

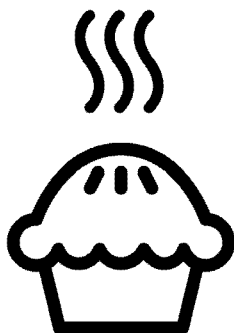


# Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu

## Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



BIE22400XP

**BS / DE**

285.4439.31/R.AI/23.06.2021/8-3

7757787607

# Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

Poštovani Korisniče,

Hvala vam što ste izabrali Beko proizvod. Nadamo se da ćete uživati u najboljim rezultatima vašeg proizvoda koji je proizveden pomoću najmodernije tehnologije visoke kvalitete. Stoga, molimo vas pažljivo pročitajte ovaj cijeli priručnik za korisnika i sve druge prateće dokumente prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih kao referencu za buduću upotrebu. Ako uručite ovaj proizvod nekom drugom, također mu/joj predajte i ovaj priručnik za korisnika. Slijedite sva upozorenja i informacije u ovom priručniku za korisnika.

Zapamtite da se ovaj priručnik za korisnika može primijeniti i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti identifikovane u ovim uputstvima.

## Pojašnjenje simbola

Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Upozorenje za opasne situacije po pitanju života i imovine.



Upozorenje u vezi elektro šoka.



Upozorenje u vezi rizika od požara.



Upozorenje na vruće površine.



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

**1 Važna uputstva i upozorenja  
za sigurnost i okoliš 4**

Opće mjere sigurnosti.....	4
Električna sigurnost .....	4
Sigurnost proizvoda.....	6
Predviđena upotreba .....	8
Sigurnost za djecu.....	8
Odlaganje starog proizvoda.....	9
Odlaganje materijala za pakovanje .....	9

**2 Opće informacije 10**

Pregled.....	10
Sadržaj pakovanja.....	11
Tehničke specifikacije .....	12

**3 Instalacija 13**

Prije instalacije.....	13
Instalacija i povezivanje .....	15
Odlaganje starog proizvoda.....	17

**4 Priprema 19**

Savjeti za uštedu energije.....	19
Prva upotreba .....	19
Podешavanje vremena.....	19

Prvo čišćenje uređaja .....	20
Početno zagrijavanje .....	20

**5 Kako rukovati pećnicom 21**

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju .....	21
Kako rukovati električnom pećnicom.....	22
Načini rada .....	22
Kako upravljati kontrolnom jedinicom pećnice .....	24
Tabela vremena kuhanja.....	29
Kako rukovati roštiljom .....	31
Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja .....	31

**6 Održavanje i njega 32**

Opšte informacije.....	32
Čišćenje kontrolne ploče .....	32
Čišćenje pećnice .....	32
Čišćenje vrata rerne .....	34
Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima..	35
Zamjena svjetla u pećnici .....	36

**7 Rješavanje problema 38**

## **1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš**

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od lične povrede ili oštećenja imovine. Ne pridržavanje ovih uputstava će poništiti svaku garanciju.

### **Opće mjere sigurnosti**

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeden nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbjedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene. Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja.

Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.

- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se koristi kao rabljeni proizvod, takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .
- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlaštteni serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcijske tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

### **Električna sigurnost**

- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz

ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!

- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštitu kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.
- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
- Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u

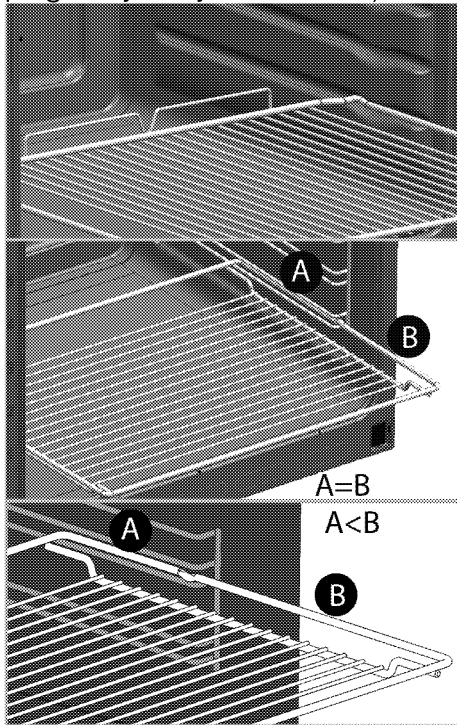
potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijeđena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.

- Stražnja površina pećnice zagrije se prilikom korištenja. Budite sigurni da električni priključak nema kontakta sa stražnjom površinom; u suprotnom, spoj se može oštetiti.
- Nemojte dozvoliti da se napojni kabal zaglavi između vrata pećnice i okvira i nemojte voditi kabal preko toplih površina. U suprotnom, izolacija kabla bi se mogla istopiti što može izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

## Sigurnost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrela za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.
- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Uređaj postaje vruć za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata unutar pećnice.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte zagrijavati zatvorene konzerve niti staklene posude u pećnici. Pritisak koji se može stvoriti u tim konzervama/posudama može dovesti do njihovog pucanja.
- Nemojte stavljati pladnjeve za pečenje, posuđe ili aluminijsku foliju direktno na dno pećnice. Akumuliranje toplote moglo bi uzrokovati oštećenja na dnu pećnice.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da čistite staklo na vratima pećnice jer oni mogu izgubiti površinu, što može rezultirati lomom na staklu.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)  
Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na stalke za rešetku  
Važno je da se žičana rešetka i/ili pladanj postave ispravno na stalak. Umetnite žičanu rešetku ili pladanj između 2 tračnice i osigurajte da bude uravnoteženo prije nego

stavite hranu na to (Molimo pogledajte slijedeću sliku).



- Nemojte koristiti proizvod ukoliko je staklo na prednjim vratima uklonjeno ili slomljeno.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posude u/iz vrele pećnice.
- Postavite papir za pečenje u posudu za kuhanje ili na dodatnu opremu pećnice (pladanj, žičanu rešetku itd.) zajedno s hranom i potom ubacite sve u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak dijelova papira za

pečenje koji se preljeva izvan dodatne opreme ili posude da bi se spriječio rizik dodirivanja grijnih elemenata pećnice. Nikada ne koristite papir za pečenje na radnoj temperaturi koja je viša od naznačene vrijednosti za papir za pečenje. Nemojte stavljati papir za pečenje direktno na bazu pećnice.

- **UPOZORENJE:** Prije zamjene lampice, uvjerite se da je napojni kabl uređaja isključen iz utičnice ili da je automatska sklopka isključena kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Prije pokretanja ciklusa čišćenja, uklonite prljavštinu sa vanjskih površina i unutrašnjosti pećnice vlažnom krpom. Uklonite sav pribor iz pećnice. Ako je vaš proizvod opremljen piro otpornim dodacima (otporno na samočišćenje pri visokim temperaturama), nema potrebe da uklanjate taj dodatni pribor iz pećnice. Pogledajte *Sadržaj pakovanja, Stranica 11.*
- Vruće površine izazivaju opekotine! Ne dodirujte

uređaj dok je u fazi samočišćenja i držite djecu dalje od uređaja. Čekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.

- Za vrijeme pirolitičkog čišćenja, površine mogu postati vrelije nego pri standardnoj upotrebi. Držite djecu dalje od uređaja.
- Uređaj ne smije biti instaliran iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

Za sigurnost od požara na proizvodu;

- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskrenje.
- Ne upotrebljavajte oštećen ili sječen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
- Budite sigurni da tečnost ili vlaga na utičnici ne dopiju u proizvod preko utikača.

### **Predviđena upotreba**

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- **OPREZ:** Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.

- Uređaj se ne smije koristiti za zagrijavanje tanjira ispod roštilja, sušenje peškira ili krpa itd. vješanjem istih na ručkama kao ni u svrhu zagrijavanja.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i roštiljanje hrane.

### **Sigurnost za djecu**

- **UPOZORENJE:** Pristupačni dijelovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.
- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i sklada sa ekološkim propisima.
- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.



- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dajte djeci da sjedaju na njih. Vrata se mogu oboriti ili se mogu oštetiti šarke na vratima.

### **Odlaganje starog proizvoda** **Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:**



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za

recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnosite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

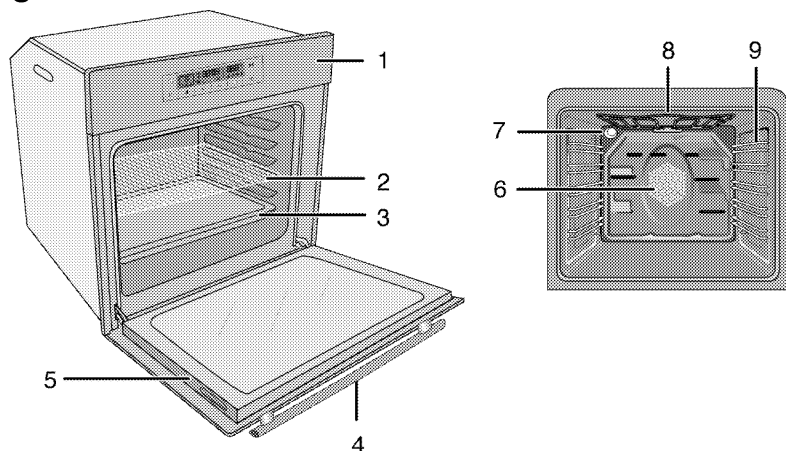
**Usklađenost sa RoHS Direktivom:**  
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

### **Odlaganje materijala za pakovanje**

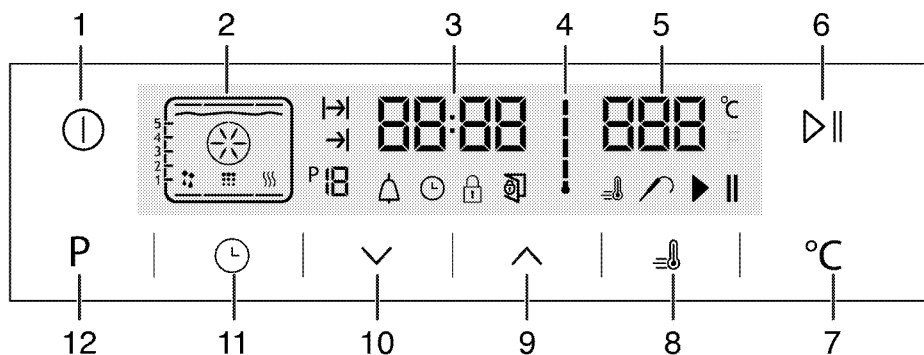
- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

## 2 Opće informacije

### Pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Žičani nosač
- 3 Pladanj
- 4 Drška
- 5 Vrata
- 6 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 7 Lampa
- 8 Grijni element na vrhu
- 9 Položaji police



- 1 Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
- 2 Funkcijski ekran
- 3 Polje pokazivača trenutnog vremena
- 4 Simbol unutrašnje temperature pećnice
- 5 Polje indikatora temperature
- 6 Start/stop tipka za kuhanje
- 7 Tipka za podešavanje temperature
- 8 Znak pojačavača (brzo predzagrijavanje)
- 9 Tipka plus
- 10 Tipka minus
- 11 Tipka za podešavanje
- 12 Tipka za povratak na funkciju displeja

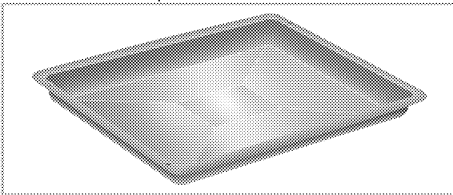
## Sadržaj pakovanja

**i** Isporučeni pribor se može razlikovati ovisno od modela proizvoda. Svaki komad dodatnog pribora koji je opisan u priručniku za korisnika ne mora biti isporučen uz vaš proizvod.

### 1. Uputstvo za upotrebu

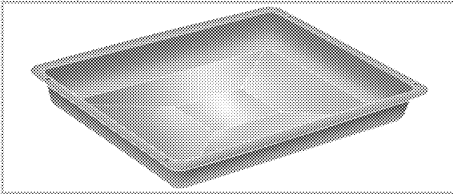
### 2. Standardni pladanj

Upotrebljava se za peciva, zamrznutu hranu i velike pečenice.



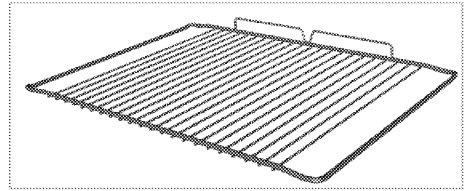
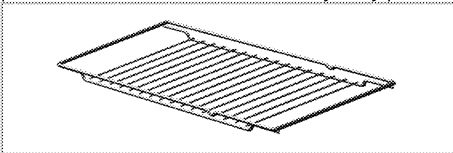
### 3. Duboki pladanj

Upotrebljava se za peciva, velike pečenice, sočna jela, kao i za prikupljanje masnoće tokom roštiljanja.



### 4. Rešetka roštilja

Upotrebljava se za prženje i za postavljanje hrane koju treba peći, pržiti ili kuhati u loncu na željenoj polici.

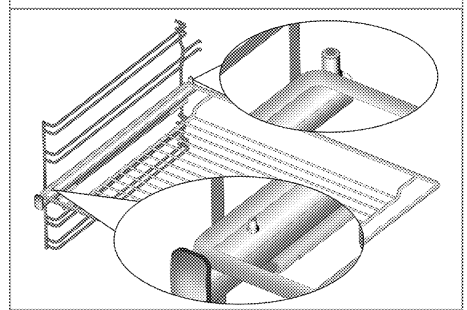
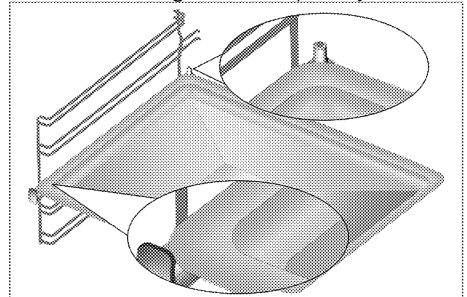


### 5. Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na teleskopske stalke

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Teleskopski stalci omogućavaju vam da lako postavite i uklonite pladnjeve i žičani nosač.

Kada koristite pladnjeve i žičani nosač sa teleskopskim stalcima, osigurajte da zakačke na stražnjem odjeljku teleskopskog stalka stoje nasuprot rubova žičanog nosača i pladnja.



## Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	2.4 kW
Vrsta kabla/poprečni presjek	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pećnica	<b>Multifunkcijska pećnica</b>
Unutrašnja lampica	15/25 W
Potrošnja električne energije roštilja	2.2 kW

# Osnove: Informacije o električnim pećnicama na etiketi o energiji date su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardima. Te vrijednosti su determinirane pod standardnim opterećenjem sa donjim-gornjim grijačima ili funkcijama zagrijavanja potpomognutim ventilatorom (ukoliko postoje). Klasa energetske efikasnosti je determinirana u skladu sa slijedećim prioritetima što zavisi od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Kuhanje uz eco-ventilator, 2- Turbo sporo kuhanje, 3- Turbo kuhanje, 4- Zagrijavanje donje/gornje površine potpomognuto ventilatorom, 5- Zagrijavanje donje i gornje površine.


\*\* Pogledajte . *Instalacija, Stranica 13.*


- i** Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.
- i** Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.


- i** vrijednosti prikazane na naljepnicama uređaja ili u priloženoj dokumentaciji postignute su u laboratorijskim uvjetima u skladu sa relevantnim standardima. Ovisno o uvjetima okoline i rada uređaja, ove vrijednosti mogu varirati.

### 3 Instalacija

Proizvod mora biti ugrađen od strane ovlaštene osobe u skladu sa propisima koji su na snazi. U suprotnom, garancija će postati nevažeća. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.



 Priprema lokacije i elektro instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.

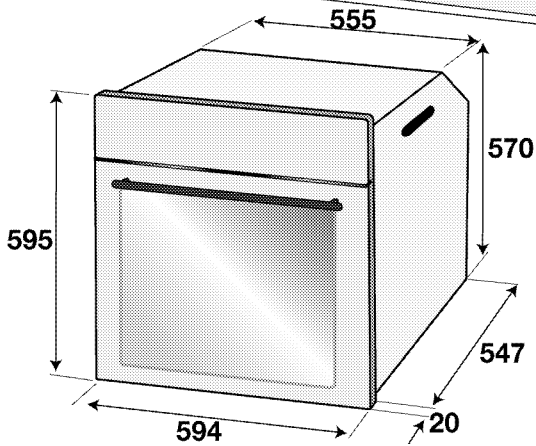
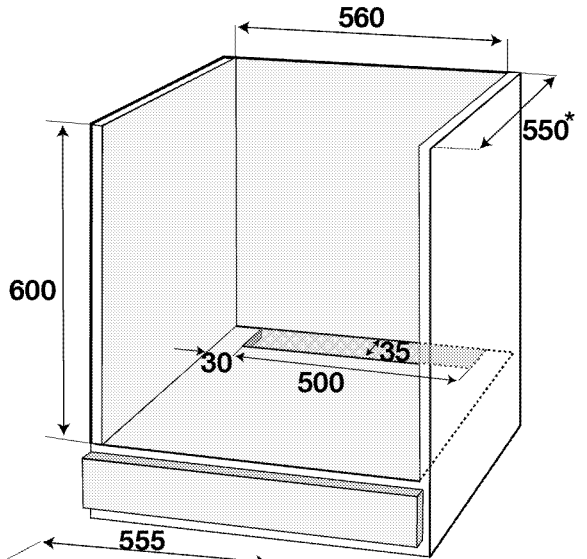
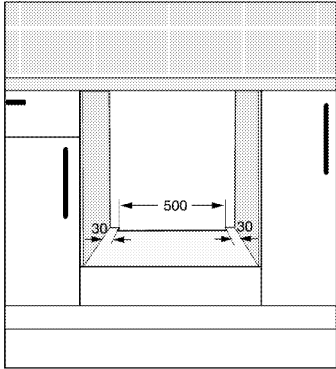
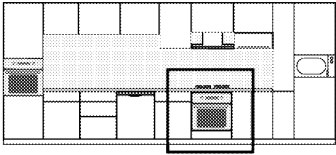
 Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.

 Prije instalacije, izvršiti vizuelno provjeru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju. Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

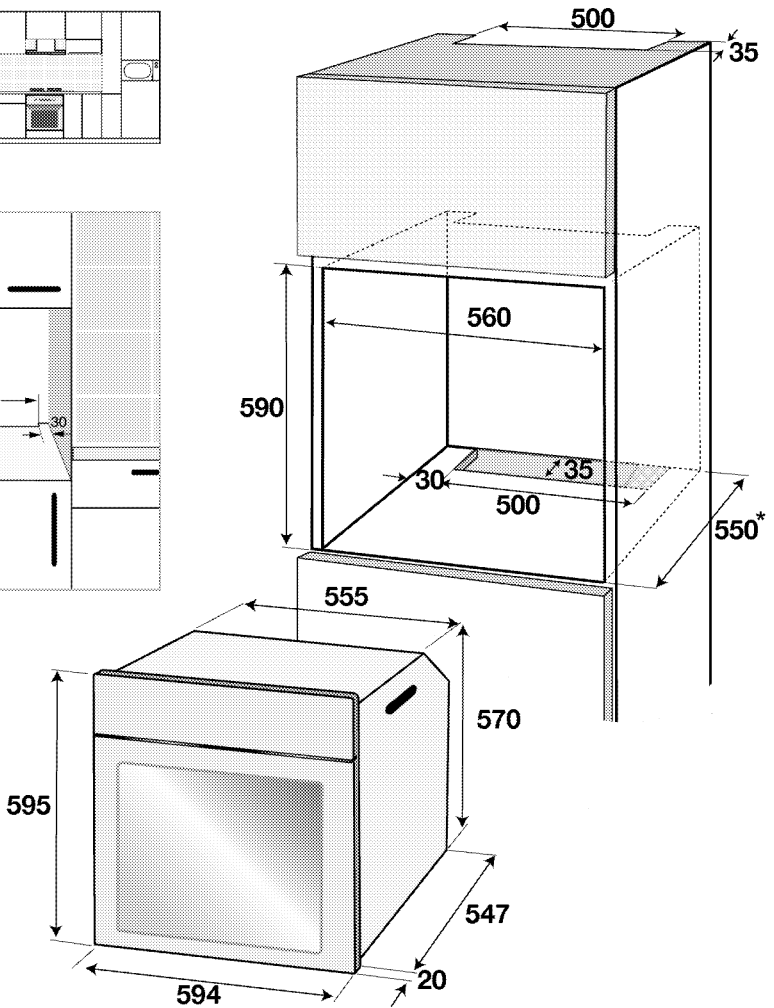
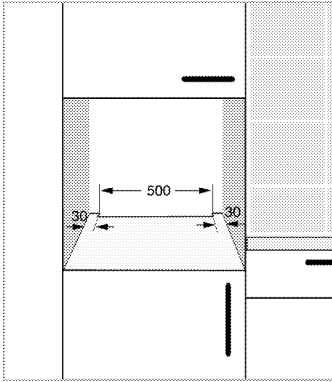
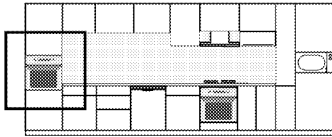
#### Prije instalacije

Uređaj je namijenjen za instaliranje u komercijalno dostupnim kuhinjskim kabinetima. Između uređaja i kuhinjskih zidova i namještaja mora se ostaviti dovoljno prostora radi sigurnosti. Pogledati sliku (mjere u mm).

- Površine, sintetički laminati i ljepila moraju biti otporna na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju biti postavljeni u ravninu i učvršćeni.
- Ako se ispod pećnice nalazi ladica, mora se instalirati polica između pećnice i ladice.
- Uređaj trebaju prenositi najmanje dvije osobe.
- Držite pećnicu za drške s obje strane da biste je pomjerali.
- Prije postavke proizvoda izvadite sve materijale i dokumente iznutra.
- Kuhinjski namještaj mora biti u skladu s dimenzijama navedenim na donjoj slici. Na stražnjem dijelu kuhinjskog namještaja potrebno je otvoriti otvor s dimenzijama navedenim na donjoj slici kako bi se osigurala dovoljna ventilacija.
-  Nemojte instalirati proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emitira vaš proizvod će povećati potrošnju energije uređaja za rashlađivanje.
-  Ne koristite vrata i/ili ručku da biste prenosili ili premještali ovaj proizvod.



\* min.



\* min.

## Instalacija i povezivanje

- Proizvod se isključivo može instalirati i priključiti u skladu sa statutarnim pravilima instalacije.

## Električno spajanje

Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturnom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke

specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.

**!** Uređaj mora biti spojen na napojnu mrežu samo od strane ovlaštene i kvalifikovane osobe. Period garancije za proizvod počinje samo nakon ispravno izvršene instalacije. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe.

**!** Kabal za napajanje se ne smije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu. Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane kvalifikovanog električara. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!

- Pri spajanju mora se pridržavati državnih propisa.
- Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Otvorite prednja vrata da vidite etiketu o tipu.
- Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".

**!** Prije započinjanja bilo kakvog rada na električnim instalacijama, iskopčajte uređaj iz napajanja. Postoji rizik od elektro šoka!

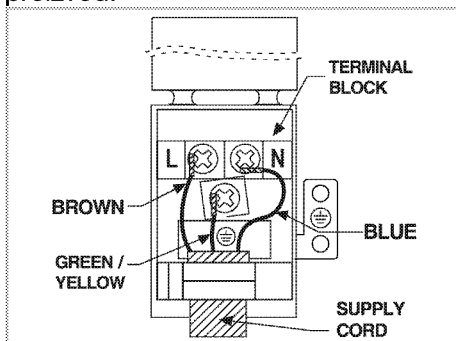
## Spajanje napojnog kabla

**i** Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.

1. Nije moguće prekinuti sve polove u izvoru napajanja, jedinica prekida s minimalno 3 mm kontaktnog zazora (osigurači, prekidači linijske sigurnosti, kontaktori) mora biti spojena i svi polovi ove jedinice prekida moraju biti u blizini (ne iznad) proizvoda u skladu sa IEE direktivama. Ne pokoravanje ovim uputstvima može prouzrokovati probleme u radu i učiniti nevažećom garanciju za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita putem prekidača strujnog kola zaostale električne energije.



**Ako je kabal isporučen uz ovaj proizvod:**



**2. Za jednofazno spajanje,** spojite žice kao što je označeno ispod:

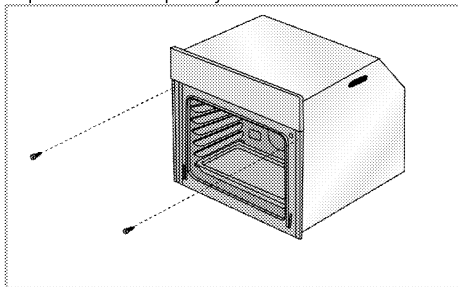
- Smeđa/Crna žica = L (Faza)
- Plava/sed žica = N (Nula)



- Zeleni/žuti kabal = (E)  (Uzemljenje)
- » ili
- sed/Crna žica = L (Faza)
- Plava/Smeđa žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E)  (Uzemljenje)

### Instalacija proizvoda

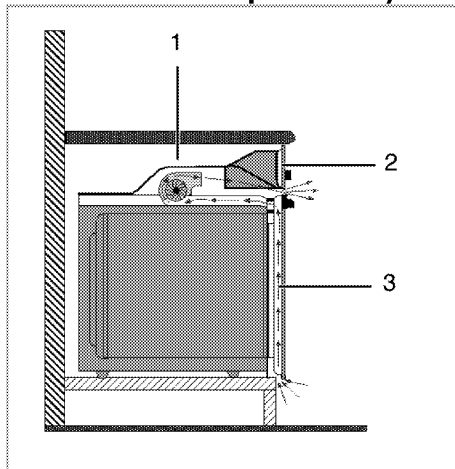
1. Gurnite pećnicu u kabinet, poravnajte i pričvrstite je, a s druge strane osigurajte da napojni kabal ne bude prekinut i/ili priklješten.



Pričvrstite pećnicu s 2 šarafa kao što je prikazano.

Nakon postavke provjerite jesu li vijci dovoljno zategnuti i da se pećnica ne pomjera. Pećnica se može prevrnuti tokom upotrebe ako nije postavljena prema uputstvima i ako vijci nisu dovoljno zategnuti.

### Za proizvode sa ventilatorom za hlađenje (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)




1 Ventilator za hlađenje

2 Upravljačka ploča

3 Vrata

Ugrađeni ventilator hladi ugradbeni kabinet i prednji dio proizvoda.

-  Ventilator za hlađenje nastavlja s radom tokom 20 - 30 minuta nakon što se pećnica isključi. Ukoliko ste kuhali tako što ste programili programator na pećnici, ventilator za hlađenje će također biti isključen po završetku vremena kuhanja zajedno sa svim ostalim funkcijama

### Završna provjera

1. Rukovanje proizvodom.
2. Provjerite funkcije.

### Odlaganje starog proizvoda.

- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovan i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mjehurićima ili debelu

kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.

- Da biste spriječili da žičana polica i pleh oštete vrata pećnice, stavite komad kartona sa unutrašnje strane vrata pećnice, tako da odgovara položaju pleha. Zalijepite trakom vrata pećnice za bočne zidove.
- Ne koristite vrata ili ručku da biste podizali ili premještali ovaj proizvod.

- i** Nemojte stavljati nikakve predmete na proizvod i pomjerajte ga u uspravnom položaju.
- i** Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

## 4 Priprema

### Savjeti za uštedu energije

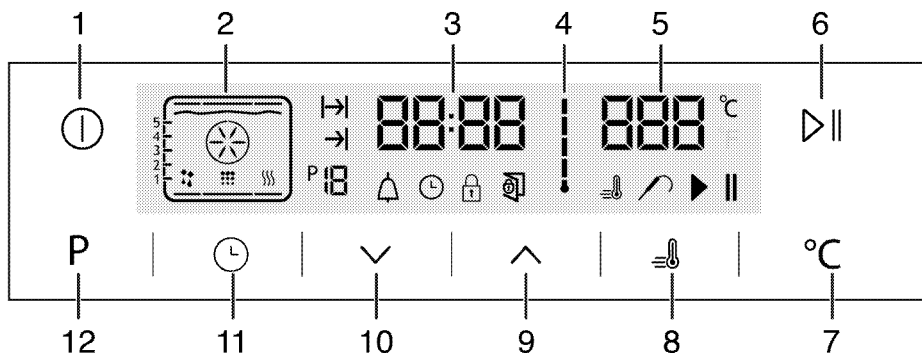
Sljedeće informacije će vam pomoći da koristite vaš uređaj na ekološki način i da štedite energiju:

- Koristite emajlirane plehove ili plehove tamne boje u pećnici jer će time biti ostvaren bolji prenos toplote.
- Prilikom pripremanja jela, izvršite operacije prethodnog zagrijavanja ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili uputama za kuhanje.
- Ne otvarajte često vrata pećnice za vrijeme kuhanja.

- Pokušajte istovremeno kuhati (spremati) više od jednog jela u pećnici kad god je to moguće. Možete kuhati tako što ćete staviti dvije posude za kuhanje na rešetku roštilja.
- Spremajte više jela jedno za drugim. Pećnica će već biti vruća.
- Možete uštediti energiju tako što ćete isključiti vašu pećnicu par minuta prije isteka vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Odmrznite zamrznuta jela prije kuhanja.


### Prva upotreba

#### Podešavanje vremena



- 1 Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
- 2 Funkcijski ekran
- 3 Polje pokazivača trenutnog vremena
- 4 Simbol unutrašnje temperature pećnice
- 5 Polje indikatora temperature
- 6 Start/stop tipka za kuhanje
- 7 Tipka za podešavanje temperature
- 8 Znak pojačavača (brzo predzagrijavanje)
- 9 Tipka plus
- 10 Tipka minus
- 11 Tipka za podešavanje

- 12 Tipka za povratak na funkciju displeja
1. Kod inicijalnog rada pećnice simbol svijetli, dodirnite / tipke da podesite sat.
2. Potvrdite postavke dodirom simbola i sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili.

**i** Ako trenutno vrijeme nije podešeno, indikator vremena će početi s povećavanjem/kretanjem prema gore od 12:00.  simbol će biti aktiviran kako bi pokazao da trenutno vrijeme nije podešeno. To će nestati čim se vrijeme podese.

### Prvo čišćenje uređaja

**i** Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.

Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

1. Uklonite sve materijale korištene za pakovanje
2. Obrišite površine uređaja vlažnom krpom ili spužvom i posušite krpom.

### Početno zagrijavanje

Uključite uređaj da grije nekih 30 minuta i zatim ga isključite. Na taj način, bilo kakvi ostaci proizvodnje ili slojevi će sagorjeti i biti uklonjeni.



Vruće površine izazivaju opekotine!

Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja.

Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.

### Električna pećnica

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj Static.
4. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom*, *Stranica 22*.
5. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
6. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom*, *Stranica 22*

### Pećnica sa roštiljom

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati roštiljom*, *Stranica 31*.
4. Pustite pećnicu da radi oko 15 minuta.
5. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati roštiljom*, *Stranica 31*



Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

## 5 Kako rukovati pećnicom

### Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju



Vruće površine izazivaju opekotine!

Uređaj može biti vruć kada se koristi. Nikad nemojte dirati vruće gorionike, unutrašnje dijelove pećnice, grijalice itd. Držite djecu dalje od uređaja.

Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.



Vodite računa kada otvarate vrata pećnice jer iz njene unutrašnjosti može izlaziti para.

Izlazeća para može prouzrokovati opekotine na vašim rukama, licu i/ili očima.

### Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće obložene neljepljive metalne ploče i aluminijske posude ili silikonske kalupe otporne na toplotu.
- Maksimalno koristite prostor na polici.
- Postavite kalup za pečenje na srednju policu.
- Odaberite ispravan položaj police prije nego uključite pećnicu ili roštilj. Ne mijenjajte položaj police kada je pećnica vruća.
- Držite vrata pećnice zatvorenim.

### Savjeti za prženje

- Tretiranje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa začinima poput limunovog soka i crnog bibera prije kuhanja povećati će performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta duže u poređenju sa prženjem mesa bez kosti iste veličine.

- Svaki centimetar debljine mesa zahtijeva vrijeme kuhanja otprilike 4 do 5 minuta.
- Pustite da meso odstoji u pećnici oko 10 minuta nakon završetka kuhanja. Sok se bolje raspoređuje po cijelom komadu pečenja i ne curi kada se meso siječe.
- Ribu treba staviti na srednju ili donju policu u pladnju otpornom na toplotu.

### Savjeti za roštiljanje

Kada se meso, riba i perad pripremaju na roštilju, brzo poprime smeđu boju, imaju finu koricu i ne isušuju se. Ravni komadi, mesni ražnjici i kobasice posebno su podesni za roštilj, kao i povrće sa velikom količinom tečnosti kao što su paradajz i crveni luk.

- Rasporedite komadiće koji će se roštiljati na rešetci ili na plehu za pečenje sa rešetkom na takav način da pokrivni prostor ne prelazi veličinu grijača.
- Gurnite žičanu policu ili pladanj za pečenje sa rešetkom na željeni nivo u pećnicu. Ako roštiljate na žičanoj polici, gurnite pladanj za pečenje na donju policu kako bi se pokupila masnoća. Pladanj za pečenje koji trebate gurnuti mora biti odgovarajuće veličine tako da obuhvata cijelo područje za roštiljanje. Ovaj pladanj možda neće biti isporučen uz proizvod. Dodajte malo vode u pladanj za pečenje radi lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara. Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja. Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

## Kako rukovati električnom pećnicom

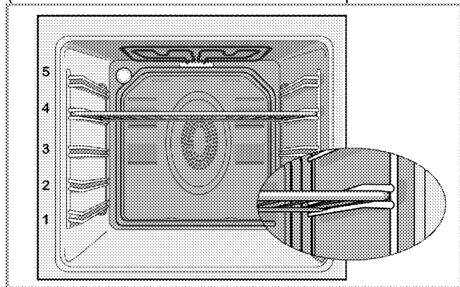
### Isključivanje električne pećnice

Važno je pravilno postaviti žičanu rešetku na žičani nosač. Žičana rešetka mora biti umetnuta između nosača kao što je prikazano na slici.

Nemojte dopustiti da žičana rešetka stoji naslonjena na stražnji zid pećnice.

Kliznite vašu rešetku na prednji odjeljak nosača i namjestite je uz pomoć vrata kako biste postigli dobre performanse roštiljanja.

(Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)



### Načini rada

Redoslijed režima rada prikazan ovdje može odstupati od redoslijeda na vašem proizvodu.

#### 1. Gornje i donje zagrijavanje



Hrana je zagrijana istovremeno s donje i gornje strane. Na primjer, to je pogodno za kolače, tjestenine, ili kolače i kaserole u kalupima za pečenje. Kuhanje samo sa jednim plehom.

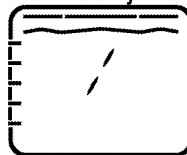
Odgovarajući položaj nosača će biti prikazan na ekranu.

#### 2. Zagrijavanje donje/gornje strane potpomognuto ventilatorom



Topli zrak zagrijan stražnjim i gornjim grijačima ravnomjerno se raspoređuje po cijeloj pećnici brzo uz pomoć ventilatora. Kuhanje samo sa jednim plehom.

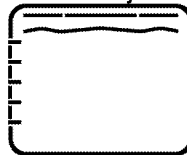
#### 3. Puni roštilj+ventilator



Topli zrak zagrijan punim roštiljom raspoređuje se veoma brzo u pećnici uz pomoć ventilatora. Podesno za roštiljanje velikih količina mesa.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za roštiljanje.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

#### 4. Puni roštilj



Veliki roštilj na stropu pećnice je u funkciji. Podesno za roštiljanje velikih količina mesa.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za roštiljanje.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

#### 5. Roštilj



Mali roštilj na stropu pećnice je u funkciji. Pogodno za roštiljanje i gratinirana jela.

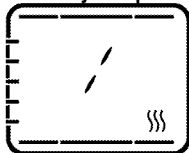
- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajuću policu ispod grijača roštilja za prženje.
- Okrenite hranu nakon što protekne polovina vremena roštiljanja.

#### 6. Zagrijavanje dna



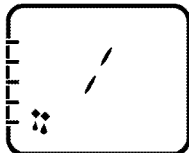
Samo zagrijavanje donje strane je u funkciji. To je pogodno za pizze i za kasnije rumljenje hrane s donje strane.

#### 7. Čuvanje toplote



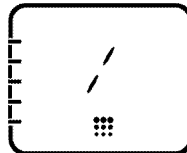
Koristi se za čuvanje hrane na određenoj temperaturi spremne za serviranje na dugi vremenski period.

#### 8. Rad sa ventilatorom



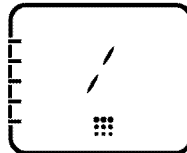
Pećnica se ne zagrijava. Radi samo ventilator (u stražnjem zidu). Smrznuta zrnasta hrana polako se odmrzava na sobnoj temperaturi, a pripremljena hrana se hladi. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa duže je od vremena odmrzavanja hrane sa žitaricama.

#### 9. Piroliza - ekonomik mod



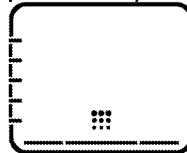
Ova funkcija omogućava pećnici da se sama očisti na visokoj temperaturi. Preporučuje se za manje zaprljane pećnice. Za korištenje ove funkcije, pročitajte njen opis u odjeljku o čišćenju vidi *Stranica 33*.

#### 10. Piroliza



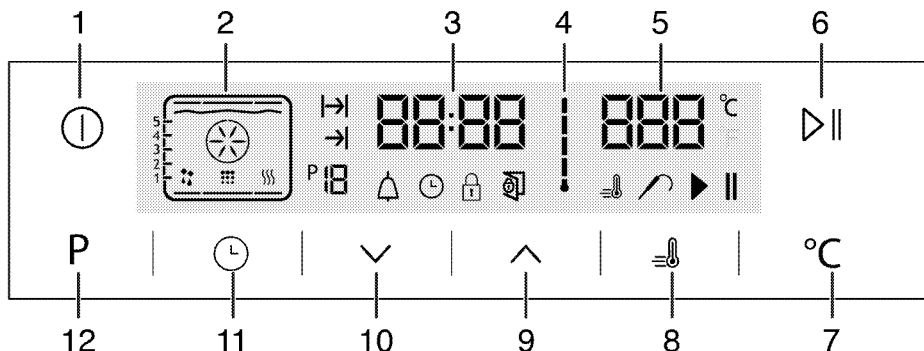
Ova funkcija omogućava pećnici da se sama očisti na visokoj temperaturi. Za korištenje ove funkcije, pročitajte njen opis u odjeljku o čišćenju vidi *Stranica 33*.

#### 11. Lako čišćenje parom (Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)



Ova funkcija omogućava da se prljavština (koja ne stoji predugo) u pećnici omekša i da se lako očisti. Pogledajte odjeljak "Čišćenje - lako čišćenje parom" da biste jednostavno čistili parom.

## Kako upravljati kontrolnom jedinicom pećnice

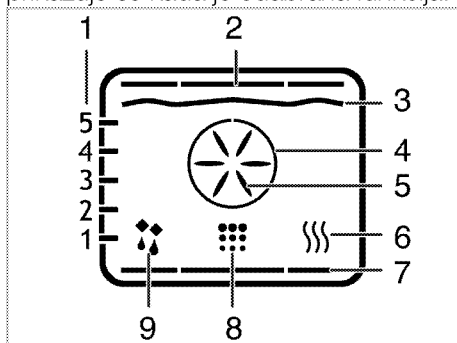


- 1 Tipka za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
- 2 Funkcijski ekran
- 3 Polje pokazivača trenutnog vremena
- 4 Simbol unutrašnje temperature pećnice
- 5 Polje indikatora temperature
- 6 Start/stop tipka za kuhanje
- 7 Tipka za podešavanje temperature
- 8 Znak pojačavača (brzo predzagrijavanje)
- 9 Tipka plus
- 10 Tipka minus
- 11 Tipka za podešavanje
- 12 Tipka za povratak na funkciju displeja

\* (Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

### Tabela funkcija:

Tabela funkcija ukazuje na funkcije koje mogu biti korištene u pećnici i njihove odnosne maksimalne i minimalne temperature. Preporučena temperatura prikazuje se kada je odabrana funkcija.



- 1 Položaji police
- 2 Gornji grijač
- 3 Grijač za roštilj
- 4 Pomoćni grijač
- 5 Pomoćni ventilator
- 6 Čuvanje toplote
- 7 Zagrijavanje dna
- 8 Položaj čišćenja
- 9 Rad sa položajem ventilatora

- ⏸ : Simbol vremena kuhanja
- : Simbol vremena završetka kuhanja\*
- P 18 : Broj funkcije
- 🔔 : Simbol za alarm
- 🕒 : Simbol sata
- 🔒 : Simbol zaključane tipke
- 🚪 : Simbol otvorenih vrata
- 🔥 : Znak pojačavača (brzo predzagrijavanje)
- 🍖 : Znak sonde za meso
- ⏸ : Simbol pauze kuhanja
- ▶ : Simbol početka kuhanja



**i** Funkcije se razlikuju ovisno od modela proizvoda!

Tabela funkcija	Opseg temperature (°C)
Gornje i donje grijanje	40-280
Grijanje dna/vrha potpomognuto ventilatorom	40-280
Veliki roštilj potpomognut ventilatorom	40-280
Puni roštilj	40-280
Donji roštilj	40-280
Grijanje dna	40-220
Održavanje toplote	40-100

**i** Maksimalno podesivo vrijeme kuhanja u režimima osim održavanja toplote je ograničeno na 6 sati zbog sigurnosnih razloga. Program će biti otkazan u slučaju nestanka struje. Morate ponovo programirati pećnicu.

**i** Dok pravite bilo kakva podešavanja, odnosno simboli na satu će treperiti.

**i** Trenutno vrijeme se ne može podešeti dok pećnica radi u bilo kojoj funkciji, ili ako je podešeno poluautomatsko ili automatsko programiranje na pećnici.

**i** Čak i ako je pećnica isključena, lampica pećnice svijetli kada su vrata pećnice otvorena.

### Kako rukovati pećnicom





1. Dodirnite **1** tipku tokom otprilike 2 sekunde da biste otvorili pećnicu.

» Prvo se pojavljuje funkcija za rad na displeju nakon što se pećnica uključi. Kada je displej u ovom režimu, vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja i funkcija pojačivača (brzo zagrijavanje) se mogu podešiti.

**i** Pećnica će se isključiti automatski u roku od 20 sekundi ako nikakve postavke pećnice nisu učinjene na ovom ekranu.

### Manualno kuhanje odabirom temperature i funkcije rada

Možete kuhati tako što ćete odabrati temperaturu i funkciju rada koji su specifični za vaše jelo, manualno kontrolišući bez podešavanja dužine trajanja kuhanja.

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na **1** tipku da biste otvorili pećnicu.
2. Odaberite funkciju rada tako što ćete dodirnuti  tipke.
3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodiranjem na **°C** tipku.  
» **°C** simbol treperi.
4. Podešite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti  tipke.
5. Potvrdite postavke temperature dodiranjem na **°C** tipku.
6. Stavite vaše jelo u pećnicu.
7. Dodirnite  || tipku da počnete kuhanje ako su temperatura i funkcija rada odgovarajući.  simbol se pojavljuje na displeju.  
» Vaša pećnica će spremno početi s radom u odabranoj funkciji i povećat će unutrašnju temperaturu do podešene temperature. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.
8. Pećnica se ne isključuje automatski zbog manualnog načina kuhanja bez podešavanja vremena kuhanja.

Možete završiti kuhanje ponovnim dodiranjem na ► || tipku.

» Pećnica završava kuhanje i || simbol se pojavljuje na displeju.

9. Dodirnite ① tipku tokom otprilike 2 sekunde da biste zatvorili pećnicu.

### **Kuhanje pomoću podešavanja vremena kuhanja;**

Možete osigurati da se pećnica isključuje odabirom temperature i funkcije rada koji su specifični za vaše jelo i podešavanjem vremena kuhanja, manualno kontrolišući podešavanje vremena trajanja kuhanja.

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na ① tipku da biste otvorili pećnicu.

2. Odaberite funkciju rada tako što ćete dodirnuti ~ tipke.

3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodiranjem na ™ tipku.

» ™ simbol treperi.

4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti ~ tipke.

5. Potvrdite postavke temperature dodiranjem na ™ tipku.

6. Dodirnite ⏸ dok se → simbol ne pojavi na displeju za vrijeme kuhanja.

7. Podesite vrijeme kuhanja dodiranjem na ~ tipke i potvrdite podešavanje dodiranjem na ⏸ tipku.

» Kada je vrijeme kuhanja podešeno, → simbol će se pojaviti na displeju neprestano.

8. Stavite vaše jelo u pećnicu.

9. Dodirnite ► || tipku da počnete kuhanje ako su temperatura, funkcija rada i vrijeme kuhanja odgovarajući. ► simbol se pojavljuje na displeju.

» Pećnica će biti zagrijana na podešenu temperaturu i održavat će tu

temperaturu do kraja vremena kuhanja koje ste odabrali.

» Vaša pećnica će spremno početi s radom u odabranoj funkciji i povećat će unutrašnju temperaturu do podešene temperature. Ona održava tu temperaturu do kraja podešenog vremena kuhanja. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.

10. Nakon što se proces kuhanja završi, "End" se pojavljuje na displeju i oglašava se alarm.

11. Dodirnite bilo koju tipku da utišate alarm.

» Alarm prestaje i pećnica automatski završava s radom.

### **Podešavanje vremena završetka kuhanja na kasnije vrijeme; (Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)**


Možete osigurati da pećnica radi i da se isključuje automatski tako što ćete podesiti temperaturu i funkciju rada koji su specifični za vaše jelo, vrijeme kuhanja i vrijeme završetka kuhanja na kasnije vrijeme, manualno kontrolišući bez podešavanja vremena trajanja kuhanja.

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na ① tipku da biste otvorili pećnicu.



2. Odaberite funkciju rada tako što ćete dodirnuti ~ tipke.



3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodiranjem na ™ tipku.


» ™ simbol treperi.



4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti  tipke.



5. Potvrdite postavke temperature dodirrom na  tipku.


6. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju za vrijeme kuhanja.

7. Podesite vrijeme kuhanja dodirrom na  tipke i potvrdite podešavanje dodirrom na  tipku.



» Kada je vrijeme kuhanja podešeno,  simbol će se pojaviti na displeju neprestano.

8. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju za vrijeme završetka kuhanja.

9. Podesite vrijeme kuhanja dodirrom na  tipke i potvrdite podešavanje dodirrom na  tipku.

» Kada je vrijeme završetka kuhanja podešeno,  simbol će se pojaviti na displeju neprestano.

10. Stavite vaše jelo u pećnicu.

11. Dodirnite  || tipku da počnete kuhanje ako su temperatura, funkcija rada, vrijeme kuhanja i vrijeme završetka kuhanja odgovarajući.  simbol se pojavljuje na displeju.

» Programator pećnice automatski računa vrijeme početka za kuhanje oduzimajući vrijeme kuhanja od vremena završetka kuhanja koje ste podesili.


Odabrani način rada je aktiviran kada je početak vremena kuhanja dospio i pećnica je zagijrana do podešene temperature. Ona održava tu temperaturu do kraja podešenog vremena kuhanja. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu.

Dodatni aktivni grijači i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.

12. Nakon što se proces kuhanja završi, "End" se pojavljuje na displeju i oglašava se alarm.


13. Dodirnite bilo koju tipku da utišate alarm.


» Alarm prestaje i pećnica automatski završava s radom.

 Ako želite otkazati samo vrijeme kuhanja ili vrijeme kuhanja plus vremena završetka kuhanja nakon što ste ih podesili, trebate resetovati vrijeme kuhanja.

### **Podešavanje pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje)**


Koristite funkciju pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje) kako biste učinili da pećnica brže dosegne željenu temperaturu.


 Pojačivač nije moguće odabrati u položajima za odmrzavanje, grijanje eco ventilatorom, održavanje toplote i čišćenje. Postavke pojačivača će biti otkazane u slučaju prekida napajanja.

1. Dodirnite  tipku nakon podešavanja temperature, funkcija rada, vremena kuhanja i vremena završetka kuhanja.


»  simbol se pojavljuje neprestano i podešavanje pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje) je omogućeno.

» Simbol pojačivača nestaje čim pećnica dostigne željenu temperaturu i pećnica nastavlja s radom u funkciji u kojoj je bila prije funkcije pojačivača.

2. Dodirnite ponovo  tipku da biste otkazali funkciju pojačivača.



»  simbol nestaje i podešavanje pojačivača (brzo prethodno zagrijavanje) je onemogućeno.

### **Isključivanje električne pećnice**


Dodirnite  tipku da biste isključili pećnicu.



## Aktiviranje tipke za zaključavanje


Možete srpiječiti mijenjanje zadanih parametara na pećnici aktiviranjem funkcije za zaključavanje tipku.

1. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju.



» "OFF" će se pojaviti na displeju.

2. Pritisnite  da biste aktivirali zaključavanje tipki.


» Kada je zaključavanje tipki aktivirano, "On" se pojavljuje na displeju i  simbol ostaje upaljen. Potvrdite dodriom na .


 Tipke pećnice nisu u funkciji kada je aktivirano zaključavanje tipki. Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.


## Da biste deaktivirali zaključavanje tipki, dodirnite

1. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju.

» "On" će se pojaviti na displeju.

2. Onemogućite zaključavanje tipki pritiskom na  tipku.



» "OFF" će se pojaviti kada se zaključavanje tipki deaktivira. Potvrdite dodriom na .


 Tipke pećnice nisu u funkciji kada je aktivirana funkcija zaključavanja tipki. Zaključavanje tipki neće biti otkazano u slučaju prekida napajanja.



## Podešavanje sata za alarm


Možete koristiti programator proizvoda za bilo koje upozorenje ili podsjetnik osim programa kuhanja.


Sat za alarm nema utjecaj na funkcije pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, ovo je korisno kada želite okrenuti hranu u pećnici u određenom vremenu. Programator će vam dati zvučno upozorenje na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju.

 Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Podesite vrijeme trajanja alarma tako što ćete koristiti  /  tipke.

»  simbol će ostati upaljen i vrijeme alarma će se pojaviti na displeju kada je vrijeme alarma podešeno.



3. Na kraju vremena alarma,  simbol počinje treperiti i zvučno upozorenje se oglašava.

## Isključivanje alarma


1. Zvučno upozorenje se oglašava tokom 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvučno upozorenje će se utišati i trenutno vrijeme će biti prikazano.



## Otkazivanje alarma;

1. Dodirnite  dok se  simbol ne pojavi na displeju da biste otkazali alarm.


2. Pritisnite i držite  tipku dok se "00:00" ne prikaže.


 Vrijeme alarma će biti prikazano. Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja podešeni podudarno, najkraće vrijeme će biti prikazano.

## Mijenjanje vremena tokom dana





1. Dodirnite  tipku u kratkim intervalima dok se  simbol ne pojavi na displeju.

2. Dodirnite  /  tipke da podesite sate.





3. Potvrdite postavke dodriom  simbola i sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili.

 Postavke trenutnog vremena su otkazane u slučaju nestanka struje. Potrebno je ponovno podesiti. Trenutno vrijeme se ne može mijenjati kada je bilo koja od funkcija pećnice u upotrebi.

## Podežavanje glasnoće


1. Dok je pećnica u stanju mirovanja, dodirnite  tipku u kratkim intervalima dok se ne pojavi 'VOL' na displeju.
2. Pritisnite  /  tipke da podesite jedan od L0, L1 ili L2 tonova.
3. Pritisnite  tipku ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili postavku

## Prilagođavanje postavke za eko lampicu


1. Dok je pećnica u stanju mirovanja, dodirnite  tipku u kratkim intervalima dok se ne pojavi 'LP' na displeju.
2. Pritisnite  /  tipke da podesite On ili ECO opciju.
3. Pritisnite  tipku ili sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke da biste potvrdili postavku
4. Kada je podešeno na ON; dok su vrata pećnice otvorena u stanju

mirovanja i tokom rada lampica je UKLJUČENA kontinuirano.

5. Kada je podešeno na EKO; dok su vrata pećnice otvorena u stanju mirovanja i tokom rada lampica je UKLJUČENA i potom ISKLJUČENA nakon 15 sekundi.
















Ako se dodirne bilo koja tipka tokom rada (osim  tipki) lampica je UKLJUČENA i potom ISKLJUČENA nakon 15 sekundi.

## Tabela vremena kuhanja

-  Vremena u ovoj karti služe kao vodič. Vremena mogu varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vaših vlastitih preferencija u vezi kuhanja.

## Pečenje i prženje

-  1. polica pećnice je donja polica.

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korišćenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Kolači u plehu	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	180	25 ... 30
Kolači u kalupu	Jedan pladanj	Kalup za tortu na rešetci roštilja**		2	180	40 ... 50
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	25 ... 35
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35
Kolači	Jedan pladanj	Pladanj za tijesto*		3	180	25 ... 30
Kolači od tijesta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	30 ... 40
Filovana tjestenina	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	25 ... 35
Kvasac	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pladanj	Staklena/metalna pravougaona tava na rešetci roštilja**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200 ... 220	15 ... 20
Goveđi odrezak (cijel) / pržen	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (lonac)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 220 zatim 180 ... 190	70 ... 90
Pileće pečenje (1,8-2 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Ćurka (5,5 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	20 ... 30





Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.						
* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.						
** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.						

## Tabela kuhanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuhanja su

pripremljena u skladu sa EN 60350-1

kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode.

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Shortbread	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	140	20 ... 30
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	25 ... 35
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35
Pita s jabukama	Jedan pladanj	Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja**		2	180	50 ... 60

Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.

\* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.

\*\* Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.


## Upute za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili snizite temperaturu za 10 .
- Ako je kolač previše taman na vrhu, postavite ga na nižu policu, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je skuhanu dobro s unutrašnje strane ali je gnjecavo s vanjske strane koristite manje tečnosti, snizite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

## Upute za pečenje tijesta

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 i smanjite vrijeme kuhanja. Navlažite slojeve tijesta sosom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako traje predugo da se kolač ispeče, pobrinite se da debljina tijesta koje ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako je gornja strana kolača postala braonkasta, ali donja strana još nije

kuhana, uvjerite se da količina sosa koji se upotrijebili za kolač nije prevelika na dnu kolača. Pokušajte ravnomjerno rasporediti sos između i po slojevima tijesta kako bi ravnomjerno porumenili.

-  Pecite tijesto u skladu sa režimom rada i temperaturom koji su dati u tabeli kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno rumen, slijedeći put ga stavite na jednu policu niže.

## Uputstva za kuhanje povrća

- Ako jelo od povrća ostaje bez sokova i postaje previše suho, kuhajte ga u tavi sa poklopcem umjesto u plehu. Zatvorene posude će sačuvati sokove koje daje jelo.
- Ako se jelo od povrća ne skuha, prokuhajte povrće unaprijed ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u pećnicu.

## Kako rukovati roštiljom



Zatvorite vrata pećnice tokom pečenja na roštilju. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

### Uključivanje roštilja

1. Prvo funkcija rada se pojavljuje na displeju nakon dodira na tipku da biste otvorili pećnicu.
2. Dodirnite da odaberete željenu funkciju roštilja.
3. Ako želite promijeniti temperaturu koja je preporučena za funkciju rada, omogućite temperaturno polje dodiranjem na tipku.  
» simbol treperi.
4. Podesite željenu temperaturu tako što ćete dodirnuti tipke.
5. Potvrdite postavke temperature dodiranjem na tipku.
6. Dodirnite tipku da počnete roštiljanje ako su temperatura i funkcija rada odgovarajući. simbol se pojavljuje na displeju.

» Vaša pećnica će spremno početi s radom u odabranoj funkciji i povećat će unutrašnju temperaturu do podešene

### Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja Roštiljanje električnim roštiljom

Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vrijeme roštiljanja (približno)
Riba	Rešetka roštilja	4...5	250	20...25 min. #
Pileći odrezak	Rešetka roštilja	4...5	250	25...35 min.
Sjckana janjetina	Rešetka roštilja	4...5	250	20...25 min.
Goveđe pečenje	Rešetka roštilja	4...5	250	25...30 min. #
Sjckana teletina	Rešetka roštilja	4...5	250	25...30 min. #
Tost *	Rešetka roštilja	4	250	1...3 min.

# ovisno o debljini

\*Prethodno zagrijati tokom 5 minuta

\*\*Ako se temperatura roštilja vašeg proizvoda ne može podesiti, roštilj će raditi na preporučenoj temperaturi.

Jela u ovoj tabeli kuhanja su pripremljena u skladu sa EN 60350-1 kako bi se omogućilo kontrolnim institucijama da testiraju proizvode.

Hrana	Dodatna oprema za korištenje	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Tost	Rešetka roštilja	4	250	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Rešetka roštilja	4	250	25...35 min.

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Preporučuje se prethodno zagrijavanje od 5 minuta za prženje svake vrste hrane.

temperature. Svaki stepen simbola unutrašnje temperature će se upaliti kako unutrašnja temperatura bude dostizala podešenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i preporučeni položaj pladnja se pojavljuju na displeju funkcija.

7. Možete završiti roštiljanje ponovnim dodiranjem na tipku.

» Pećnica završava roštiljanje i simbol se pojavljuje na displeju.

### Isključivanje roštilja

1. Dodirnite tipku tokom otprilike 2 sekunde da biste zatvorili pećnicu.



Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara. Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja. Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

## 6 Održavanje i njega

### Opšte informacije

Životni vijek proizvoda će biti produžen, a učestali problemi će se smanjiti ukoliko se proizvod čisti u redovnim intervalima.

**!** Isključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.  
Postoji rizik od elektro šoka!

**!** Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja.  
Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Očistite temeljito proizvod nakon svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše uklanjanje ostataka kuhanja, te oni neće gorjeti prilikom narednog korištenja uređaja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim ga prebrišite suhom krpom.
- Uvijek osigurajte da bilo kakav višak tečnosti bude temeljito obrisano nakon čišćenja i sve što je proljevano da se odmah posuši brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlorid da biste čistili površine od nehrđajućeg materijala ili od inoksa niti za čišćenje ručke. Koristite mekanu krpu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) da prebrišete te dijelove, obratite pažnju da brišete u jednom smjeru.

**i** Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.  
Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

**i** Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.

### Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke vlažnom krpom te ih potom osušite.

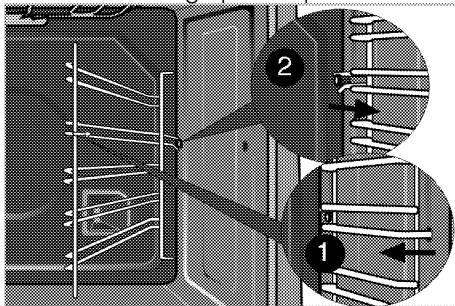
**i** Ako je proizvod opremljen dugmadima/tipkama, nemojte uklanjati kontrolnu dugmad da čistite kontrolnu tablu.  
Kontrolna tabla bi se mogla oštetiti!

### Čišćenje pećnice

#### Čišćenje bočnih zidova(Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

1. Uklonite prednji dio bočnog nosača tako što ćete ga povući u smjeru suprotnom od bočnog zida.
2. Uklonite bočni nosač u potpunosti tako što ćete ga povući prema sebi.

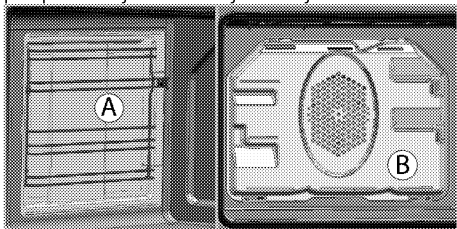




## Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili stražnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svijetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne trebaju čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju mast i kad se površina ispuni mašću, počinju sjajiti. U ovom slučaju preporučuje se zamjena dijelova.

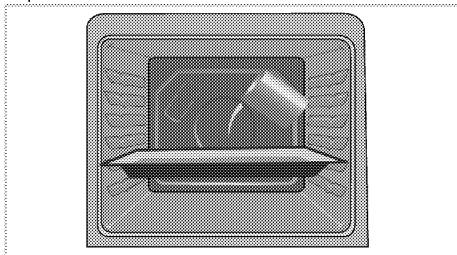


## Lako čišćenje parom

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

To osigurava lako čišćenje jer se prljavština (bez predugog čekanja) omekša pomoću pare koja se formira unutar pećnice i vodenih kapljica koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama pećnice.

1. Uklonite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 500 ml vode u pladanj pećnice i postavite pladanj na 2. policu u pećnici.



3. Odaberite funkciju za lagano čišćenje parom. Vrijeme trajanja čišćenja će se

pojaviti na ekranu i dato vrijeme nije moguće promijeniti. Možete podesiti vrijeme završetka za ovu funkciju čišćenja.

4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine u pećnici sa vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite postojeća zaprljanja i zatim prebrišite suhom krpom.

**i** U toku režima laganog čišćenja pomoću pare, voda se postavlja u pladanj tako da se ostaci/prljavština u unutrašnjosti pećnice isparavaju i kondenzuju u šupljinu pećnice i unutrašnje staklo pećnice, tako da voda može da kaplje kada je vrata pećnice otvorena. Obrišite kondenzaciju čim se vrata pećnice otvore.

## Pirolitičko samočišćenje

**!** Vruće površine izazivaju opekotine!

Ne dodirujte uređaj dok je u fazi samočišćenja i držite djecu podalje od uređaja. Čekajte najmanje 30 minuta prije uklanjanja ostataka.

Pećnica je opremljena funkcijom pirolitičkom samočišćenja. Pećnica se zagrijava na približno 420-480 °C i postojeći ostaci pretvaraju se u pepeo. Moguće je da dođe do pojave velike količine dima. Obezbijedite da prostorija ima dobro provjetranje. Piroliza bi se trebala koristiti nakon otprilike svake desete upotrebe pećnice.


1. Uklonite sav pribor iz pećnice. Ako imate model sa bočnim nosačima, nemojte zaboraviti da izvadite bočne nosače.



Ako je vaš proizvod opremljen piro otpornim dodacima (otporno na samočišćenje pri visokim temperaturama), nema potrebe da uklanjate taj dodatni pribor iz pećnice.

2. Prije pokretanja ciklusa čišćenja, uklonite prljavštinu sa vanjskih površina i unutrašnjosti pećnice vlažnom krpom.

**i** Nemojte čistiti brtvu na vratima. Brtva od optičkih vlakana je jako osjetljiva i lako se može oštetiti. U slučaju oštećenja na brtvi vrata pećnice, pozovite ovlašteni servis kako bi postavio novu brtvu.

3. "Pirroliza"  Odaberite pirolitičku funkciju (samočišćenje).



4.  Preporučuje se korištenje funkcije ekonomičnog čišćenja ako u pećnici nema previše zaprljanja.

Ako se ta funkcija koristi za jako zaprljanu pećnicu, čišćenje neće biti dostatno. U takvim slučajevima, pirolitička funkcija  se treba primijeniti nakon završetka ciklusa ekonomičnog čišćenja .

Vrijeme samočišćenja pojavljuje se na ekranu (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.). To trajanje se ne može podešavati.

Završetak ciklusa samočišćenja može se podešavati.

5. Vrata pećnice se ne mogu otvarati i

simbol ključa  se pojavljuje na ekranu tokom procesa samočišćenja. Vrata ostaju zaključana neko vrijeme nakon okončanja pirolitičke funkcije. Nemojte silom otvarati vrata uz pomoć ručice dok simbol ključa  ne nestane.

6. Nakon ciklusa čišćenja, uklonite ostatke zaprljanja vodom pomiješanom sa sirćetom.

## Čišćenje vrata pećnice

Da biste očistili vrata pećnice, koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim prebrišite suhom krpom. Staklo obrišite octom, a zatim ga isperite kako bi uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu pećnice.

**i** Nemojte koristiti bilo kakva gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Njima se može izgrebati površina i uništiti staklo.

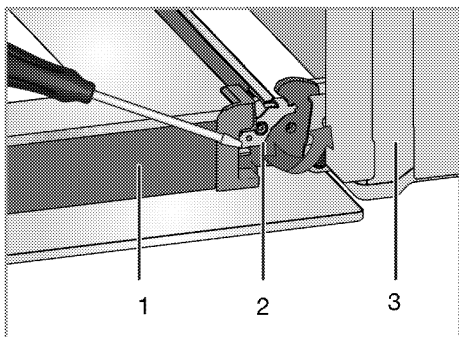
## Čišćenje vrata rerne

**i** Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje.

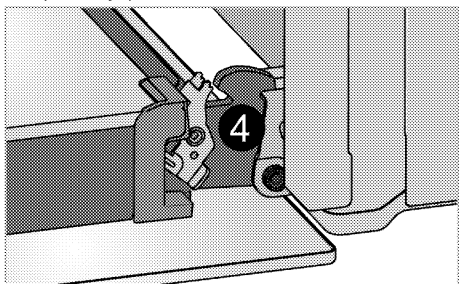
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušterom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite octom, a zatim ga isperite kako bi uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu pećnice.

## Skidanje vrata pećnice

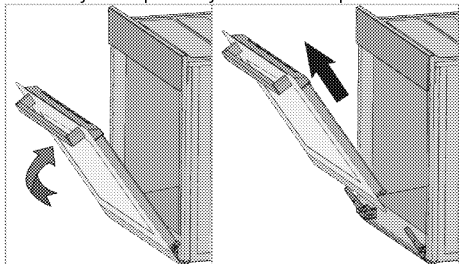
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite spojnice na kućištu šarke (2) na desnoj i lijevoj strani prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti prema dolje kako je prikazano na slici.



- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke(zatvorena pozicija)
- 3 Pećnica
- 4 Zaključavanje šarke(otvorena pozicija)



3. Pomjerite prednja vrata do polovine.



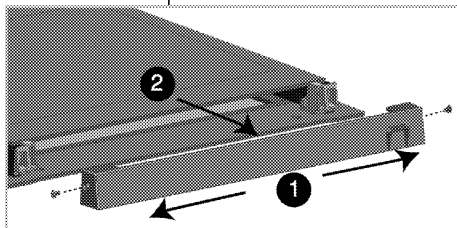
4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore kako biste ih oslobodili veze sa šarkama na lijevoj i desnoj strani.

**i** Koraci koje ste izvodili prilikom procesa skidanja trebali bi biti ponovljeni obrnutim redoslijedom kada sklapate vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojnice na kućištu šarki prilikom postavljanja vrata.

## Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima

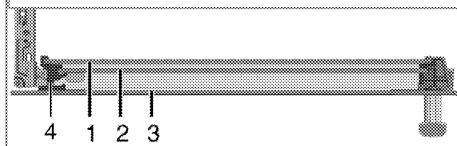
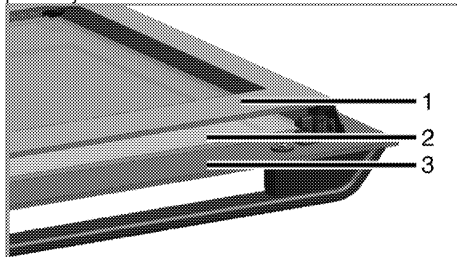
(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Unutrašnja staklena ploča na vratima pećnice može se skinuti radi čišćenja. Otvorite vrata pećnice.



Odstranite vijke na stranama plastičnog dijela(prema 1).

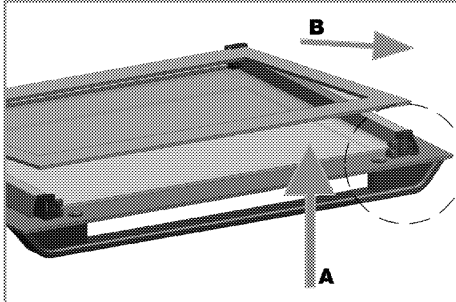
Povucite prema sebi i uklonite plastični dio postavljen na gornjem odjeljku prednjih vrata.



- 1 Najskrovitija (unutrašnja) staklena ploča
- 2 Unutrašnja staklena ploča

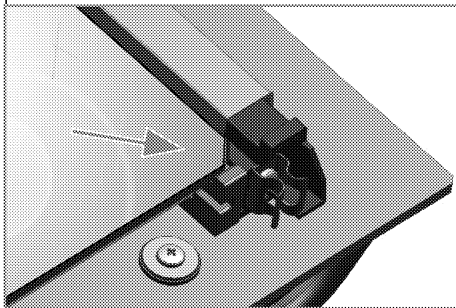
- 3 Vanjska staklena ploča
- 4 Plastični prorez staklene ploče - donji

Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najskrovitiju staklenu ploču (1) u smjeru **A** i povucite je van u smjeru **B**. Ponovite istu proceduru za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).



Prvi korak da se ponovo sklope vrata jeste postavljanje unutrašnje staklene ploče (2).

Kao što je prikazano na slici, postavite zarubljeni ugao staklene ploče tako da ostane u zarubljenom uglu plastičnog proreza.



Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti postavljena u plastični prorez u blizini najskrovitije staklene ploče (1).

Kada postavljate najskrovitiju staklenu ploču (1), budite sigurni da ispisana strana ploče bude okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

Važno je da se donji ugao unutrašnje staklene ploče smjesti u donji plastični prorez.

Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk "klik". Pričvrstite plastični dio umetanjem vijaka u proreze na stranama.

## Zamjena svjetla u pećnici

**!** Prije zamjene sijalice u pećnici, budite sigurni da je uređaj isključen iz elektro mreže i ohlađen kako biste izbjegli rizik od elektro šoka.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!

**i** 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 lampica sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom.

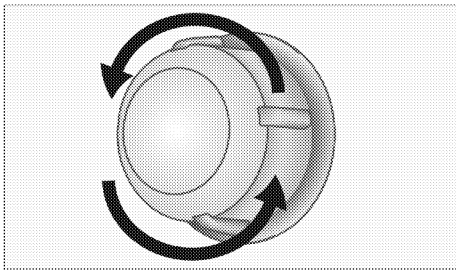
**i** Pozicija lampice može biti drugačija od one prikazane na slici.

**i** Lampica koja se koristi u ovom uređaju nije pogodna za osvjetljavanje prostorija u domaćinstvu. Namijenjena upotreba za ovu lampicu je da pomogne korisniku da vidi namirnice.

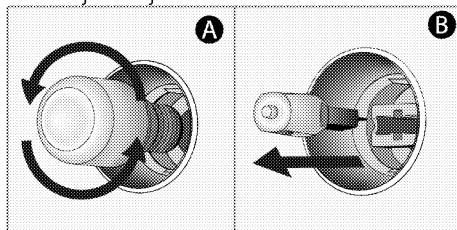
**i** Lampice koje se koriste u ovom uređaju moraju podnositi ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

## Ukoliko je vaša pećnica opremljena okruglom lampicom:

1. Iskopčajte proizvod sa napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu kako biste ga skinuli.



kao što je prikazano na slici i zamijenite je.



3. Ako je lampica vaše pećnice tipa (A), kako je prikazano na slici u nastavku, izvadite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamijenite je. Ako je lampica tipa (B), povucite je i izvadite

4. Vratite stakleni poklopac na mjesto.

## 7 Rješavanje problema

### **Pećnica ispušta paru kada je u upotrebi.**

- Uobičajeno je da tokom rada iz uređaja izlazi para. >>> *Nije riječ o kvaru.*

### **Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.**

- Kada se metalni dijelovi zagrijavaju, mogu se širiti i praviti zvukove. >>> *Nije riječ o kvaru.*

### **Proizvod ne radi.**

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kablju.*

### **Svjetlo u pećnici ne radi.**

- Sijalica u pećnici je pokvarena. >>> *Zamijenite sijalicu u pećnici.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

### **Pećnica se ne zagrijava.**

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešene. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću sklopke/tipke za odabir funkcije ili temperature.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

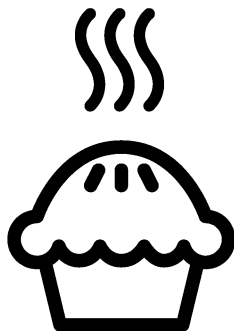


Ukoliko ne možete ukloniti problem čak iako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim serviserom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.



## **Einbau-Backofen**

Gebrauchsanleitung



**DE**

# Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten. Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

## Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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



## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit.....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	9
Sicherheit von Kindern.....	9
Altgeräte entsorgen.....	9
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	10

## **2 Allgemeine Informationen 11**

Geräteübersicht.....	11
Lieferumfang.....	12
Technische Daten.....	13

## **3 Installation 14**

Vor der Installation.....	14
Einbauen und Anschließen.....	16
Transport.....	18

## **4 Vorbereitungen 20**

Tipps zum Energiesparen.....	20
Erste Inbetriebnahme.....	20
Zeiteinstellung.....	20

Erstreinigung des Gerätes.....	21
Erstaufheizung.....	21

## **5 Bedienung des Backofens 22**

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen.....	22
So bedienen Sie den Backofen.....	23
Betriebsarten.....	23
Das Bedienfeld.....	25
Garzeitentabelle.....	30
So bedienen Sie den Grill.....	32
Garzeitentabelle zum Grillen.....	33

## **6 Reinigung und Wartung 34**

Allgemeine Hinweise.....	34
Bedienfeld reinigen.....	34
Backofen reinigen.....	34
Reinigung der Ofentür.....	37
Türinnenscheibe ausbauen.....	37
Beleuchtung des Backofens auswechseln.....	38

## **7 Problemlösungen 40**

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen

von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung

vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Bauvorschriften entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.

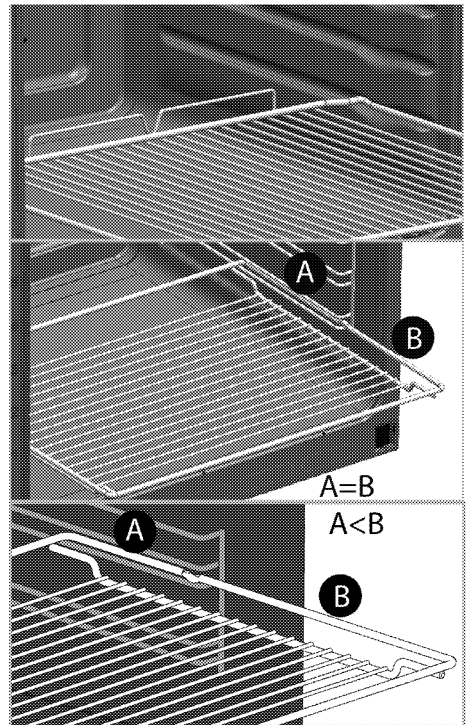
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
  - Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
  - Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
  - Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
  - Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.
- werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
  - Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
  - Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
  - Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
  - Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
  - Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck

## **Produktsicherheit**

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile

könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.

- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- (Variiert je nach Produktmodell.) Rost und Backblech richtig einsetzen  
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen

- Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass das Netzkabel des Gerätes getrennt oder die Sicherung deaktiviert ist, damit kein Stromschlag möglich ist.
  - Vor dem Reinigungszyklus mit einem feuchten Tuch Schmutz von den Außenflächen und vom Ofeninnenraum abwischen. Jegliches Zubehör aus dem Ofen entfernen. Falls Ihr Produkt mit pyrosicherem Zubehör (widerstandsfähig bei der Selbstreinigung bei hohen Temperaturen) ausgestattet ist, müssen Sie dieses Zubehör nicht aus dem Ofen

entfernen. siehe *Lieferumfang, Seite 12.*

- Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen! Produkt während der Selbstreinigung nicht berühren und Kinder fernhalten. Mindestens 30 Minuten mit dem Entfernen von Resten warten.
  - Während der Pyrolysereinigung können Oberflächen heißer werden als beim herkömmlichen Einsatz. Kinder fernhalten.
  - Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden
- Brandschutzvorkehrungen des Produktes:
- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
  - Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
  - Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der

elektrischen Verbindung befindet.

## **Bestimmungsgemäße**

### **Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

### **Sicherheit von Kindern**

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß.

Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.

- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

### **Altgeräte 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.

### **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.

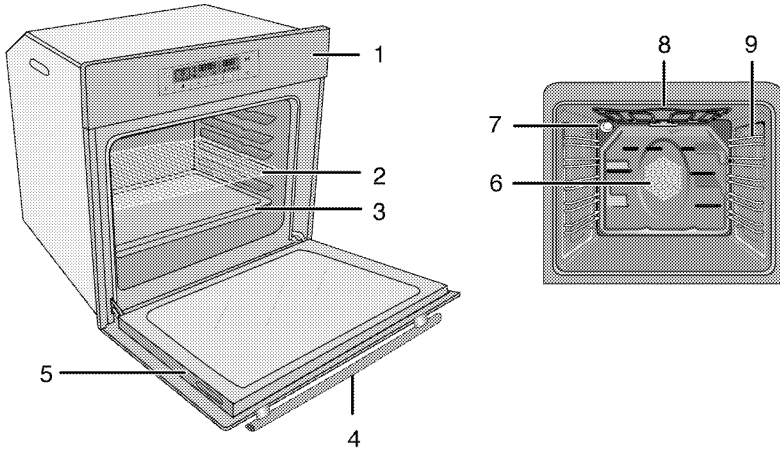
### **Verpackungsmaterialien entsorgen**

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

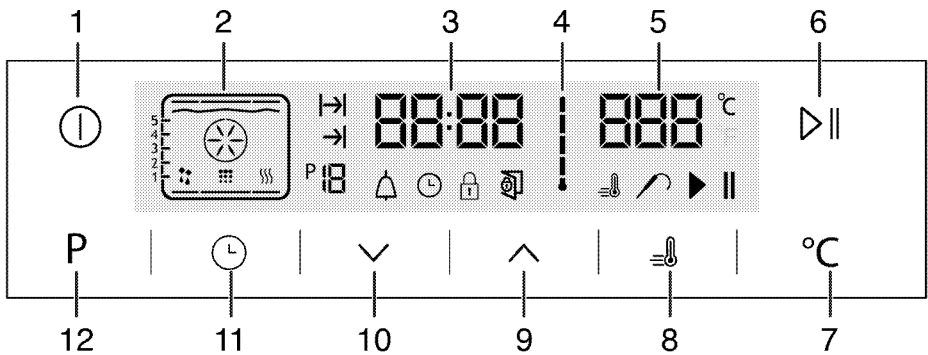


## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- |              |   |
|--------------|---|
| 1 Bedienfeld | 6 Lüftermotor (hinter der Metallplatte) |
| 2 Gitterrost | 7 Beleuchtung                           |
| 3 Backblech  | 8 Oberes Heizelement                    |
| 4 Griff      | 9 Einschubpositionen                    |
| 5 Tür        |   |



- |                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Ein-/Ausaste                        | 9 Plus-Taste                          |
| 2 Funktionsanzeige                    | 10 Minus-Taste                        |
| 3 Uhrzeitanzeige                      | 11 Einstelltaste                      |
| 4 Temperatursymbol                    | 12 Zurück-Taste nach Funktionsanzeige |
| 5 Temperaturanzeige                   |                                       |
| 6 Start/stop cooking key              |                                       |
| 7 Kochschlüssel starten / stoppen     |                                       |
| 8 Schnellheizensymbol (Schnellheizen) |                                       |

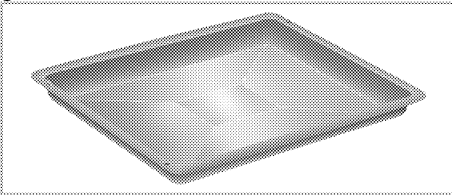
## Lieferumfang

**i** Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

### 1. Bedienungsanleitung

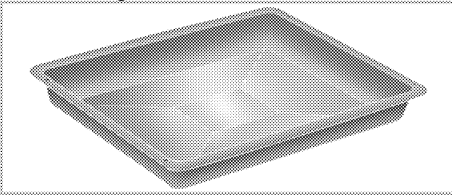
### 2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



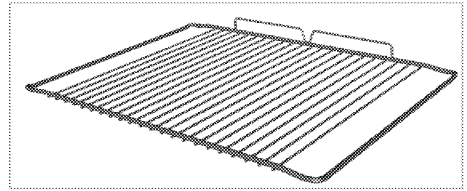
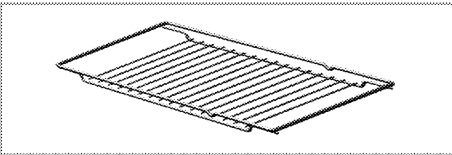
### 3. Tiefes Backblech/Tropfschale

Für Gebäck, große Braten, Gerichte mit viel Flüssigkeit und zum Fettauffangen beim Grillen.



### 4. Rost

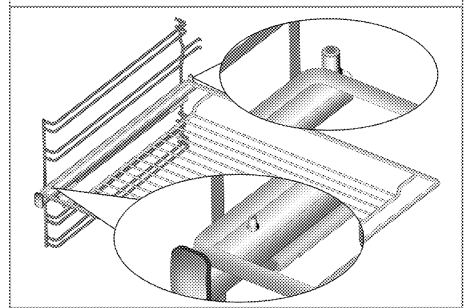
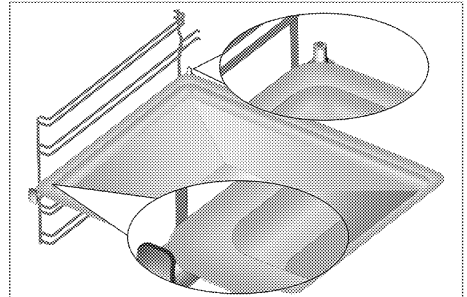
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



### 5. Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



## Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	2.4 kW
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
Hauptofen	<b>Multifunktionsofen</b>
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.2 kW

# Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß des Standards EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze


**i** Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.


**i** Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.


**i** Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

### 3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

 Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.

 Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

 Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.


#### Vor der Installation


Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

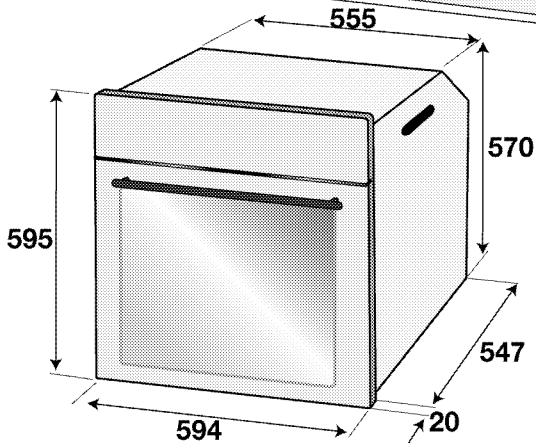
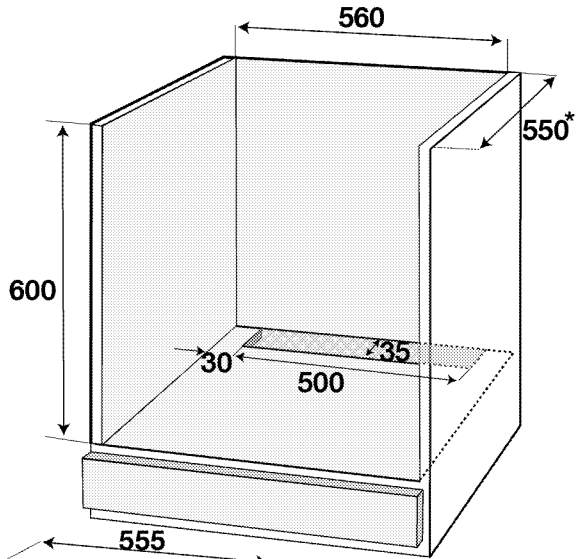
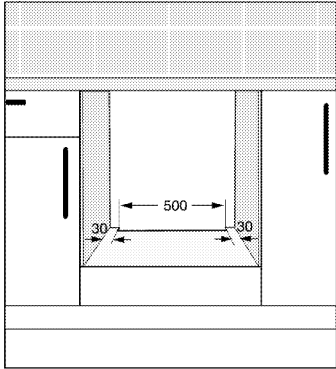
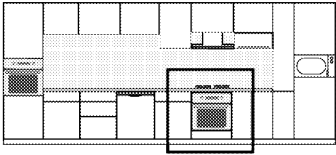
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen

hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).

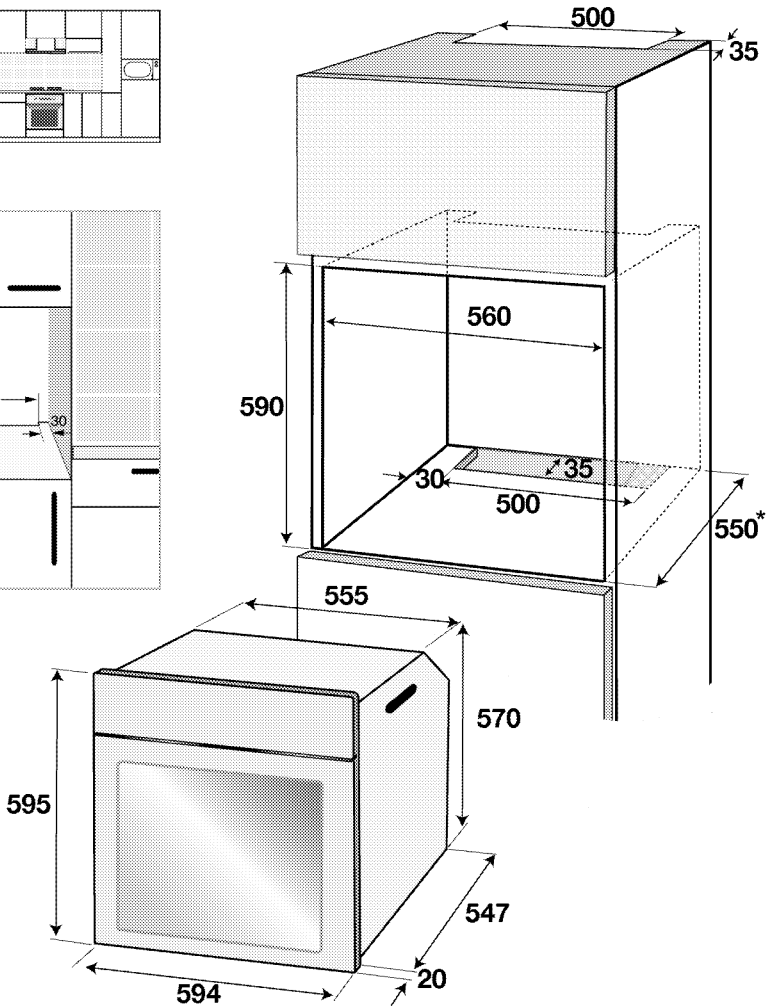
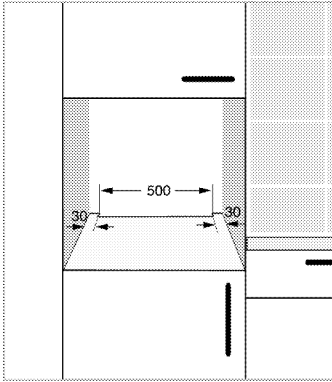
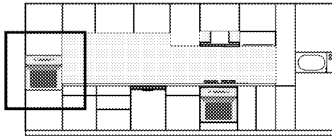
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Halten Sie den Ofen zum Transportieren an den Schlitzen an beiden Seiten.
- Entfernen Sie vor Installation des Produktes alle darin befindlichen Materialien und Dokumente.
- Das Küchenmöbel muss mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen übereinstimmen. Im hinteren Bereich des Küchenmöbels muss zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung eine Öffnung mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen ausgeschnitten werden.

 Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.

 Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



\* Minimum



\* Minimum

## Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

## Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-

Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

**!** Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

**!** Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür an der Unterseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

**!** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.

Es besteht Stromschlaggefahr!

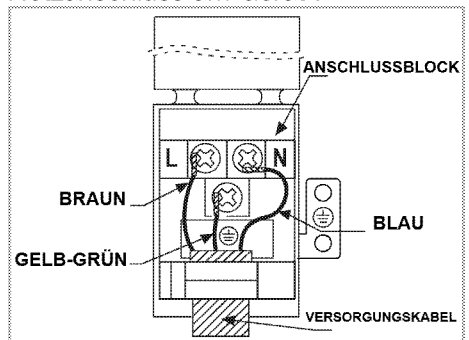
## Netzkabel anschließen

**i** Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

### Netzanschluss am Gerät :



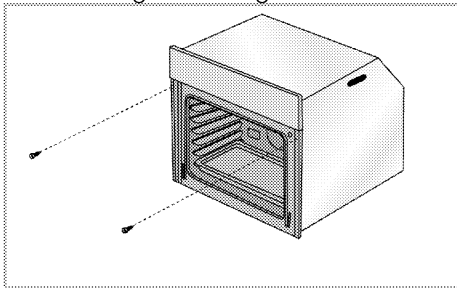
2. Bei **Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)

- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)  $\oplus$  (Erde)
- » oder
- Graues/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)  $\oplus$  (Erde)

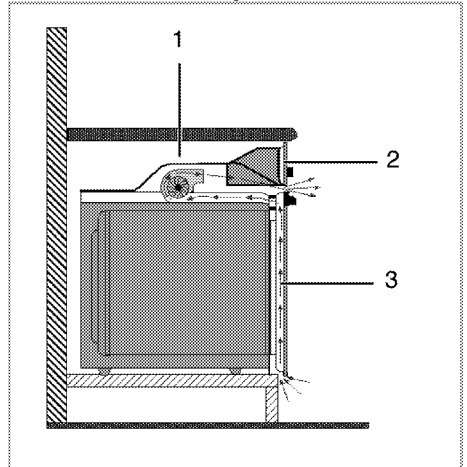
## Gerät installieren

1. Schieben Sie den Backofen in die vorgesehene Nische/Küchenschrank, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben. Stellen Sie nach der Installation sicher, dass die Schrauben ausreichend angezogen sind und der Ofen nicht bewegt werden kann. Der Ofen könnte während der Benutzung umkippen, falls er nicht entsprechend den Anweisungen installiert wurde bzw. die Schrauben nicht ausreichend festgezogen wurden.

## Bei Geräten mit Lüfter (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschränk und die Vorderseite des Gerätes.

**i** Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Backofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.

Wenn Sie Lebensmittel Timer-programmiert zubereiten, schaltet sich gemeinsam mit den restlichen Funktionen auch der Lüfter zum Ende der Garzeit ab.

## Endkontrolle

1. Betrieb des Geräts.
2. Prüfen Sie die Funktion.

## Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das



Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.

- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.

**i** Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.

**i** Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

## 4 Vorbereitungen

### Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

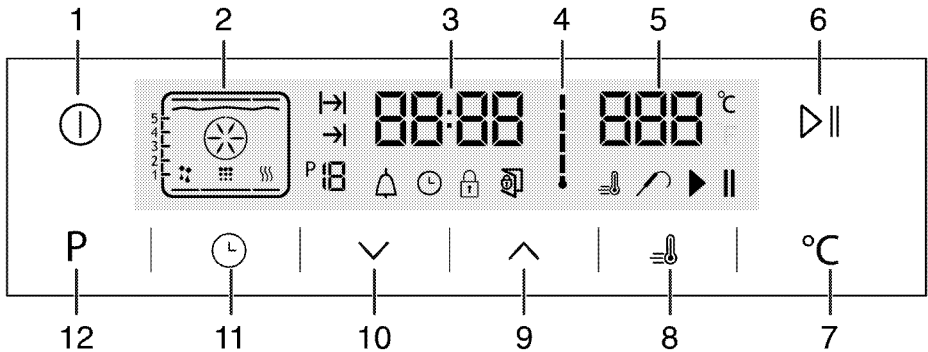
- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist.

Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.

- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

### Erste Inbetriebnahme

#### Zeiteinstellung



1 Ein-/Austaste

2 Funktionsanzeige

3 Uhrzeitanzeige

4 Temperatursymbol

5 Temperaturanzeige

6 Start/stop cooking key

7 Kochschlüssel starten / stoppen

8 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)

9 Plus-Taste

10 Minus-Taste


11 Einstelltaste

12 Zurück-Taste nach

Funktionsanzeige

1. Bei der ersten Inbetriebnahme des Ofens leuchtet das Symbol ☰ auf; stellen Sie die Uhrzeit durch Berühren der Tasten ^/v ein.

2. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie das Symbol ☰ berühren oder 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu berühren.

**i** Wenn die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt ist, beginnt die Zeiteinstellung bei 12:00. Das Symbol  erscheint und zeigt an, dass die aktuelle Zeit noch nicht eingestellt wurde. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.

### **Erstreinigung des Gerätes**

**i** Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

### **Erstaufheizung**

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen entfernt.

**!** Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

### **Backofen-Funktion**

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Backofentemperatur; siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 23".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 23"

### **Grill-Funktion**

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß“.
4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe "So bedienen Sie den Grill, Seite 32".
5. Lassen Sie den Grill etwa 15 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Grill ab; siehe "So bedienen Sie den Grill, Seite 32"

**i** Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

## 5 Bedienung des Backofens

### Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern. Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.

Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

### Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

### Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.

- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

### Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Rost (mit darunter eingeschobenem Backblech) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, das Backblech beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Die Tropfschale muss so groß sein, dass sie den gesamten Grillbereich bedeckt. Diese Schale wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so erleichtern Sie sich die Reinigung.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen. Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

## So bedienen Sie den Backofen

### Backofen ausschalten

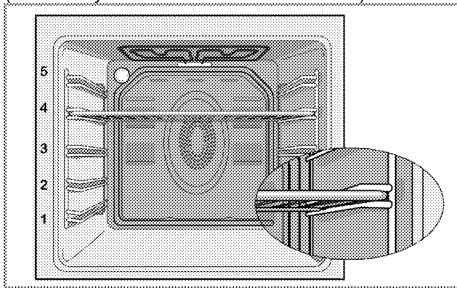
### Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Einschub ein.

Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt.

Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.

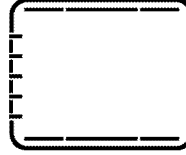
(Variiert je nach Produktmodell.)



### Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

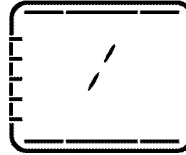
### 1. Ober- und Unterhitze



Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Blech verwenden.

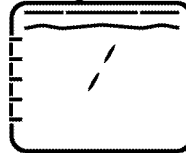
Die geeignete Einschubposition wird in der Anzeige dargestellt.

### 2. Umluft



Durch den Lüfter wird heiße Luft von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig und schnell im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.

### 3. Grill, groß + Umluft



Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Backofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

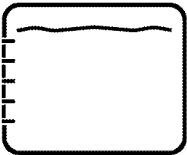
#### 4. Grill, groß



Der große Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

#### 5. Grill



Der kleine Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.

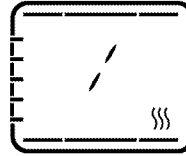
- Kleine oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

#### 6. Unterhitze



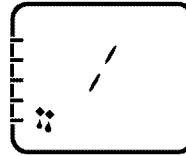
Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten.

#### 7. Warmhalten



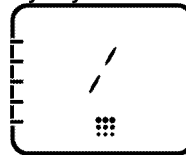
Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.

#### 8. Auftauen



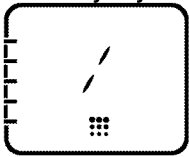
Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Lüfter (in der Rückwand) arbeitet. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt. Die Zeit, die benötigt wird, um ein ganzes Stück Fleisch aufzutauen, ist länger als das Essen mit Getreide.

#### 9. Pyrolyse – Energiesparmodus



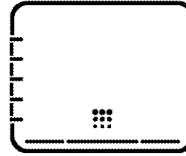
Diese Funktion dient der Selbstreinigung Ihres Backofens bei besonders hoher Temperatur. Wir empfehlen dies bei nur leicht verschmutztem Backofen. Bitte lesen Sie vor der Nutzung dieser Funktion die Hinweise im Abschnitt "Backofen reinigen" ab siehe, Seite 36.

## 10. Pyrolyse



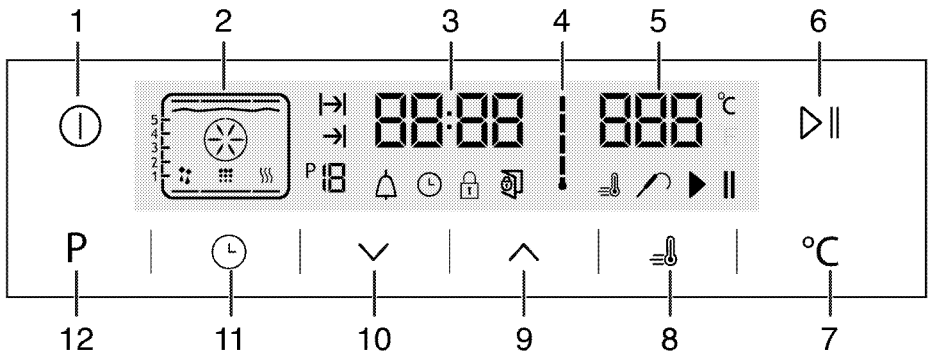
Diese Funktion dient der Selbstreinigung Ihres Backofens bei besonders hoher Temperatur. Bitte lesen Sie vor der Nutzung dieser Funktion die Hinweise im Abschnitt „Backofen reinigen“ ab siehe, *Seite 36*.

## 11. Einfache Dampfreinigung (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



Durch diese Funktion wird Schmutz (der noch nicht zu stark eingetrocknet ist) im Ofen aufgeweicht und mühelos gereinigt. Bitte beachten Sie zur einfachen Dampfreinigung den Abschnitt „Reinigung – einfache Dampfreinigung“.

## Das Bedienfeld

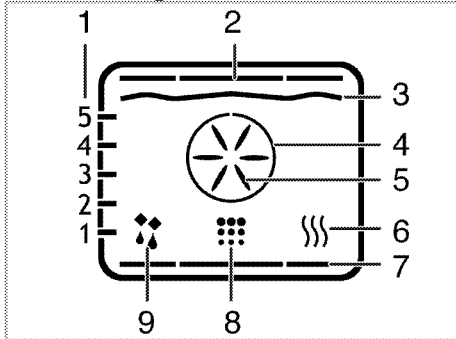


- 1 Ein-/Austaste
- 2 Funktionsanzeige
- 3 Uhrzeitanzeige
- 4 Temperatursymbol
- 5 Temperaturanzeige
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Kochschlüssel starten / stoppen
- 8 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
- 9 Plus-Taste
- 10 Minus-Taste
- 11 Einstelltaste
- 12 Zurück-Taste nach Funktionsanzeige

- : Garzeitsymbol
  - : Garzeitendesymbol\*
  - : Funktionsnummer
  - : Alarmsymbol
  - : Uhrsymbol
  - : Tastensperre-Symbol
  - : Türsymbol öffnen
  - : Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
  - : Temperaturfühlersymbol
  - : Kochpausensymbol
  - : Startsymbol kochen
- (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**

## Funktionstabelle:

In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mit den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen. Die empfohlene Temperatur wird angezeigt, wenn die Funktion ausgewählt ist.



- 1 Einschubpositionen
- 2 Oberhitze
- 3 Grillheizelement
- 4 Schnellheizelement
- 5 Schnellheizlüfter
- 6 Warmhalten
- 7 Unterhitze
- 8 Reinigungsposition
- 9 Umluftbetrieb

**i** Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

**i** Aus Sicherheitsgründen wird die maximale Garzeit bei sämtlichen Betriebsarten (mit Ausnahme von Warmhalten) auf 6 Stunden begrenzt. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.

**i** Bei der Ausführung von Einstellungen blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

**i** Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.

**i** Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

## So bedienen Sie den Ofen

1. Halten Sie die Taste **ⓘ** zum Einschalten des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.

» Die erste Betriebsart erscheint nach Einschalten des Ofens in der Anzeige. Wenn sich die Anzeige in diesem Modus befindet, können Garzeit, Garzeitende und die Schnellheizen-Funktion eingestellt werden.














**i** Wenn innerhalb 20 Sekunden keine Einstellungen vorgenommen werden, schaltet sich der Ofen automatisch ab.

## Manuelles Garen durch Auswahl von Temperatur und Betriebsart

Sie können garen, indem Sie Temperatur und Betriebsart gemäß Ihrem Gericht auswählen, das Gerät manuell ohne Einstellung der Garzeit bedienen.

Funktionstabelle	Temperaturbereich (°C)
Ober- und Unterhitze	40-280
Ober-/Unterhitze mit Heißluft	40-280
Grill, groß + Umluft	40-280
Grill, groß	40-280
Grill, klein	40-280
Unterhitze	40-220
Warmhalten	40-100

















1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Einschalten des Ofens berührt haben.
2. Wählen Sie die Betriebsart mit .
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .
  - » Das Symbol  blinkt.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit  ein.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
6. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
7. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur und Betriebsart zum Starten des Garens die Taste  . Das Symbol  erscheint in der Anzeige.
  - » Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.
8. Der Ofen schaltet sich aufgrund manuellen Garens ohne Einstellung der Garzeit nicht automatisch aus. Sie können das Garen durch erneute Berührung der Taste   beenden.
  - » Der Ofen schließt das Garen ab und das Symbol  erscheint in der Anzeige.
9. Halten Sie die Taste  zum Abschalten des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.

### **Garen mit Einstellung der Garzeit**

Sie können sicherstellen, dass sich der Ofen abschaltet, indem Sie Temperatur und Betriebsart gemäß Ihrem Gericht

auswählen und die Garzeit einstellen, das Gerät manuell ohne Einstellung der Garzeit bedienen.

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Einschalten des Ofens berührt haben.
2. Wählen Sie die Betriebsart mit .
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .
  - » Das Symbol  blinkt.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit  ein.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
6. Berühren Sie , bis das Symbol  für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
7. Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten  ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .
  - » Sobald Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol  kontinuierlich in der Anzeige.
8. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
9. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur, Betriebsart und Garzeit zum Starten des Garens die Taste  . Das Symbol  erscheint in der Anzeige.
  - » Der Ofen heizt sich bis zur festgelegten Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende.
  - » Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Diese Temperatur wird bis zum eingestellten Garzeitende beibehalten. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der

Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.


10. Nach Abschluss des Garens erscheint „End (Ende)“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.

11. Den Alarm können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.


» Der Alarm stoppt und der Ofen beendet den Betrieb automatisch.


**Ende der Garzeit verzögern:  
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**


Sie können sicherstellen, dass der Ofen automatisch arbeitet und sich abschaltet, indem Sie Temperatur und Betriebsart gemäß Ihrem Gericht, Garzeit und Garzeitende zu einem späteren Zeitpunkt einstellen, das Gerät manuell ohne Einstellung der Garzeit bedienen.


1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Einschalten des Ofens berührt haben.


2. Wählen Sie die Betriebsart mit .



3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .


» Das Symbol  blinkt.



4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit  ein.

5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .


6. Berühren Sie , bis das Symbol  für die Garzeit in der Anzeige erscheint.

7. Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten  ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .



» Sobald Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol  kontinuierlich in der Anzeige.

8. Berühren Sie , bis das Symbol  für das Garzeitende in der Anzeige erscheint.

9. Stellen Sie die das Garzeitende durch Berühren der Tasten  ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .

» Sobald Sie das Ende der Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol  kontinuierlich in der Anzeige.

10. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.

11. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur, Betriebsart, Garzeit und Garzeitende zum Starten des Garens die Taste . Das Symbol  erscheint in der Anzeige.

» Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum eingestellten Garzeitende beibehalten. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.

12. Nach Abschluss des Garens erscheint „End (Ende)“ in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.

13. Den Alarm können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.





» Der Alarm stoppt und der Ofen beendet den Betrieb automatisch.

- i** Falls Sie nur Garzeit oder Garzeit plus Garzeitende wieder abbrechen möchten, müssen Sie die Garzeit zurücksetzen.

### **Schnellheizen verwenden**

Mit der Schnellheizen-Funktion bringen Sie den Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur; sehr praktisch beim Vorheizen.

- i** Bei den Betriebsarten Auftauen, Öko-Umluft, Warmhalten und Reinigen kann die Schnellheizen-Funktion nicht ausgewählt werden. Bei einem Stromausfall wird die Schnellheizen-Funktion wieder aufgehoben.



1. Berühren Sie nach Einstellung von Temperatur, Betriebsart, Garzeit und Garzeitende die Taste .
- » Das Symbol  erscheint kontinuierlich und die Schnellheizen-Einstellung ist aktiviert.
- » Das Schnellheizen-Symbol erlischt, sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Ofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt wurde.
2. Berühren Sie die Taste  zum Abbrechen der Schnellheizen-Funktion noch einmal.
- » Das Symbol  verschwindet und die Schnellheizen-Einstellung ist deaktiviert.


### **Backofen ausschalten**



Schalten Sie das Gerät mit der Taste  aus.

### **Tastensperre einschalten**





Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.
- » „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.

2. Drücken Sie zum Aktivieren der Tastensperre .

- » Sobald die Tastensperre aktiviert ist, erscheint „On (Ein)“ in der Anzeige und das -Symbol leuchtet weiter. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .

### **Deaktivieren Sie die Tastensperre durch Berühren von**

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.
- » „On (Ein)“ erscheint in der Anzeige.
2. Deaktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die Taste  drücken.
- » „OFF (Aus)“ erscheint, sobald die Tastensperre deaktiviert ist. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .

- i** Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientasten ohne Funktion. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin eingeschaltet.

### **Alarmpfunktion einstellen**


Sie können die Alarmpfunktion des Gerätes auch als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an etwas erinnern lassen möchten.


Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit gibt der Timer einen Alarm aus.

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.

- i** Die Alarmpfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

2. Stellen Sie die Alarmzeit mit  ein.

» Das -Symbol leuchtet weiter und die Alarmzeit erscheint in der Anzeige, sobald die Alarmzeit eingestellt ist.



3. Am Ende der Alarmzeit beginnt das -Symbol zu blinken und der Signalton wird ausgegeben.

### Alarm abschalten


1. Der Signalton erklingt 2 Minuten lang. Drücken Sie zum Beenden des Signaltons einfach eine beliebige Taste.

» Der Signalton verstummt und die aktuelle Zeit wird angezeigt.



### Alarm abbrechen



1. Zum Abbrechen des Alarms berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.


2. Halten Sie die Taste  gedrückt, bis „00:00“ angezeigt wird.


 Die Alarmzeit wird angezeigt. Falls Alarm- und Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeiteinstellung angezeigt.

### Uhrzeit ändern


1. Berühren Sie in kurzen Intervallen , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.

2. Berühren Sie zum Einstellen der Uhrzeit / .



3. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie das Symbol  berühren oder 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu berühren.


 Bei einem Stromausfall werden die aktuellen Zeiteinstellungen abgebrochen. Eine Neueinstellung ist erforderlich. Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn der Ofen nicht arbeitet.

### Lautstärke anpassen


1. Wenn sich der Ofen im Bereitschaftsmodus befindet, berühren Sie in kurzen Intervallen ,

bis das „VOL“ in der Anzeige erscheint.


2. Wählen Sie mit den Tasten  /  einen der Töne L0, L1 oder L2.

3. Zur Bestätigung der Einstellung drücken Sie die Taste  oder warten 4 Sekunden, ohne eine Taste zu berühren.

### Sparsame Lampeneinstellung anpassen



1. Wenn sich der Ofen im Bereitschaftsmodus befindet, berühren Sie in kurzen Intervallen , bis das „LP“ in der Anzeige erscheint.

2. Drücken Sie zur Auswahl der Option Ein oder Energiesparen die Tasten  / .


3. Zur Bestätigung der Einstellung drücken Sie die Taste  oder warten 4 Sekunden, ohne eine Taste zu berühren.

4. Bei Einstellung auf Ein: Wenn die Ofentür im Bereitschaftsmodus oder im Betrieb geöffnet wird, leuchtet die Lampe kontinuierlich.

5. Bei Einstellung auf Energiesparen: Wenn die Ofentür im Bereitschaftsmodus oder im Betrieb geöffnet wird, leuchtet die Lampe auf und schaltet sich nach 15 Sekunden ab.

Wenn während der Bedienung eine beliebige Taste (mit Ausnahme der Tasten  und ) gedrückt wird, leuchtet die Lampe auf und schaltet sich nach 15 Sekunden wieder ab.

### Garzeitentabelle

 Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

## Backen und Braten

**i** Der erste Einschub ist der untere Einschub.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Backblech	Ein Blech	Backblech*		3	180	25 ... 30
Kuchen, Form	Ein Blech	Kuchenform auf Rost**		2	180	40 ... 50
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	25 ... 35
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
Kekse	Ein Blech	Gebäckblech*		3	180	25 ... 30
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*		2	200	30 ... 40
Teilchen	Ein Blech	Backblech*		2	200	25 ... 35
Sauerteig	Ein Blech	Backblech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ein Blech	Rechteckige Glas-/Metallform auf Rost**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ein Blech	Backblech*		2	200 ... 220	15 ... 20
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max, dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 220 dann 180 ... 190	70 ... 90
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
Pute (5.5 kg)	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

\* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

\*\* Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

## Zubereitungstabelle für Testgerichte

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle werden entsprechend EN 60350-1 zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das Gerät leichter testen können.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Butterkekse	Ein Blech	Backblech*		3	140	20 ... 30
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	25 ... 35
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
Apfelkuchen	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	180	50 ... 60

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

\* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

\*\* Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

## Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit.
- Werden Kuchen zu feucht, reduzieren Sie die Flüssigkeiten oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Sofern die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.
- Wenn der Kuchen außen gut gelingt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

## Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backblechs hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.

**i** Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsart- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

## Tipps zur Zubereitung von Gemüse










- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verloren wird.
- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

## So bedienen Sie den Grill



Backofentür beim Grillen geschlossen halten.  
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

## Grill einschalten

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Einschalten des Ofens berührt haben.
2. Wählen Sie die gewünschte Grillfunktion mit den Tasten .
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .  
» Das Symbol  blinkt.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit  ein.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
6. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur und Betriebsart zum Starten des Grillens die Taste  . Das Symbol  erscheint in der Anzeige.  
» Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für

zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.  
 7. Sie können das Grillen durch erneute Berührung der Taste ► || beenden.  
 » Der Ofen schließt das Grillen ab und das Symbol || erscheint in der Anzeige.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen. Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

### Grill ausschalten

1. Halten Sie die Taste ① zum Abschalten des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.

## Garzeitentabelle zum Grillen

### Elektrischer Grill

Speise	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Empfohlene Temperatur (°C)**	Grilldauer (ca.)
Fisch	Rost	4...5	250	20...25 Min. #
Hühnerklein	Rost	4...5	250	25...35 Min.
Lammkoteletts	Rost	4...5	250	20...25 Min.
Rinderbraten	Rost	4...5	250	25...30 Min. #
Kalbskoteletts	Rost	4...5	250	25...30 Min. #
Toastbrot *	Rost	4	250	1...3 min.

# je nach Dicke

\*5 Minuten vorheizen

\*\*Wenn die Grilltemperatur Ihres Produkts nicht eingestellt werden kann, arbeitet der Grill mit der empfohlenen Temperatur.

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle werden entsprechend EN 60350-1 zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das Gerät leichter testen können.

Speise	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Toast	Rost	4	250	1...3 Minute
Frikadellen (Rindfleisch) - 12 Stücke	Rost	4	250	25...35 Minute

Wenden Sie die Speise nach 2/3 der gesamten Grillzeit.

Wir empfehlen, das Gerät bei allen Lebensmitteln 5 Minuten lang vorheizen zu lassen.

## 6 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.

Es besteht Stromschlaggefahr!



Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

### Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.



Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

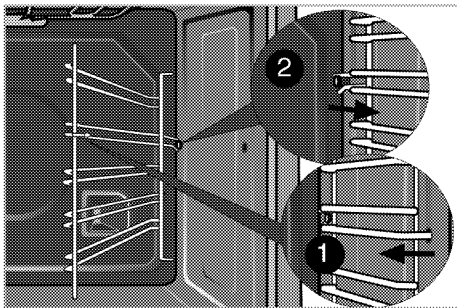
### Backofen reinigen

#### So reinigen Sie die Seitenwand(Variiert je nach Produktmodell.)

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.

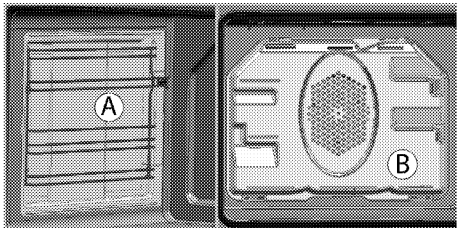




### Katalytische Seitenwände

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Innenwände (A) und/oder Rückwand (B) des Gerätes können mit katalytischem Emaille beschichtet sein. Katalytische Wände erkennen Sie an der matten Farbe und porösen Oberfläche. Die katalytischen Ofenwände sollten nicht gereinigt werden. Dank ihrer porösen Struktur absorbieren katalytische Oberflächen Fett. Sobald diese Flächen mit Fett gefüllt sind, beginnen sie zu glänzen. Dann sollten sie ersetzt werden.

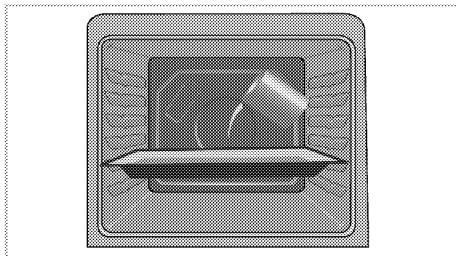


### SimpleSteam Reinigung

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

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. Wählen Sie die Funktion zur einfachen Dampfreinigung. Die Reinigungsdauer wird im Display angezeigt und kann nicht geändert werden. Sie können die Endzeit dieser Reinigungsfunktion einstellen.
4. Öffnen Sie die Tür, wischen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
5. 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 Dampfreinigungsmodus verdampft Wasser, das zum Aufweichen von Verschmutzungen und Verkrustungen im Garraum auf das Blech gegeben wurde. Dadurch entsteht eine beabsichtigte Kondensation im Garraum und am Innenglas der Ofentür und kann Wasser heruntertropfen, wenn Sie die Ofentür öffnen. Wischen Sie den Ofen nach Öffnen der Tür gründlich trocken.

## Pyrolytische Selbstreinigung



Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Berühren Sie das Gerät während der Selbstreinigung nicht, halten Sie Kinder fern. Warten Sie mindestens 30 Minuten ab, bevor Sie Rückstände entfernen.

Der Backofen ist mit einer pyrolytischen Selbstreinigung ausgestattet. Der Backofen wird auf ca. 420-480 °C aufgeheizt und vorhandene Verunreinigungen zu Asche verbrannt.

Es kann zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Die Pyrolyse sollten Sie nach etwa jeder 10. Backofennutzung verwenden.

1. Sämtliches Zubehör aus dem Garraum entfernen. Bei Modellen mit seitlichen Halterungen vergessen Sie nicht, diese Halterungen herauszunehmen.

Falls Ihr Produkt mit pyrosicherem Zubehör (widerstandsfähig bei der Selbstreinigung bei hohen Temperaturen) ausgestattet ist, müssen Sie dieses Zubehör nicht aus dem Ofen entfernen.

2. Entfernen Sie Verschmutzungen der Außen- und Innenflächen vor der Reinigung mit einem feuchten Tuch.






Verzichten Sie auf das Reinigen der Türdichtung.

Die Glasfaser-Dichtung ist empfindlich und kann leicht beschädigt werden.

Lassen Sie beschädigte Türdichtungen vom autorisierten Kundendienst austauschen.

3. „Pyrolyse“  Wählen Sie die Pyrolysefunktion (Selbstreinigung).


4.  Bei nur leichten Verschmutzungen empfehlen wir die ökonomische Reinigungsfunktion.

Bei extremen Verschmutzungen ist etwas mehr Reinigungsaufwand erforderlich. In solchen Fällen sollte die Pyrolysefunktion  nach Abschluss der ökonomischen Reinigung  angewandt werden.

In der Anzeige erscheint die Dauer der Selbstreinigung (Variiert je nach Produktmodell.). Die Dauer ist festgelegt und kann nicht verändert werden.

Das Ende der Selbstreinigung kann eingestellt werden.

5. Während der Selbstreinigung kann die Backofentür nicht geöffnet werden;

das Sperrsymbol  erscheint in der Zeitanzeige. Nach Abschluss der Pyrolysefunktion bleibt die Tür noch eine Weile gesperrt. Versuchen Sie nicht, die Tür mit Gewalt zu öffnen,

solange das Sperrsymbol  leuchtet.

6. Nach der Reinigung entfernen Sie Rückstände mit etwas Essigwasser.

## Backofentür reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen. Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.



Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

## Reinigung der Ofentür

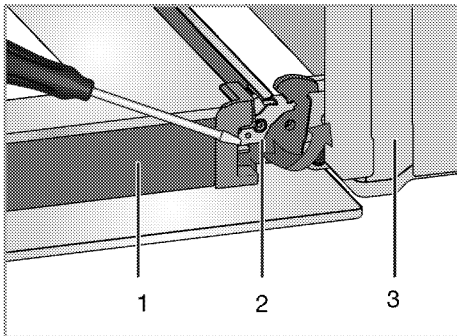
- i** Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel.

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.

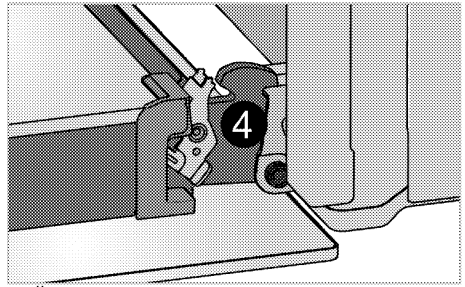
Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

### Backofentür ausbauen

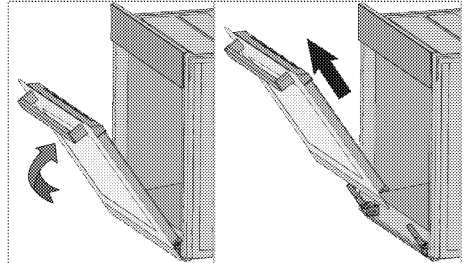
1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



- 1 Tür
- 2 Scharniersperre (geschlossene Position)
- 3 Ofen
- 4 Scharniersperre (geöffnete Position)



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.



4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

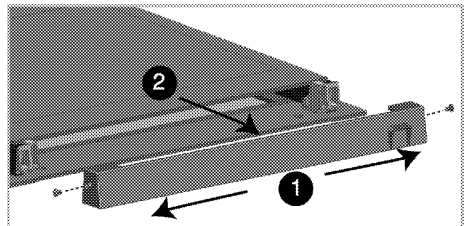
- i** Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

### Türinnenscheibe ausbauen

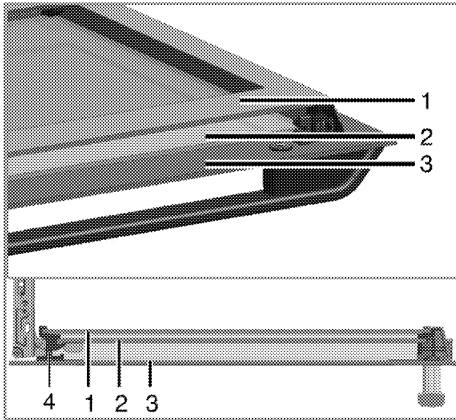
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

Öffnen Sie die Backofentür.



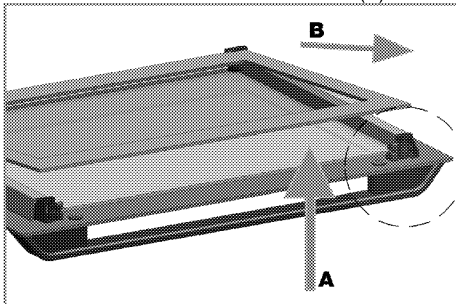
Entfernen Sie die Schrauben an den Seiten des Kunststoffteils (in Richtung 1). Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



- 1 Innerste Scheibe
- 2 Innenscheibe
- 3 Äußere Glasscheibe
- 4 Scheibenkunststoffschlitz, unten

Heben Sie die innerste Scheibe (1) wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung **A** an, ziehen Sie sie in Richtung **B** heraus.

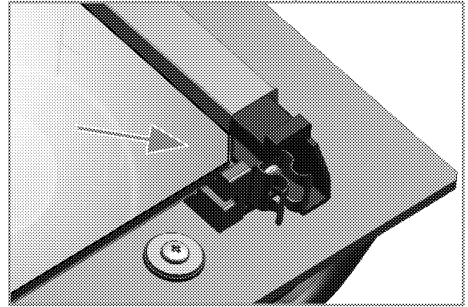
Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der inneren Scheibe (2).



Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen.

Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie in der

abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt.



Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden. Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der inneren Scheibe zeigt.

Es ist wichtig, die untere Kante der inneren Scheibe im unteren Kunststoffschlitz einzusetzen.

Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet. Befestigen Sie das Kunststoffteil, indem Sie die Schrauben an den seitlichen Schlitzern einsetzen.

## Beleuchtung des Backofens auswechseln



Bevor Sie die Beleuchtung des Backofens auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten droht Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

**i** 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.

**i** Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.

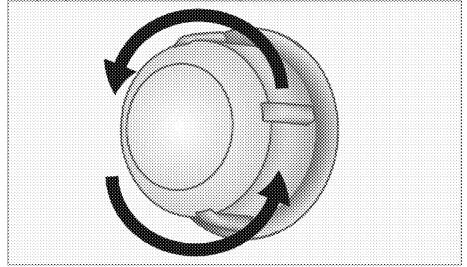
**i** Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbelichtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.

**i** Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

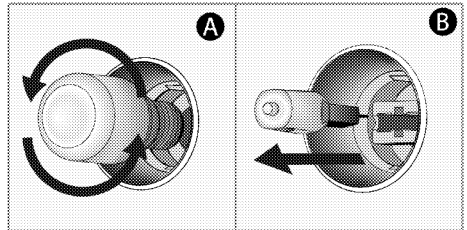
### **Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:**

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.



3. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.



4. Glasabdeckung wieder anbringen.

## 7 Problemlösungen

### **Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.**

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *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 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.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

**i** Falls sich ein Problem nicht mit den obigen 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.



