogu oštetiti.
 - Ne gnječite električne kabele s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. Ako dođe do otapanja kabela to može izazvati kratki spoj u pećnici ili zapaljenje.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele ni produžne kabele.
 - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
 - **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Ne stavljajte stvari na proizvod i nosite proizvod tako da bude uspravan.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro stegnite proizvod ljepljivom trakom i tako spriječite ispadanje ili pomicanje dijelova proizvoda i oštećenje proizvoda.
- Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja nastalih tijekom transporta.

Sigurna instalacija

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Ako je proizvod oštećen nemojte ga instalirati.

- Proizvod ne instalirajte pored izvora topline (radijatora, peći, itd.).
- Neka svi ventilacijski otvori oko proizvoda budu otvoreni.
- Radi sprječavanja pregrijavanja proizvod se ne smije postavljati iza ukrasnih pregrada.

Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite oštećeni ili neispravan proizvod. Ako postoje, odspojite električne/plinske priključke proizvoda i nazovite ovlašteni servis.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno.
- Ne penjite se na proizvod kako biste nešto dohvatili te ni iz drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vašu procjenu, poput konzumiranja droge i/ili alkohola.

- Zapaljivi predmeti koji se drže u prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Nikad ne čuvajte zapaljive predmete u prostoru za kuhanje.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte kuhinjske krpe, rukavice ili slične tkanine.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi dijelovi postat će vrući. Ne dirajte proizvod ni grijače. Djeca mlađa od 8 godina ne smije se približavati proizvodu ako uz njih nije odrasla osoba.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će rubovi biti vrući prilikom rada.
- Može se ispustiti para stoga se držite podalje kada otvarate vrata pećnice. Para

vam može opeći ruke, lice i/ili oči.

- Proizvod može postati vruć tijekom uporabe. Ne dirajte vruće dijelove, unutarnje dijelove pećice, grijače, itd.
- Prilikom stavljanja ili vađenja hrane iz pećnice uvijek koristite kuhinjske rukavice otporne na toplinu.

Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Upotreba pribora“.
- Pribor može oštetiti staklena vrata kada zatvarate vrata proizvoda. Pribor uvijek gurnite do kraja područja za pripremu hrane.

Sigurnost prilikom kuhanja.

- Budite pažljivi kad u jelu koristite alkohol. Pri visokim temperaturama alkohol hlapi i može se zapaliti kada je izložen vrućoj površiti i tako izazvati požar.
- Ostaci hrane, ulje, itd. na prostoru za kuhanje mogu se

- zapaliti. Prije kuhanja, uklonite takvu nečistoću.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.
 - Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke. Nastali tlak može izazvati njihovu eksploziju.
 - Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (protvan, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu. Uklonite sav višak masnog papira koji visi s pribora ili posude i tako izbjegnite opasnost od kontakta s grijačima pećnice. Nikad ne koristite masni papir u pećnici kada je temperatura veća od maksimalne temperature navedene na masnom papiru kojeg koristite. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.
 - Protvan za pečenje, posude ili aluminijsku foliju nikad ne stavljajte izravno na dno pećnice. Nakupljena toplina može oštetiti donju plohu pećnice.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Vruće površine mogu izazvati opekline!
 - Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.



Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod s parnim čistačima je to može izazvati strujni udar.
- Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje prednjih staklenih vrata pećnice/gornjih staklenih vrata pećnice (ako postoje). Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.

2 Upute za zaštitu okoliša

Odredbe za zbrinjavanje otpada

Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima. Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

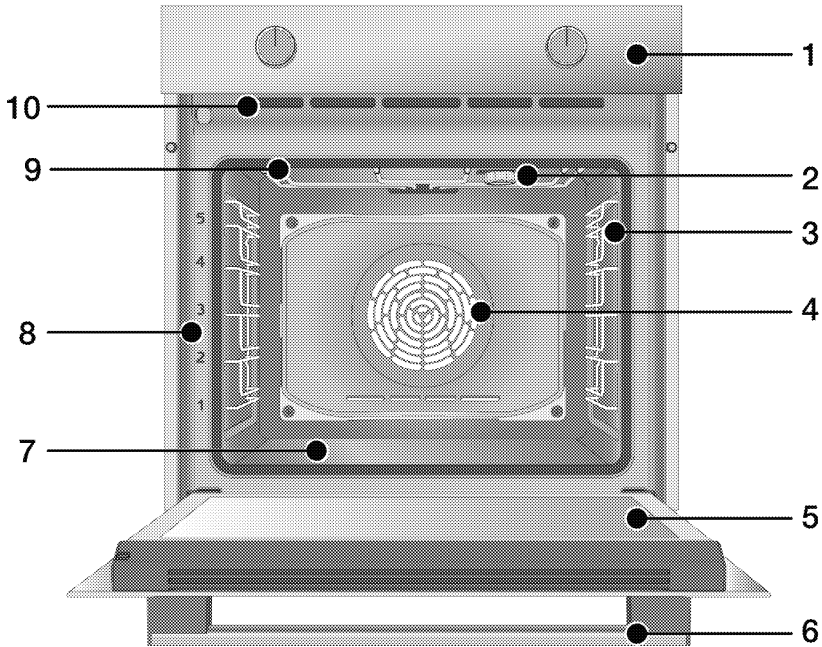
Preporuke za uštedu energije

Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pripreme hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Na ovaj način, korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Nastojite pripremati više od jednog jela u pećnici. Istovremeno možete spremati hranu postavljanjem dvije posude za kuhanje na žičanu rešetku. Uz to, ako pripremate jela jedno iza drugog to će uštedjeti energiju, jer pećnica neće izgubiti toplinu.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna ploča
- 2 Lampica*
- 3 Police od žice**
- 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 5 Vrata
- 6 Ručka
- 7 Donji grijač (donja čelična ploča)
- 8 Položaji polica
- 9 Gornji grijač

- 10 Ventilacijske rupe

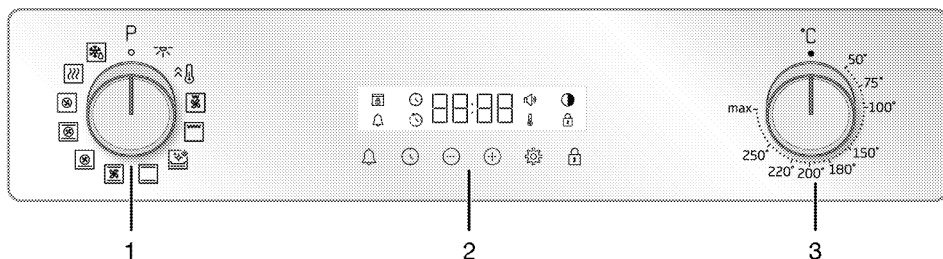
* Ovisi o modelu. Vaš proizvod možda nema lampicu ili se vrsta i mjesto lampice mogu razlikovati od ilustracije.

** Ovisi o modelu. Vaš proizvod može biti bez žičanih polica. Na ilustraciji su kao primjeri prikazane žičane police.

Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne načine korištenja upravljačke ploče proizvoda. Može biti razlika u slikama i nekim funkcijama ovisno o vrsti proizvoda.

Upravljanje pećnicom



- 1 Gumb za odabir funkcije
- 2 Tajmer
- 3 Gumb za temperaturu

Ako se proizvodom upravlja pomoću okretnih gumba, tada ti okretni gumbi mogu biti postavljeni na ploči te izlaze ako ih se pritisne na nekim modelima. Za postavke podešene pomoću ovih okretnih gumba, prvo pritisnite odgovarajući okretni gumb i izvucite ga. Nakon podešavanja, ponovno ga pritisnite i zamijenite okretni gumb.

Gumb za odabir funkcije

Pomoću okretnog gumba za odabir funkcije možete odabrati radne funkcije pećnice. Za odabir okrenite lijevo/desno od zatvorenog (gornjeg) položaja.

Gumb za temperaturu

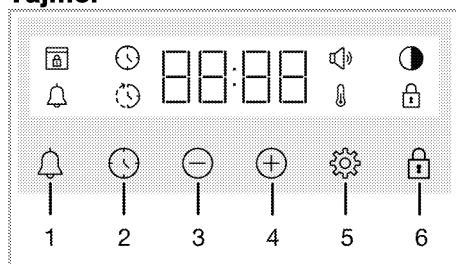
Možete odabrati temperaturu na kojoj želite peći s okretnim gumbom temperature. Za odabir okrenite u smjeru kazaljke na satu od zatvorenog (gornjeg) položaja.

Pokazatelj temperature

Unutarnju temperaturu pećnice možete saznati prema simbolu temperature na zaslonu. Simbol temperature pojavljuje se na zaslonu kada pećnica počne peći i nestaje kada se dosegne podešena temperatura. Kada temperatura unutar pećnice padne ispod podešene









temperature tada se simbol temperature ponovno pojavljuje.

Tajmer



- 1 Tipka alarma
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki








Simboli na zaslonu

-  : Simbol vremena kuhanja
-  : Simbol vremena završetka kuhanja*
-  : Simbol alarma
-  : Simbol svjetline
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Simbol temperature
-  : Simbol glasnoće
-  : Simbol zaključavanja vrata*

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Radne funkcije pećnice

U tablici funkcija možete vidjeti radne funkcije pećnice te najvišu i najnižu temperaturu koja se može podesiti za ove funkcije. Raspored načina rada prikazan ovdje može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

| Simbol funkcije | Opis funkcije | Raspon temperature (°C) | Opis i upotreba |
|--|------------------------------------|-------------------------|--|
|  | Svjetlo pećnice | - | Nijedan grijač ne radi u pećnici. Svijetli samo svjetlo pećnice. |
|  | Rad s ventilatorom | - | Pećnica se nije zagrijala. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Zamrznuta hrana s granulama se polako odmrzava na sobnoj temperaturi, kuhana hrana je ohlađena. |
|  | Gornji i donji grijač | * | Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Prikladno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili za kolače i slastice. Peče se samo u jednoj posudi. |
|  | Donji grijač | * | Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s donje strane. Ova funkcija treba se koristiti i za jednostavno čišćenje parom. |
|  | Donji/gornji grijač s ventilatorom | * | Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi. |
|  | Zagrijavanje ventilatorom | * | Vrući zrak kojeg zagrijava grijač ventilatora ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje u više posuda na policama različite razine. |
|  | Funkcija za pripremu pizza | * | Rade donji grijač i grijač ventilatora. Prikladno je za pečenje pizza. |

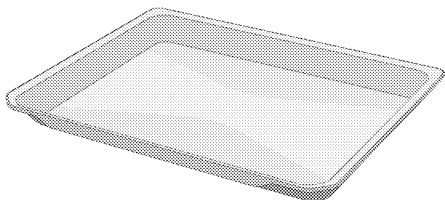
| Simbol funkcije | Opis funkcije | Raspon temperature (°C) | Opis i upotreba |
|--|------------------------------|-------------------------|--|
|  | Funkcija „3D“ | * | Rade gornji grijač, donji grijač i grijač ventilatora. Svi dijelovi proizvoda peču jednako i brzo. Peče se samo u jednoj posudi. |
|  | Cijeli roštilj | * | Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane. |
|  | Donji roštilj s ventilatorom | * | Vrući zrak kojeg zagrijava mali roštilj ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane. |
|  | Brzo zagrijavanje | - | Rade svi grijači pećnice. Ova radna funkcija koristi se za brzo zagrijavanje pećnice na željenu temperaturu (zagrijavanje). Ne koristite za pečenje hrane. |
|  | Održavanje topline | * | Koristi se za dugotrajno održavanje temperature hrane tako da bude spremna za serviranje. |

* Vaš proizvod radi s rasponom temperature naznačenim na kolu temperature.

Pribor proizvoda

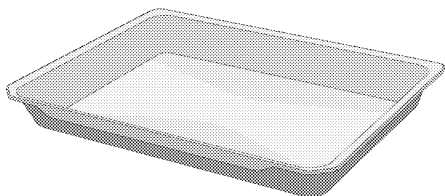
Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.

NAPOMENA : Posude u vašem proizvodu mogu se izobličiti zbog utjecaja temperature. To, međutim, ne utječe na rad uređaja. Izobličenje nestaje kada se posuda ohladi.



Standardni pladanj

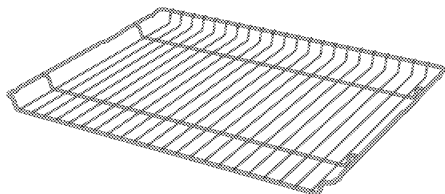
Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



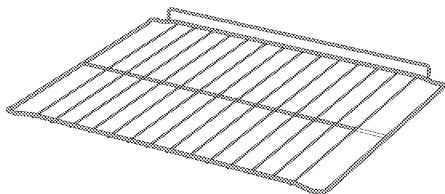
Duboki pladanj

Koristi se za slastice, prženje velikih komada, sočnu hranu li za prikupljanje ulja koje kapa prilikom pečenja na roštilju.

Modeli s žičanim policama:



Modeli bez žičanih policama:



Žičana rešetka za roštilj

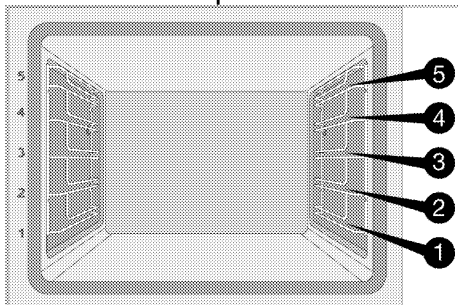
Koristite je za prženje ili za postavljanje hrane koja će se peći, pržiti i dinstati na željenoj polici pećnice.

Upotreba pribora proizvoda

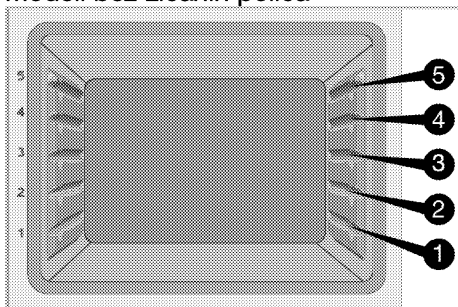
Police za pečenje

Postoji 5 razina položaja policia u prostoru za pečenje. Raspored policia možete vidjeti prema brojevima na prednjem okviru pećnice.

Modeli s žičanim policama



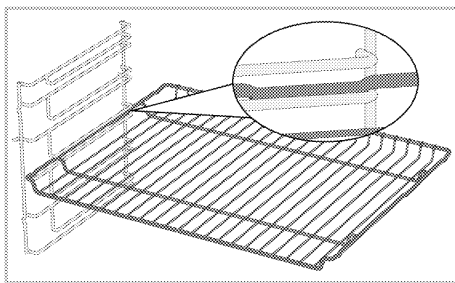
Modeli bez žičanih policia



Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

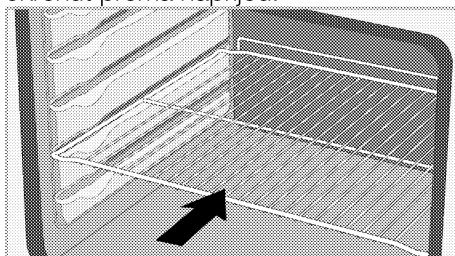
Modeli s žičanim policama:

Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja žičene rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, žičana rešetka roštilja mora se učvrstiti zatvaračem za policu sa žicom. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Modeli bez žičanih policia:

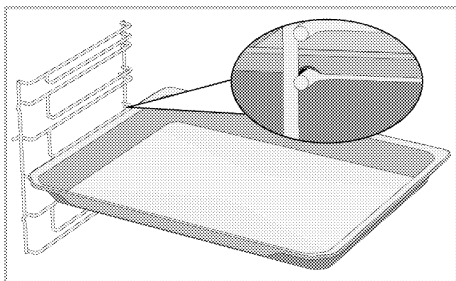
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičene rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



Stavljanje posude na police za pečenje

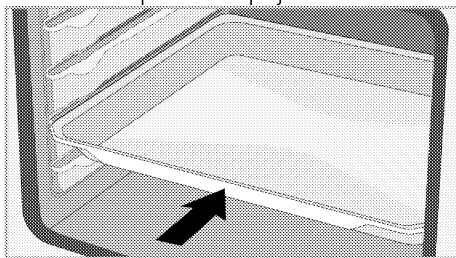
Modeli s žičanim policama:

Jako je važno da posude ispravno stavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, posuda se mora učvrstiti zatvaračem za policu sa žicom. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Modeli bez žičanih policama:

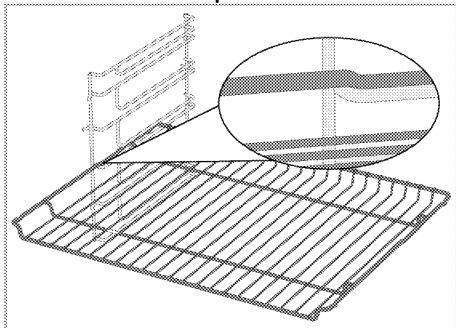
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



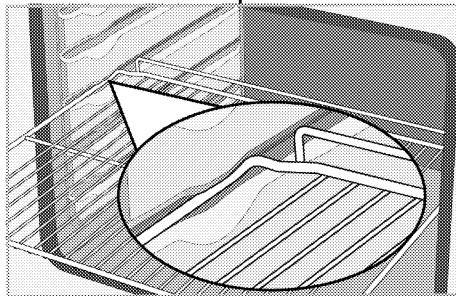
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

Funkcija zatvarača je spriječiti žičanu rešetku roštilja da padne s police sa žicom. Pomoću ove funkcije možete jednostavno i sigurno izvaditi hranu. Kada izvlačite žičanu rešetku roštilja možete je izvući dok ne dođe do zatvarača. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.

Modeli s žičanim policama

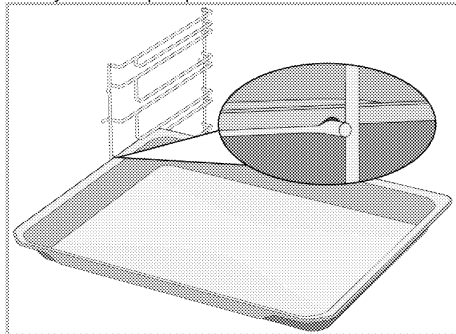


Modeli bez žičanih policama



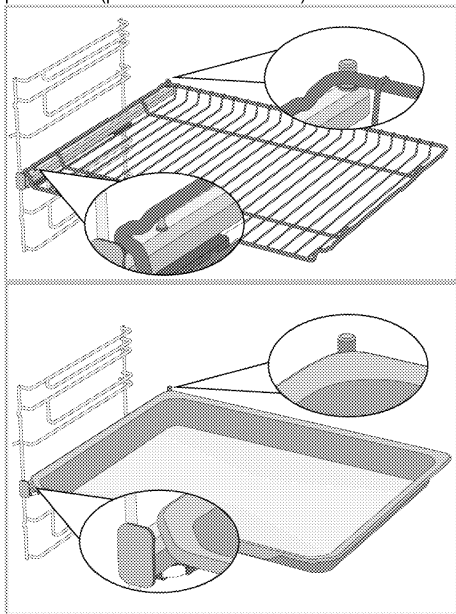
Funkcija zatvarača posude žičane rešetke roštilja - Modeli s žičanim policama

Postoji i funkcija zatvarača koja sprječava posudu da padne sa žičane rešetke. Prilikom uklanjanja posude, otpustite je sa stražnje blokade i povucite prema sebi dok ne dođe do zatvarača. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.



Ispravno postavljanje žičane rešetke roštilja i teleskopske vodilice-Modeli s žičanim policama i teleskopskim tračnicama

Zahvaljujući teleskopskoj vodilici posude ili žičana rešetka roštilja lako se instaliraju i uklanjaju. Kada koristite posude i žičanu rešetku roštilja s teleskopskom vodilicom pazite da se zatici na prednjoj i stražnjoj teleskopskoj vodilici naslone na rubove roštilja i posude (prikazano na slici).



Tehničke specifikacije

Opće specifikacije

| | |
|---|--------------------------------------|
| Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) | 590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Napon/frekvencija | 220-240 V~; 50 Hz |
| Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Ukupna potrošnja energije | 3,3 kW |
| Tip pećnice | Višenamjenska pećnica |

Osnovno: Informacije na energetskej oznaci električnih pećnica je navedene su u skladu sa standardom EN 60350-1/IEC 60350-1. Te vrijednosti su utvrđene pod standardnim opterećenjem s funkcijama donjeg-gornjeg grijača ili upotrebom tih grijača s ventilatorom (ako postoji). Razred energetske učinkovitosti određen je u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome postoje li navedene funkcije na proizvodu ili ne: 1- Eco zagrijavanje ventilatorom, 2-Zagrijavanje ventilatorom 3- Donji roštilj s ventilatorom, 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

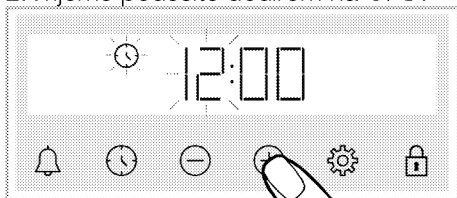
4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

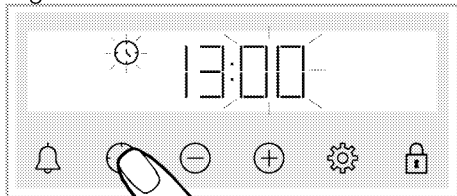
Prvo podešavanje

i Uvijek podesite doba dana prije upotrebe pećnice. Ako ga ne postavite, ne možete kuhati u nekim modelima pećnica.

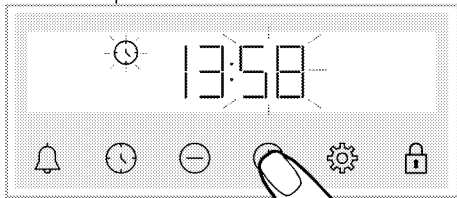
1. Kada se pećnica uključi prvi put na polju sata prikazat će se "12:00", a simbol 🕒 će treperiti.
2. Vrijeme podesite dodiranjem na ⊕/⊖.



3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb 🕒 ili ⚙️.



4. Minute podesite dodiranjem na ⊕/⊖.



5. Postavke podesite dodiranjem na gumb 🕒 ili ⚙️.

» Vrijeme je podešeno, a simbol 🕒 nestaje sa zaslona.

i Ako prvi put vrijeme nije podešeno, "12:00" i simboli 🕒 nastavljaju treperiti, a pećnica neće početi s radom. Kako bi pećnica radila, morate potvrditi vrijeme podešavanjem vremena ili dodiranjem na gumb 🕒 kada je prikazano "12:00". Postavku vremena možete promijeniti kasnije kako je to objašnjeno u dijelu „Postavke“.

i U slučaju nestanka struje poništiti će se trenutno vrijeme. Treba se ponovno podesiti.

Prvo čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Uklonite sav pribor iz pećnice koji je dostavljen s proizvodom.
3. Uključite proizvod na 30 minuta i zatim ga isključite. Na ovaj način, ostaci hrane i slojevi koji su zaostali u pećnici tijekom proizvodnje će se zapaliti i očistiti.
4. Kada rukujete proizvodom, odaberite najveću temperaturu i radnu funkciju u kojoj rade svi grijači proizvoda. Pogledajte „Radne funkcije pećnice“. U sljedećem odjeljku možete naučiti kako rukovati pećnicom.
5. Pričekajte neka se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prije upotrebe pribora;

Očistite pribor kojeg ste izvadili iz pećnice s vodom i deterdžentom i mekanom spužvom za pranje.

NAPOMENA Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

NAPOMENA Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

5 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o upotrebi pećnice

Ventilator za hlađenje (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Proizvod je opremljen ventilatorom za hlađenje. Ventilator za hlađenje aktivira se automatski kada je to potrebno i hladi prednji dio proizvoda i kuhinjski element. Automatski se deaktivira kada se dovrši postupak hlađenja. Vrući zrak izlazi kroz vrata pećnice. Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U protivnom pećnica se može pregrijati.

Ventilator za hlađenje nastavlja raditi za vrijeme rada pećnice ili nakon što se pećnica isključi (približno 20-30 minuta). Ako pripremate hranu programiranjem tajmera pećnice na kraju vremena pripreme hrane, ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. On se uključuje i isključuje automatski. Ovo nije pogreška.

Svjetlo pećnice

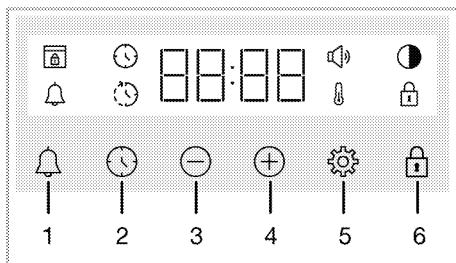
Svjetlo pećnice uključuje se kada pećnica počne s radom. Kod nekih modela, svjetlo gori tijekom rada, dok se kod nekih modela isključi nakon nekog vremena.

Ako želite da svjetlo pećnice neprekidno gori tada odaberite funkciju rada "Svjetlo pećnice" pomoću kotačića za odabir funkcije.

Rad upravljačke jedinice pećnice

Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice









- i** Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za vrijeme kraja kuhanja je 5 sata 59 minuta. Maksimalno vrijeme za topli čuvanje svega 23 sati i 59 minuta. U slučaju nestanka struje, program će biti opozvan. Morate reprogramirati pećnicu.
- i** Prilikom svakog podešavanja, na zaslonu će treperiti odgovarajući simboli. Kratko pričekajte dok se postavke ne spreme.
- i** Ako ste podesili bilo koju postavku pečenja tada se točno vrijeme ne može podesiti.
- i** Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.
- i** U slučajevima kada je podešeno vrijeme pečenja ili vrijeme završetka pečenja, tada ih možete automatski poništiti dugim dodirnom na gumb ⌚.



- 1 Tipka alarma
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje

- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

-  : Simbol vremena kuhanja
-  : Simbol vremena završetka kuhanja*
-  : Simbol alarma
-  : Simbol svjetline
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Simbol temperature
-  : Simbol glasnoće
-  : Simbol zaključavanja vrata*

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Uključivanje pećnice

Kada odaberete radnu funkciju za pečenje pomoću okretnog gumba odabira funkcije i podesite odgovarajuću temperaturu pomoću okretnog gumba temperature tada pećnica počinje s radom.

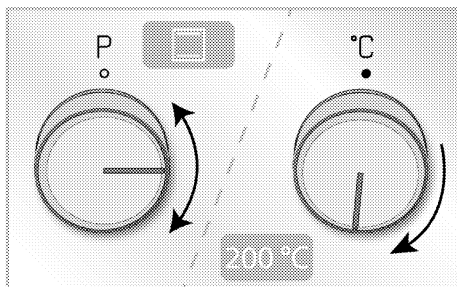
Isključivanje pećnice

Pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).



Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

Peći možete tako da ručno upravljajte (pod vašom je kontrolom) bez podešavanja vremena pečenja i odaberete temperaturu i radnu funkciju karakterističnu za hranu.

Primjer:





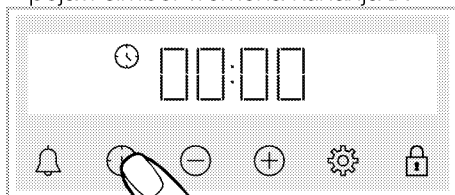
1. Odaberite radnu funkciju s kojom želite peći pomoću okretnog gumba odabira funkcije.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite peći pomoću okretnog gumba temperature.

» Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje . Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol . Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. Sami morate kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada pečenje završi, pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).

Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

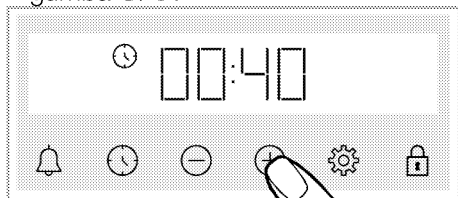
Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na tajmeru.

1. Odabir radne funkcije za pečenje
2. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol vremena kuhanja .



i Nakon podešavanja radne funkcije i temperature možete podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta izravnim dodiranjem gumba ⊕ za brzo podešavanje vremena pečenja i promijeniti vrijeme pomoću gumba ⊕/⊖.

3. Vrijeme pečenja podesite pomoću gumba ⊕/⊖.



i Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

4. Stavite hranu u pećnicu i podesite temperaturu pomoću okretnog gumba temperature.

» Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Počinje odbrojavanje podešenog vremena pečenja, a na zaslonu se pojavljuje ⏱. Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol ⏱.

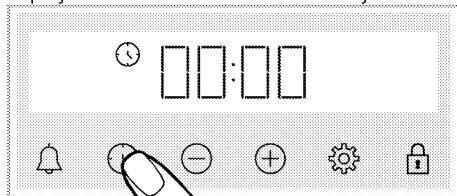
5. Kada istekne podešeno vrijeme pečenja na zaslonu se pojavljuje „Kraj“ treperi simbol ⏱ i čuje se zvuk tajmera.

6. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od dvije minute. Za isključivanje upozorenja pritisnite bilo koji gumb. Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje točno vrijeme.

Za podešavanje vremena pečenja na kasnije vrijeme; (Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.)

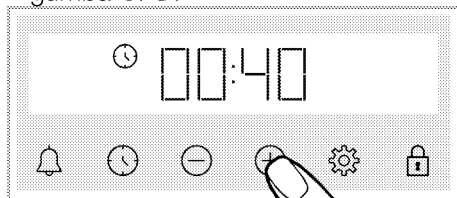
Odabirom temperature i radne funkcije karakteristične za jelo, možete podesiti vrijeme pečenja i vrijeme završetka pečenja na kasnije vrijeme, tako će pećnica automatski početi i završiti s radom.

1. Odabir radne funkcije za pečenje
2. Dodirnite ⏱ dok se na zaslonu ne pojavi simbol vremena kuhanja ⏱.



i Nakon podešavanja radne funkcije i temperature možete podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta izravnim dodiranjem gumba ⊕ za brzo podešavanje vremena pečenja i promijeniti vrijeme pomoću gumba ⊕/⊖.

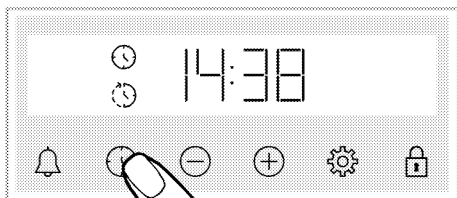
3. Vrijeme pečenja podesite pomoću gumba ⊕/⊖.



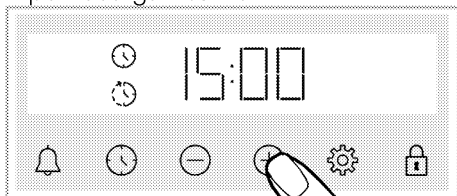
i Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

» Nakon podešavanja vremena pečenja na zaslon se neprekidno prikazuje simbol ⏱.

4. Dodirnite ⏱ dok se na zaslonu ne pojavi simbol završetka vremena pečenja ⏱.



5. Vrijeme završetka pečenja podesite pomoću gumba \oplus/\ominus .



» Kada je podešeno vrijeme završetka pečenja, simbol \odot i simbol \ominus sa simbolom vremenskog razdoblja neprekidno su prikazani na zaslonu. Čim pečenje započne, simbol \odot nestaje.

6. Stavite hranu u pećnicu i podesite temperaturu pomoću okretnog gumba temperature.

» **Vrijeme pećnice automatski izračunava vrijeme početka pečenja oduzimanjem vremena pečenja od vremena završetka pečenja kojeg ste podesili.** Kada dođe vrijeme početka pečenja odabrana funkcija rada se aktivira i pećnica se zagrijava na podešenu temperaturu. Počinje odbrojavanje podešenog vremena pečenja, a na zaslonu se pojavljuje $\mathbb{1}$. Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol $\mathbb{1}$.

7. Kada istekne podešeno vrijeme pečenja na zaslonu se pojavljuje „Kraj“ treperi simbol \odot i čuje se zvuk tajmera.

8. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od dvije minute. Za isključivanje upozorenja pritisnite bilo koji gumb. Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje točno vrijeme.

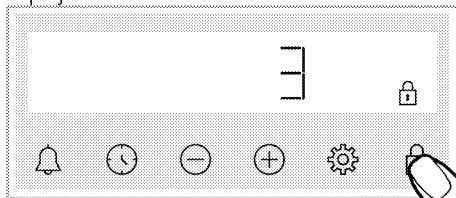
i Ako pritisnete bilo koji gumb na kraju zvučnog upozorenje tada će pećnica opet početi s radom. Ako želite spriječiti ponovni početak rada pećnice na kraju upozorenja, tada podesite okretni gumb temperature i funkcije na položaj "0" (isključeno) i isključite pećnicu.

Postavke

Uključivanje zaključavanja gumba

Možete spriječiti da se upravljačka jedinica dira tako da aktivirate funkciju zaključavanja gumba.

1. Dodirnite $\mathbb{1}$ dok se na zaslonu ne pojavi simbol $\mathbb{1}$.



» Prikazat će se simbol $\mathbb{1}$ te će započeti odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi tada je aktivirano zaključavanje gumba. Kada se dodirne bilo koji gumb dok je aktivirano zaključavanje gumba tajmer će se oglasiti zvučnim signalom, a simbol $\mathbb{1}$ će treperiti.

i Ako prestanete dodirivati gumb $\mathbb{1}$ prije završetka odbrojavanja tada se zaključavanje gumba neće aktivirati.

i Gumbi tajmera ne mogu se koristiti kada je uključeno zaključavanje gumba. U slučaju nestanka struje zaključavanje gumba neće se poništiti.

Isključivanje zaključavanja tipki


1. Dodirnite $\mathbb{1}$ dok na zaslonu ne nestane simbol $\mathbb{1}$.


» Simbol  nestaje, a na zaslonu je deaktivirano zaključavanje gumba.

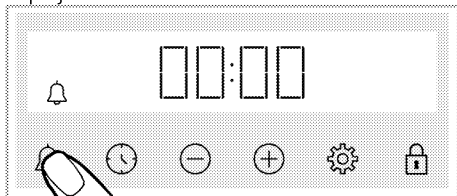
Podešavanje alarma



Tajmer proizvoda možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za kuhanje.

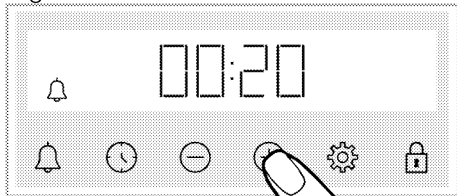
Alarm sata ne utječe na radne funkcije pećnice. Koristite u svrhu upozorenja. Na primjer, alarm sata možete koristiti kada želite okrenuti hranu u pećnici nakon nekog vremena. Čim istekne vrijeme koje podesite sat će vas na to upozoriti.


 Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



2.  Vrijeme alarma podesite pomoću gumba / .



» Nakon podešavanja vremena alarma simbol  i dalje svijetli, a na zaslonu započinje odbrojavanje. Ako je vrijeme alarma i vrijeme pečenja podešeno na isto vrijeme tada će se kraće vrijeme prikazati na zaslonu.

3. Kada istekne vrijeme alarma simbol  počinje treperiti i čut će se zvučno upozorenje.





Isključivanje alarma

1. Na kraju razdoblja alarma začut će se zvuk upozorenja na dvije minute. Za

isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.

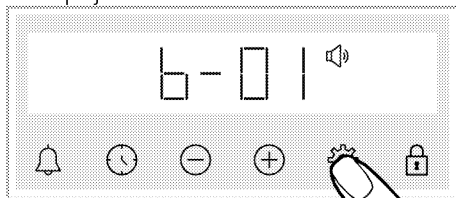
» Zvučno upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme.



Ako želite poništiti alarm;

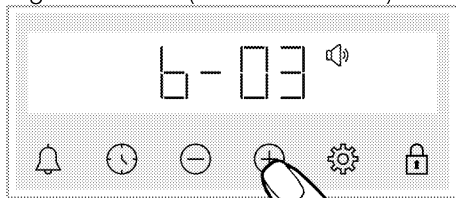
1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  i resetirajte vrijeme alarma. Dodirnite gumb  dok se ne pojavi "00:00".
2.  alarm možete poništiti i dugim pritiskom na gumb.

Promjena razine glasnoće.

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



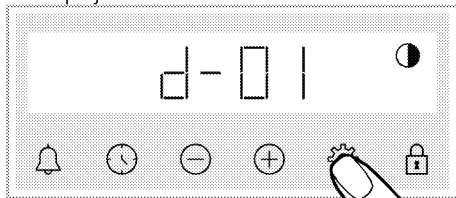
2. Željenu razinu podesite pomoću gumba / . (**b-01-b-02-b-03**)



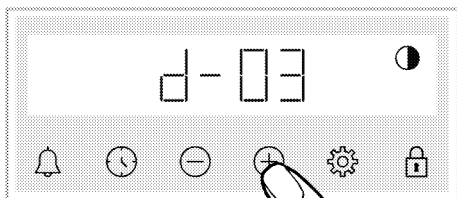
3. Za potvrdu pritisnite gumb  ili se postavka aktivira kratko bez diranja gumba.

Podešavanje osvjetljenja zaslona

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .






2. Željeno osvjetljenje podesite pomoću gumba / . (**d-01-d-02-d-03**)

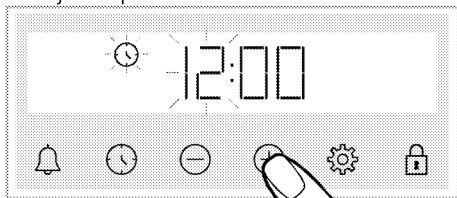


» Za potvrdu pritisnite gumb  ili se postavka aktivira kratko bez diranja gumba.

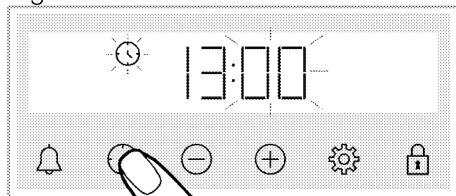
Promjena točnog vremena

Na pećnici, za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili,

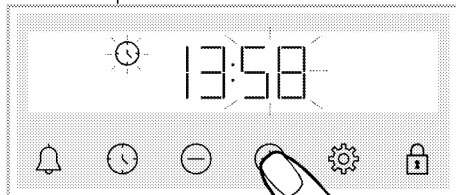
1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .
2. Vrijeme podesite dodirrom na .




3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb  ili .



4. Minute podesite dodirrom na /.



5. Postavke podesite dodirrom na gumb  ili .

» Vrijeme je podešeno, a simbol  nestaje sa zaslona.

6 Opće informacije o kuhanju

U ovom odjeljku opisani su savjeti za pripremu i pripremu hrane.

Uz to, moći ćete pronaći neku hranu koju su proizvođači ispitali i postavke koje najbolje odgovaraju toj hrani. Naznačeni su i odgovarajuće postavke pećnice i pribor za tu hranu.

Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pripreme hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizikalna pojava.
- Temperatura pripreme hranje i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.
- Prije početka pripreme hrane izvadite nekorištenih pribor iz pećnice. Pribor koji ostane u pećnici može spriječiti pripremu hrane u skladu s točnim vrijednostima.
- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicima vremena za pripremu hrane.
- Upotreba dostavljenog pribora osigurava najbolju učinkovitost prilikom pripreme hrane. Uvijek pazite na upozorenja i informacije proizvođača ako koristite kuhinjsko posuđe drugog proizvođača.

- Masni papir izrežite tako da odgovara veličini posuđa za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može predstavljati opasnost od opekline i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.
- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

Slastice i jela iz pećnice

Opće informacije

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neljepljivo posuđe otporno na toplinu.
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.
- Ako ćete peći koristeći se kuhinjskim posuđem na žičanoj rešetki roštilja, tada ga postavite na sredinu žičane rešetke roštilja, ne blizu stražnje stijenke.
- Svi materijali koji se koriste za pripremu slastica trebaju biti svježije i na sobnoj temperaturi.
- Status pečenja proizvoda može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuđa za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produljuju vrijeme kuhanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomjerno.
- Ako tijekom kuhanja koristite papir za kuhanje, na donjoj površini hrane može se primijetiti malo smeđe boje. U tom ćete slučaju možda trebati

produžiti vrijeme kuhanja za oko 10 minuta.

- Vrijednosti naveden u tablici vremena pripreme hrane određene su kao rezultat ispitivanja obavljenim u našim laboratorijima. Vrijednosti koje odgovaraju vama mogu se razlikovati od ovih vrijednosti.
- Postavite hranu na odgovarajuću policu u skladu s preporukom u tablici vremena pripreme hrane. Prva polica pećnice je polica 1.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač presuh, povećajte temperaturu za 10 ° C i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite malu količinu tekućine ili smanjite temperaturu za 10 ° C.
- Ako je gornji dio kolača zagorio, stavite ga na nižu policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako se dobro ispekao unutra, ali je izvana ljepljiv, tada koristite malu

količinu tekućine, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

Savjeti za pečenje slastica

- Ako su slastice presuhe, povećajte temperaturu za 10 ° C i skratite vrijeme pečenja. Listove tijesta namočite s mješavinom kondenziranog mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se slastica sporo peče pripazite da debljina slastice koju ste pripremili ne izlazi iz protvana.
- Ako je slastica potamnila na površini, ali unutra još nije pečena, tada pripazite da nadjev kojeg ste koristili nema previše na dnu slastice. Kako bi ravnomjerno potamnilo, pokušajte jednako rasporediti nadjev između listova tijesta.
- Slasticu pecite u položaju i na temperaturi koja odgovara tablici vremena pripreme hrane. Ako dno još nije dovoljno potamnilo, stavite slasticu na donju policu za nastavak pečenja.

Stol za kuhanje peciva i hrane u pećnici

| Hrana | Zapremina pladnja | Dodaci koji se koriste | Operativna funkcija | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|-----------------|-------------------|---|---------------------------|--|--|--|
| Torte u pladnju | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Gornji i donji grijač | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Torte u kalupu | Jedan pladanj | Kalup za torte na rešetki od žice** | Zagrijavanje ventilatorom | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Gornji i donji grijač | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Zagrijavanje ventilatorom | Modeli s žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policama: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Kolačići | 2 pladnja | 2 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva* | Zagrijavanje ventilatorom | 2 – 4 | Modeli s žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih policama: 140 | Modeli s žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih policama: 30 ... 45 |

| Hrana | Zapremina pladnja | Dodaci koji se koriste | Operativna funkcija | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|--------------------------|-------------------|---|------------------------------------|----------------|------------------|-----------------------------------|
| Biskvit torta | Jedan pladanj | Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice** | Gornji i donji grijač | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Jedan pladanj | Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice** | Zagrijavanje ventilatorom | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Keksi | Jedan pladanj | Pladanj za peciva* | Gornji i donji grijač | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Jedan pladanj | Pladanj za peciva* | Zagrijavanje ventilatorom | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| | 2 pladnja | 2 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva* | Zagrijavanje ventilatorom | 2 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Peciva od tijesta | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Zagrijavanje ventilatorom | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| | 2 pladnja | 1 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva* | Zagrijavanje ventilatorom | 1 – 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Pecivo bogato sastojcima | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Gornji i donji grijač | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Zagrijavanje ventilatorom | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| | 2 pladnja | 2 –Standardni pladanj* 4 –Pladanj za peciva* | Zagrijavanje ventilatorom | 2 – 4 | 180 | 20 ... 30 |
| Cjelov kruh | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Gornji i donji grijač | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Zagrijavanje ventilatorom | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lazanje | Jedan pladanj | Stakleni / metalni pravokutni kalup na rešetki od žice** | Gornji i donji grijač | 2 ili 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pita od jabuka | Jedan pladanj | Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice** | Gornji i donji grijač | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Jedan pladanj | Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice** | Zagrijavanje ventilatorom | 2 | 170 | 50 ... 70 |

| Hrana | Zapremina pladnja | Dodaci koji se koriste | Operativna funkcija | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|-------|-------------------|------------------------|----------------------------|----------------|------------------|-----------------------------------|
| Pizza | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Gornji i donji grijač | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |
| | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Funkcija za pripremu pizza | 3 | 250 | 8 ... 15 |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Meso, riba i perad

Ključne točke pečenja

- Limunovim sokom i paprom začinite piletinu, tuku i velike komade mesa, a to će pojačati učinkovitost pripreme hrane.
- Za pripremu mesa s kosti treba 15 do 30 minuta duže nego za filete.
- Za svaki centimetar debljine mesa trebate izračunati 4 do 5 minuta za pripremu.

- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici na 10 minuta. Sok iz mesa bolje se raspoređuje na pečeno meso i neće izaći kada se meso izreže.
- Ribu trebate staviti na srednju ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

| Hrana | Zapremina pladnja | Dodaci koji se koriste | Operativna funkcija | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|-----------------------------------|-------------------|---|------------------------------------|----------------|--|-----------------------------------|
| Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg) | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 3 | 15 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Janjeća koljenica (1.5 - 2.0 kg) | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 3 | 15 min. vrijednosti 250/max, zatim 170 | 110 ... 120 |
| Pečena pileтина (1.8-2 kg) | Jedan pladanj | Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 2 | 15 min. vrijednosti 250/max, zatim 190 | 60 ... 80 |
| | Jedan pladanj | Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu | Zagrijavanje ventilatorom | 2 | 200 ... 220 | 60 ... 80 |
| | Jedan pladanj | Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu | Funkcija „3D“ | 2 | 15 min. vrijednosti 250/max, zatim 190 | 60 ... 80 |
| Purica (5.5 kg) | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 1 | 25 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190 | 150 ... 210 |

| Hrana | Zapremina pladnja | Dodaci koji se koriste | Operativna funkcija | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|-------|-------------------|---|------------------------------------|----------------|--|-----------------------------------|
| | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Funkcija „3D“ | 1 | 25 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Riba | Jedan pladanj | Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu | Donji/gornji grijač s ventilatorom | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Jedan pladanj | Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju policu | Funkcija „3D“ | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Roštilj

Crveno meso, riba i perad brzo će potamnjati ako ih pečete na roštilju, imat će hrskavu kožicu i neće se osušiti. Fileti mesa, mesni ražnjići, kobacise te sočno povrće (rajčice, crveni luk, itd.) posebno su prikladni za pripremu na roštilju.

Opća upozorenja

- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Nikad ne koristite roštilj kada su vrata pećnice otvorena. Vruće površine mogu izazvati opekline!**

Ključne točke roštilja

- Na roštilju pripremajte hranu što je moguće više slične debljine i težine.
- Komade koje ćete pripremati na roštilju postavite na žičanu rešetku roštilja tako da ih rasporedite pazeći da ne premašite dimenzije grijača.
- Ovisno o debljini komada koji će se pripremati na roštilju vremena pripreme hrane navedena u tablicu mogu se razlikovati.
- Kliznite žičanom rešetkom roštilja ili protvanom žičane rešetke na zeljenu razinu pećnice. Ako hranu pripremate na žičanoj rešetki roštilja, kliznite protvanom žičane rešetke na nižu razinu kako bi se u njemu prikupljalo ulje/masnoća. Protvan pećnice koji ćete postaviti ispod mora biti veličine koja prekiva područje roštilja. Ova posuda (protvan) možda se ne dostavlja s proizvodom. U protvan ulijte malo vode zbog lakšeg čišćenja.

Stol za roštiljanje

| Hrana | Dodaci koji se koriste | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|------------------------------|---------------------------|----------------|------------------|-----------------------------------|
| Riba | Žičana rešetka za roštilj | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Pileći komadi | Žičana rešetka za roštilj | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Ćufta (govedina) - 12 komadi | Žičana rešetka za roštilj | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Janjeći kotlet | Žičana rešetka za roštilj | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Odrezak - (narezan) | Žičana rešetka za roštilj | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Teleći kotlet | Žičana rešetka za roštilj | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Gratinirano povrće | Žičana rešetka za roštilj | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Prepečen kruh | Žičana rešetka za roštilj | 4 | 250 | 1 ... 3 |

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

Donji roštilj s ventilatorom

| Hrana | Dodaci koji se koriste | Operativna funkcija | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|-----------------------------------|--|------------------------------|----------------|--|-----------------------------------|
| Riba | Žičana rešetka za roštilj | Donji roštilj s ventilatorom | 4 | 200 | 30 ... 35 |
| Pileći komadi | Žičana rešetka za roštilj | Donji roštilj s ventilatorom | 4 | 250 | 25 ... 35 |
| Ćufta (govedina) - 12 komadi | Žičana rešetka za roštilj | Donji roštilj s ventilatorom | 4 | 250 | 30 ... 40 |
| Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg) | Žičana rešetka za roštilj Stavite jedan pladanj na donju policu | Donji roštilj s ventilatorom | 3 | 15 min. vrijednosti 250, zatim 180 ... 190 | 90 ... 110 |

Nemojte prethodno zagrijavati svu grilovanu hranu na ovom stolu za roštilj.

Ispitivanje hrane

Hrana u ovoj tablici vremena pripremanja pripremljena je u skladu sa

standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za zavode za ispitivanje kvalitete.

Stol za kuhanje testne hrane

| Hrana | Zapremina pladnja | Dodaci koji se koriste | Operativna funkcija | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|--------------------------------|-------------------|---|---------------------------|--------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Gornji i donji grijač | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Prhko tijesto (slatki kolačić) | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Zagrijavanje ventilatorom | Modeli s žičanim policama: 3 | 140 | 15 ... 25 |
| | | | | Modeli bez žičanih policama: 2 | | |
| | 2 pladnja | 2-Standardni pladanj* 4-Pladanj za peciva* | Zagrijavanje ventilatorom | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Kolačići | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Gornji i donji grijač | 3 | 160 | 25 ... 35 |

| Hrana | Zapremina pladnja | Dodaci koji se koriste | Operativna funkcija | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|----------------|-------------------|---|---------------------------|--|--|--|
| | Jedan pladanj | Standardni pladanj* | Zagrijavanje ventilatorom | Modeli s žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policama: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| | 2 pladnja | 2-Standardni pladanj* 4-Pladanj za peciva* | Zagrijavanje ventilatorom | 2 - 4 | Modeli s žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih policama: 140 | Modeli s žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih policama: 30 ... 45 |
| Biskvit torta | Jedan pladanj | Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice** | Gornji i donji grijač | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Jedan pladanj | Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice** | Zagrijavanje ventilatorom | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Pita od jabuka | Jedan pladanj | Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice** | Gornji i donji grijač | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Jedan pladanj | Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice** | Zagrijavanje ventilatorom | 2 | 170 | 50 ... 70 |

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Roštilj

| Hrana | Dodaci koji se koriste | Položaj police | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) |
|------------------------------|---------------------------|----------------|------------------|-----------------------------------|
| Prepečen kruh | Žičana rešetka za roštilj | 4 | 250 | 1 ... 3 |
| Ćufta (govedina) - 12 komadi | Žičana rešetka za roštilj | 4 | 250 | 20 ... 30 |

Okrenite hranu nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

7 Održavanje

Opće informacije o čišćenju

⚠ Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Uređaj se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se uređaj ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje uređaja ne koristite parne čistače.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, prašak za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za uklanjanje vodenog kamenca ili oštre predmete tijekom čišćenja.
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili spužve i osušite ga sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Niti jedan dio uređaja ne perite u perilici suđa.

Površine od inoksa i nehrđajućeg čelika

- Ne koristite kisela sredstva za čišćenje i ona koja sadrže klor za čišćenje površina i ručki od inoksa ili nehrđajućeg čelika.

- Površine od nehrđajućeg čelika ili inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na površinama od inoksa - nehrđajućeg čelika i stakla odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrdati tijekom dužeg vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog parnog čišćenja tada laganu netvrdokornu čistoću možete jednostavno očistiti parnim čišćenjem. (Pogledajte dio „Jednostavno parno čišćenje“)
- Za tvrdokorne mrlje, možete koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje je preporučeno na internetskim stranicama proizvoda i žicu za ribanje koja ne oštećuje materijal. Ne koristite vanjske čistače pećnice.
- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.

Katalitičke površine

- Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke

površine. To se razlikuje ovisno o modelu.

- Katalitičke stijenke imaju lagano matiranu i poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti.
- Katalitičke površine upijaju ulje zbog svoje porozne površine i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamijeniti ih.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.

- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. To može oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova uređaja ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

Čišćenje pribora

Osim ako nije drukčije navedeno u ovom priručniku ne perite pribor proizvoda u perilici posuđa.

Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekanom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

Pridržavajte se koraka čišćenja navedenih u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom površine pećnice.

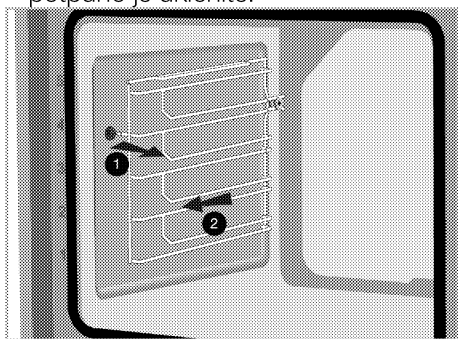
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu. Ako postoje katalitičke stijenke informacije potražite u dijelu „Katalitičke stijenke“.

Ako je proizvod model sa žičanom rešetkom uklonite je prije čišćenja bočnih stijenki. Zatim dovršite čišćenje na način opisan u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom površine pećnice.

Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

1. Uklonite prednju dio žičane rešetke tako da ga povučete na bočnu stijenku u obrnutom smjeru.
2. Povucite žičanu rešetku prema sebi i potpuno je uklonite.



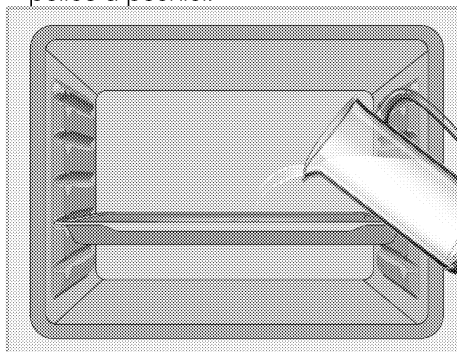
3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

Jednostavno čišćenje parom

Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Ono osigurava jednostavno čišćenje jer se prljavština (ako nije dugo odstajala) omekšava parom koja nastaje u pećnici i kapljicama vode koje se kondenziraju na unutarnjim stijenkama pećnice.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 500 ml vode u protvan za pečenje i postavite ga na položaj 2. police u pećnici.



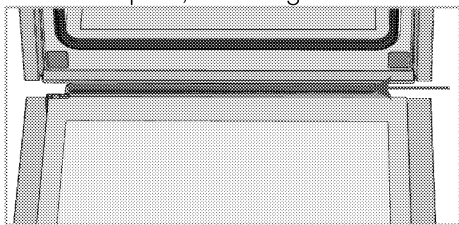
3. Podesite pećnicu na način čišćenja parom i pustite neka radi 15 minuta na 100°C.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom. Kada otvorite vrata izaći će para. Ovo može predstavljati opasnost od opekline. Budite pažljivi kada otvarate vrata pećnice.

Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, mekanu krpu ili spužvu za čišćenje tvrdokornih mrlja te obrišite suhom krpom.

i Tijekom jednostavnog načina čišćenja parom, voda koja se nalazi u bazenu na dnu pećnice kako bi omekšala lagano stvorene ostatke / nečistoće unutar šupljine pećnice, isparit će i kondenzirati se u šupljini pećnice i unutarnjem staklu vrata pećnice, pa voda može kapati kad se otvore vrata pećnice. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata pećnice.

Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu. Nakon kondenzacije u pećnici, u bazenskom kanalu ispod pećnice može biti vode ili vlage. Nakon upotrebe, ovaj kanal bazena očistite vlažnom krpom, a zatim ga osušite.



Čišćenje vrata pećnice

i Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

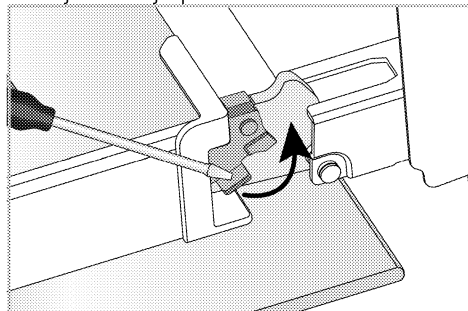
i Unutarnje staklo pećnice obloženo je materijalom jednostavnim za čišćenje. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, tvrde metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače.

Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „Uklanjanje vrata pećnice“ i „Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice“. Nakon uklanjanja unutarnjeg stakla s vrata pećnice očistite

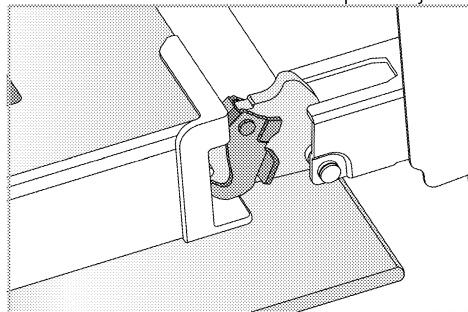
ga pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlake vode i mekane krpe ili spužve te ga osušite suhom krpom. Obrišite staklo s octom i isprite ga kako bi se uklonili ostaci vodenog kamenca koji se mogu nakupiti na staklu pećnice.

Uklanjanje vrata pećnice

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.

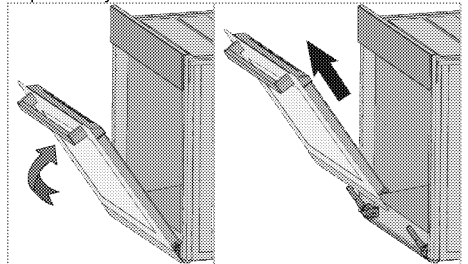


Brava sa šarkama - zatvoren položaj



Brava sa šarkama - otvoren položaj

3. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



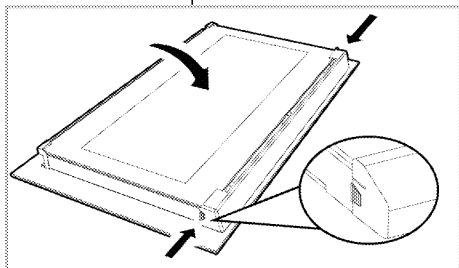
4. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

i Za ponovno pričvršćivanje vrata postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom. Prilikom instaliranja vrata svakako zatvorite kvačice na šarkama.

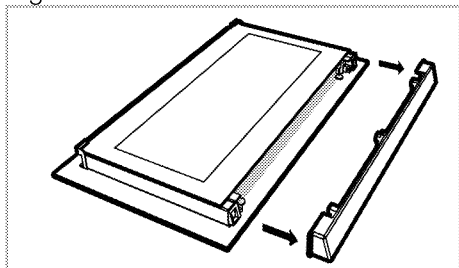
Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

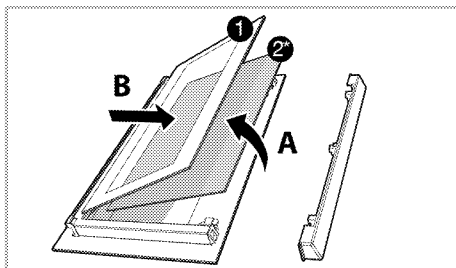
1. Otvorite vrata pećnice.



2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno pritisnite točke pritiska s obje strane dijela i uklonite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite zadnje unutarnje staklo (1) prema 'A' i zatim ga uklonite povlačenjem prema 'B'.



- 1 Posljednja unutarnja staklena ploča
- 2* Unutarnja staklena ploča (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)
4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2) tada ponovite isti postupak i odvojite ga (2).
5. Prvi korak regrupiranja vrata je ponovno sastavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite kosi rub stakla tako da dodirne kosi rub plastičnog utora. (Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo). Unutarnje staklo (2) mora se pričvrstiti u plastični utor najbliži zadnjem unutarnjem staklu (1).
6. Kada ponovno sastavljate zadnje unutarnje staklo (1) pripazite i stavite tiskanu stranu stakla na unutarnje staklo. Važno je postaviti donje kutove unutarnjeg stakla (1) tako da dodiruju donje plastične utore.
7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

Čišćenje lampice pećnice

U slučaju da stakleni poklopac svjetla pećnice na području kuhanja postane prljav očistite ga s deterdžentom za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom. U slučaju kvara svjetla pećnice možete ga zamijeniti pridržavajući se navedenog u idućim odjeljcima.

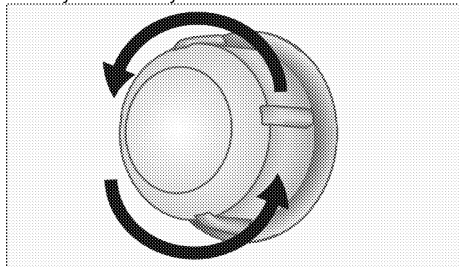
Zamjena svjetla pećnice

⚠ Opća upozorenja

- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite električne priključke te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena žarulja s utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su prikladne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Svjetiljke za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara s licencom.
- Položaj svjetla može se razlikovati ovisno o onog prikazanog na slici.
- Svjetlo koje se koristi u ovom proizvodu nije prikladno za rasvjetu soba u domaćinstvu. Namjena ovog svjetla je pomoći korisniku da vidi namirnice.
- Svjetla koja se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati iznimne fizikalne uvjete poput temperature od preko 50 ° C.

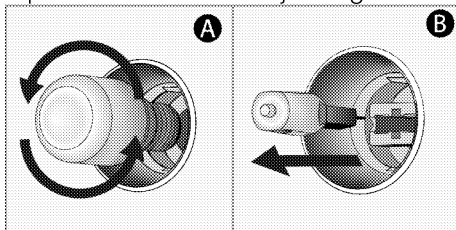
Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite zaštitno staklo tako što ćete ga okrenuti u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.



3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite

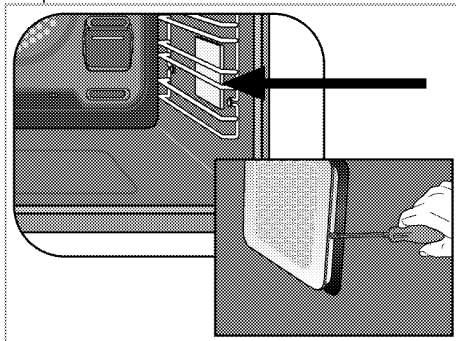
svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



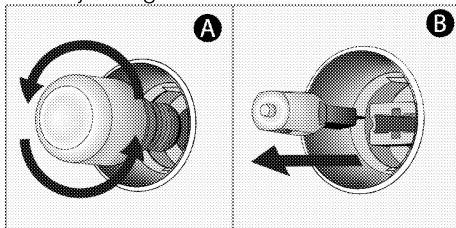
4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite žičanu rešetku u skladu s opisom.



3. Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača.
4. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

8 Rješavanje problema

Posavjetujte se s ovlaštenim servisnim zastupnikom ili licenciranim tehničarom ili zastupnikom kod kojeg ste kupili proizvod ako ne možete riješiti problem nakon što ste primijenili upute iz ovog dijela. Nikada ne pokušavajte sami popraviti pokvareni proizvod.

Kada se koristi pećnica ispušta paru.

- Normalno je da para izlazi tijekom rada. >>> *To nije kvar.*

Za vrijeme pečenja voda kaplje.

- Para koja se stvara tijekom pečenja može se kondenzirati i stvarati kapljice vode kada dodirne hladne površine proizvoda. >>> *To nije kvar.*

Prilikom zagrijavanja i hlađenja proizvod stvara metalni zvuk.

- Kad se metalni dijelovi zagriju, mogu se širiti i stvarati buku. >>> *To nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je se isklonio. >>> *Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ih ili resetirajte.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*
- Ne rade gumb/okretni gumb/prekidači na upravljačkoj ploči. >>> *Ako je proizvod opremljen funkcijom zaključavanja gumba tada je možda aktivirano zaključavanje gumba. Deaktivirajte ga.*

Ne radi svjetlo pećnice.

- Svjetlo pećnice je u kvaru. >>> *Zamijenite svjetlo pećnice.*
- Nestalo je struje. >>> *Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Ako je potrebno, zamijenite osigurač ili ga resetirajte.*

Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura. >>> *Podesite pećnicu na određenu funkcija pečenja i/ili temperature.*
- Kod modela opremljenih tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite tajmere.*
- Nestalo je struje. >>> *Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Ako je potrebno, zamijenite osigurač ili ga resetirajte.*

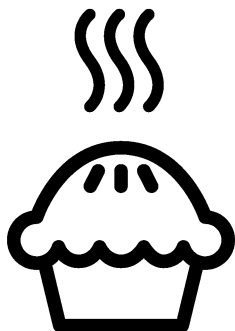
(Kod modela s tajmerom) Zaslon sata teperi ili svijetli simbol sata.

- Prethodno je došlo do nestanka struje. >>> *Podesite vrijeme/isključite i ponovno uključite proizvod.*



Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



DE

Sehr geehrter Kunde,

Bitte lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beko dankt Ihnen, dass Sie sich für das Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dazu dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie sie als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller im Benutzerhandbuch angegebenen Informationen und Warnungen.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit.

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

HINWEIS Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.



Gefahr, die durch Kontakt mit heißen Oberflächen zu Verbrennungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



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

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit 4

| | |
|--|----|
| Verwendungszweck | 4 |
| Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere..... | 5 |
| Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten..... | 6 |
| Sicherheit beim Transport | 8 |
| Sicherheitshinweise zur Installation | 8 |
| Sicher bedienen | 8 |
| Warnhinweise zu hohen Temperaturen | 9 |
| Zubehör..... | 10 |
| Sicherheit beim Kochen..... | 10 |
| Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen..... | 11 |

2 Hinweise zum Umweltschutz 12

| | |
|---|----|
| Richtig entsorgen | 12 |
| Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten..... | 12 |
| Verpackungsmaterialien entsorgen | 12 |
| Tipps zum Energiesparen..... | 12 |

3 Ihr neues Gerät 13

| | |
|------------------------------------|----|
| Ihr neues Gerät | 13 |
| Bedienfeld und Bedienung | 14 |
| Ofen-Steuerung..... | 14 |
| Ofenfunktionen..... | 15 |
| Zubehör..... | 17 |
| Verwendung von Produktzubehör..... | 18 |
| Technische Spezifikationen | 21 |

4 Erster Einsatz 22

| | |
|------------------------------|----|
| Erstmaliges Einstellen | 22 |
| Erste Reinigung | 22 |

5 Bedienung des Backofens 24

| | |
|---|----|
| Allgemeine Informationen zum Ofen | 24 |
| So nutzen Sie die Bedienelemente..... | 24 |
| Einstellungen..... | 27 |

6 Allgemeine Hinweise zum Backen 30

| | |
|---|----|
| Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen | 30 |
| Backwaren und andere Ofengerichte | 30 |
| Fleisch, Fisch und Geflügel | 33 |
| Grillen..... | 34 |
| Testspeisen | 35 |

7 Reinigung und Wartung 37

| | |
|---|----|
| Allgemeine Hinweise zur Reinigung | 37 |
| Reinigung des Zubehörs | 38 |
| Bedienfeld reinigen | 38 |
| Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum) | 39 |
| Einfache Dampfreinigung | 39 |
| Reinigung der Ofentür | 40 |
| Entfernen der Innenscheiben der Tür..... | 41 |
| Ofenbeleuchtung reinigen..... | 42 |

8 Problemlösungen 44

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise, die dafür sorgen sollen, dass es nicht zu Sachschäden oder Verletzungen kommt.
 - Vergessen Sie nicht, die gesamte Dokumentation – also Bedienungsanleitung, Aufkleber und sonstige Dokumente – und Teile mitzugeben, falls Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben.
 - Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Ignorieren dieser Hinweise eintreten.
 - Übrigens erlöschen sämtliche Garantien und Gewährleistungen, wenn Sie sich nicht an diese Hinweise halten.
 - ⚠ Lassen Sie Reparaturarbeiten immer nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur empfohlenen Fachkraft ausführen.
 - ⚠ Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
 - ⚠ Versuchen Sie nicht, jegliche Teile des Gerätes selbst zu reparieren oder auszutauschen, wenn dies nicht klar und deutlich in der Bedienungsanleitung empfohlen und beschrieben wird.
 - ⚠ Verzichten Sie auf eigenmächtige technische Veränderungen des Gerätes.
- ⚠ Verwendungszweck**
- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
 - Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Haushalten und personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
 - **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.

- Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.
- Dieses Produkt sollte nicht zum Heizen, Vorwärmen von Tellern, Aufhängen von Handtüchern oder Kleidung zum Trocknen am Griff verwendet werden.



Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt

- werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf,

dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab, lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Der Backofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.
- Schneiden Sie den Netzstecker ab, sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinesfalls in Betrieb genommen werden kann, wenn Sie das Gerät entsorgen. Und vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!



Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne

ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.

- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen

können – zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Widerstehen Sie der Versuchung, den Netzstecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen: Fassen Sie immer den Stecker selbst. Andernfalls kann es schnell passieren, dass Sie die ganze Steckdose aus der Wand reißen oder es zum Kabelbruch kommt.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können Funken überschlagen, es besteht Brandgefahr.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie

dürfen keine heißen Stellen berühren.

- Vergessen Sie nicht, dass sich die Rückwand des Ofens im Betrieb ebenfalls erhitzt. Netzkabel dürfen daher nicht die Rückwand berühren; die Isolierung kann schmelzen, Kurzschlüsse oder Stromschläge sind in diesem Fall vorprogrammiert.
- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Falls die Isolierung schmilzt, kann es schnell zu Kurzschlüssen, damit auch zu Bränden kommen.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

- **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.



Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Missbrauchen Sie die Tür und den Türgriff nicht zum Tragen oder Umsetzen des Gerätes.
- Legen Sie keine Fremdkörper auf dem Gerät ab, tragen Sie das Gerät aufrecht.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Fixieren Sie auch

entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.

- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.



Sicherheitshinweise zur Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Falls Sie Beschädigungen feststellen sollten, installieren Sie das Gerät nicht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Heizungen, Heizöfen und dergleichen) auf.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen am Gerät frei.
- Verzichten Sie auf eine Aufstellung hinter Dekotüren, da Überhitzung droht.



Sicher bedienen

- Denken Sie daran, das Gerät nach dem Einsatz wieder abzuschalten.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Türglasscheibe, natürlich auch dann nicht, falls die Scheibe beschädigt ist.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nicht ganz bei der Sache sind – zum Beispiel, wenn Sie stark wirkende Medizin genommen oder Sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen.
- Brennbare Gegenstände Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge darüber.
- Die Scharniere an der Tür bewegen und schließen sich, wenn Sie die Tür öffnen oder schließen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.



Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Das Gerät erwärmt sich natürlich im Betrieb, auch erreichbare Teile erhitzen sich stark. Berühren Sie keine heißen Teile, vor allem nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.
- Halten Sie beim Öffnen der Ofentür Abstand, da heißer Dampf aus der Tür austritt. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen.

- Das Gerät erhitzt sich natürlich im Betrieb. Berühren Sie keine heißen Stellen, fassen Sie vor allem nicht an die Wände des Garraums, die Heizelemente und alles, was sich ebenfalls stark erhitzt.
- Ziehen Sie am besten Ofenhandschuhe über, wenn Sie Speisen in den heißen Ofen geben oder herausnehmen.



Zubehör

- Achten Sie darauf, dass Grillrost und Bleche richtig in den Einschüben sitzen. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „Zubehör verwenden“.
- Zubehör im Garraum kann das Glas der Ofentür beim Schließen beschädigen, wenn es nicht richtig sitzt. Schieben Sie Zubehöerteile immer komplett in den Garraum.



Sicherheit beim Kochen

- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht. Alkohol verdampft schon bei relativ geringen Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und,

damit natürlich Brände verursachen.

- Speisereste, Öl, Fett und andere brennbare Dinge im Garraum und in unmittelbarer Nähe können Feuer fangen. Entfernen Sie solche Verunreinigungen vor der nächsten Nutzung.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa eine Stunde vor und nach der Zubereitung im Ofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie Speisen nicht in geschlossenen Dosen, Konserven oder Glasbehältern. Die Speisen dehnen sich beim Erhitzen aus, können den Behälter sprengen – teilweise mit einiger Wucht!
- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssiges Backpapier, das über den Rost, das Blech oder den

Behälter hinausragt, damit das Backpapier nicht an die Heizelemente gerät.

Verwenden Sie Backpapier niemals bei

Ofentemperaturen, für die das Papier nicht mehr geeignet ist. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!

- Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den Ofenboden, bedecken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Man kommt leicht an heiße Stellen. Verbrennungsgefahr!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die kräftigen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand

der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.

Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Man kommt leicht an heiße Stellen, Verbrennungen bereiten keine Freude!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- Verzichten Sie beim Reinigen der Backofentür und der Türscheibe auf scharfe Scheuermittel, Metallschaber, Stahlwolle sowie Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Durch eine ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte können mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

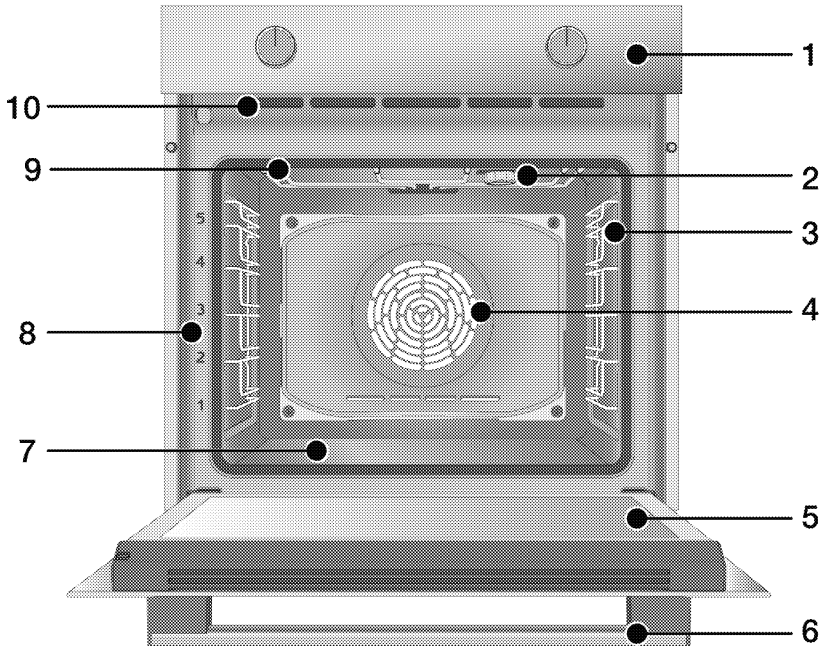
Tipps zum Energiesparen

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Schalten Sie das Gerät 5 – 10 Minuten vor dem Garzeitende ab: Die Resthitze reicht gewöhnlich bis zum Abschluss. So können Sie bis zu 20 % Energie sparen, die wirklich nicht nötig ist.
- Heizen Sie den Ofen vor, wenn dies im Rezept oder in der Anleitung angegeben ist. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Dazu stellen Sie beispielsweise gleich zwei Behälter auf den Rost. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.

3 Ihr neues Gerät

Ihr neues Gerät



- 1 Bedienfeld
- 2 Lampe*
- 3 Drahtregale**
- 4 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)
- 5 Durch
- 6 Handhabung
- 7 Bodenheizung (untere Stahlplatte)
- 8 Regal-Positionen
- 9 Oberheizung
- 10 Belüftungsöffnungen

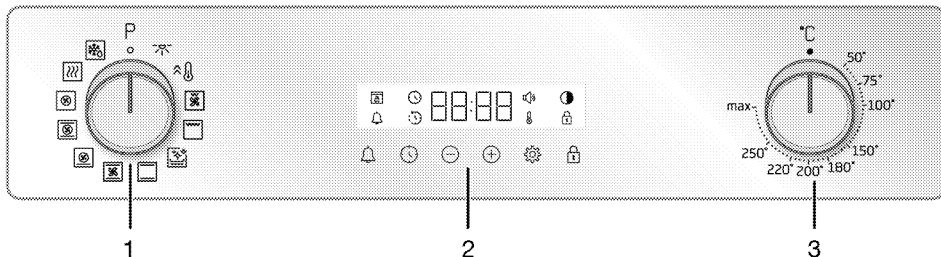
* Das hängt vom Modell ab.
Möglicherweise ist Ihr Produkt nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe können von der Abbildung abweichen.

** Das hängt vom Modell ab. Ihr Produkt kann ohne Drahtregale sein. In der Abbildung sind Drahtregale als Beispiele dargestellt.

Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

Ofen-Steuerung



- 1 Funktionsauswahl-Knopf
- 2 Zeitschaltuhr
- 3 Temperaturknopf

Wenn Ihr Produkt über Drehknebel gesteuert wird, können diese in der Blende versenkt sein und kommen durch Drücken heraus. Für Einstellungen, die mit den Knöpfen vorgenommen werden sollen, drücken Sie zuerst den entsprechenden Knopf und ziehen Sie ihn dann heraus. Nachdem Sie Ihre Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie ihn wieder hinein.

Funktionsauswahl-Knopf

Mit dem Funktionswahl- Knopf können Sie die Betriebsfunktionen des Ofens auswählen. Drehen Sie von der Aus- (oberen) Position aus nach links/rechts, um auszuwählen.

Temperatur knopf

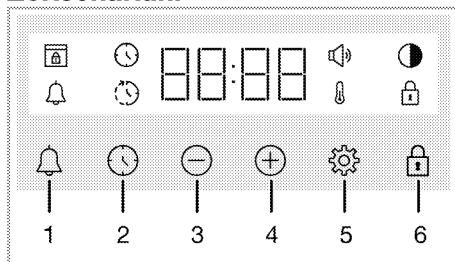
Mit dem Temperatur-Knopf können Sie die Temperatur wählen, mit der Sie kochen möchten. Drehen Sie zur Auswahl von der Aus- (oberen) Position aus im Uhrzeigersinn.

Temperatur-Indikator

Den Verlauf der Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Temperatursymbols auf dem Display ablesen. Das Temperatur Symbol

erscheint auf dem Display, wenn der Garvorgang beginnt, und das Temperatursymbol verschwindet, wenn eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens unter die eingestellte Temperatur fällt, erscheint wieder das Temperatur symbol.





Zeitschaltuhr



- 1 Alarm-Taste
- 2 Taste zur Zeiteinstellung
- 3 Taste Verringern
- 4 Erhöhen-Taste
- 5 Taste Einstellungen
- 6 Taste für Tastensperre

Anzeige-Symbole







- : Kochzeit-Symbol
- : Symbol für die Endzeit des Kochens*
- : Alarm-Symbol
- : Helligkeits-Symbol








-  : Schlüssel Schloss-Symbol
-  : Temperatur-Symbol
-  : Volumen-Symbol
-  : Türschloss-Symbol*

* Sie variiert je nach Produktmodell.
Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Ofenfunktionen

Die Funktionstabelle zeigt Ihnen die unterschiedlichen Funktionen Ihres Ofens, zusätzlich Minimal- und Maximaltemperatur zur jeweiligen Funktion. Die Reihenfolge der hier gezeigten Funktionen muss nicht zwingend mit der Reihenfolge an Ihrem Gerät übereinstimmen.

| Funktions-symbol | Funktion | Temperaturbereich (°C) | Beschreibung und Verwendung |
|--|------------------|------------------------|--|
|  | Backofenlampe | - | Die Heizelemente des Ofens bleiben abgeschaltet. Lediglich die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein. Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Die Zeit, die benötigt wird, um ein ganzes Stück Fleisch aufzutauen, ist länger als das Essen mit Getreide. |
|  | Auftauen | - | Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberhitze/Unterhitze). Für Kuchen und Aufläufe in Backformen, auch für andere Kuchen und Gebäck. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet. |
|  | Ober-/Unterhitze | * | Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterhitze). Für Speisen, die etwas mehr Hitze an der Unterseite benötigen. Diese Funktion empfiehlt sich auch bei der Dampfreinigung. |
|   | Unterhitze | * | Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet. |
|  | Umluft | * | |

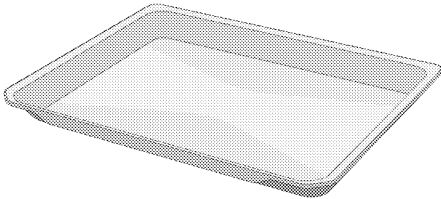
| Funktions- symbol | Funktion | Temperatur- bereich (°C) | Beschreibung und Verwendung |
|--|--------------------|-----------------------------|--|
|  | Heißluft | * | Die Hitze des Ringheizkörpers wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Empfehlenswert fürs Garen mit mehreren Blechen in unterschiedlichen Einschüben zugleich. |
|  | Pizza-Funktion | * | Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet. |
|  | „3D“-Funktion | * | Oberes Heizelement, unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Die Speisen werden schnell und gleichmäßig gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet. |
|  | Goßflächengrill | * | Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen. |
|  | Grill + Umluft | * | Die Hitze des kleinen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen kleiner Mengen. |
|  | Schnelles Erhitzen | - | Sämtliche Heizelemente im Ofen werden aktiv. Mit dieser Funktion bringen Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur (Vorheizen). Nicht zum Garen von Speisen geeignet. |
|  | Warm halten | * | Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit. |

* Ihr Gerät arbeitet mit der ausgewählten Temperatur.

Zubehör

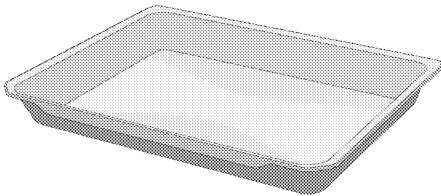
Es gibt eine anVielzahl unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät erhältlich.

HINWEIS : Das Zubehör in Ihrem Produkt können durch den Einfluss der Temperatur verformt werden. Dies hat keine Auswirkung auf die Funktion. Die Verformung verschwindet, wenn das Zubehör abkühlt.



Standard-Tablett

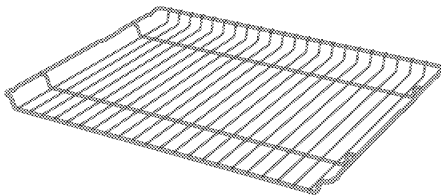
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



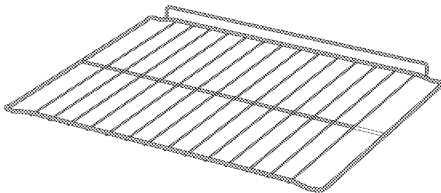
Tiefes Tablett

Für Gebäck, zum Braten oder Backen großer Stücke, für sehr saftige Lebensmittel sowie zum Fettauffangen beim Grillen.

Modelle mit Drahtfachböden:



Modelle ohne Drahtregale:



Draht-Grill

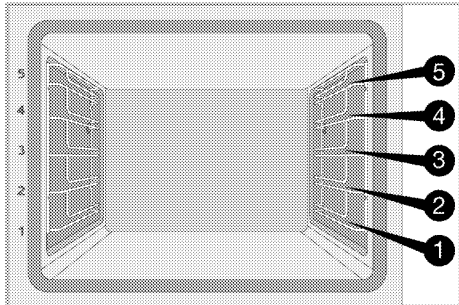
Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Verwendung von Produktzubehör

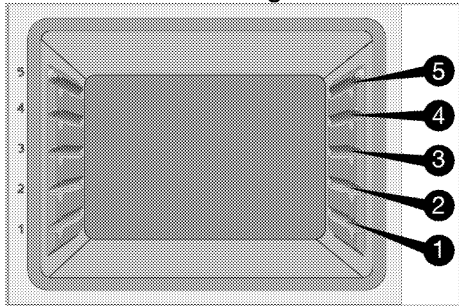
Seitengitter

Die Seitengitter haben fünf Einschubebenen. Sie können die Nummer der Einschubebene auch an den Zahlen auf dem Frontrahmen des Ofens sehen.

Modelle mit Drahtfachböden



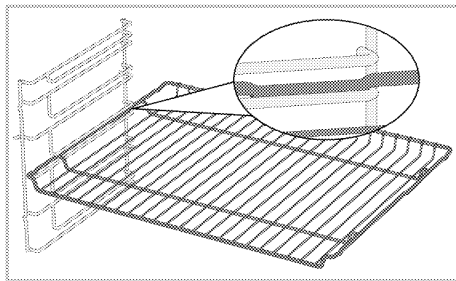
Modelle ohne Drahtregale



Platzierung des Grillrost in den Einschüben

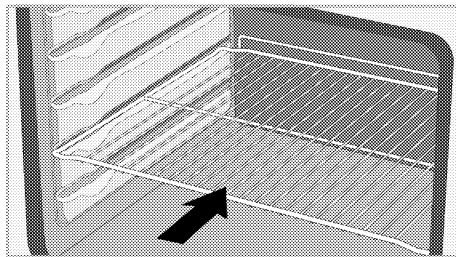
Modelle mit Drahtfachböden:

Es ist wichtig, dass der Rost korrekt in den Einschüben platziert ist. Der Rost sollte mit dem offenen Teil des Rostes nach vorne in die gewünschte Ebene geschoben werden. Für eine gute Backleistung sollte der Rost so platziert werden, dass er an der Sperre anschlägt. Die Sperre sollte nicht übersprungen werden und der Rost darf nicht an der Rückwand des Ofens aufliegen.



Modelle ohne Drahtregale:

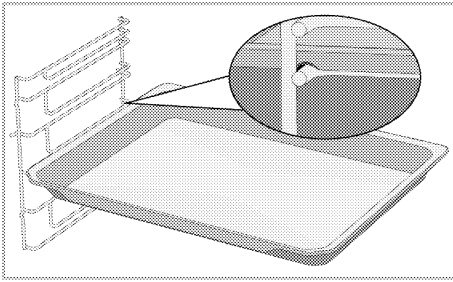
Es ist wichtig, dass der Rost korrekt in den Einschüben platziert ist. Der Rost hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Der Rost sollte mit dem offenen Teil des Rostes nach vorne in die gewünschte Ebene geschoben werden.



Platzierung des Backblechs in den Einschüben

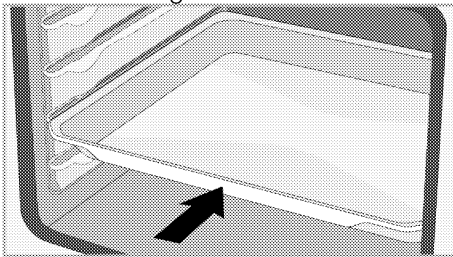
Modelle mit Drahtfachböden:

Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden. Das Backblech sollte so im Einschub platziert werden, dass die Form, die zum Halten gestaltet wurde, nach vorne zeigt. Für eine gute Backleistung sollte das Backblech so platziert werden, dass es an der Sperre anschlägt. Die Sperre sollte nicht übersprungen werden und das Backblech darf nicht an der Rückwand des Ofens aufliegen.



Modelle ohne Drahtregale:

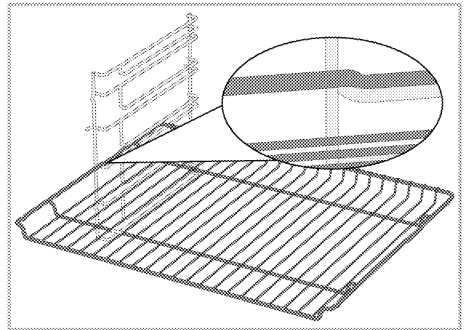
Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden. Das Backblech hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Das Backblech sollte so im Einschub platziert werden, dass die Form, die zum Halten gestaltet wurde, nach vorne zeigt.



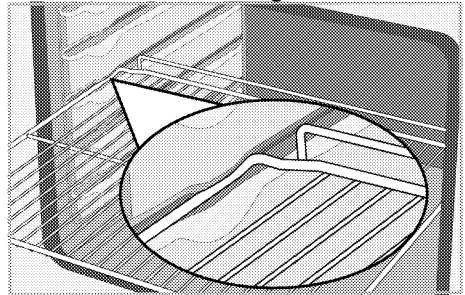
Rost Sperrfunktion

Es besteht eine Sperrfunktion, um ein Herauskippen des Rostes aus dem Einschub zu verhindern. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Essen einfach und sicher entnehmen. Wenn Sie den Rost herausnehmen, können Sie ihn nach vorne ziehen, so dass er an der Sperre anschlägt. Sie müssen die Sperre überspringen, um ihn vollständig zu entnehmen.

Modelle mit Drahtfachböden

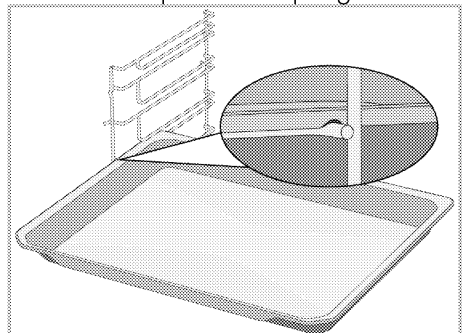


Modelle ohne Drahtregale



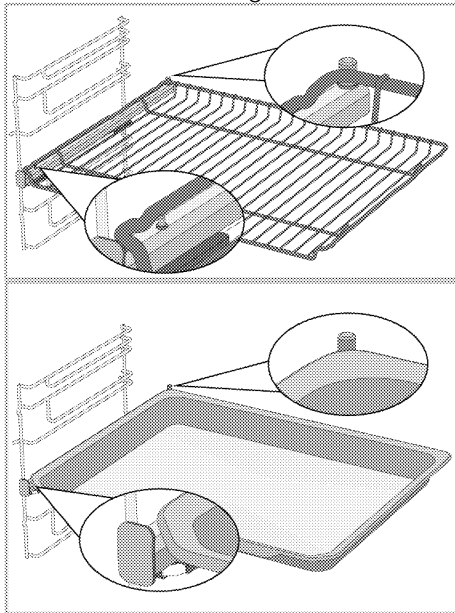
Backblech Sperrfunktion - Modelle mit Drahtfachböden

Es besteht eine Sperrfunktion, um ein Herauskippen des Backblechs aus dem Einschub zu verhindern. Wenn Sie das Backblech herausziehen, überspringen Sie die hintere Sperre des Backblechs und ziehen Sie es zu sich, so dass es in die vordere Sperre einrastet. Um es vollständig zu entnehmen, müssen Sie die vordere Sperre überspringen.



Richtige Platzierung des Rostes und des Backblechs auf den Teleskopschienen Modelle mit Drahtfachböden und Teleskopschienen

Dank der Teleskopschienen können Grillroste oder Backbleche einfach eingesetzt und entnommen werden. Bei der Verwendung der Grillroste oder Backbleche mit der Teleskopschiene sollte darauf geachtet werden, dass die Stifte an der Vorder- und Rückseite der Teleskopschienen wie auf der Abbildung gezeigt, an den Kanten des Rostes und des Backblechs anliegen.






Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen

| | |
|---|---------------------------------------|
| Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) | 590 oder 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Spannung / Frequenz | 220-240 V~; 50 Hz |
| Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt / geeignet für die Verwendung im Produkt | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Gesamte Leistungsaufnahme | 3,3 kW |
| Ofen typ | Multifunktionsofen |

Grundlagen: Die Angaben zur Energieetikettierung von elektrischen Öfen werden gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1 gemacht. Diese Werte werden unter Standardlast bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (falls vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft, 2-Heißluft 3- Grill + Umluft, 4-Ober-/Unterhitze.

-  Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
-  Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
-  Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

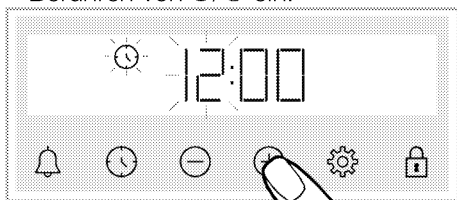
4 Erster Einsatz

Machen Sie sich am besten mit den folgenden Abschnitten vertraut, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal verwenden.

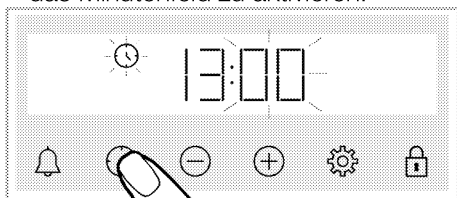
Erstmaliges Einstellen

i Stellen Sie immer die Tageszeit ein, bevor Sie Ihren Ofen benutzen. Wenn Sie ihn nicht einstellen, können Sie in einigen Ofenmodellen nicht kochen.

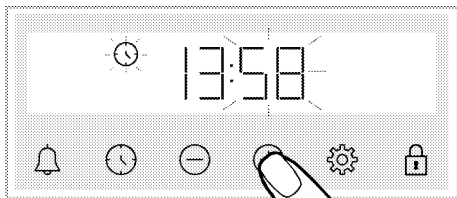
1. Wenn der Ofen zum ersten Mal an den Strom angeschlossen wird, blinken das Stundenfeld für "12:00" und das Symbol ⌚ auf der Anzeige.
2. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren von ⊕/⊖ ein.



3. Berühren Sie die Taste ⌚ oder ⚙ um das Minutenfeld zu aktivieren.



4. Stellen Sie die Minute des Tages durch Berühren von ⊕/⊖ ein.



5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste ⌚ oder ⚙

» Die Tageszeit wird eingestellt und das Symbol ⌚ verschwindet auf dem Bildschirm.

i Wenn das erste Mal nicht eingestellt ist, blinken die Symbole "12:00" und ⌚ weiterhin und Ihr Ofen startet nicht. Damit Ihr Ofen funktioniert, müssen Sie die Tageszeit bestätigen, indem Sie die Tageszeit einstellen oder die Taste ⌚ berühren, wenn sie auf "12:00" steht. Sie können die Einstellung der Tageszeit später ändern, wie im Abschnitt "Einstellungen" beschrieben.

i Bei einem Stromausfall werden die aktuellen Zeiteinstellungen gelöscht. Sie muss neu justiert werden.

Erste Reinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Nehmen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang arbeiten, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen abgebrannt und somit beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.

6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

Reinigen Sie die Zubehörteile (im Garraum geliefert) mit Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm.

HINWEIS Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um es zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Informationen zum Ofen

Kühlgebläse (Es ist möglicherweise nicht in Ihrem Produkt enthalten.)

Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf von selbst ein, kühlt dabei das Gerät und die Möbel in unmittelbarer Nähe. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald seine Arbeit erledigt ist. Über der Tür strömt heiße Luft aus dem Ofen. Decken Sie diese Belüftungsöffnungen mit nichts ab. Andernfalls kann sich der Ofen überhitzen.






Das Kühlgebläse läuft, während der Ofen arbeitet, kann nach dem Abschalten noch etwa 20 – 30 Minuten lang nachlaufen. Wenn Sie den Ofen mit Timer programmieren, schaltet sich das Kühlgebläse zum Ablauf der Garzeit zusammen mit allen anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

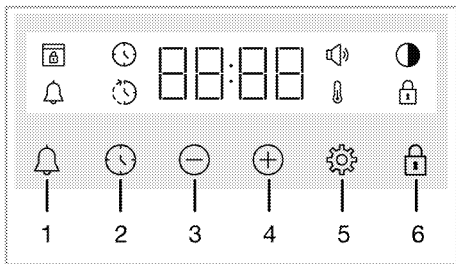
Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung schaltet sich an, sobald Sie den Ofen verwenden. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuchtung während des gesamten Garens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab. Wenn die Ofenlampe kontinuierlich leuchten soll, wählen Sie die "Backofenlampe -Bedienfunktion" mit dem Funktionsauswahlknopf.

So nutzen Sie die Bedienelemente

Allgemeine Warnhinweise zu den Bedienelementen

-  Die maximal einstellbare Zeit bis zum Garzeitende beträgt 5 Stunden 59 Minuten. Die maximale Zeit für Warmhalten beträgt 23 Stunden und 59 Minuten. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Backofen also wieder neu einstellen.
-  Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es sollte eine kurze Zeit gewartet werden, bis die Einstellungen gespeichert sind.
-  Wenn eine Kocheinstellung vorgenommen wurde, kann die Tageszeit nicht eingestellt werden.
-  Wenn die Garzeit bei Garbeginn eingestellt wird, wird die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm angezeigt.
-  In Fällen, in denen eine Garzeit oder Garendezeit eingestellt ist, können Sie durch langes Berühren der Taste ⌚ automatisch abbrechen.



- 1 Alarm-Taste
- 2 Taste zur Zeiteinstellung
- 3 Taste Verringern
- 4 Erhöhen-Taste
- 5 Taste Einstellungen
- 6 Taste für Tastensperre

Anzeige-Symbole

- : Kochzeit-Symbol
- : Symbol für die Endzeit des Kochens*
- : Alarm-Symbol
- : Helligkeits-Symbol
- : Schlüssel Schloss-Symbol
- : Temperatur-Symbol
- : Volumen-Symbol
- : Türschloss-Symbol*

* Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Einschalten des Ofens

Wenn Sie mit dem Funktionswahlknopf eine Betriebsfunktion auswählen, die Sie kochen möchten, und mit dem Temperaturknopf eine bestimmte Temperatur einstellen, beginnt der Ofen zu arbeiten.

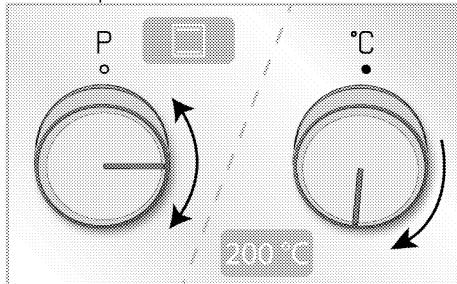
Ausschalten des Ofens

Sie können den Ofen ausschalten, indem Sie den Funktionsauswahlknopf und den Temperaturknopf in die Aus-Position (nach oben) drehen.

Manuelles Garen zur Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

Sie können die für Ihr Gericht gewünschte Temperatur und Heizart selbst einstellen und den Vorgang ohne Einstellung einer Garzeit manuell kontrollieren.

Ein Beispiel:





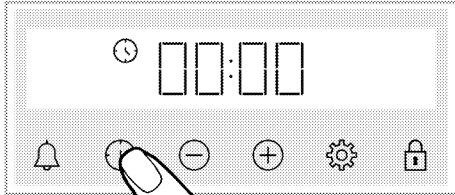
1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie kochen wollen.
2. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturknopf ein.
 - » Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen und erscheint auf dem Bildschirm. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol . Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gegart wird, ohne die Garzeit einzustellen. Sie müssen das Kochen selbst kontrollieren und ausschalten. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Ofen aus, indem Sie den Funktionswahlknopf und den Temperaturknopf in die Stellung Aus (oben) drehen.



Kochen durch Einstellen der Garzeit;

Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem

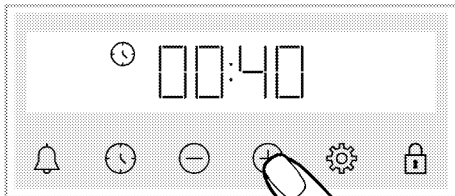
Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Garzeit am Timer einstellen.

1. Wählen Sie die Betriebsfunktion für das Kochen.
2. Berühren Sie  bis das Symbol  für die Garzeit auf dem Display erscheint.






- i** Nach der Einstellung der Betriebsfunktion und der Temperatur können Sie durch direktes Berühren der Taste  die Garzeit für 30 Minuten einstellen und mit den Tasten  die Zeit ändern.

3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten  ein.





- i** Die Garzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute, nach 15 Minuten um 5 Minuten.

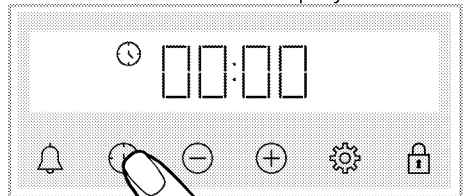
4. Stellen Sie Ihr Essen in den Ofen und stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturknopf ein.
» Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Die eingestellte Garzeit beginnt rückwärts zu zählen und  erscheint auf dem Display. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol .



5. Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, auf dem Bildschirm, "End" erscheint, das Symbol  blinkt und der Timer gibt einen Signalton ab
6. Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Warnung zu stoppen. Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Bildschirm.

So stellen Sie die Endzeit des Kochvorgangs auf einen späteren Zeitpunkt ein;(Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.)

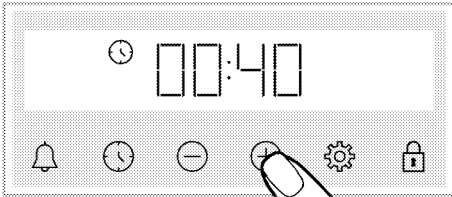
Durch die Auswahl der für Ihre Mahlzeit spezifischen Temperatur und Betriebsfunktion können Sie die Garzeit und die Garendezeit auf einen späteren Zeitpunkt einstellen, so dass der Ofen automatisch gestartet und ausgeschaltet werden kann.

1. Wählen Sie die Betriebsfunktion für das Kochen.
2. Berühren Sie  bis das Symbol  für die Garzeit auf dem Display erscheint.



- i** Nach der Einstellung der Betriebsfunktion und der Temperatur können Sie durch direktes Berühren der Taste  die Garzeit für 30 Minuten einstellen und mit den Tasten  die Zeit ändern.

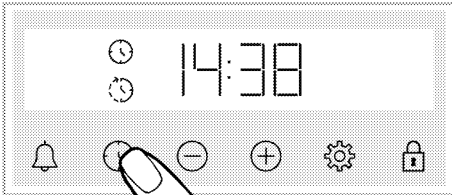
3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten  ein.



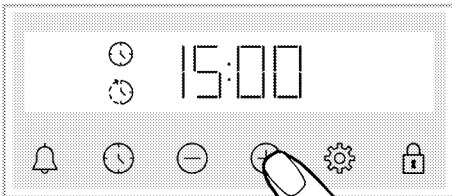
i Die Garzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute, nach 15 Minuten um 5 Minuten.

» Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, wird das Symbol ständig auf dem Bildschirm angezeigt.

4. Berühren Sie bis das Symbol auf dem Display für die Endzeit des Garens erscheint.



5. Stellen Sie die Endzeit des Kochvorgangs mit den Tasten ein.



» Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, erscheinen auf dem Display ständig das Symbol und das Symbol mit dem Zeitperioden symbol. Sobald das Kochen beginnt, verschwindet das Symbol .

6. Stellen Sie Ihr Essen in den Ofen und stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturknopf ein.

» **Die Garzeit berechnet die Zeit für den Garbeginn, indem sie die Garzeit von der von Ihnen eingestellten Garendzeit subtrahiert.** Wenn der Garstartzeitpunkt kommt, wird die

gewählte Funktion aktiviert und der Ofen heizt auf die eingestellte Temperatur auf. Die eingestellte Garzeit beginnt rückwärts zu zählen und erscheint auf dem Display. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol .

7. Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, auf dem Bildschirm, "End" erscheint, das Symbol blinkt und der Timer gibt einen Signalton ab
8. Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Warnung zu stoppen. Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Bildschirm.

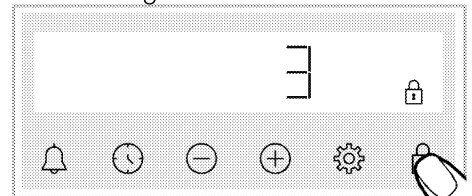
i Wenn am Ende der akustischen Warnung eine beliebige Taste gedrückt wird, beginnt der Ofen wieder zu arbeiten. Um zu verhindern, dass der Ofen am Ende der Warnung wieder in Betrieb genommen wird, bringen Sie den Temperaturknopf und den Funktionsknopf in die "0" Position (aus) und schalten Sie den Ofen aus.

Einstellungen


Aktivieren der Tastensperre


Sie können verhindern, dass in die Steuereinheit eingegriffen wird, indem Sie die Tastensperrfunktion aktivieren.

1. Berühren Sie bis das symbol auf der Anzeige erscheint.






» Das symbol erscheint und der Countdown 3-2-1 beginnt auf der Anzeige. Wenn der Countdown

abgelaufen ist, wird die Tasten sperre aktiviert. Wenn bei eingestellter Tasten sperre eine beliebige Taste berührt wird, ertönt ein akustisches Signal und das symbol  blinkt.

i Wenn Sie aufhören, die Taste  zu berühren, bevor der Countdown endet, wird die Tasten sperre nicht aktiviert. tippen, bevor der Countdown endet, wird die Tasten sperre nicht aktiviert.

i Die Timer-Tasten können nicht verwendet werden, wenn die Tasten sperre eingeschaltet ist. Die Tasten sperre wird bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.



Deaktivieren der Tasten sperre

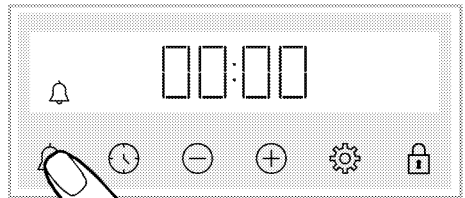
1. Berühren Sie , bis das Symbol  auf der Anzeige verschwindet.
» Das symbol  verschwindet und die Tasten sperre wird auf dem Display deaktiviert.



Einstellung des Alarms

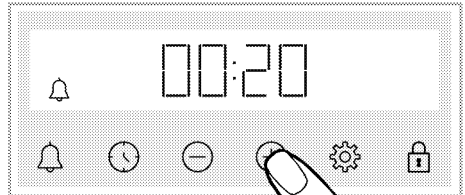
Sie können den Timer des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Kochen verwenden. Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofen. Wird für Warnzwecke verwendet. Beispielsweise können Sie den Wecker verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches Warnsignal.



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

1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint.



2.  Stellen Sie die Weckzeit mit den Tasten  /  ein.







» Nach der Einstellung der Alarmzeit bleibt das symbol  weiterhin beleuchtet und die Alarmzeit startet den Countdown der Anzeige. Wenn die Weckzeit und die Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeit auf dem Display angezeigt.
3. Nachdem die Weckzeit abgelaufen ist, beginnt das symbol  zu blinken und gibt Ihnen ein akustisches Warnsignal.

Ausschalten des Weckers

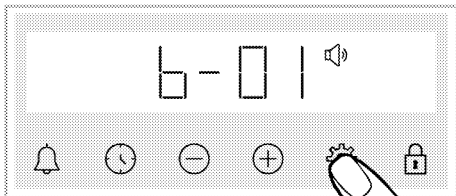
1. Am Ende der Alarmperiode ertönt der Warnton für zwei Minuten. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Warnton zu stoppen.
» Der Warnton stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

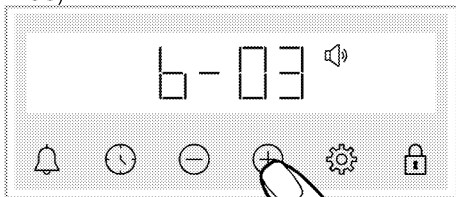
1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint, um die Weckzeit zurückzusetzen. Berühren Sie die Taste , bis "00:00" angezeigt wird.
2.  können Sie den Alarm auch durch langes Drücken der Taste abbrechen.

Ändern des Lautstärkepegels

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf der Anzeige erscheint.



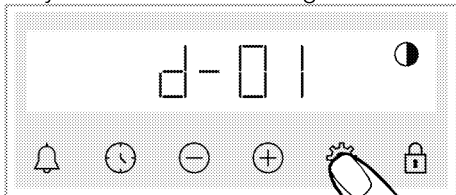
2. Stellen Sie die gewünschte Ebene mit den Tasten \oplus/\ominus ein. (b-01-b-02-b-03)



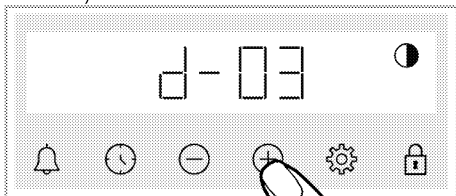
3. Berühren Sie die Taste \otimes zur Bestätigung, oder die Einstellung wird kurz aktiviert, ohne eine Taste zu berühren.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit

1. Berühren Sie die Taste \otimes , bis das Symbol \bullet auf der Anzeige erscheint.



2. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten \oplus/\ominus ein. (d-01-d-02-d-03)

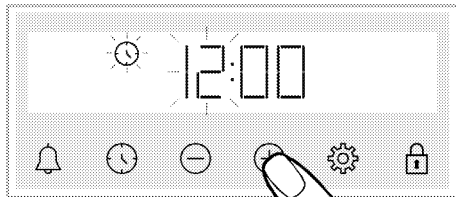


» Berühren Sie die Taste \otimes zur Bestätigung, oder die Einstellung wird kurz aktiviert, ohne eine Taste zu berühren.

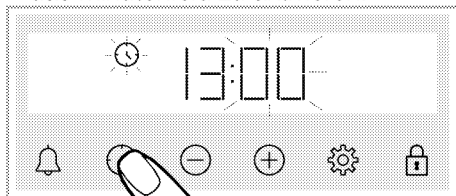
Ändern der Tageszeit

An Ihrem Ofen; zum Ändern der zuvor eingestellten Tageszeit,

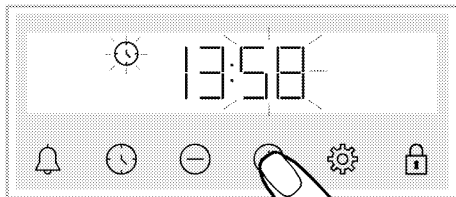
1. Berühren Sie \otimes bis das symbol \odot auf der Anzeige erscheint.
2. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren von \oplus/\ominus ein.



3. Berühren Sie die Taste \odot oder \otimes um das Minutenfeld zu aktivieren.



4. Stellen Sie die Minute des Tages durch Berühren von \oplus/\ominus ein.



5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste \odot oder \otimes
 » Die Tageszeit wird eingestellt und das Symbol \odot verschwindet auf dem Bildschirm.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt werden Tipps zum Zubereiten und Garen Ihres Essens beschrieben.

Darüber hinaus finden Sie einige bewährte Zubereitungsempfehlungen mitsamt den besten Einstellungen für diese Speisen. Zusätzlich geben wir auch an, welches Zubehör sich am besten eignet.

Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen

- Beim Öffnen der Ofentür kann beim Garen und auch noch eine Weile später heißer Dampf entweichen. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Garen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal, und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie

grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.

- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Überstehendes Backpapier kann sich entzünden. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Verwenden Sie stets den empfohlenen Einschub für Ihre Speisen, damit alles wie erwartet gelingt. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Garen.

Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Achten Sie bei hinzugekauftem Kochgeschirr darauf, dass es möglichst dunkel, antihafbeschichtet und natürlich hochgradig hitzebeständig ist.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf den Rost stellen, stellen Sie dieses möglichst in die Mitte, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Garzeit und die Unterseite von Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

- Durch den Gebrauch von Backpapier kann es vorkommen, dass der Boden des Gargutes nach Ende der Garzeit noch nicht ausreichend gebräunt ist. In diesem Fall verlängern Sie die Backzeit um bis zu 10 Minuten.
- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder vermindern die Temperatur um 10 °C.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus.

- Wenn Kuchen gut gelingen, aber außen klebrig bleiben, verwenden Sie weniger Flüssigkeit, vermindern die Temperatur, aber verlängern die Backzeit dafür ein wenig.

Tipps für die Zubereitung von Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer. Bestreichen Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und etwas Joghurt.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.
- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zubereitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

Kochtisch für Gebäck und Backofen

| Lebensmitte I | Menge des Tablett s | Zu verwendende s Zubehör | Funktion der Bedienung g | Position des Regals | Temperatur (°C) | Kochzeit (min) (ca.) |
|----------------------|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|--|--------------------|-------------------------|
| Kuchen im Tablett | Einzelnes Tablett | Standard- Tablett* | Ober- /Unterhitze | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Kuchen in Form | Einzelnes Tablett | Kuchenform auf Drahtgrill** | Heißluft | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | Einzelnes Tablett | Standard- Tablett* | Ober- /Unterhitze | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Kleine Kuchen | Einzelnes Tablett | Standard- Tablett* | Heißluft | Modelle mit Drahtfachböden : 3 Modelle ohne Drahtregale: 2 | 150 | 25 ... 35 |

| Lebensmittel | Menge des Tablett(s) | Zu verwendende s Zubehör | Funktion der Bedienung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Kochzeit (min) (ca.) |
|----------------------|----------------------|--|------------------------|---------------------|---|---|
| | 2 Tablett(s) | 2 –Standard-Tablett* 4 –Gebäck-Tablett* | Heißluft | 2 – 4 | Modelle mit Drahtfachböden : 150 Modelle ohne Drahtregale: 140 | Modelle mit Drahtfachböden : 25 ... 40 Modelle ohne Drahtregale: 30 ... 45 |
| Biskuitkuchen | Einzelnes Tablett | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.** | Ober-/Unterhitze | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Einzelnes Tablett | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.** | Heißluft | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| kekse | Einzelnes Tablett | Gebäck-Tablett* | Ober-/Unterhitze | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Einzelnes Tablett | Gebäck-Tablett* | Heißluft | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| | 2 Tablett(s) | 2 –Standard-Tablett* 4 –Gebäck-Tablett* | Heißluft | 2 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Teiggebäck | Einzelnes Tablett | Standard-Tablett* | Umluft | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | Einzelnes Tablett | Standard-Tablett* | Heißluft | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| | 2 Tablett(s) | 1 –Standard-Tablett* 4 –Gebäck-Tablett* | Heißluft | 1 – 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Reichhaltiges Gebäck | Einzelnes Tablett | Standard-Tablett* | Ober-/Unterhitze | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Einzelnes Tablett | Standard-Tablett* | Heißluft | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| | 2 Tablett(s) | 2 –Standard-Tablett* 4 –Gebäck-Tablett* | Heißluft | 2 – 4 | 180 | 20 ... 30 |
| Ganzes Brot | Einzelnes Tablett | Standard-Tablett* | Ober-/Unterhitze | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Einzelnes Tablett | Standard-Tablett* | Heißluft | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagna | Einzelnes Tablett | Rechteckige Gussform aus Glas/Metall auf Drahtgrill.** | Ober-/Unterhitze | 2 oder 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Apfelkuchen | Einzelnes Tablett | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.** | Ober-/Unterhitze | 2 | 180 | 50 ... 70 |

| Lebensmittel | Menge des Tablett | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Bedienung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Kochzeit (min) (ca.) |
|--------------|-------------------|--|------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
| | Einzelnes Tablett | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.** | Heißluft | 2 | 170 | 50 ... 70 |
| Pizza | Einzelnes Tablett | Standard-Tablett* | Ober-/Unterhitze | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |
| | Einzelnes Tablett | Standard-Tablett* | Pizza-Funktion | 3 | 250 | 8 ... 15 |

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Rösten

- Würzen Sie Geflügel und größere Fleischportionen zuvor mit etwas Zitronensaft und Pfeffer.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten lang im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Fisch gelingt auf einem hitzebeständigen Teller auf den mittleren bis unteren Einschüben am besten.

Kochtisch für Fleisch, Fisch und Geflügel

| Lebensmittel | Menge des Tablett | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Bedienung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Kochzeit (min) (ca.) |
|------------------------------|-------------------|---|------------------------|---------------------|---|----------------------|
| Steak (ganz) / Braten (1 kg) | Einzelnes Tablett | Standard-Tablett* | Umluft | 3 | 15 min 250/max, dann 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Lammhaxe (1.5 - 2.0 kg) | Einzelnes Tablett | Standard-Tablett* | Umluft | 3 | 15 min 250/max, dann 170 | 110 ... 120 |
| | Einzelnes Tablett | Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal | Umluft | 2 | 15 min 250/max, dann 190 | 60 ... 80 |
| Gebratenes Huhn (1.8-2 kg) | Einzelnes Tablett | Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal | Heißluft | 2 | 200 ... 220 | 60 ... 80 |
| | Einzelnes Tablett | Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal | „3D“-Funktion | 2 | 15 min 250/max, dann 190 | 60 ... 80 |
| Truthahn (5.5 kg) | Einzelnes Tablett | Standard-Tablett* | Umluft | 1 | 25 min 250/max, dann 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Einzelnes Tablett | Standard-Tablett* | „3D“-Funktion | 1 | 25 min 250/max, dann 180 ... 190 | 150 ... 210 |

| Lebensmittel | Menge des Tablett | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Bedienung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Kochzeit (min) (ca.) |
|--------------|-------------------|---|------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
| Fisch | Einzelnes Tablett | Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal | Umluft | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Einzelnes Tablett | Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal | „3D“-Funktion | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Grillen

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügel werden beim Grillen schnell lecker gebräunt, bekommen eine knackige Kruste und bleiben dabei schön saftig. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße, Würstchen sowie saftiges Gemüse (wie Tomaten, Zwiebeln und dergleichen) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Allgemeine Vorsichtshinweise

- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.
- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit geöffneter Ofentür. Man kommt leicht an heiße Stellen, Verbrennungsgefahr!**

Wichtiges zum Grillen

- Bereiten Sie die Speisen so vor, dass Dicke und Gewicht möglichst ähnlich sind.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost oder den Rost mit Blech darunter, verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig, ohne dabei den Rost zu überladen.
- Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten können anhand der Menge und Dicke des Grillgutes etwas variieren.
- Schieben Sie den Rost oder den Rost mit Blech darunter in den passenden Einschub. Wenn Sie den Rost benutzen, schieben Sie das Backblech zum Auffangen von Fett und anderen Flüssigkeiten in den unteren Einschub. Das Blech sollte dabei natürlich zur Größe des Rostes passen, nicht kleiner sein. Eventuell wird ein solches Blech nicht mitgeliefert. Geben Sie ein wenig Wasser in das Blech, damit es sich später leichter reinigen lässt.

Grilltisch

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Position des Regals | Temperatur (°C) | Kochzeit (min) (ca.) |
|---------------------------------------|-------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
| Fisch | Draht-Grill | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Hähnchen-Stücke | Draht-Grill | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke | Draht-Grill | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Lammkotelett | Draht-Grill | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Steak - (in Scheiben geschnitten) | Draht-Grill | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Kalbsskotelett | Draht-Grill | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Gemüsegratin | Draht-Grill | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Toastbrot | Draht-Grill | 4 | 250 | 1 ... 3 |

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.
Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

Grill + Umluft

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Bedienung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Kochzeit (min) (ca.) |
|---------------------------------------|--|------------------------|---------------------|---------------------------------|----------------------|
| Fisch | Draht-Grill | Grill + Umluft | 4 | 200 | 30 ... 35 |
| Hähnchen-Stücke | Draht-Grill | Grill + Umluft | 4 | 250 | 25 ... 35 |
| Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke | Draht-Grill | Grill + Umluft | 4 | 250 | 30 ... 40 |
| Steak (ganz) / Braten (1 kg) | Draht-Grill Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal | Grill + Umluft | 3 | 15 min 250, dann 180 ... 190 | 90 ... 110 |

Nicht für alle gegrillten Speisen auf diesem Grilltisch vorheizen.

Testspeisen

Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß der

Norm EN 60350-1 zur Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

Kochtisch für Testnahrungsmittel

| Lebensmittel | Menge des Tablett(s) | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Bedienung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Kochzeit (min) (ca.) |
|--------------------------|----------------------|--|------------------------|--|-----------------|----------------------|
| | Einzelnes Tablett | Standard-Tablett* | Ober-/Unterhitze | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Mürbegebäck (süßer Keks) | Einzelnes Tablett | Standard-Tablett* | Heißluft | Modelle mit Drahtfachböden : 3 | 140 | 15 ... 25 |
| | 2 Tablett(s) | 2-Standard-Tablett* 4-Gebäck-Tablett* | Heißluft | Modelle ohne Drahtregale : 2 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| | Einzelnes Tablett | Standard-Tablett* | Ober-/Unterhitze | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Kleine Kuchen | Einzelnes Tablett | Standard-Tablett* | Heißluft | Modelle mit Drahtfachböden : 3 | 150 | 25 ... 35 |
| | | | | Modelle ohne Drahtregale : 2 | | |

| Lebensmittel | Menge des Tablett(s) | Zu verwendendes Zubehör | Funktion der Bedienung | Position des Regals | Temperatur (°C) | Kochzeit (min) (ca.) |
|---------------|----------------------|--|------------------------|---------------------|---|---|
| | 2 Tablett(s) | 2-Standard-Tablett* 4-Gebäck-Tablett* | Heißluft | 2 - 4 | Modelle mit Drahtfachböden : 150 Modelle ohne Drahtregale: 140 | Modelle mit Drahtfachböden : 25 ... 40 Modelle ohne Drahtregale: 30 ... 45 |
| Biskuitkuchen | Einzelnes Tablett | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.** | Ober-/Unterhitze | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Einzelnes Tablett | Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.** | Heißluft | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Apfelkuchen | Einzelnes Tablett | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.** | Ober-/Unterhitze | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Einzelnes Tablett | Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.** | Heißluft | 2 | 170 | 50 ... 70 |

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Grillen

| Lebensmittel | Zu verwendendes Zubehör | Position des Regals | Temperatur (°C) | Kochzeit (min) (ca.) |
|---------------------------------------|-------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
| Toastbrot | Draht-Grill | 4 | 250 | 1 ... 3 |
| Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke | Draht-Grill | 4 | 250 | 20 ... 30 |

Wenden Sie das Grillgut nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise zur Reinigung

⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Gerät muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Gerät später wieder verwendet wird. Deshalb verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes, Entkalker oder scharfe Gegenstände.
- Nach jedem Gebrauch ist kein spezielles Reinigungsmittel zum Reinigen erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem Mikrofasertuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen

Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

Inox und Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl oder Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl oder Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Seifentuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Proteinflecken auf den Inox-Edelstahl- und Glasoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

Oberflächen

- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Wenn Ihr Gerät mit der „Einfache Dampfreinigung“-Funktion ausgestattet ist, können Sie leichte Verschmutzungen besonders bequem beseitigen. (Schauen Sie sich dazu den Abschnitt „Einfache Dampfreinigung“ an.)
- Bei anhaltenden Flecken können der auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlene Ofen- und Grillreiniger und ein nicht kratzendes

Scheuerschwamm verwendet werden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.

- Zum Reinigen muss das Gerät komplett abgekühlt sein. Beim Reinigen heißer Teile besteht Brandgefahr, zusätzlich können die Emailleoberflächen Schaden nehmen.

Katalytische Oberflächen

- Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Dies ist je nach Modell unterschiedlich.
- Katalytische Wände erkennen Sie an einer matten, leicht porösen Oberfläche. Katalytische Wände sollten nicht gereinigt werden.
- Die katalytischen Flächen nehmen dank ihrer porösen Oberfläche im Laufe der Zeit Fett auf. Wenn diese zu glänzen beginnen, ist die Oberfläche mit Fett gesättigt. Wir empfehlen, diese Teile auszutauschen.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern,

Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.

- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Andernfalls können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Geräts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

Reinigung des Zubehörs

Sofern in der Gebrauchsanweisung nicht anders angegeben, darf das Produktzubehör nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die Knöpfe und darunterliegenden Dichtungen, um

das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.

- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfgregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um die Knöpfe können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)

Befolgen Sie die im Abschnitt "Allgemeine Hinweise zur Reinigung" beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

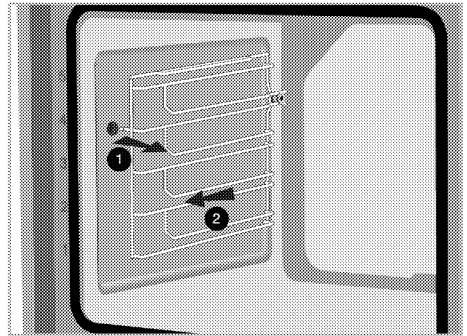
Reinigung der Seitenwände des Ofens

Die Seitenwände im Garraum sind mit Emaille oder katalytischen Wänden verkleidet. Dies variiert je nach Modell. Wenn eine katalytische Wand vorhanden ist, finden Sie Informationen im Abschnitt "Katalytische Wände". Wenn Ihr Produkt mit Seitengittern ausgestattet ist, entfernen Sie diese bevor Sie die Seitenwände reinigen. Führen Sie dann die Reinigung, wie im Abschnitt "Allgemeine Hinweise zur Reinigung" beschrieben, entsprechend der Art der Seitenwände durch.

Entfernen der Seitengitter :

1. Nehmen Sie das Vorderteil des Gestells heraus, indem Sie es von der Seitenwand wegziehen.

2. Ziehen Sie das Gestell komplett nach vorne heraus.

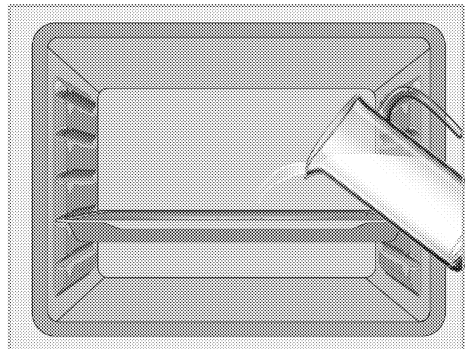


3. Zum Einbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Einfache Dampfreinigung Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Diese Funktion gewährleistet eine einfache Reinigung, da Schmutz (der durch langes Warten eingetrocknet ist) mit dem im Inneren des Backofens entstehenden Dampf und den an den Innenflächen des Backofens kondensierenden Wassertropfen aufgeweicht wird.

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
2. Gießen Sie 500 ml Wasser in das Blech und platzieren Sie es im 2. Einschub des Ofens.



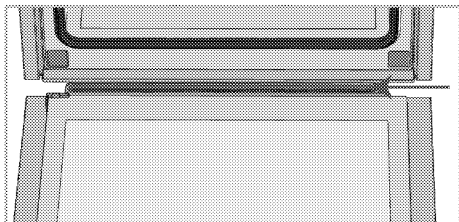
3. Stellen Sie den Backofen auf einfache Dampfreinigung ein, lassen Sie ihn bei 100 °C 15 Minuten laufen.

Öffnen Sie sofort die Tür und wischen Sie die Innenflächen des Ofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. Beim Öffnen der Tür entweicht Dampf. Dies kann zu Verbrennungen führen. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Ofentür.

Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

i Während des einfachen Dampfreinigungsmodus verdunstet Wasser, das sich im Pool am Boden des Ofens befindet, um leicht gebildete Rückstände / Schmutz im Ofenraum zu erweichen, und kondensiert im Ofenraum und im inneren Glas der Ofentür. Daher kann Wasser tropfen wenn die Ofentür geöffnet ist. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald die Ofentür geöffnet wird.

Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar. Durch die so erzeugte Kondensation im Ofen kann sich Wasser oder Feuchtigkeit im Auffangkanal unter dem Ofen ansammeln. Reinigen Sie diesen Poolkanal nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.



Reinigung der Ofentür

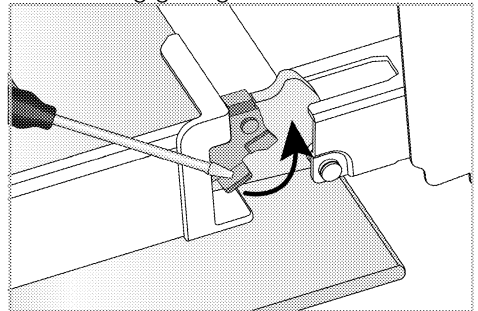
i Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel.

i Das Innenglas der Ofentür ist mit einem leicht zu reinigenden Material abgedeckt. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Hartmetallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel wie

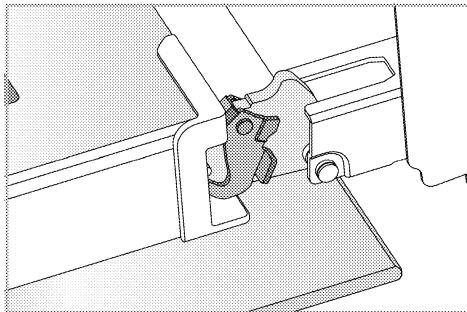
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

Entfernen der Ofentür

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips im Scharniergehäuse der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.

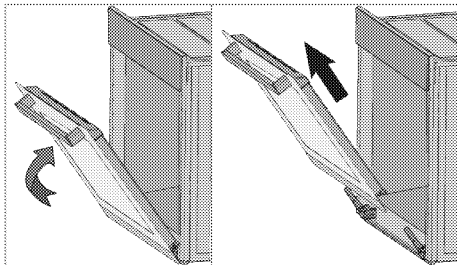


Scharnier verschluss- geschlossene Position



Scharnier verschluss - offene Position

3. Öffnen Sie die Ofentür zur Hälfte.



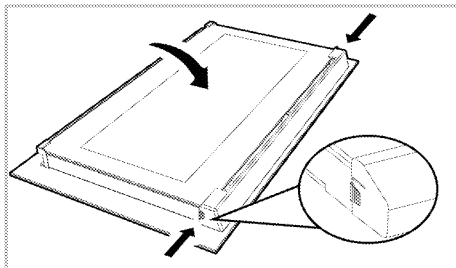
4. Ziehen Sie die halb geöffnete Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier und zu entfernen.

i Der Einbau der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips am Scharniergehäuse wieder geschlossen werden.

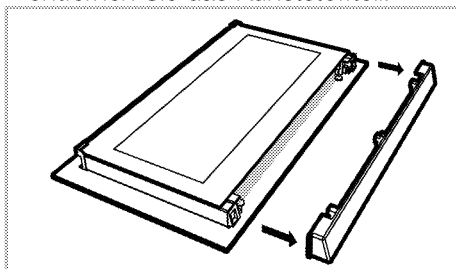
Entfernen der Innenscheiben der Tür

Das Innenglas der Ofentür des Produkts kann zum Reinigen entfernt werden.

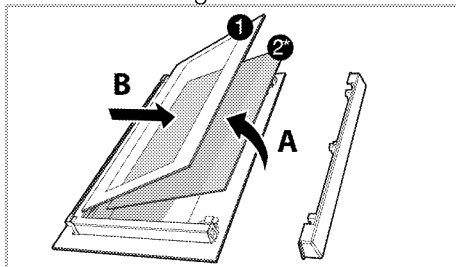
1. Öffnen Sie die Ofentür.



2. Ziehen Sie das oben auf die Vordür montierte Kunststoffteil zu sich, indem Sie auf die Druckpunkte auf beiden Seiten des Teils drücken und entfernen Sie das Kunststoffteil.



3. Entfernen Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innerste Glas (1), indem Sie es leicht in Richtung 'A' anheben und in Richtung 'B' herausziehen.



- 1 Innerste Glasscheibe
- 2* Innere Glasscheibe (Es ist möglicherweise nicht in Ihrem Produkt enthalten.)
4. Wenn Ihr Produkt über ein inneres Glas (2) verfügt, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um das innere Glas (2) zu entfernen.
5. Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht

darin, das innere Glas (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke des Glases so, dass sie mit der abgeschrägten Ecke der Kunststofffassung übereinstimmt. (Wenn Ihr Produkt über ein inneres Glas verfügt). Das innere Glas (2) muss in die Kunststofffassung nahe dem innersten Glas (1) installiert werden.

6. Beim Installieren des innersten Glases (1) muss darauf geachtet werden, dass die bedruckte Seite des Glases zum inneren Glas zeigt. Es ist wichtig, dass die untere Ecke des innersten Glases (1) so angeordnet sind, dass sie den unteren Kunststofffassungen entsprechen.

7. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

Ofenbeleuchtung reinigen

Wenn die Glasabdeckung der Ofenbeleuchtung mit der Zeit verschmutzt, beseitigen Sie die Verschmutzung mit einem weichen Tuch oder Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel. Anschließend reiben Sie das Glas mit einem trockenen Tuch gründlich trocken. Falls die Ofenbeleuchtung einmal ausfallen sollte, können Sie das Leuchtmittel anhand der nachstehenden Schritte selbst auswechseln.

Ofenbeleuchtung austauschen

⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

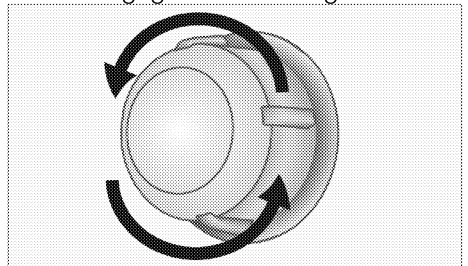
- Bevor Sie die Ofenbeleuchtung auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung und komplett abgekühlt ist. Ansonsten drohen Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen.

- In diesem Backofen wird eine Glühlampe mit einer Leistung von weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm, einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder eine Halogenlampe mit Fassungsstyp G9, einer Leistung von weniger als 60 W verwendet. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Servicepartnern oder Technikern mit Lizenz erhältlich.
- Die Lage der Beleuchtung muss nicht zwingend mit der Lage in der Abbildung übereinstimmen.
- Das in Ihrem Gerät verwendete Leuchtmittel eignet sich nicht zur regulären Zimmerbeleuchtung. Der Zweck dieser Lampe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens geschieht.
- Die mit Ihrem Gerät verwendeten Leuchtmittel müssen hohe, Temperaturen über 50 °C aushalten können.

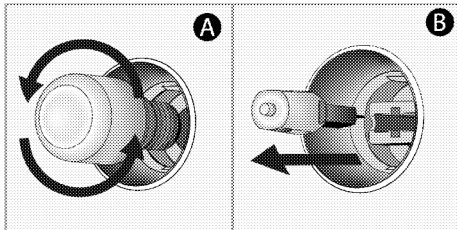
Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Lösen Sie die Glasabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das

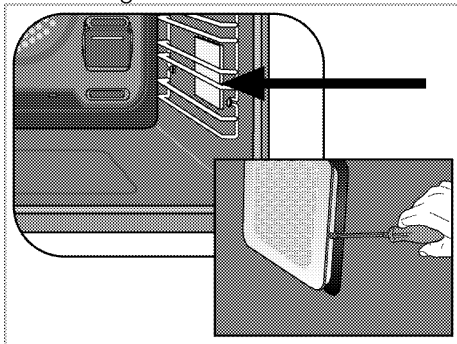
Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.



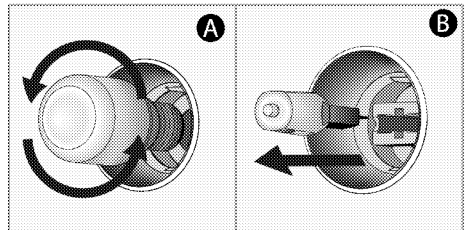
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



3. Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an.
4. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.



5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

8 Problemlösungen

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

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertropfchen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Wenn Ihr Produkt mit einer Tastensperre ausgestattet ist, ist möglicherweise die Tastensperre, Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten.*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Backofen heizt nicht.

- Passende Garfunktion und/oder Temperatur nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie den Ofen auf die richtige Garfunktion und/oder Temperatur ein.*
- Bei Modellen mit Timer ist der Timer eventuell nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie die richtige Zeit ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

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

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

