



Trouba

Návod k použití

Backofen

Gebrauchsanleitung



FSM67320GWS

CZ / DE

285.3058.93/R.AA/29.03.2022/6-2

7785988326

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků.

Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



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

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí 4

Obecná bezpečnost	4
Elektrická bezpečnost.....	5
Bezpečnost produktu	6
Určené použití.....	8
Bezpečnost dětí.....	8
Likvidace starého výrobku.....	9
Likvidace obalových materiálů.....	9

2 Obecné informace 10

Přehled.....	10
Obsah balení.....	11
Technické parametry	12

3 Montáž 14

Před montáží	14
Instalace a připojení.....	15
Likvidace starého výrobku.....	17

4 Příprava 19

Tipy pro úsporu energie.....	19
Úvodní použití.....	19
Nastavení času	19
První čištění produktu	20
Výchozí ohřev	20

5 Používání varné desky 21

Obecné informace o vaření.....	21
Používání varných desek	22

6 Obsluha trouby 24

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování.....	24
Používání elektrické trouby	25
Provozní režimy	25
Používání hodin trouby.....	26
Tabulka časů vaření.....	29
Ovládání grilu	33
Tabulka časů pečení pro grilování	33

7 Údržba a péče 34

Obecné informace	34
Čištění varné desky.....	34
Čištění ovládacího panelu.....	34
Čištění trouby	35
Čištění dvířek trouby	36
Odstranění vnitřního skla dvířek	37
Výměna vnitřní žárovky.....	37

8 Odstraňování potíží 39

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

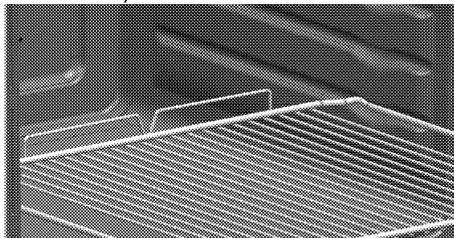
- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení. Děti si nesmí se zařízením hrát.
- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Produkt nikdy nepokládejte na podlahu zakrytou kobercem. Nedostatek vzduchu pod produktem způsobí přehřátí elektrických součástí. To způsobí problémy s vaším produktem.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

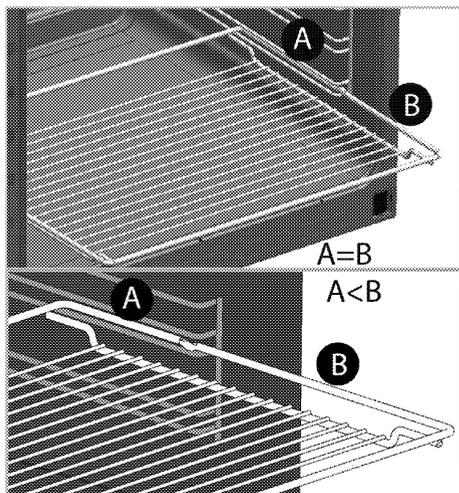
Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směnicemi.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Použijte pouze kabel uvedení v "Technické údaje".
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směnicemi.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřenou plechovku a sklenici v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- (Liší se podle modelu výrobku.)
Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádky
Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrm (viz následující obrázek).





- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečící papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečícího papíru přecházející okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečící papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečícího papíru. Pečící papír nedávejte přímo na dno trouby.

- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.
- Přístroj umístěte přímo do prostoru určeného pro instalaci. Nesmí být na podstavci nebo základně.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- V případě rozbití skleněné varné desky: Okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a odpojte spotřebič z elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadsakování konvice. Zajistěte proto, aby povrch varné desky a dno hrnců byly vždy suché.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání

rozehřát. Malé děti udržujte mimo dosah.

- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nekládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE). Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odvezte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

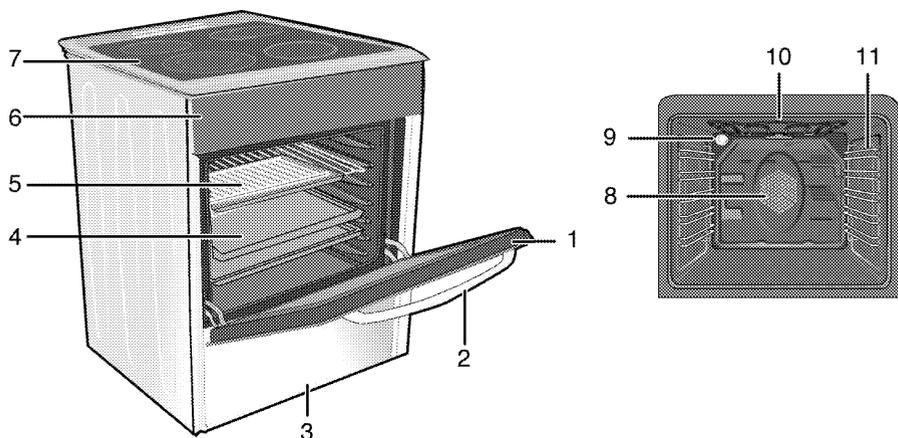
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrníci zakázané.

Likvidace obalových materiálů

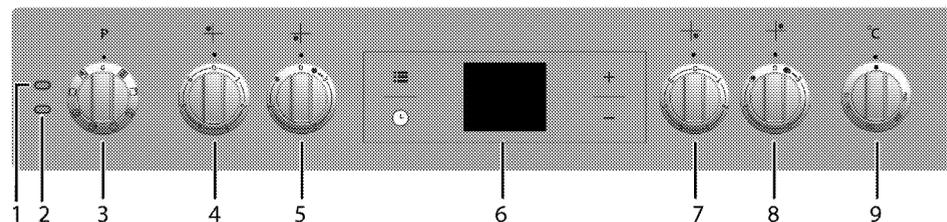
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



- 1 Přední dveře
- 2 Madlo
- 3 Dolní zásuvka
- 4 Plech
- 5 Drátěná police
- 6 Ovládací panel
- 7 Plotna
- 8 Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem)
- 9 Světlo
- 10 Prvek vyhřívání grilu
- 11 Polohy polic



- 1 Výstražná kontrolka
- 2 Světlo termostatu
- 3 Funkční spínač
- 4 Plotna s jedním obvodem Vzadu vlevo
- 5 Plotna s dvěma obvody Vpředu vlevo
- 6 Digitální časovač
- 7 Plotna s jedním obvodem Vpředu vpravo
- 8 Rozšířená varná plocha Vzadu vpravo
- 9 Spínač termostatu

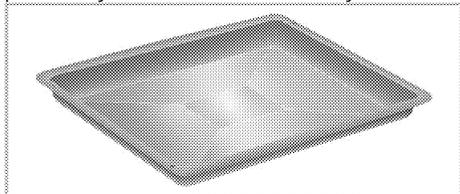
Obsah balení

- i** Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusí být součástí vašeho výrobku.

1. Návod k použití

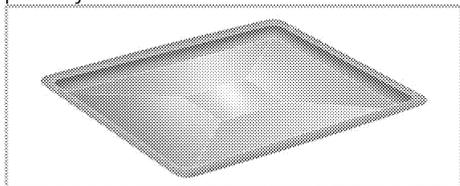
2. Standardní plech

Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



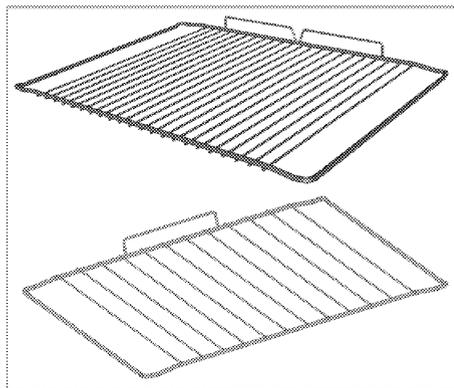
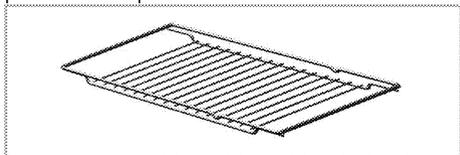
3. Plech na cukroví

Slouží na cukroviny, jako jsou koláče a piškoty.



4. Drátěná police

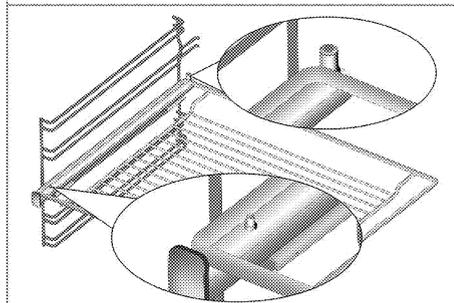
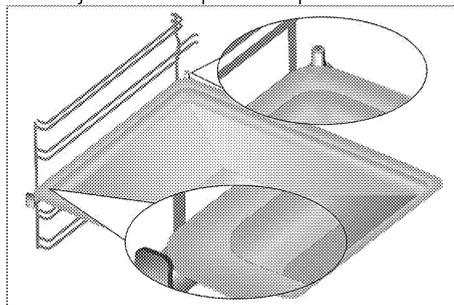
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádce u okrajů drátěné police a plechu.



Technické parametry

OBECE	
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	850 mm/600 mm/600 mm
Napětí/frekvence	220-240 V 1N ~/380-415 V 3N ~ 50/60 Hz
Celková spotřeba energie	9.9 kW
Typ kabelu / průřez	min.H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
DESKA	
Hořáky	
Vzadu vlevo	Plotna s jedním obvodem
Rozměry	140 mm
Výkon	1200 W
Vpředu vlevo	Plotna s dvěma obvody
Rozměry	210/120 mm
Výkon	2200/750 W
Vpředu vpravo	Plotna s jedním obvodem
Rozměry	180 mm
Výkon	1700 W
Vzadu vpravo	Rozšířená varná plocha
Rozměry	170/265 mm
Výkon	1500/2400 W
TROUBA/GRIL	
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Vnitřní světlo	15–25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

i Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.

i Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.

i Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.

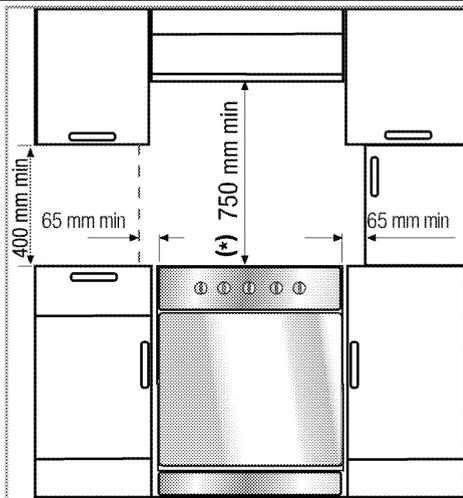
i Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.

! Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.

! Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Abyste zajistili přítomnost vzduchových průduchů pod produktem, doporučujeme upevnit výrobek na pevnou základnu s tím, že nožky by se neměly ponořovat do koberce ani měkkých podlahových krytin. Podlaha kuchyně musí být schopna unést hmotnost zařízení plus další hmotnost nádobí a potravin.



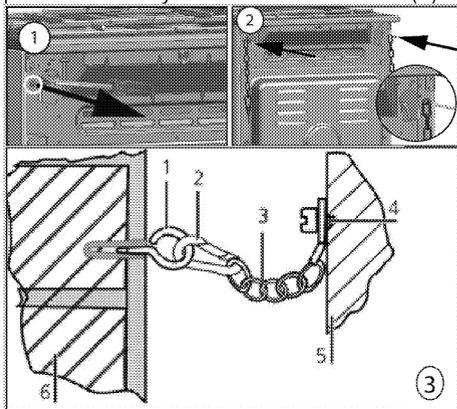
- Spotřebič odpovídá zařízením třídy 1, tj. lze jej umístit zadní a **jednou** stranou ke stěně kuchyně, kuchyňskému nábytku nebo zařízení libovolné velikosti. Kuchyňský nábytek nebo vybavení na **druhé** straně smí být pouze stejné velikosti nebo menší.
- Lze je používat se skříněmi po obou stranách, ale pro minimální vzdálenost 400 mm nad úroveň plotny počítejte s bočním odstupem 65 mm mezi spotřebičem a jakoukoli stěnou, příčkou nebo vysokou skříní.
- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- (*) Pokud nad sporákem instalujete digestoř, upravte výšku instalace podle pokynů výrobce digestoře. Pokud není v příručce k digestoři definována žádná velikost, měla by být tato výška alespoň 650 mm.
- Jakýkoli kuchyňský nábytek vedle spotřebiče musí být tepluvzdorný (do 100 °C min.).

Bezpečnostní popruh

Pokud váš produkt obsahuje 2 bezpečnostní popruhy;

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí dvou řetězů dodaných s troubou.

Hák (1) utáhněte pomocí správného čepu ke kuchyňské stěně (6) a bezpečnostní popruh (3) připojte k háku pomocí uzamykacího mechanismu (2).

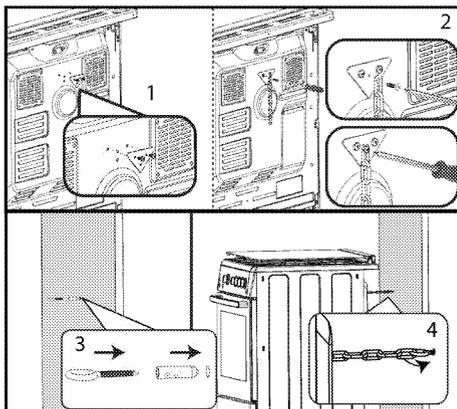


- 1 Stabilizační hák
- 2 Uzamykací mechanismus
- 3 Bezpečnostní popruh
- 4 Upevněte popruh k zadní straně sporáku
- 5 Zadní strana sporáku
- 6 Stěna kuchyně

Pokud váš produkt obsahuje 1 bezpečnostní popruh;

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí jednoho bezpečnostního popruhu dodaného s troubou.

Bezpečnostní popruh připevněte k produktu podle postupu na následujícím obrázku.



i Stabilní řetěz, který je maximálně krátký a praktický a díky tomu se předchází překlopení dopředu a do strany a posunutí trouby.

Stabilní řetěz pro vařiče není navržen s otvorem pro zapojení konzole.

Instalace a připojení

Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

i Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzářované výrobkem zvýší spotřebu energie chladících zařízení.

- Přístroj přenášejte nejméně ve dvou.
- Přístroj umístěte přímo na zem. Nesmí být na podstavci nebo základně.

i Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku. Dvířka, madlo nebo závěsy se mohou poškodit.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody

vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

 Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

 Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Štítek je přístupný při otevření dvířek nebo dolního krytu, případně se nachází na zadní stěně přístroje podle typu přístroje. Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".

 Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

Připojování napájecího kabelu

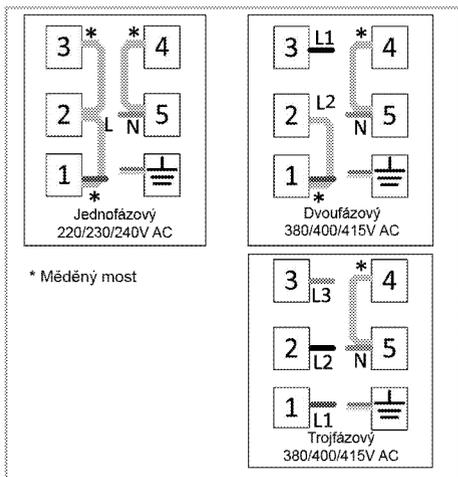
 Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

1. Pokud s výrobkem není dodán napájecí kabel, napájecí kabel zvolený podle tabulky (*Technické parametry, strana 12*) v souladu s elektroinstalací ve vašem domě musí být připojen k vašemu výrobku podle pokynů ve schématu ke kabelu.

Pokud nelze odpojit všechny póly v napájení, je nutno připojit odpojovací zařízení s odstupem kontaktů nejméně 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače, stykače) a všechny póly tohoto odpojovacího zařízení musejí být vedle výrobku (nikoli nad výrobkem) v souladu se směrnicemi IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním problémům a neplatnosti záruky na výrobek.

 Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

2. Otevřete kryt bloku svorek šroubovákem.
3. Zasuňte napájecí kabel do svorky kabelu pod zakončením a upevněte jej k hlavnímu trupu přiloženým šroubem na svěrací součástce.
4. Připojte kabely podle přiloženého schématu.

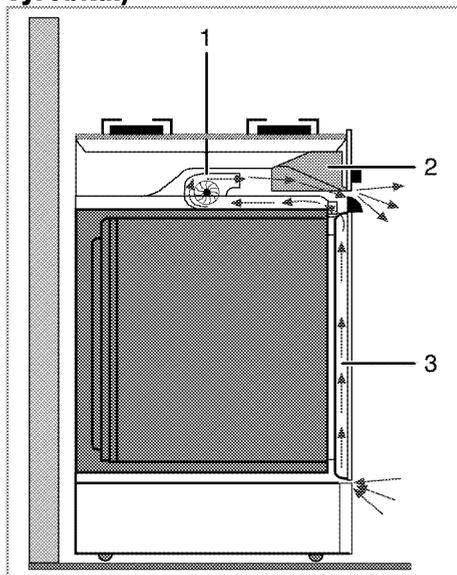


- Po dokončení zapojení kabelu uzavřete kryt bloku svorek.
- Veďte napájecí kabel tak, aby nebyl v kontaktu s výrobkem a nedošlo k jeho přimáčknutí mezi výrobek a stěnu.

i Napájecí kabel nesmí být delší než 2 m z bezpečnostních důvodů.

- Zatlačte výrobek ke stěně kuchyně.
- Nastavování nožek trouby**
Vibrace během používání mohou vést k pohybům nádob. Této nebezpečné situaci předejdete tím, když bude výrobek v rovině a vyvážený. Z bezpečnostních důvodů zkontrolujte vyváženost výrobku tak, že upravíte čtyři nožky vespod tak, že je otočíte doleva nebo doprava a zarovnáte podle pracovní desky.

Výrobky s chladicím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



- Chladicí ventilátor
- Ovládací panel
- Dveře

Ochlazovací ventilátor chladí ovládací panel i přední stranu spotřebiče.

i Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.

Poslední kontrola

- Zapojte výrobek znovu k napájení.
- Zkontrolujte funkce elektriny.

Likvidace starého výrobku

- Ušchovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze

plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.

- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.

i Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svislé poloze.

i Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předeřhívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.
- Dávejte pozor a používejte ploché hrnce při vaření na elektrických deskách. Hrnce se silným dnem zaručují lepší vodivost tepla. Dosáhnete tak úspor energie až o 1/3.
- Nádoby a hrnce musejí být vhodné pro plotny. Dna nádob nebo hrnců nesmějí být menší než plotna.
- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty snižují vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.

- U dlouhodobého vaření vypněte plotnu 5 až 10 minut před koncem doby vaření. Pokud využijete zbytkového tepla, dosáhnete úspor energie až o 20%.
- Informace o energetické účinnosti podle EU 66/2014 naleznete na produktovém listu uvedeném u výrobku.

Úvodní použití

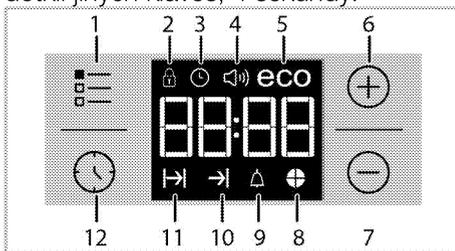
Nastavení času

- Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.

Stisknutím kláves **+/−** nastavte čas, poté co troubu poprvé zapojíte.

- Denní dobu nastavte pomocí , potom stlačte **+** / **−** a nastavte čas.

Nastavení potvrďte stisknutím symbolu  a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.



- 1 Tlačítko nastavení
- 2 Symbol zámku
- 3 Symbol hodin
- 4 Symbol hlasitosti alarmu *
- 5 Symbol eko režimu
- 6 Tlačítko plus
- 7 Tlačítko minus
- 8 Symbol časového koláče
- 9 Symbol Alarm
- 10 Symbol konce času pečení*
- 11 Symbol doby pečení

12 Tlačítko programu

* (Liší se podle modelu výrobku.)

i Není-li počáteční čas nastaven, hodiny se spustí od **12:00** a zobrazí se symbol ☀️. Jakmile ji nastavíte, tento symbol zmizí.

i Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit.

První čištění produktu

i Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 25*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 25*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 33*.
4. Zapněte troubu asi na 15 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 33*



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach.

To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



Nikdy nepiňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlopitelné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Jakékoli roztavené materiály z povrchu ihned odstraňte. Takové nádoby by neměly být používány k uchovávání potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hmců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete

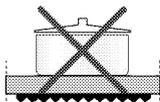
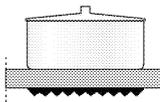
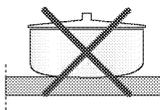
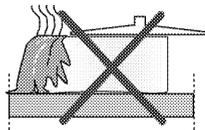
muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení.

Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti.

Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnce posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jím.

Tipy pro sklokeramické varné desky

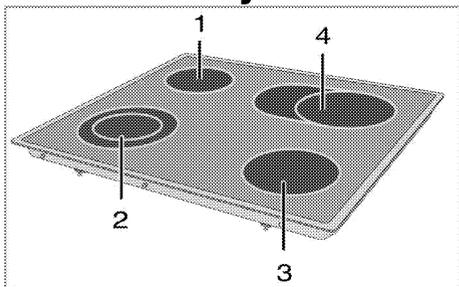
- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohroží ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.
- Nepoužívejte hliníkové hrnce a pánve. Hliník poškozují sklokeramickou plochu.



Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.

Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem. Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem. Ty zajišťují snadší přenos tepla. Pokud je průměr pánve příliš malý, budete plýtvat energií.

Používání varných desek



- 1 Plotna s jedním obvodem 14-16cm
- 2 Plotna s dvěma obvody 21-23/12-14cm
- 3 Plotna s jedním obvodem 18-20cm
- 4 Rozšířená varná plocha 17-19/26-28cm je seznam doporučených průměrů pro hrnce nebo pánve na příslušné hořáky.

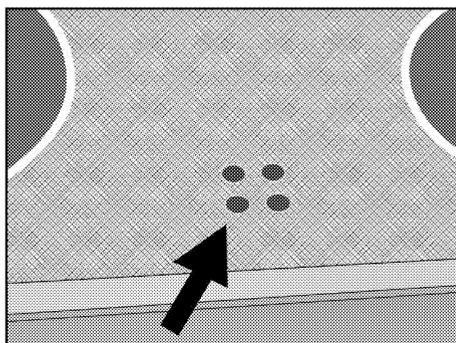
! Nedovolte, aby cokoli padlo na varnou desku. I malé předměty, jako je slánka, mohou varnou desku poškodit. Nepoužívejte prasklé varné desky. Těmito prasklinami může prosakovat voda a způsobit zkrat. V případě jakéhokoli poškození na povrchu (např. viditelné praskliny) okamžitě vypněte zařízení, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.

Sklokeramická deska je vybavena kontrolkou provozu a kontrolkou horké plotny.

Kontrolka horké plotny označuje stav aktivní zóny a zůstane svítit i po vypnutí plotny. Blikání kontrolky horké plotny není vadou.

! V závislosti na použití se povrch varné desky může ochlazovat v různou dobu trvání. Povrch varné desky může být horký, i když kontrolky nesvítí. Před dotykem se ujistěte, že je povrch ochlazen. Jinak byste si mohli spálit ruce!

i Sklokeramické desky s rychlým ohřevem vyzařují jasné světlo, jakmile je zapnete. Nedívejte se do jasného světla



Zapínání keramické desky

Ovladače plotny se používají k obsluze ploten. Pro dosažení požadovaného výkonu otočte ovladače varné desky na příslušnou úroveň.

Úroveň vaření	1	2 – 3	4 – 6
	zahřívání	dušení, zahřívání	vaření, smažení

Úroveň vaření	1	2	3
	zahřívání	dušení, zahřívání	vaření, smažení

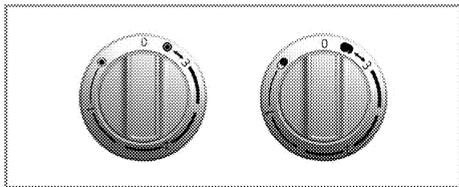
Vypínání keramické desky

Otočte tlačítkem desky do polohy vypnuto (nahore).

Použití dělených varných oblastí

Dělené varné oblasti umožňují vařit v hrncích různé velikosti na stejné varné oblasti. Po zapnutí těchto varných oblastí se nejprve zapne vnitřní varná oblast.

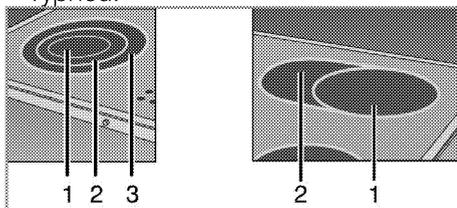
1. Pro změnu průměru varné oblasti v provozu otočte ovládací tlačítko ve směru hodinových ručiček.
2. Při změně průměru plotny se ozve "cvak".



Vypnutí dělených varných oblastí

1. Otočte tlačítkem proti směru hodinových ručiček do polohy vypnuto

(nahore), abyste vypnuli troubu. Všechny části dělené varné oblasti se vypnou.



- 1 Poloha 1
- 2 Poloha 2
- 3 Poloha 3

i Polohy 2 a 3 dělených varných oblastí nefungují nezávisle.

6 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanesete např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Šťávy se

pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při naříznutí.

- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

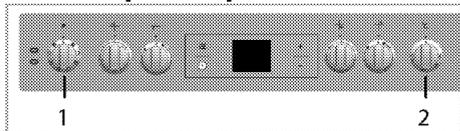
- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání mastnoty. Pečící plech musí být takové velikosti, aby zakryl celou grilovací plochu. Takový plech nemusí být součástí produktu. Do pečícího plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby

Zvolte teplotu a provozní režim



1 Funkční spínač

2 Spínač termostatu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.

2. Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu.

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při zahřívání zůstane svítit kontrolka teploty.

»

Vypněte elektrickou troubu

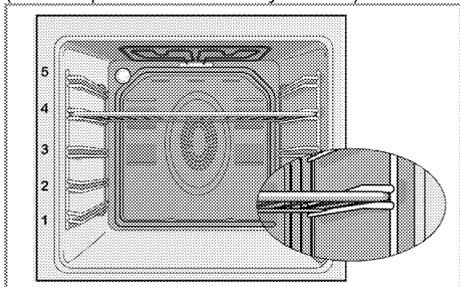
Přepněte funkční tlačítko a tlačítko teploty do polohy vypnout (nahore).

Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.

Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

(Liší se podle modelu výrobku.)



Provozní režimy

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od vybavy vašeho přístroje.

Horní a dolní ohřev



Horní a dolní ohřev jsou zapnuté. Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečících formách. Používejte vždy jen jeden plech.

Dolní ohřev



Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.



Tato funkce musí být použita rovněž pro snadné parní čištění.

Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



Horní ohřev, dolní ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Používejte vždy jen jeden plech.

Funkce s ventilátorem



Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrní.

Ohřev s ventilátorem



Funguje ohřev s ventilátorem (v zadní stěně). Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Ve většině případů není předehřívání nutné. Vhodné pro pečení vašich pokrmů na různých úrovních přihrádek. Vhodné pro použití více plechů. Tato funkce musí být použita rovněž pro snadné parní čištění.



Funkce "3D"



Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jen jeden plech.

Plný gril



Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.

- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

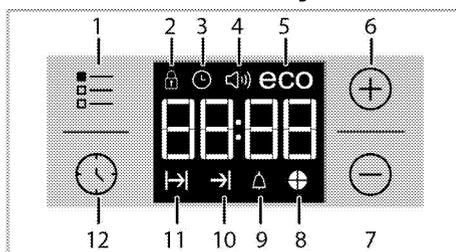
Gril + ventilátor



Grilování není tak výkonné jako u plného grilu

- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Používání hodin trouby



- 1 Tlačítko nastavení
- 2 Symbol zámku
- 3 Symbol hodin
- 4 Symbol hlasitosti alarmu *
- 5 Symbol eko režimu
- 6 Tlačítko plus
- 7 Tlačítko minus
- 8 Symbol časového koláče
- 9 Symbol Alarm
- 10 Symbol konce času pečení*
- 11 Symbol doby pečení

12 Tlačítko programu

* (Liší se podle modelu výrobku.)

i Maximální čas pro nastavení konce vaření je 5 hodin a 59 minut.
Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.

i Během provádění nastavení na se displeji zobrazí související symboly. Musíte chvíli počkat, než nastavení bude účinné.

i Není-li nastaveno žádné pečení, nelze nastavit aktuální čas.

i Zobrazí se zbývající čas je-li čas vaření nastaven jakmile vaření začne.

Pečení s určením doby pečení:

Troubu můžete nastavit tak, aby se zastavila na konci specifikovaného času, a to nastavením doby vaření na časovači.

1. Vyberte funkci vaření.
2. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
3. Nastavte čas vaření pomocí kláves **+** / **-**.

» » Po nastavení času vaření se na displeji zobrazí symbol  a čas se odpočítává.

4. Do trouby vložte nádobí a teplotu nastavte pomocí tlačítka nastavení teploty. Spustí se vaření.

» Čas vaření se začne odpočítávat na displeji, jakmile začne vaření a všechny části časového symbolu se rozsvítí. Nastavená doba vaření se rozdělí do 4 stejných částí, a když čas každé části skončí, symbol takové části se vypne. Tak snadno zjistíte odpovídající čas vaření a vše bude snazší.

Nastavení konce doby vaření na pozdější čas: (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Po nastavení času vaření na časovači můžete nastavit konec času vaření.

1. Vyberte funkci vaření.
2. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
3. Čas vaření nastavte pomocí kláves **+** / **-**.

» » Jakmile je čas vaření nastavený, na displeji se rozsvítí symbol .

4. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

5. Stiskněte klávesy **+** / **-** a nastavte konec času vaření.

» Po nastavení času vaření se na displeji zobrazí symbol  a symbol . Jakmile vaření začne, symbol  zmizí.

6. Do trouby vložte nádobí a teplotu nastavte pomocí tlačítka nastavení teploty. Spustí se vaření.

» **Časovač trouby vypočte čas spuštění odečtem času vaření od konce času, který jste nastavili.**

Vybraný provozní režim se aktivuje, když nadejde čas spuštění vaření a trouba se rozehřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření.

» Čas vaření se začne odpočítávat na displeji, jakmile začne vaření a všechny části časového symbolu se rozsvítí.

Nastavená doba vaření se rozdělí do 4 stejných částí, a když čas každé části skončí, symbol takové části se vypne.

Tak snadno zjistíte odpovídající čas vaření a vše bude snazší.

7. Po dokončení vaření se na displeji zobrazí "End" a časovač vydá zvukové upozornění.

8. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu.

Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

- i** Pokud na konci zvukového varování stisknete libovolnou klávesu, trouba se znovu spustí. Otočte tlačítko pro nastavení teploty a funkce do pozice "0" (vypnuto) a vypněte troubu, abyste předešli opětovnému spuštění trouby po konci upozornění.

Aktivace zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji se zobrazí "OFF".
2. Pro aktivaci zámku stiskněte **+**.
- » Jakmile je zámek aktivovaný, na displeji se zobrazí "Zap." a symbol  zůstane rozsvícený.

- i** Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Zámek se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Chcete-li zámek deaktivovat

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji se zobrazí "On".
2. Zámek deaktivujete stisknutím klávesy **-**.
- » "VYPNOUT" se zobrazí po vypnutí zámku.

Nastavení budíku

Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení.

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Po uplynutí nastavené doby zazní alarm.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

- i** Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves **+** / **-**.

- i** Funkční tlačítka pro tón alarmu, denní dobu, jas displeje a nastavení teploty musí být v pozici 0 (OFF).

- » Na displeji se rozsvítí symbol budíku  a jakmile bude budík nastavený, na displeji se zobrazí čas budíku.
3. Na konci času budíku začne blikat symbol času budíku  a ozve se signál budíku.

Vypínání alarmu

1. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu.
- » Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Zrušení budíku:

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  a budík zrušte.
2. Stiskněte a přidržte klávesu **-** dokud se nezobrazí "00:00".

- i** Zobrazí se čas budíku. Pokud je čas budíku a čas vaření nastaven současně, zobrazí se kratší čas.

Změna tónu budíku

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Požadovaný tón alarm nastavte klávesami **+** / **-**.
3. Tón, který nastavíte, se aktivuje během krátké chvílky.
- » Zvolený tón budíku se zobrazí na displeji jako "b-01", "b-02" nebo "b-03".

Změna denní doby

Chcete-li změnit čas, který jste nastavili dříve:

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas pomocí kláves **+** / **-**.

3. Čas, který nastavíte, se za chvíli aktivuje.

Úsporný režim

Můžete šetřit energii v úsporném režimu, budete-li vařit s nastavením času vaření. Tento režim dokončí vaření při vnitřní teplotě trouby a vypnutých topných prvcích před koncem času vaření.

Nastavení úsporného režimu

1. Stiskněte symbol  dokud se na displeji nezobrazí symbol **úsporného** režimu.

» Na displeji se zobrazí "OFF".

2. Aktivujte úsporný režim stisknutím klávesy **+**.

» Jakkmile se zámek aktivuje, na displeji se zobrazí "On" a symbol úsporného režimu zůstane rozsvícený.

Deaktivace úsporného režimu.

1. Stiskněte symbol  dokud se na displeji nezobrazí symbol **úsporného** režimu.

» Na displeji se zobrazí "On".

2. Úsporný režim deaktivujte stisknutím klávesy **-**.

» "Off" se zobrazí jakmile se zámek deaktivuje.

Nastavení jasu obrazovky

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí **d-01** nebo **d-02** nebo **d-03** a nastavte jas.

2. Požadovaný jas nastavte pomocí kláves **+** / **-**.

» Čas, který nastavíte se aktivuje za chvíli.

Tabulka časů vaření

 Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

Pečení a rožnění

 1. police v troubě je **spodní** police.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	180	25 ... 30
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40

Nádoba	Počet zásobníků	Požadované příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	35 ... 45
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrci)	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Rožněné kuře (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se

zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Sušenka	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Polooha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	35 ... 45
Jablečný koláč	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	180	50 ... 60
	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** 4-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	170	50 ... 60

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvyšte teplotu o cca 10°C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o cca 10°C a zkrátte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vaječ a jogurtu.

- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.

 Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zbarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s poklicí místo na plechu. v

uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.

- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

Ovládání grilu



Zavírejte dvířka trouby během grilování.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Zapínání grilu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný symbol grilu.
2. Pak zvolte požadovanou teplotu grilování.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Doporučená teplota (°C)**	Čas grilování (přibliž.)
Ryba	Drátěná police	4...5	250/max	20...25 min. #
Krájené kuře	Drátěná police	4...5	250/max	25...35 min.
Kousky jehněčího	Drátěná police	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	Drátěná police	4...5	250/max	25...30 min. #
Kousky telecího	Drátěná police	4...5	250/max	25...30 min. #
Toastový chléb *	Drátěná police	4	250/max	1...3 min.

podle tloušťky

*Troubu předehřívejte po dobu 5 minut.

**Pokud teplotu grilu vašeho výrobku nelze nastavit, bude gril fungovat při doporučené teplotě.

Jídla v této tabulce jsou připravena v zkušební komoře pro kontrolní instituce souladu s normou EN 60350-1, čímž se zjednodušují.

Potraviny	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Toastový chléb	Drátěná police	4	250/max	1...3 min.
Masové kuličky (hovězí) - 12 kousky	Drátěná police	4	250/max	25...35 min.

Obraťte jídlo po 2/3 celkové doby pečení.

Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

3. Podle potřeby předehřívejte asi 5 minut.

» Kontrolka teploty se rozsvítí.

Vypínání grilu

1. Otočte funkčním tlačítkem do polohy vypnout (nahore).



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

7 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čištěn.

 Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

 Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě očištěna a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K očištění těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

 Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

 Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

Čištění varné desky

Sklokeramický povrch

Sklokeramický povrch (sklokeramiku) oťřete studenou vodou, dejte pozor, abyste nezanechali žádné zbytky čisticího prostředku a osušte suchým hadříkem. Zbytky čisticidla by mohly poničit sklokeramickou desku při jejím příštím použití.

Zaschlé zbytky na sklokeramické ploše (sklokeramice) za žádných okolností nestrhávejte nožem, ocelovou vlnou či podobnými nástroji.

Vápenaté usazeniny (žluté skvrny) odstraňte komerčně dostupným odstraňovačem vodního kamene, jako například octem nebo citronovou šťávou. Pokud je povrch silně znečištěn, naneste čistič houbou a vyčkejte, dokud se nevsákne. Poté vyčistěte povrch desky vlhkým hadrem.

 Potraviny na bázi cukru, jako je hustý krém nebo sirup, je nutno ihned setřít a nečekat, až povrch vychladne. Jinak může být sklokeramický povrch nevratně poškozený.

Časem může barva nátěru nebo na jiných plochách mírně vyblednout. To nemá vliv na funkci spotřebiče. Blednutí barev a skvrny na sklokeramické desce jsou normálním jevem, ne vadou.

Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a oťřete je do sucha.

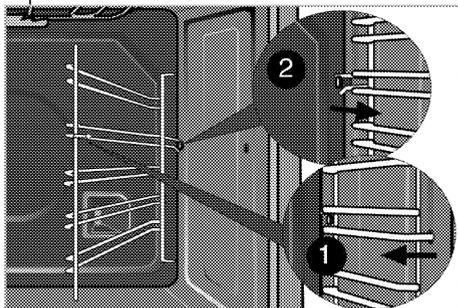
- i** Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte. Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění trouby

Čištění boční stěny(Liší se podle modelu výrobku.)

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

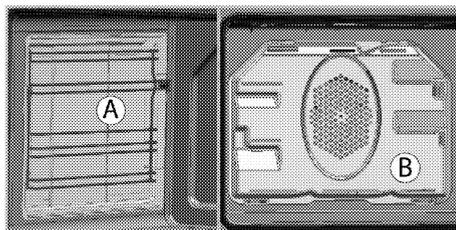
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Katalytické stěny

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

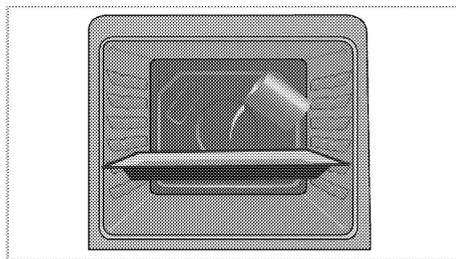
Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potaženy katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Díky tomu, že mají perforovanou strukturu, katalytické povrchy absorbují tuk, a když je takový povrch tukem zaplněn, začíná se lesknout. V takovém případě se doporučuje tyto součásti vyměnit.



Snadné parní čištění

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistota (pokud není příliš stará) se změkčí párou, která se vytvoří uprostřed trouby a zkondenzované kapky vody omyjí vnitřní povrch trouby.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství.
2. Do plechu nalijte 500 ml vody a umístěte plech na druhý regál v troubě.



3. Nastavte troubu do režimu snadné čištění parou a běh na 100 ° C po dobu 25 minut.
4. Otevřete dveře a vlhkou houbou nebo hadříkem otřete vnitřní povrchy trouby.
5. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.

- i** V režimu snadného čištění párou se voda, která byla nalita do zásobníku ke změkčení zbytků jídla/špíny uvnitř trouby, bude vypařovat a kondenzovat se na vnitřních površích trouby a skla dvířek trouby, takže při otevření dvířek trouby může docházet ke stékání vody. Utřete kondenzát hned po otevření dvířek.

Čištění dvířek trouby

Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem. Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

i K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

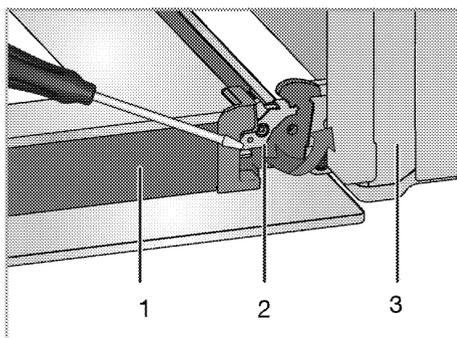
Čištění dvířek trouby

i K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnku nebo bělicí činidla.

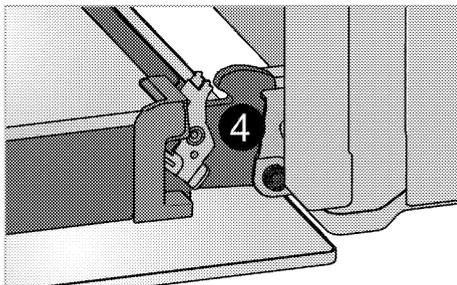
Dvířka trouby a sklo dvířek můžete za účelem čištění vyjmout. Postup vyjmutí dvířek a skel je vysvětlen v částech „Vyjmutí dvířek trouby“ a „Vyjmutí vnitřních skel dvířek“. Vnitřní skla dvířek po vyjmutí vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

Odstranění dvířka trouby

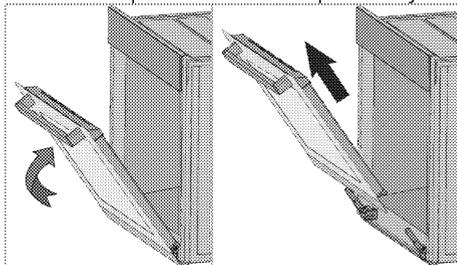
1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 1 Dveře
- 2 Zámek závěsu(uzavřená poloha)
- 3 trouba
- 4 Zámek závěsu(otevřená pozice)



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.



4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

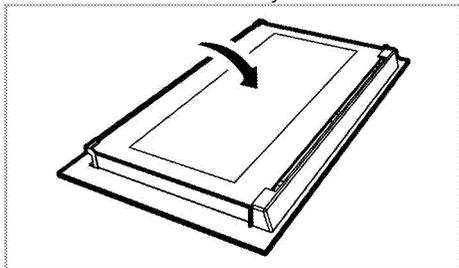
i Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

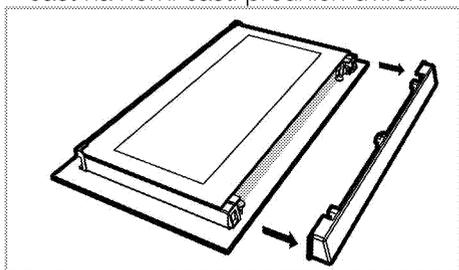
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

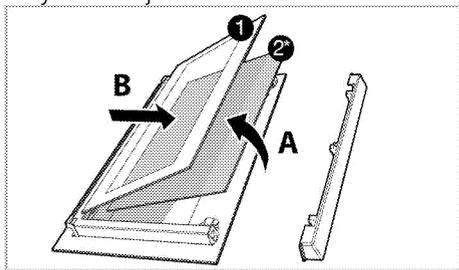
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek.



3. Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru A a vytáhněte ji ve směru B.



1 Vnitřní skleněná tabule

2* Vnitřní skleněná tabule (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

4. Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem (2); tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).

5. Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2). Aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru. (Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem). Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejvnitřnější skleněné tabule (1).

6. Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potíštěná strana tabule směřuje k nejvnitřnější skleněné tabuli. Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí (1) do dolních plastových otvorů.

7. Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky

! Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

i V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 ° C. Lamps do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licenci.

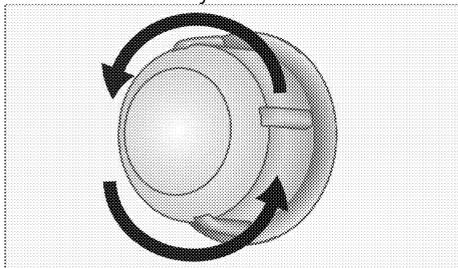
i Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

i Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místností. Zamyšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.

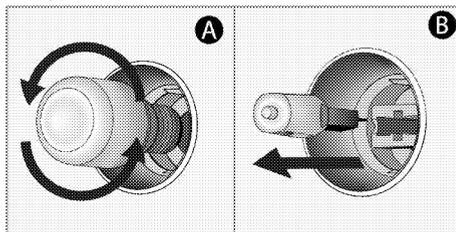
i Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



4. Nainstalujte skleněný kryt.

8 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazení výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- V typech vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte čas. (U výrobků s mikrovlnnou troubou časovač řídí pouze mikrovlnnou troubu.)*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

(V typech s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo k výpadku energie. >>> *Nastavte čas/Přístroj vypněte a znovu zapněte.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYNÁ, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYNÁ, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupí věci váží podle zvláštních právních předpisů.

- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@beko.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

beko

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.....	10
Altgeräte entsorgen.....	10
Verpackungsmaterialien entsorgen	11

2 Allgemeine Informationen 12

Geräteübersicht	12
Lieferumfang.....	13
Technische Daten	14

3 Installation 16

Vor der Installation.....	16
Einbauen und Anschließen	17
Transport.....	20

4 Vorbereitungen 21

Tipps zum Energiesparen.....	21
Erste Inbetriebnahme.....	21
Zeiteinstellung	21
Erstreinigung des Gerätes.....	22
Erstaufheizung	22

5 Bedienung Kochfeld 24

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	24
Kochfeld verwenden	25

6 Bedienung des Backofens 27

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	27
So bedienen Sie den Backofen.....	28
Betriebsarten.....	28
Ofenuhr verwenden	30
Garzeitentabelle.....	33
So bedienen Sie den Grill	36
Garzeitentabelle zum Grillen	37

7 Reinigung und Wartung 38

Allgemeine Hinweise	38
Kochfeld reinigen.....	38
Bedienfeld reinigen	39
Backofen reinigen.....	39
Reinigung der Ofentür.....	40
Türinnenscheibe ausbauen.....	41
Beleuchtung des Backofens auswechseln	42

8 Problemlösungen 44

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.
- Produkt niemals auf einen Teppichboden stellen.

Andernfalls kann die geringe Luftzirkulation unter dem Produkt eine Überhitzung der elektrischen Teile zur Folge haben. Dies führt zu Problemen mit dem Produkt.

- 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.
- Verwenden Sie nur das unter „Technische

Daten“ angegebene Anschlusskabel.

- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien 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.

Produktsicherheit

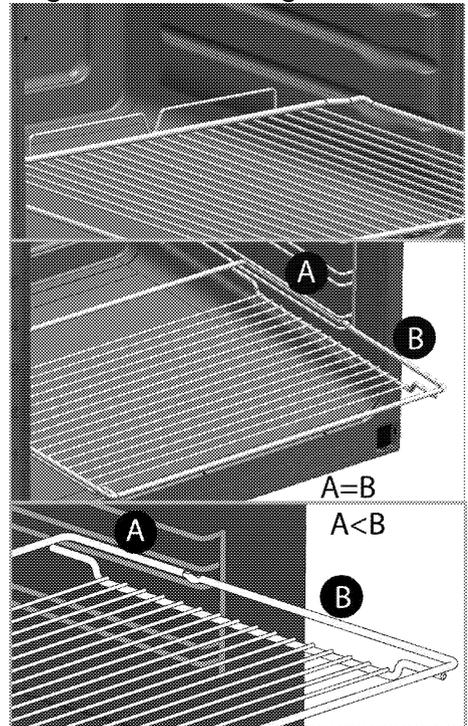
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt 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 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.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden
- Das Gerät muss direkt auf dem Boden stehen. Es darf nicht auf Sockeln oder anderweitig erhöht aufgestellt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung

möglicher Stromschlaggefahr abschalten.

- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Stellen Sie daher sicher, dass die Kochfeldoberfläche und der Boden der Töpfe immer trocken sind.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet

angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

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.

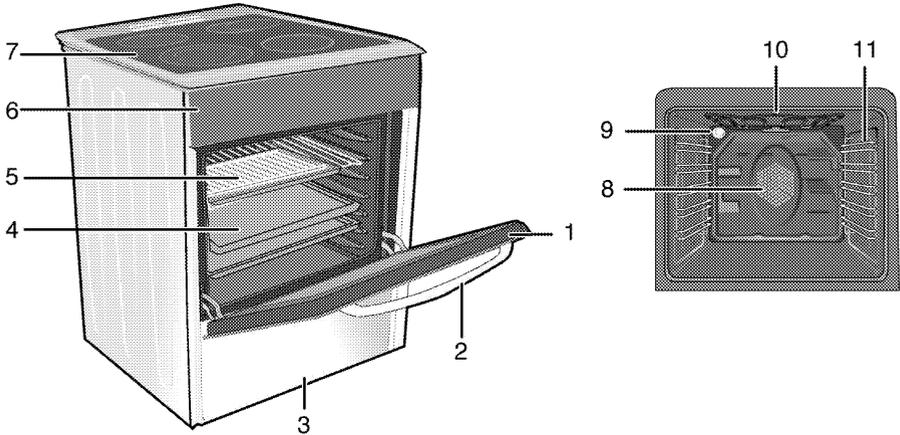
Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien.

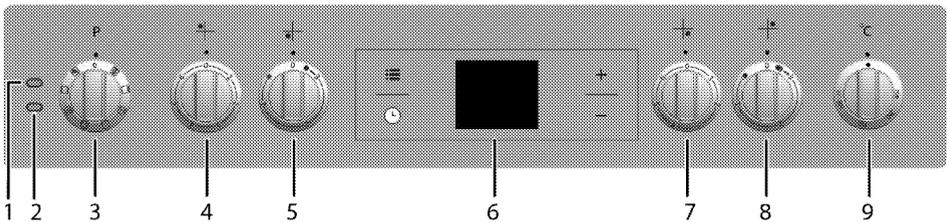
Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|----------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Backofentür | 7 | Brennerplatte |
| 2 | Griff | 8 | Lüftermotor (hinten der Metallplatte) |
| 3 | Bodenschublade | 9 | Beleuchtung |
| 4 | Backblech | 10 | Grill-Heizelement |
| 5 | Gitterrost | 11 | Einschubpositionen |
| 6 | Bedienfeld | | |



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Warnleuchte |
| 2 | Temperaturleuchte |
| 3 | Funktionsknopf |
| 4 | Einzelkochplatte Hinten links |
| 5 | Doppelkochplatte Vorne links |
| 6 | Digitaltimer |
| 7 | Einzelkochplatte Vorne rechts |
| 8 | Erweiterte Kochplatte Hinten rechts |
| 9 | Temperaturknopf |

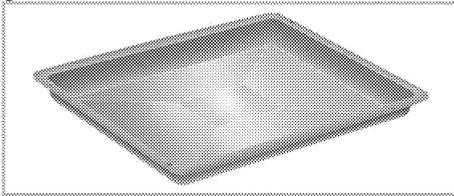
Lieferumfang

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

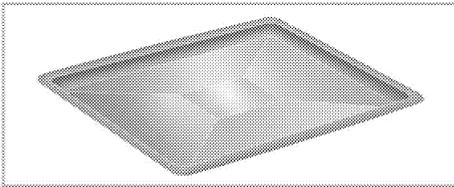
2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



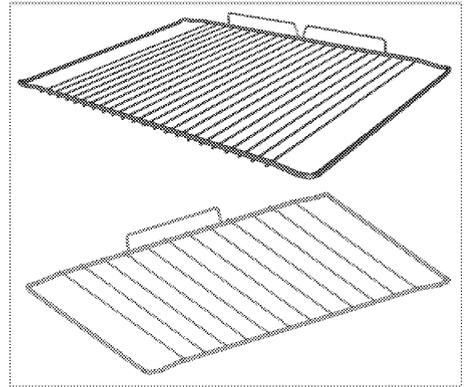
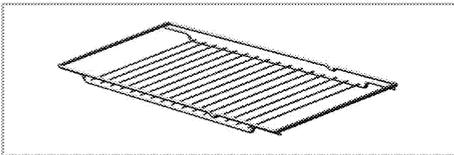
3. Gebäckblech

Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.



4. Rost

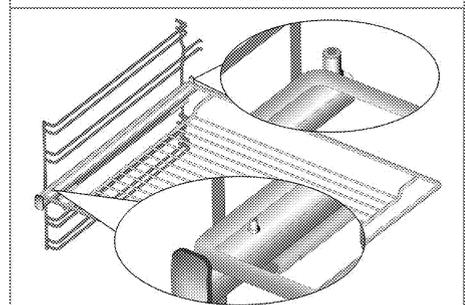
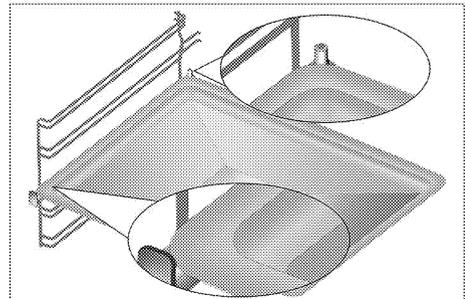
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



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

ALLGEMEIN	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	850 mm/600 mm/600 mm
Spannung/Frequenz	220-240 V 1N ~/380-415 V 3N ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	9.9 kW
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
KOCHFELD	
Kochzonen	
Hinten links	Einzelkochplatte
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Vorne links	Doppelkochplatte
Abmessungen	210/120 mm
Leistung	2200/750 W
Vorne rechts	Einzelkochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1700 W
Hinten rechts	Erweiterte Kochplatte
Abmessungen	170/265 mm
Leistung	1500/2400 W
BACKOFEN/GRILL	
Hauptofen	Multifunktionsofen
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.

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

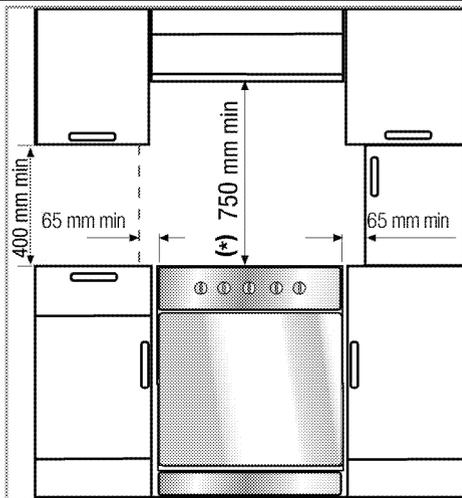
! Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

! 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

Um sicherzustellen, dass unter dem Produkt genügend Abstand zur Oberfläche ist, empfehlen wir, dass das Produkt auf einer soliden Basis montiert wird und dass die Füße nicht auf einen Teppich oder eine andere weiche Oberfläche gestellt werden.

Der Küchenboden muss das Gerätegewicht sowie zusätzlich das Gewicht von Koch- bzw. Backgeschirr und von Speisen mühelos tragen können.



- Das Gerät entspricht der Geräteklasse 1, d. h. es kann mit der Rückwand und **einer** Seitenwand an Küchenwände, Küchenmöbel oder Geräte beliebiger Höhe gestellt werden. An der anderen Seitenwand dürfen nur **Küchenmöbel** oder Geräte mit gleicher oder geringerer Höhe stehen.
- Der Ofen kann mit Schränken an beiden Seiten benutzt werden. Ein Abstand von mindestens 400 mm über der Herdplatte und ein Abstand von 65 mm zwischen Gerät und Wand oder Hochschrank muss eingehalten werden.
- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.

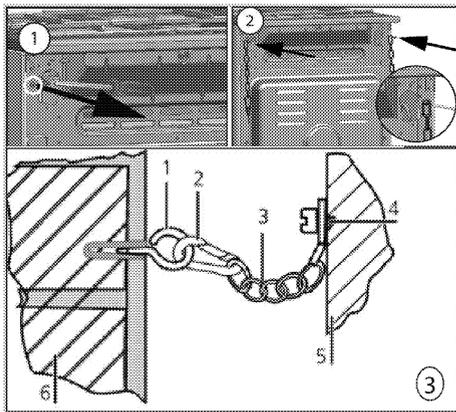
- Angrenzende Küchenmöbel müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).

Sicherheitskette

Falls Ihr Gerät zwei Sicherheitsketten besitzt:

Das Gerät muss mit der mitgelieferte Kette gegen Umkippen gesichert werden.

Befestigen Sie den Haken (1) mit einem geeigneten Hering an der Küchenwand (6), verbinden Sie die Sicherheitskette (3) mit dem Verschlussmechanismus (2) mit dem Haken.

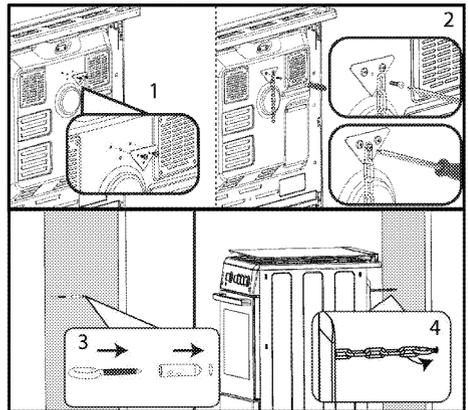


- 1 Befestigungshaken
- 2 Verschlussmechanismus
- 3 Sicherheitskette
- 4 Kette an der Herdrückseite fixieren
- 5 Herdrückseite
- 6 Küchenwand

Falls Ihr Gerät eine Sicherheitskette besitzt:

Das Gerät muss mit den beiden mitgelieferten Ketten gegen Umkippen gesichert werden.

Bringen Sie die Kette anhand der Schritte in der Abbildung an Ihrem Gerät an.



- i** Die Haltekette sollte so kurz wie möglich sein, damit der Ofen nicht nach vorne umkippt; sie sollte diagonal verlaufen, damit der Ofen nicht zur Seite kippt.

Herd-Haltekette für Herde, die über keinen Schlitz zur Halterbefestigung verfügen.

Einbauen und Anschließen

Das Gerät darf nur nach den gesetzlichen Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden.

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

- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Das Gerät muss direkt auf dem Fußboden stehen. Es darf nicht auf einen Sockel oder eine andere Erhöhung gestellt werden.

- i** Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes. Tür, Griff und Scharniere können beschädigt werden.

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!

Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. An das Typenschild gelangen Sie nach Öffnen der Tür oder der unteren Abdeckung; je nach Modell kann es sich auch an der Rückwand des Gerätes befinden. 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



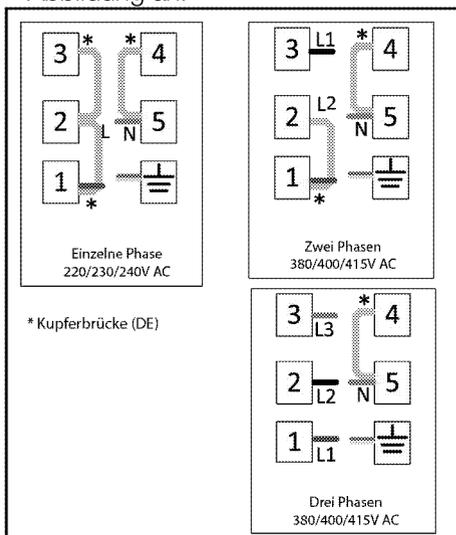
Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung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

1. Falls bei Ihrem Produkt kein Netzkabel mitgeliefert wurde, wählen Sie bitte entsprechend der Elektroinstallation bei Ihnen zuhause ein Netzkabel aus der Tabelle (*Technische Daten, Seite 14*); befolgen Sie zum Anschließen Ihres Produktes die Anweisungen im Kabeldiagramm.

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.

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

- Öffnen Sie die Anschlussabdeckung mit einem Schraubendreher.
- Stecken Sie das Netzkabel durch die Kabelklemme unter dem Anschluss; befestigen Sie es mit der an der Kabelklemmkomponente integrierten Schraube am Hauptgerät.
- Schließen Sie die Kabel gemäß Abbildung an.



- Nach Abschluss der Verkabelung schließen Sie die Anschlussabdeckung.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es weder das Produkt berührt noch zwischen Produkt und Wand eingeklemmt wird.

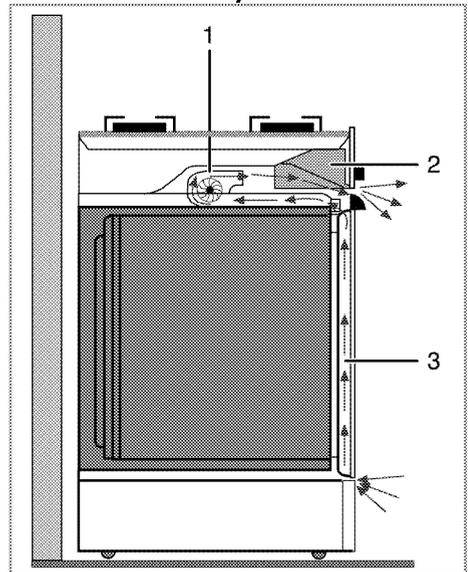
i Die Länge des Netzkabels darf aus Sicherheitsgründen nicht mehr als 2 m betragen.

- Schieben Sie das Produkt an die Küchenwand.
- Füße des Ofens anpassen**

Vibrationen während des Betriebs können das Kochgeschirr in Bewegung versetzen. Diese Gefahrensituation kann vermieden werden, wenn das Produkt ebenerdig steht.

Achten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit darauf, dass das Produkt gerade steht, indem Sie die vier Füße an der Unterseite nach links oder rechts drehen und dadurch die Ebenerdigkeit der Arbeitsoberfläche anpassen.

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



- Lüfter
- Bedienfeld
- Tür

Der Lüfter kühlt sowohl das Bedienfeld als auch die Vorderseite des Gerätes.

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

Endkontrolle

1. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.
2. Elektrische Funktionen prüfen.

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.

-  Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.
-  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.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich

Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden.

Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.

- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.
- Wenn die Zubereitung etwas länger dauert, schalten Sie die Kochzone 5 – 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit ab. Durch Ausnutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Energie einsparen.
- Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt.

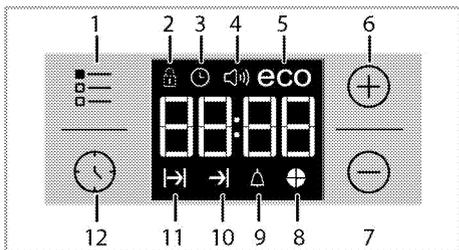
Erste Inbetriebnahme Zeiteinstellung

-  Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

Drücken Sie nach dem ersten Einschalten des Ofens zum Einstellen der Uhrzeit **+**/**-**.

-  Berühren Sie bei berührungsgesteuerten Modellen zuerst  und verwenden Sie dann zur Einstellung der Tageszeit **+**/**-**.

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



- 1 Einstelltaste
 - 2 Tastensperre-Symbol
 - 3 Uhrensymbol
 - 4 Alarm volume symbol *
 - 5 EcoMode-Symbol
 - 6 Plus-Taste
 - 7 Minus-Taste
 - 8 Zeitscheibensymbol
 - 9 Alarmsymbol
 - 10 Garzeitendesymbol*
 - 11 Garzeitsymbol
 - 12 Programmtaste
- * (Variiert je nach Produktmodell.)

i Wurde die Zeit noch nicht eingestellt, startet die Uhr bei 12:00 und das ⌚-Symbol wird angezeigt. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.

i Bei einem Stromausfall werden die aktuellen Zeiteinstellungen abgebrochen. Eine Neueinstellung ist erforderlich.

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 28".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.

6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 28*"

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 36*".

5. Lassen Sie den Grill etwa 15 Minuten lang heizen.

6. Schalten Sie den Grill ab; siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 36*"



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 Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

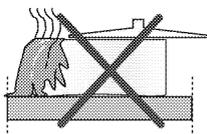
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.

- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

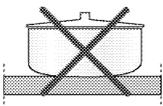
Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.

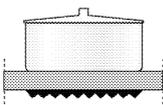
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr aus Aluminium. Aluminium beschädigt die Glaskeramik.



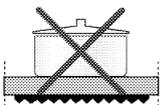
Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.

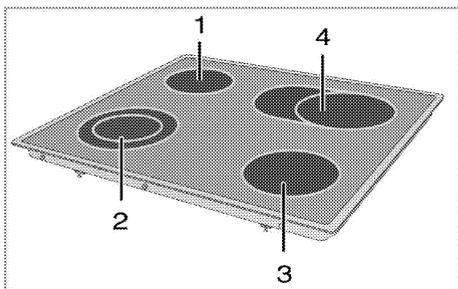


Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden.



Dadurch wird die Hitze optimal übertragen. Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser verschwenden Sie Energie.

Kochfeld verwenden



- 1 Einzelkochplatte 14-16cm
- 2 Doppelkochplatte 21-23/12-14cm
- 3 Einzelkochplatte 18-20cm
- 4 Erweiterte Kochplatte 17-19/26-28cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.



Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen.

Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.

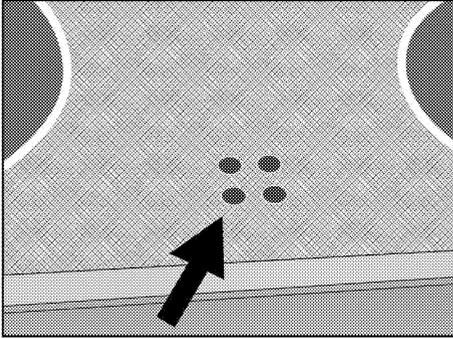
Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Glaskeramikkochfelder sind mit einer Betriebsanzeige und einer Heißzonenwarnanzeige ausgestattet. Die Heißzonenwarnanzeige zeigt den Zustand der aktiven Kochzone an; sie leuchtet auch nach dem Abschalten der Kochstelle weiter und dient als Restwärmeanzeige. Ein Flackern der Heißzonenwarnanzeige weist nicht auf einen Fehler hin.



Abhängig von der Nutzung kann sich die Kochfeldoberfläche zu unterschiedlichen Zeiten abkühlen. Die Kochfeldoberfläche kann heiß sein, auch wenn die Anzeigelampen nicht leuchten. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche abgekühlt ist, bevor Sie sie berühren. Anderenfalls könnten Sie sich die Hand verbrennen!

i Glaskeramik-Schnellkochstellen leuchten nach dem Einschalten hell auf. Nicht in das helle Licht schauen.



Keramikplatten einschalten

Die Kochstellen werden mit den Kochfeldknöpfen bedient. Zum Erzielen der gewünschten Garleistung drehen Sie den Kochfeldknopf auf die entsprechende Stufe.

Leistungsstufe	1	2 – 3	4 – 6
e	warm halten	dünsten, köcheln	Kochen, Braten, Sieden

Leistungsstufe	1	2	3
e	warm halten	dünsten, köcheln	Kochen, Braten, Sieden

Keramikplatten abschalten

Drehen Sie den Knopf der Kochstelle in die Aus-Position (oben).

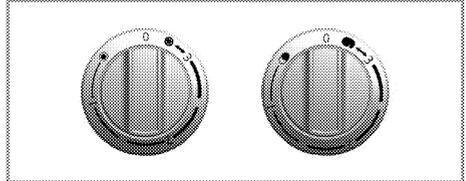
Mehrsegment-Kochzonen verwenden

Die Mehrsegment-Kochzonen ermöglichen Ihnen die Zubereitung mit unterschiedlich großem Kochgeschirr

auf derselben Kochzone. Wenn diese Kochzonen aktiviert werden, schaltet sich zuerst die innere Kochzone ein.

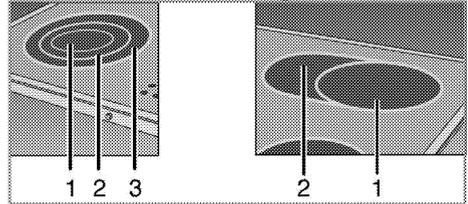
1. Drehen Sie den Regler zur Änderung des Durchmessers der aktiven Kochzone im Uhrzeigersinn.
2. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn bis auf höchste Stufe, dann über den Druckpunkt noch ein Stück bis es Klick macht.

Danach auf die gewünschte Kochstufe zurückdrehen.



Mehrsegment-Kochzonen abschalten

1. Drehen Sie den Regler zum Ausschalten des Ofens gegen den Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung (oben). Sämtliche Segmente der Kochzone werden abgeschaltet.



- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3

i Position 2 und 3 der Mehrsegment-Kochzonen arbeiten nicht unabhängig voneinander.

6 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.

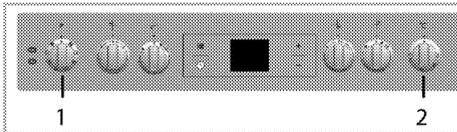
- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Rost (mit darunter eingeschobenem Backblech) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, das Backblech beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit 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

Temperatur und Betriebsart einstellen



- 1 Funktionsknopf
- 2 Temperaturknopf

1. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart ein.
 2. Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur ein.
 » Der Ofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese aufrecht. Während des Aufheizens bleibt die Temperaturleuchte eingeschaltet.

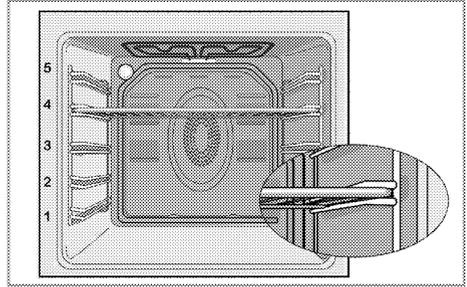
Backofen ausschalten

Bringen Sie Funktions- und Temperatureinstellungsknopf in die obere Position (Aus).

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.

Ober- und Unterhitze



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

Unterhitze



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



Diese Funktion muss auch zur einfachen Dampfreinigung verwendet werden.

Umluft



Bei dieser Betriebsart werden Oberhitze, Unterhitze und der Lüfter (in der Rückwand) eingesetzt. Durch den Lüfter wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.

„3D“ Funktion



Bei dieser Betriebsart werden Oberhitze, Unterhitze und Heißluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

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.

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.

Heißluft



Der Ringheizkörper (in der Rückwand) arbeitet. Durch den Lüfter wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Backofen verteilt. Ein Vorheizen ist meistens nicht erforderlich. Eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen. Mehrere Bleche können verwendet werden. Diese Funktion muss auch zur einfachen Dampfreinigung verwendet werden.

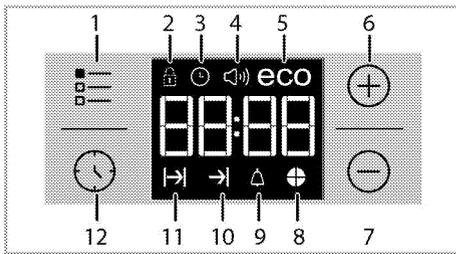
Grill + Umluft



Der Grilleffekt ist nicht so stark wie bei Flächengrill

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

Ofenuhr verwenden



- 1 Einstelltaste
 - 2 Tastensperre-Symbol
 - 3 Uhrensymbol
 - 4 Alarm volume symbol *
 - 5 EcoMode-Symbol
 - 6 Plus-Taste
 - 7 Minus-Taste
 - 8 Zeitscheibensymbol
 - 9 Alarmsymbol
 - 10 Garzeitendesymbol*
 - 11 Garzeitsymbol
 - 12 Programmtaste
- * (Variiert je nach Produktmodell.)

i Die maximal einstellbare Zeit bis zum Garzeitende beträgt 5 Stunden 59 Minuten. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Backofen also wieder neu einstellen.

i Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Bitte warten Sie einen Moment ab, bis die Einstellungen in Kraft treten.

i Falls keine Gareinstellungen vorgenommen werden, kann die Uhrzeit nicht eingestellt werden.

i Bei eingestellter Garzeit wird die verbleibende Zeit angezeigt, sobald das Gerät arbeitet.

Garen mit Einstellung der Garzeit

Sie können den Ofen durch Vorgabe der Garzeit so einstellen, dass Ihr Gericht zu einer bestimmten Zeit servierbereit ist.

1. Wählen Sie die Funktion zum Garen.
2. Berühren Sie , bis das Symbol  die Garzeit in der Anzeige erscheint.
3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **+**/**-** ein.

» » Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheinen das Symbol  und die Zeitscheibe kontinuierlich in der Anzeige.

4. Geben Sie das Gericht in den Ofen und stellen Sie die Temperatur über den Temperaturknopf ein. Das Garen startet.

» Die am Display angezeigte Garzeit wird heruntergezählt, sobald das Garen beginnt und alle Teile der Zeitscheibe leuchten. Die eingestellte Garzeit wird in 4 gleiche Teile unterteilt; sobald die Zeit eines Teils abgelaufen, erlischt das Symbol dieses Teils. Dies zeigt übersichtlich das Verhältnis der verbleibenden Garzeit zur Gesamtgarzeit.

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

Nach der Einstellung der Garzeit können Sie das Garzeitende auf einen späteren Zeitpunkt verschieben.

1. Wählen Sie die Funktion zum Garen.
2. Berühren Sie , bis das Symbol  die Garzeit in der Anzeige erscheint.
3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **+**/**-** ein.

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

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

5. Stellen Sie das Garzeitende mit den Tasten  /  ein.

» Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheinen die Symbole   und  sowie die Zeitscheibe kontinuierlich in der Anzeige. Sobald das Garen startet, verschwindet das -Symbol.

6. Geben Sie das Gericht in den Ofen und stellen Sie die Temperatur über den Temperaturknopf ein. Das Garen startet.

» **Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit.** Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten.

» Die am Display angezeigte Garzeit wird heruntergezählt, sobald das Garen beginnt und alle Teile der Zeitscheibe leuchten. Die eingestellte Garzeit wird in 4 gleiche Teile unterteilt; sobald die Zeit eines Teils abgelaufen ist, erlischt das Symbol dieses Teils. Dies zeigt übersichtlich das Verhältnis der verbleibenden Garzeit zur Gesamtgarzeit.

7. Nach Abschluss des Garens erscheint „**End (Ende)**“ in der Anzeige, der Timer gibt einen Alarm aus.

8. Der Signalton erklingt 2 Minuten lang. Drücken Sie zum Beenden des Signaltons einfach eine beliebige Taste. Der Signalton verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

 Wenn Sie nach Abschluss des Alarms eine beliebige Taste drücken, schaltet sich der Ofen wieder ein. Drehen Sie Temperaturknopf und Funktionswähler zum Abschalten des Ofens in die Aus-Position (**0**); dadurch wird verhindert, dass sich der Ofen nach Abschluss des Alarms wieder einschaltet.

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.

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

Deaktivierung der Tastensperre

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.

» Nach dem Abschalten der Tastensperre wird „**OFF (Aus)**“ angezeigt.

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.

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

2. Stellen Sie die Alarmzeit mit **+** / **-** ein.

 Funktionstasten für Alarmton, Uhrzeit, Anzeigehelligkeit und Temperaturtasten sollten auf Position 0 (Aus) eingestellt sein.

» 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, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

Alarm abbrechen

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

Signalton ändern

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.
2. Stellen Sie den gewünschten Signalton mit den Tasten **+** / **-** ein.

3. Der von Ihnen eingestellte Ton wird nach kurzer Zeit aktiviert.

» Der ausgewählte Alarmton wird mit „b-01“, „b-02“ oder „b-03“ angezeigt.

Uhrzeit ändern

So ändern Sie die zuvor eingestellte Uhrzeit:

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

2. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten **+** / **-** ein.

3. Die von Ihnen eingestellte Zeit wird kurz darauf aktiviert.

Energiesparmodus

Mit dem Energiesparmodus können Sie während des Garens Energie sparen, indem Sie die Garzeit einstellen. Dieser Modus schließt das Garen mit der Innentemperatur des Ofens ab, indem er die Heizelemente bereits vor Ablauf der Garzeit abschaltet.

Energiesparmodus einstellen

1. Berühren Sie das Symbol , bis das **eco**-Symbol in der Anzeige erscheint.
» „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.
2. Aktivieren Sie den Energiesparmodus durch Berühren der **+**-Taste.
» Sobald der Energiesparmodus aktiviert ist, erscheint „On (Ein)“ in der Anzeige und das Energiesparen-Symbol leuchtet weiter.

Energiesparmodus deaktivieren

1. Berühren Sie das Symbol , bis das **eco**-Symbol in der Anzeige erscheint.
» „On (Ein)“ erscheint in der Anzeige.
2. Deaktivieren Sie den Energiesparmodus durch Berühren der **-**-Taste.
» „Off (Aus)“ erscheint, sobald die der Energiesparmodus deaktiviert ist.

Displayhelligkeit einstellen

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

- Berühren Sie  bis „d-01“, „d-02“ oder „d-03“ für die Displayhelligkeit im Display erscheint.
 - Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit **+** / **-** ein.
- » Die von Ihnen eingestellte Displayhelligkeit wird kurz darauf aktiviert.

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

-  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
	Ein Blech	Backblech*		3	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	150	35 ... 50
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		2	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	150	35 ... 45
Kekse	Ein Blech	Gebäckblech*		3	180	25 ... 30
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	180	30 ... 40
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*		2	200	30 ... 40

Gericht	Backblech anzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebs art	Einschub osition	Temperat ur (°C)	Garzeit (ca.- Angabe in Min.)
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 5-Backblech*		1 - 5	200	45 ... 55
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen	Ein Blech	Backblech*		2	200	25 ... 35
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	200	35 ... 45
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
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 250/max, dann 190	70 ... 90
	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max, dann 190	60 ... 80
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
	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
	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30
	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
	Ein Blech	Backblech*		3	140	20 ... 30
	Zwei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech*		1 - 3	140	20 ... 30
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Backblech*		3	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	150	35 ... 50
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		2	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	150	35 ... 45
Apfelkuchen	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	180	50 ... 60
	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	170	50 ... 60

Gericht	Backblechzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
	Zwei Bleche	1-Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost** 4-Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	170	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.

-  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. Drehen Sie den Funktionswähler auf das gewünschte Grillsymbol.

2. Wählen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur.
3. Heizen Sie den Grill bei Bedarf etwa 5 Minuten vor.
- » Die Temperaturleuchte schaltet sich ein.



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. Drehen Sie den Funktionswähler in die Aus-Position (oben).

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

Speise	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Empfohlene Temperatur (°C)**	Grilldauer (ca.) [#]
Fisch	Rost	4...5	250/max	20...25 Min. [#]
Hühnerklein	Rost	4...5	250/max	25...35 Min.
Lammkoteletts	Rost	4...5	250/max	20...25 Min.
Rinderbraten	Rost	4...5	250/max	25...30 Min. [#]
Kalbskoteletts	Rost	4...5	250/max	25...30 Min. [#]
Toastbrot *	Rost	4	250/max	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 zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das werden entsprechend EN 60350-1 Gerät leichter testen können.

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

7 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.

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.
Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen.
Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

i Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus.

Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

Bedienfeld reinigen

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

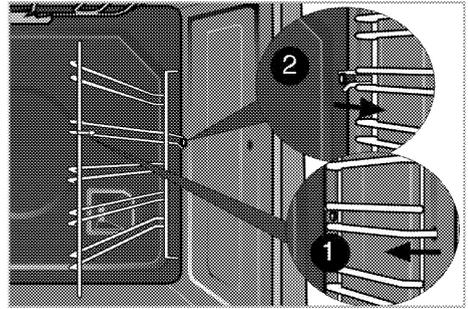
i Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

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

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

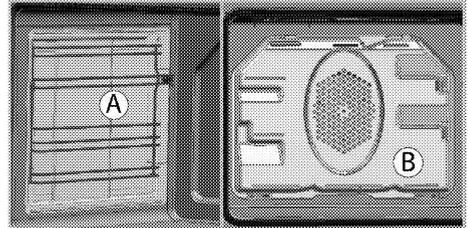
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



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.

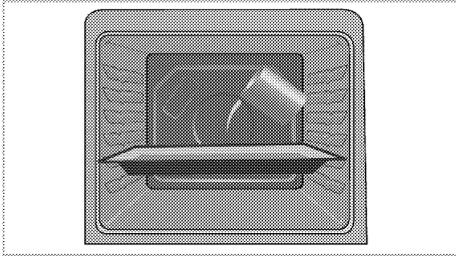


SimpleSteam Reinigung

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

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.

2. Gießen Sie 500 ml Wasser in das Blech und platzieren Sie es im 2. Einschub des Ofens.



3. Stellen Sie den Backofen auf einfache Dampfreinigung ein, lassen Sie ihn bei 100 °C 25 Minuten laufen.
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.

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.

i 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.

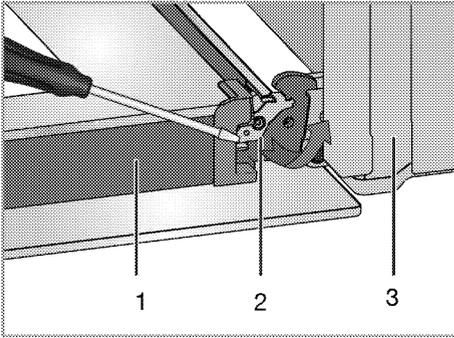
Reinigung der Ofentür

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

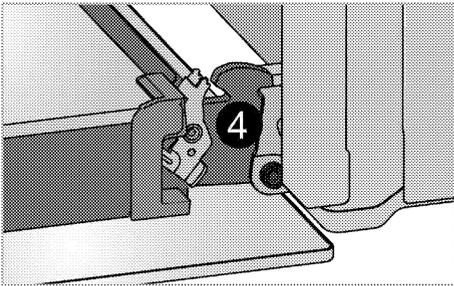
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser 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

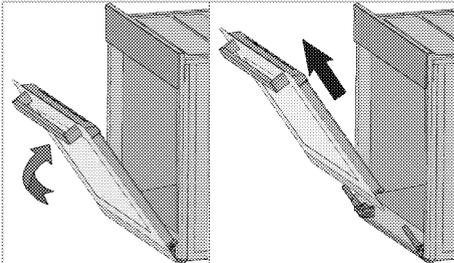
1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



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



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.



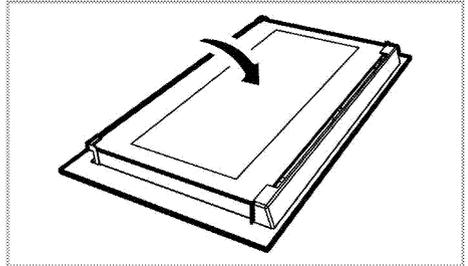
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

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.

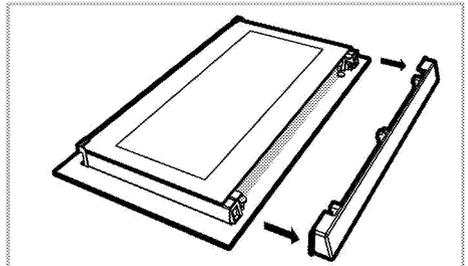
Türinnenscheibe ausbauen (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

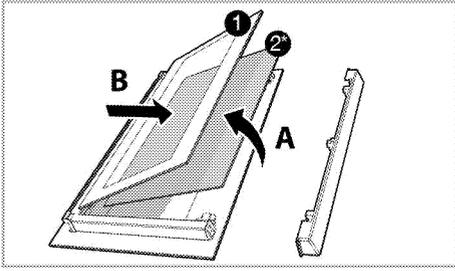
1. Öffnen Sie die Backofentür.



2. Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



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



- 1 Innerste Scheibe
- 2* Innenscheibe (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)
4. Falls Ihr Produkt mit einer inneren Scheibe (2) ausgestattet ist; Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der inneren Scheibe (2).
5. Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt. (Falls Ihr Produkt mit einer inneren Scheibe ausgestattet ist). Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden.
6. 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 innersten Scheibe (1) im unteren Kunststoffschlitz einzusetzen.
7. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

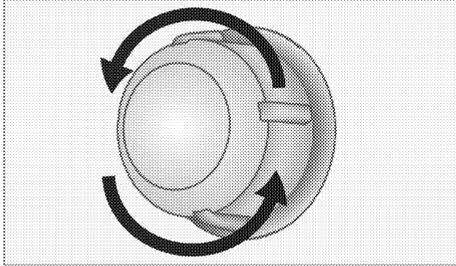
Beleuchtung des Backofens auswechseln

! 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.

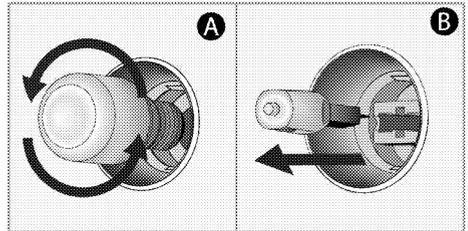
Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

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.

8 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.*
- Bei Modellen mit Timer ist der Timer eventuell nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie die richtige Zeit ein.*
(Bei Produkten mit Mikrowellenofen kontrolliert der Timer nur die Mikrowelle.)
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

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

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



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.

