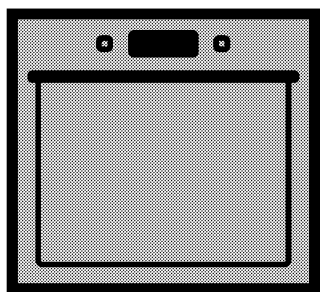


# Built-in Oven

User manual



BIM25400XMS

**EN | DE | HR**

285.4474.88/R.AA/04.04.2019/5-1  
7768388603

## Please read this user manual first!

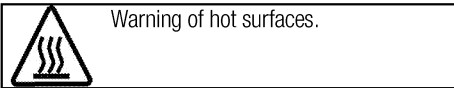
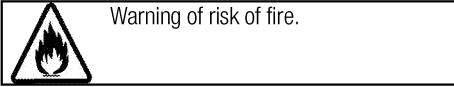
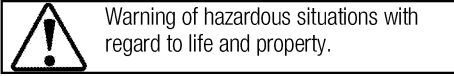
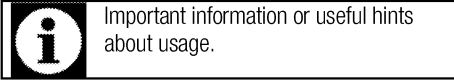
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety .....	4
Electrical safety .....	4
Product safety .....	5
Intended use .....	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product .....	8
Package information .....	8

### **2 General information 9**

Overview .....	9
Package contents .....	10
Technical specifications .....	11

### **3 Installation 12**

Before installation .....	12
Installation and connection .....	14
Future Transportation.....	16

### **4 Preparation 17**

Tips for saving energy .....	17
Initial use.....	17
Time setting .....	17
First cleaning of the appliance .....	17
Initial heating.....	18

### **5 How to operate the oven 19**

General information on baking, roasting and grilling	19
How to operate the electric oven .....	19
Operating modes.....	19
How to operate the oven control unit .....	21
Cooking times table.....	25
How to operate the grill.....	27
Cooking times table for grilling.....	28

### **6 Maintenance and care 29**

General information.....	29
Cleaning the control panel .....	29
Cleaning the oven .....	29
Removing the oven door .....	30
Removing the door inner glass.....	31
Replacing the oven lamp.....	32

### **7 Troubleshooting 34**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and

other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems

arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

### **Product safety**

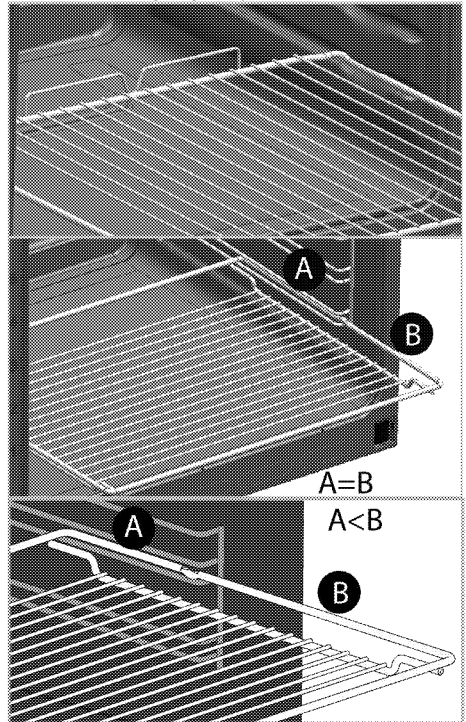
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as

the sides may become hot during use.

- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly  
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before

placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven.

Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must

not be used for other purposes, for example room heating.

- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### **Safety for children**

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It

may overturn or door hinges may get damaged.

### **Disposing of the old product**

#### **Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:**



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

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

#### **Compliance with RoHS Directive:**

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

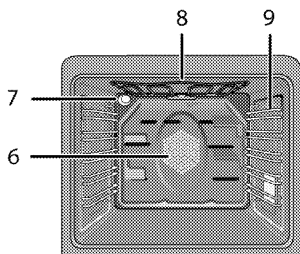
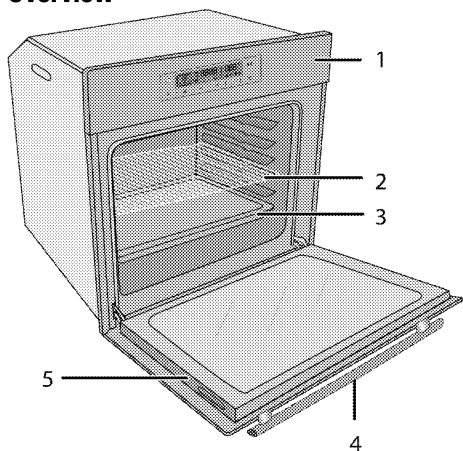
#### **Package information**

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



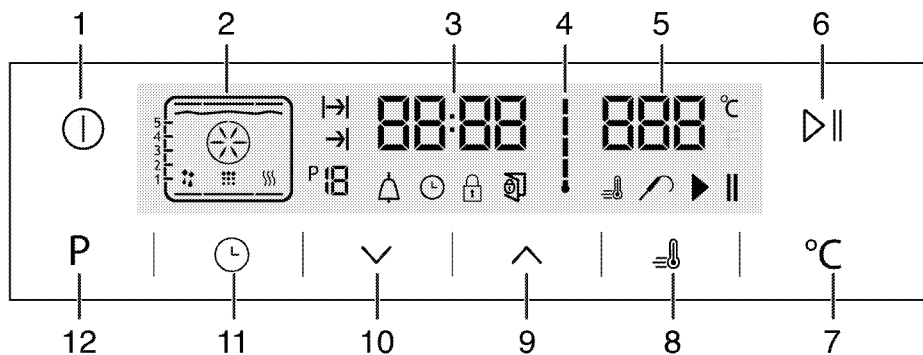
## 2 General information

### Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions



- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key

- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

## Package contents

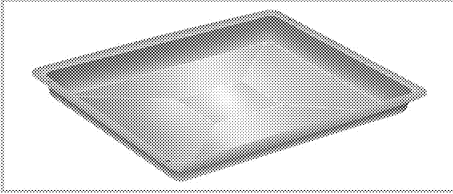


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

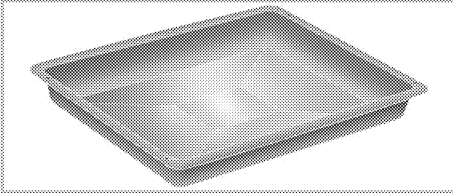
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



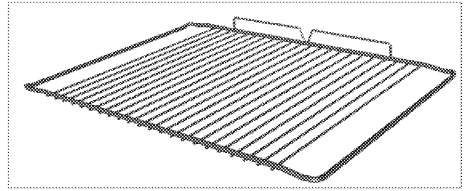
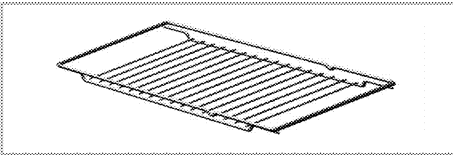
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. **Wire grill**

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.

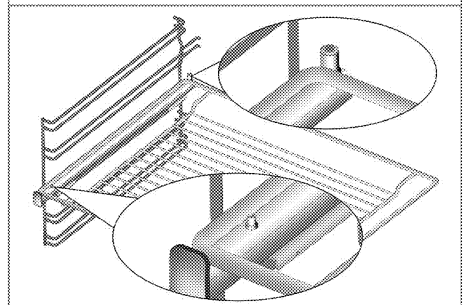
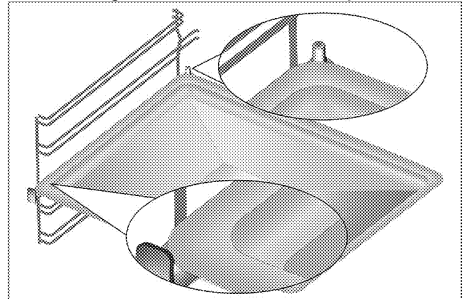


5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

**(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.





## Technical specifications


<b>Voltage / frequency</b>	<b>220-240 V ~ 50/60 Hz</b>
Total power consumption	3.1 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>External dimensions (height / width / depth)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Main oven</b>	<b>Multifunction oven</b>
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

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

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

\*\* See. *Installation, page 12.*

	Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
	Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

	Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.
---	---

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



**DANGER:**

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



**DANGER:**

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



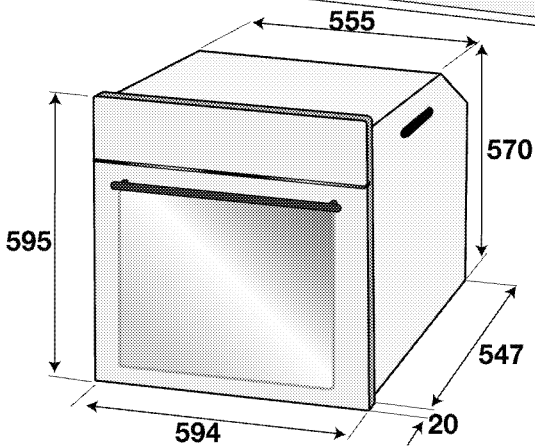
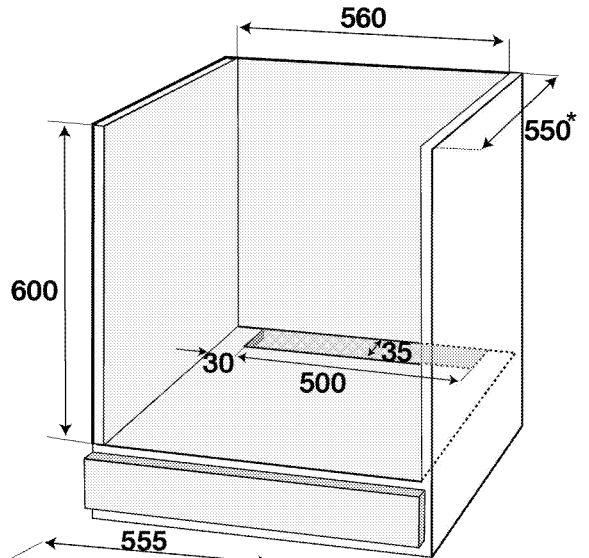
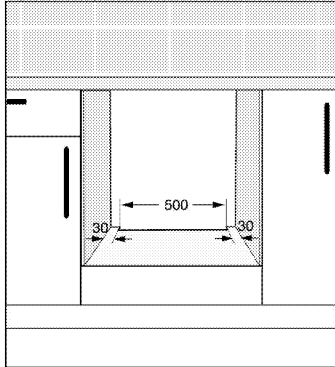
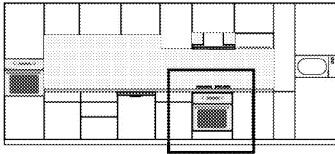
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



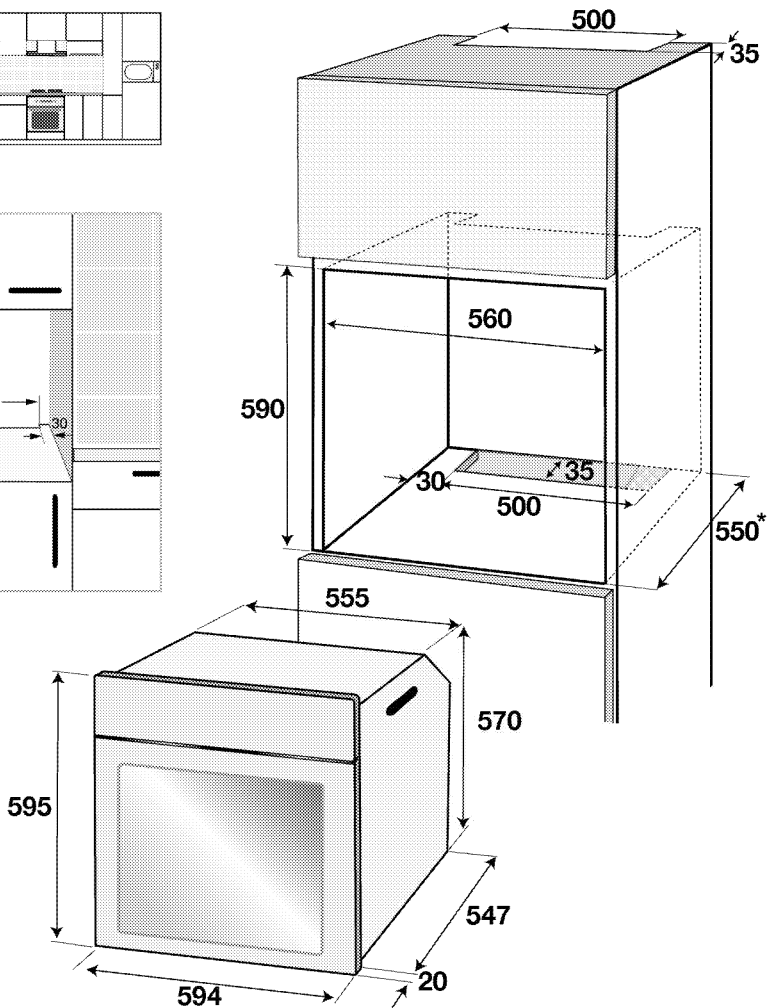
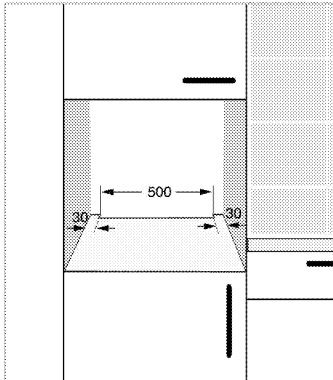
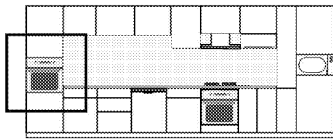
If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.

#### Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).



\* min.



\* min.

### Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

#### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the

product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



#### DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

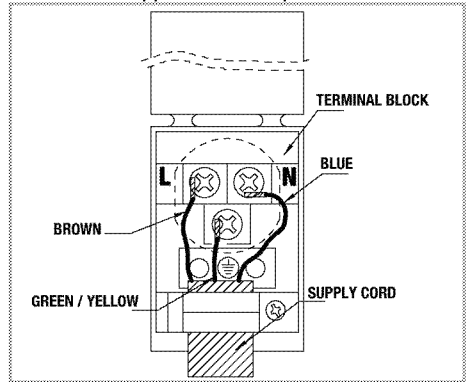
There is the risk of electric shock!

**Connecting the power cable**


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.


Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

**If a cable is supplied with the product:**

2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:

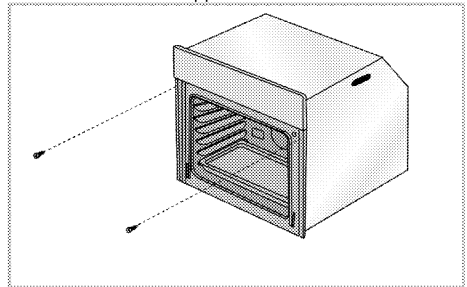
- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

» OR

- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

**Installing the product**

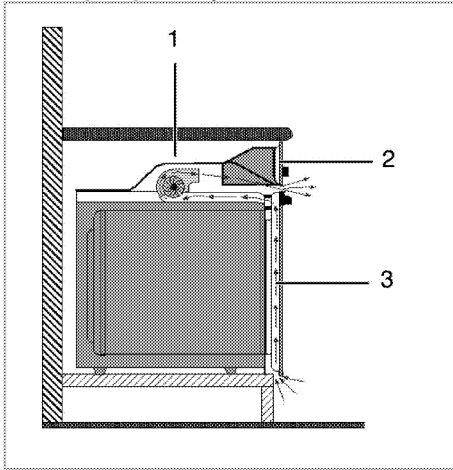
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

**For products with cooling fan (This may not exist on your product.)**



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off. If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

**Final check**

1. Operate the product.
2. Check the functions.

**Future Transportation**

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.



## 4 Preparation

### Tips for saving energy

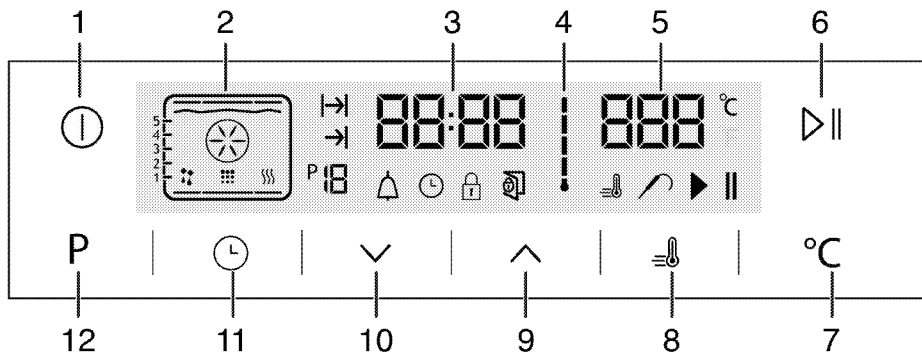
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.

- If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy on ECO FAN HEATING mode and may differ from the display.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

### Initial use

#### Time setting



- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

1. At the initial operation of the oven ⌚ symbol lights up, touch  $\wedge$  /  $\vee$  keys to set the hour.
2. Confirm the setting by touching ⌚ symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.

**i** If the current time is not set, time indicator will start increasing/moving up from **12:00**. ⌚ symbol will be activated to indicate that the current time has not been set. It will disappear as soon as the time is set.

#### First cleaning of the appliance

**i** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 19*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 19*

### Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 27*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 27*



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

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



#### DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.  
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such

a way that the space covered does not exceed the size of the heater.

- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

### How to operate the electric oven

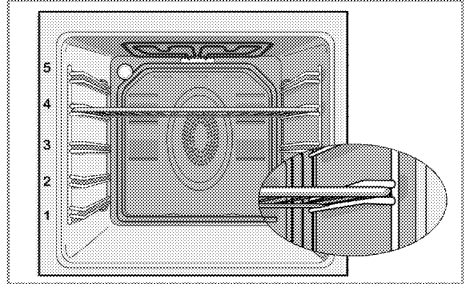
#### Switching off the electric oven

#### Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

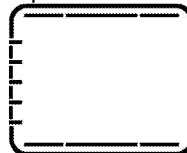
(Varies depending on the product model.)



#### Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

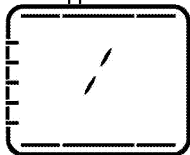
#### 1. Top and bottom heating



Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

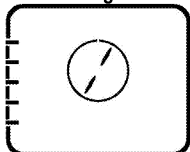
Suitable rack position will be displayed on screen.

2. **Fan supported bottom/top heating**



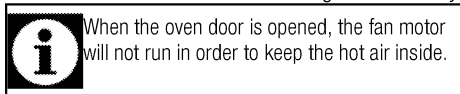
Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

3. **Fan Heating**

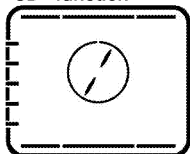


Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan.

It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

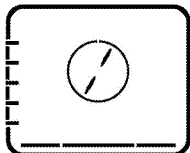


4. **"3D" function**



Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

5. **Pizza function**



The bottom heating and fan assisted heating are in operation. Suitable for baking pizza.

6. **Full grill+Fan**



Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

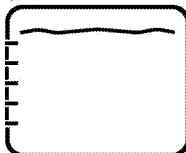
7. **Full grill**



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

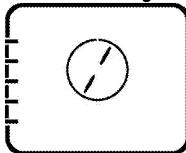
8. **Grill**



Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

9. **Eco Fan Heating**



To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit.

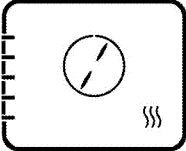
Cooking times related to this function are indicated in 'Eco Fan Heating' table.

10. **Bottom heating**



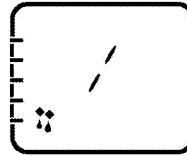
Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

11. **Keep warm**



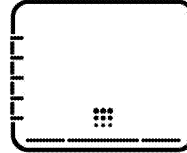
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

12. **Operating with fan**



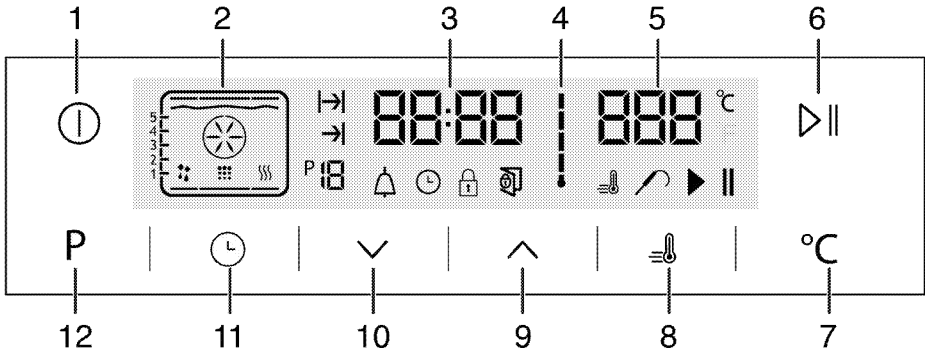
The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

13. **Easy steam cleaning**  
(This feature is optional. It may not exist on your product.)



This function enables the dirt (having waited not for too long) in the oven to get soft and be cleaned easily. Please see "Cleaning - easy steam cleaning" section for easy steam cleaning.

**How to operate the oven control unit**



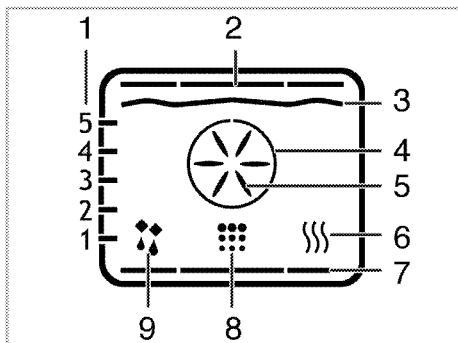
- 1 ON/OFF key
- 2 Function display
- 3 Current time indicator field
- 4 Oven Inner Temperature symbol
- 5 Temperature indicator field
- 6 Start/stop cooking key
- 7 Temperature setting key
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Plus key
- 10 Minus key
- 11 Adjustment key
- 12 Return Key to function display

- : Alarm symbol
- : Clock symbol
- : Key lock symbol
- : Open door symbol
- : Booster symbol (rapid pre-heating)
- : Meat Probe symbol
- : Cooking pause symbol
- : Cooking starting symbol

**Function table:**

Function table indicates the operating functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

- : Cooking Time symbol
- : End of Cooking Time symbol
- : Function number



- 1 Shelf positions
- 2 Top heater
- 3 Grill heater
- 4 Boost heater
- 5 Boost fan
- 6 Keep warm
- 7 Bottom heater
- 8 Cleaning position
- 9 Operating with fan position



Functions vary depending on the product model!



Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.



Even if the oven is off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

### How to operate the oven

1. Touch the key for approx. 2 seconds to open the oven.
- » First operating function appears on display after the oven turns on. When the display is in this mode, cooking time, the end of cooking time and Booster (quick heating) function can be set.



Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on this screen.

### Manual cooking by selecting temperature and operating function

You can do cooking by selecting temperature and operating function specific to your meal, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching button.
- » symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching keys.
5. Confirm the temperature setting by touching key.
6. Put your dish into the oven.
7. Touch key to start cooking if temperature and operating function are appropriate. symbol appears on display.
- » Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
8. The oven does not turn off automatically due to the manual cooking without setting the cooking time. You can finish cooking by touching key once again.

Function table	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Top and bottom heating	200	40-280
Fan supported bottom/top heating	175	40-280
Fan assisted cooking	180	40-280
*3D* function	205	40-280
Pizza function	210	40-280
Fan assisted large grill	200	40-280
Full grill	280	40-280
Low grill	280	40-280
Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
*Temperature can be set up to 310°C in models with pyrolytic self-cleaning function (pyrolysis)		



Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.



While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

» The oven finishes the cooking and **||** symbol appears on display.

9. Touch the **⓪** button for approx. 2 seconds to close the oven.

### **Cooking by setting the cooking time;**

You can ensure that the oven turns off by selecting temperature and operating function specific to your meal and setting the cooking time, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching **⓪** button to open the oven.

2. Select the operating function by touching the **^ / v** keys.

3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching **°C** button.

» **°C** symbol flashes.

4. Set the desired temperature touching **^ / v** keys.

5. Confirm the temperature setting by touching **°C** key.

6. Touch **⌚** until **▶|** symbol appears on display for cooking time.

7. Set the cooking time by touching **^ / v** keys and confirm the setting by touching **⌚** key.

» Once the Cooking Time is set, **▶|** symbol will appear on display continuously.

8. Put your dish into the oven.

9. Touch **▶ ||** key to start cooking if temperature, operating function and cooking time are appropriate. **▶** symbol appears on display.

» The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.

» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

10. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the display and the alarm sounds.

11. Touch any key to silence the alarm.

» Alarm stops and the oven finishes operating automatically.

### **Setting the the end of cooking time to a later time;**

You can ensure that the oven runs and turns off automatically by setting temperature and operating function specific to your meal, the cooking time and end of cooking to a later time, manually controlling without setting the cooking duration.

1. First operating function appears on display after touching **⓪** button to open the oven.

2. Select the operating function by touching the **^ / v** keys.

3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching **°C** button.

» **°C** symbol flashes.

4. Set the desired temperature touching **^ / v** keys.

5. Confirm the temperature setting by touching **°C** key.

6. Touch **⌚** until **▶|** symbol appears on display for cooking time.

7. Set the cooking time by touching **^ / v** keys and confirm the setting by touching **⌚** key.

» Once the Cooking Time is set, **▶|** symbol will appear on display continuously.

8. Touch **⌚** until **→|** symbol appears on display for the end of cooking time.

9. Set the cooking time by touching **^ / v** buttons and confirm the setting by touching **⌚** key.

» Once the the end of cooking time is set, **→|** symbol will appear on display continuously.

10. Put your dish into the oven.

11. Touch **▶ ||** key to start cooking if temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time are appropriate. **▶** symbol appears on display.

» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

12. After the cooking process is completed, **"End"** appears on the display and the alarm sounds.

13. Touch any key to silence the alarm.

» Alarm stops and the oven finishes operating automatically.



If you want to cancel only cooking time or cooking time plus the end of cooking time after you have set them, you need to reset the cooking time.

### Setting the booster (Quick Pre-heating)

Use Booster (Rapid Pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.



Booster cannot be selected in defrosting, eco fan heating, keeping warm and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

1. Touch key after setting the temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time.  
» symbol appears continuously and booster (rapid pre-heating) setting is enabled.  
» Booster symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.
2. Touch the key again in order to cancel booster function.  
» symbol disappears and booster (rapid pre-heating) setting is disabled.

### Switching off the electric oven

Touch key to switch off the oven.

### Activating the keylock

You can prevent oven from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch until symbol appears on display.  
» "OFF" will appear on the display.
2. Press to activate the key lock.  
» Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the symbol remains lit. Confirm by touching .



Oven keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

### To deactivate the keylock,

1. Touch until symbol appears on display.  
» "On" will appear on the display.
2. Disable the key lock by pressing the key.  
» "OFF" will appear once the key lock is deactivated. Confirm by touching .



Oven keys are not functional when the Key lock function is activated. Key lock settings will not be cancelled in case of power outage.

### Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch until symbol appears on display.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using / keys.  
» symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.
3. At the end of the alarm time, symbol starts flashing and the audio warning is heard.

### Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.  
» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

### Cancelling the alarm;

1. Touch until symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold key until "00:00" is displayed.



Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

### Changing the time of the day

1. Touch key in short intervals until symbol appears on display.
2. Touch / keys to set the hour.
3. Confirm the setting by touching symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

### Adjusting the volume

1. While the oven is in Standby mode, touch key in short intervals until 'VOL' appears on display.
2. Press / keys to set one of L0, L1 or L2 tones.
3. Press key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting

### Adjusting the Eco lamp setting

1. While the oven is in Standby mode, touch key in short intervals until 'LP' appears on display.



2. Press / keys to set On or ECO option.
3. Press key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting
4. When set to ON; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON continuously.
5. When set to ECO; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

If any key is touched during operation (excluding and keys) the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

## Cooking times table













The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

## Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.













Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20

	One level	Standard tray*		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken (1.8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5-5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.  
\* These accessories may not be supplied with the product.  
\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

### Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**		1 - 4	150	35 ... 45
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter		2	180	50 ... 60

		of 20 cm on wire grill**				
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 4	170	50 ... 60

It is suggested to perform preheating for all foods.

\* These accessories may not be supplied with the product.

\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

### Eco Fan Heating



Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco Fan Heating mode.



Do not open the door during cooking in the Eco Fan Heating mode. If the door is not opened, the inner temperature is optimized to save energy and may differ from the display.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*	3	160	25 ... 35
Cookies	One level	Standard tray*	3	180	25 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	3	200	45 ... 55
Rich pastry	One level	Standard tray*	3	200	35 ... 45

\* These accessories may not be supplied with the product.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of the pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

### How to operate the grill



#### WARNING

Close oven door during grilling.  
Hot surfaces may cause burns!

### Switching on the grill

1. First operating function appears on display after touching to open the oven.
2. Touch to select the desired grill function.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching button.  
» symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching keys.

5. Confirm the temperature setting by touching °C key.
6. Touch ► || key to start grilling if temperature and operating function are appropriate. ► symbol appears on display.
- » Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.
7. You can finish grilling by touching ► || button once again.

» The oven finishes grilling and || symbol appears on display.

### Switching off the grill

1. Touch the ⓪ button for approx. 2 seconds to close the oven.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## Cooking times table for grilling

### Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4..5	250/max	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4..5	250/max	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4..5	250/max	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4..5	250/max	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4..5	250/max	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250/max	1...3 min.
*depending on thickness				
*Preheat for 5 minutes				
**If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the maximum temperature.				


Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product


Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250/max	25...35 min.
Turn the food after 2/3 of the total grilling time.				
It is suggested to perform 5-6 minutes preheating for all foods broiling.				

## 6 Maintenance and care


### General information


Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

 **DANGER:**  
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.  
There is the risk of electric shock!

 **DANGER:**  
Allow the product to cool down before you clean it.  
Hot surfaces may cause burns!


- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.  
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.  
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

 Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

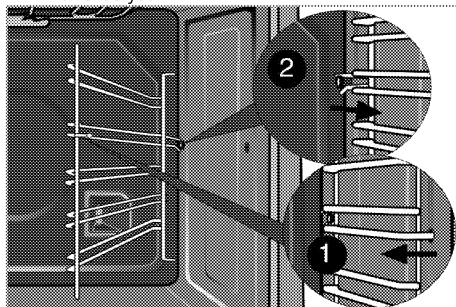
 If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.  
Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

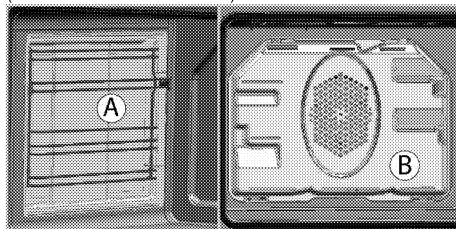
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



### Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).

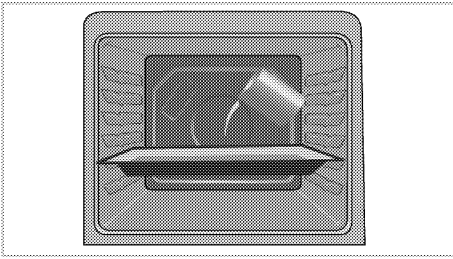


### Easy Steam Cleaning

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

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



3. Select easy steam cleaning function. Cleaning duration will appear on the screen and it cannot be changed. You can set the end time for this cleaning function.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

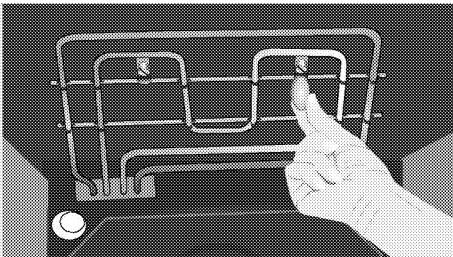
**i** During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation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

### Clean oven ceiling

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

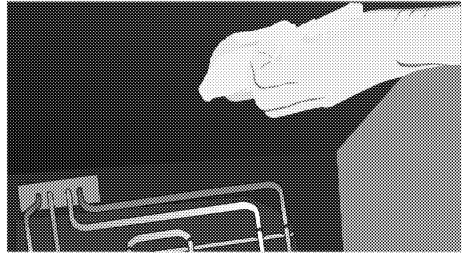
The grill element can be folded down to enable cleaning of the oven cavity ceiling.

1. Loosen the locking screws at the front of the grill element with a screwdriver or coin.



**i** The grill element folds down. It remains anchored at the oven ceiling.

2. Clean oven ceiling with a damp cloth.



3. Fold the grill element up again and tighten the locking screws with a screwdriver or a coin.

### Clean oven door

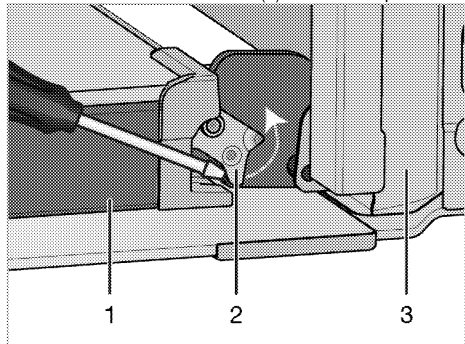
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

**i** Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

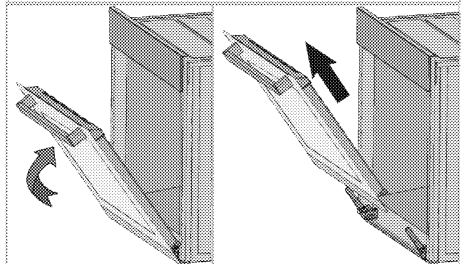
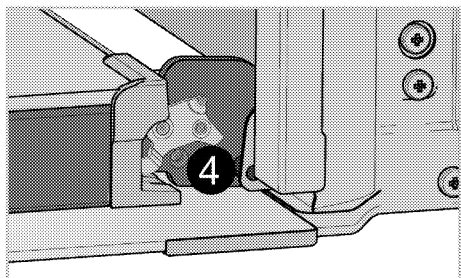
**i** Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

### Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pushing on the hook as illustrated in the figure. The lock should look like (4) when it is open.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

**i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

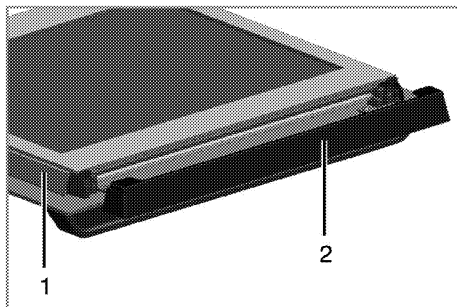
### Soft Open & Soft Close feature

Some models may include a Soft Close & Soft Open feature. Soft Close feature allows the user to close an oven door smoothly by bringing it to about 15 cm from the closed position and gently pushing it. The automatic damper system helps close the door softly. A similar feature is observed while the oven door is fully opened; About 9 cm from the fully open position the damper system kicks in and allows gentle opening.

### Removing the door inner glass

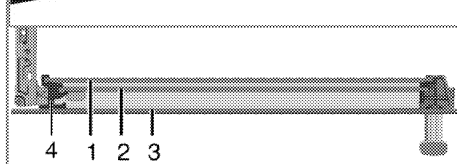
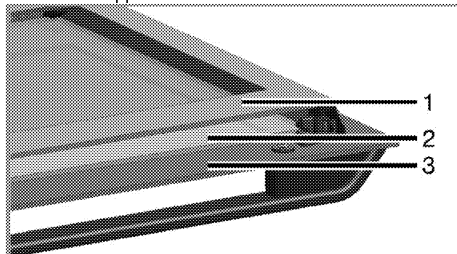
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning. Open the oven door.



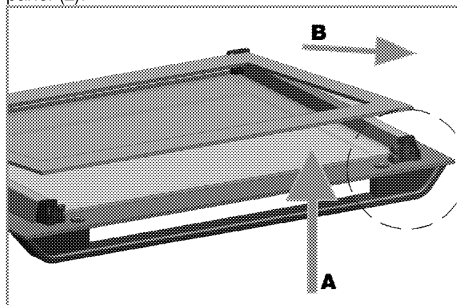
- 1 Frame
- 2 Plastic part

Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



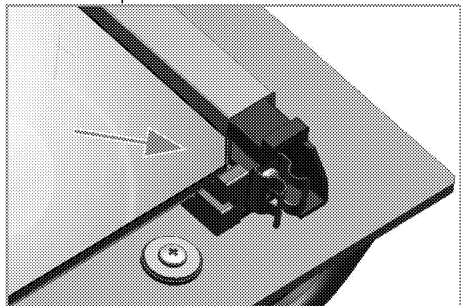
- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

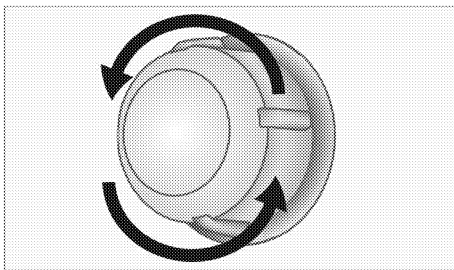
Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

### Replacing the oven lamp

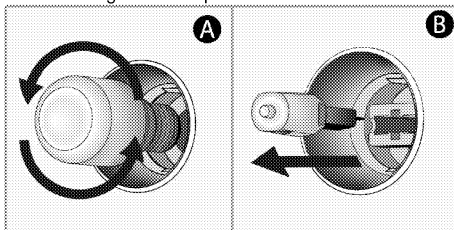
	<p><b>DANGER:</b> Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!</p>
	<p>The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See <i>Technical specifications, page 11</i> for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.</p>
	<p>Position of lamp might vary from the figure.</p>
	<p>The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.</p>
	<p>The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.</p>

#### If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



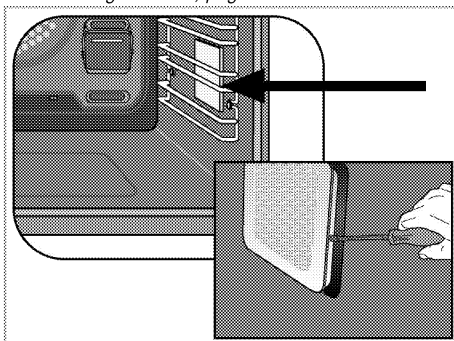
3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

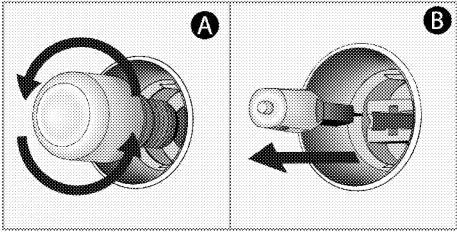
#### If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 29*.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.





5. Install the glass cover and then the wire racks.

## 7 Troubleshooting

### **Oven emits steam when it is in use.**

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

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

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

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

### **Oven light does not work.**

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

### **Oven does not heat.**

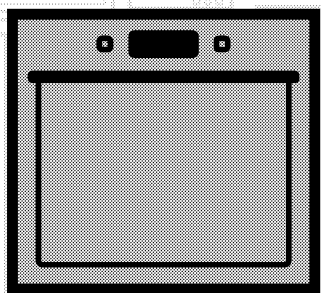
- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



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

# Einbau-Backofen

## Gebrauchsanleitung



DE

**beko**

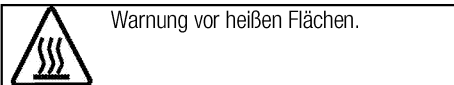
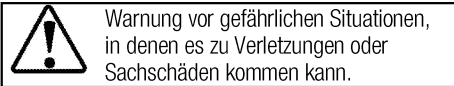
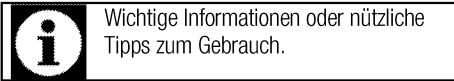
## Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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:



**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.....	8
Sicherheit von Kindern.....	8
Altgeräte entsorgen.....	8
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	8

## **2 Allgemeine Informationen** **9**

Geräteübersicht.....	9
Lieferumfang.....	10
Technische Daten.....	11

## **3 Installation** **12**

Vor der Installation.....	12
Einbauen und Anschließen.....	14
Transport.....	16

## **4 Vorbereitungen** **17**

Tipps zum Energiesparen.....	17
Erste Inbetriebnahme.....	17
Zeiteinstellung.....	17
Erstreinigung des Gerätes.....	17
Erstaufheizung.....	18

## **5 Bedienung des Backofens** **19**

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen.....	19
So bedienen Sie den Backofen.....	19
Betriebsarten.....	20
Das Bedienfeld.....	22
Garzeitentabelle.....	26
So bedienen Sie den Grill.....	29
Garzeitentabelle zum Grillen.....	29

## **6 Reinigung und Wartung** **30**

Allgemeine Hinweise.....	30
Bedienfeld reinigen.....	30
Backofen reinigen.....	30
Backofentür ausbauen.....	31
Türinnenscheibe ausbauen.....	32
Beleuchtung des Backofens austauschen.....	33

## **7 Problemlösungen** **35**

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

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

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder

sichtbare Beschädigungen aufweist.

- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

### **Elektrische Sicherheit**

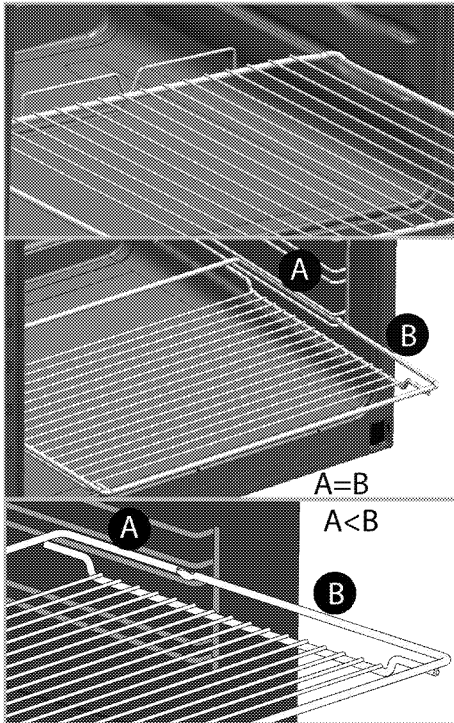
- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den 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.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- 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

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine

Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

### **Bestimmungsgemäße Verwendung**

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

### **Sicherheit von Kindern**

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

### **Altgeräte entsorgen**

#### **Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:**



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

#### **Einhaltung von RoHS-Vorgaben:**

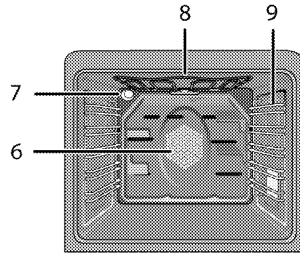
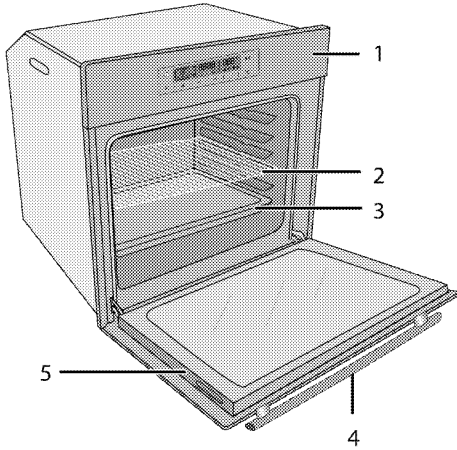
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

### **Verpackungsmaterialien entsorgen**

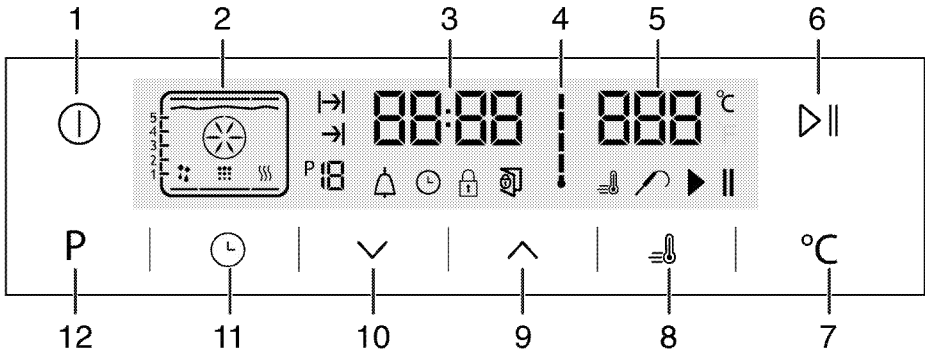
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



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



- |   |                   |    |                                     |
|---|-------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | Ein-/Austaste     | 7  | Temperatureinstelltaste             |
| 2 | Funktionsanzeige  | 8  | Schnellheizensymbol (Schnellheizen) |
| 3 | Uhrzeitanzeige    | 9  | Plus-Taste                          |
| 4 | Temperatursymbol  | 10 | Minus-Taste                         |
| 5 | Temperaturanzeige | 11 | Einstelltaste                       |
| 6 | Start-/Stopptaste | 12 | Zurück-Taste nach Funktionsanzeige  |

## Lieferumfang

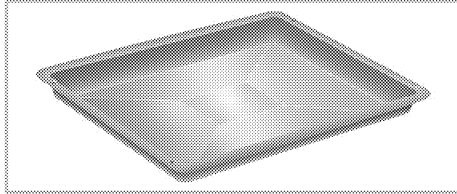


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

1. **Bedienungsanleitung**

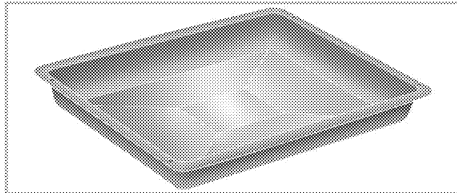
2. **Backblech**

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



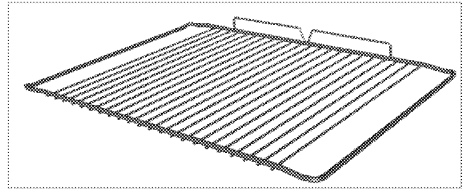
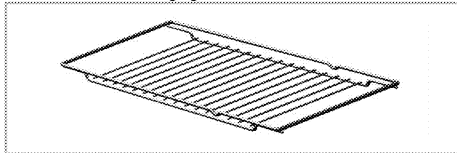
3. **Tiefes Backblech/Tropfschale**

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



4. **Rost**

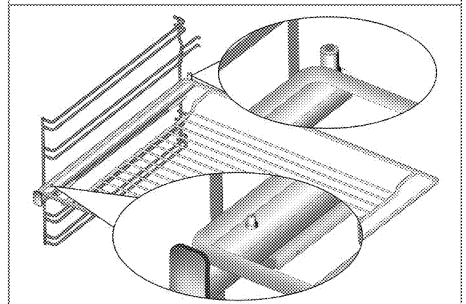
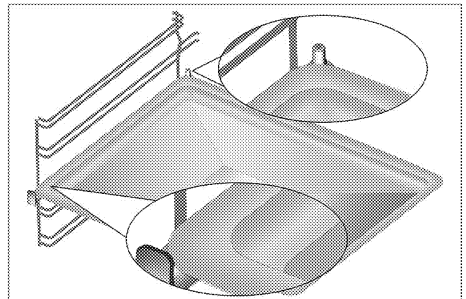
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



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

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

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



## Technische Daten

<b>Spannung/Frequenz</b>	<b>220-240 V ~ 50/60 Hz</b>
Leistungsaufnahme gesamt	3.1 kW
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
<b>Hauptofen</b>	<b>Multifunktionsofen</b>
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.2 kW

# Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß des Standards EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.  
Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze



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



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



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

### 3 Installation

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



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



#### GEFAHR:

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



#### GEFAHR:

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

#### Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein

Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.



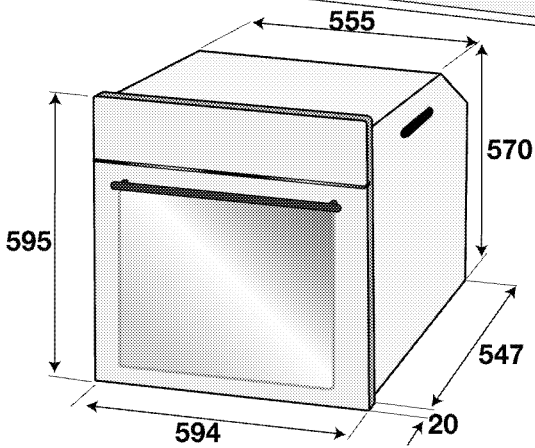
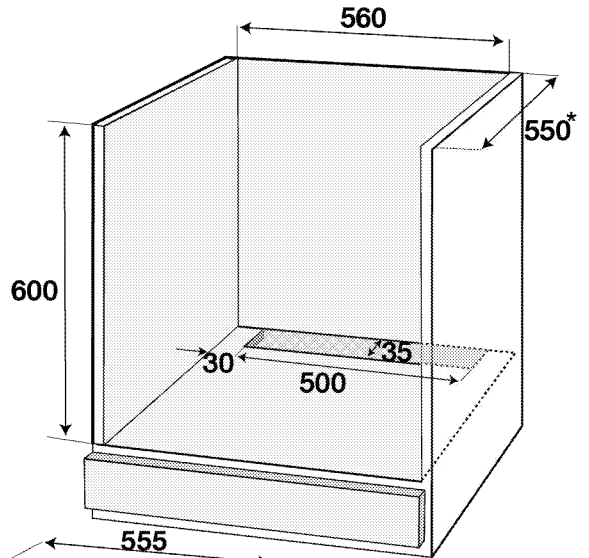
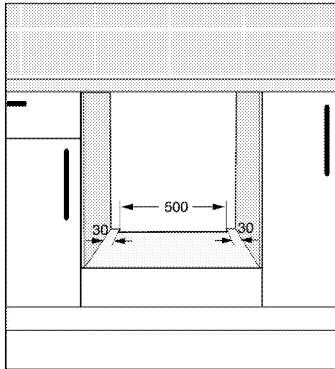
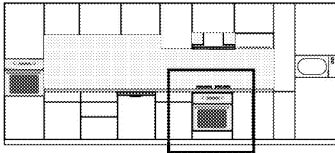
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.



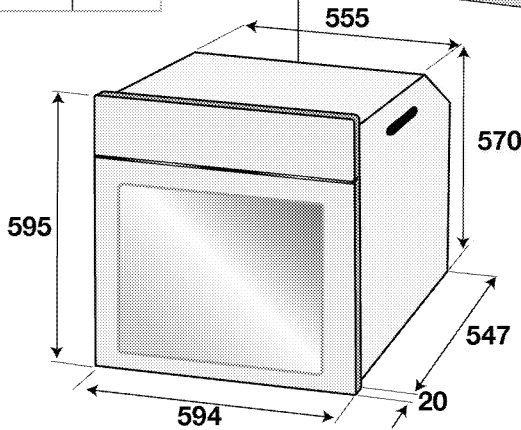
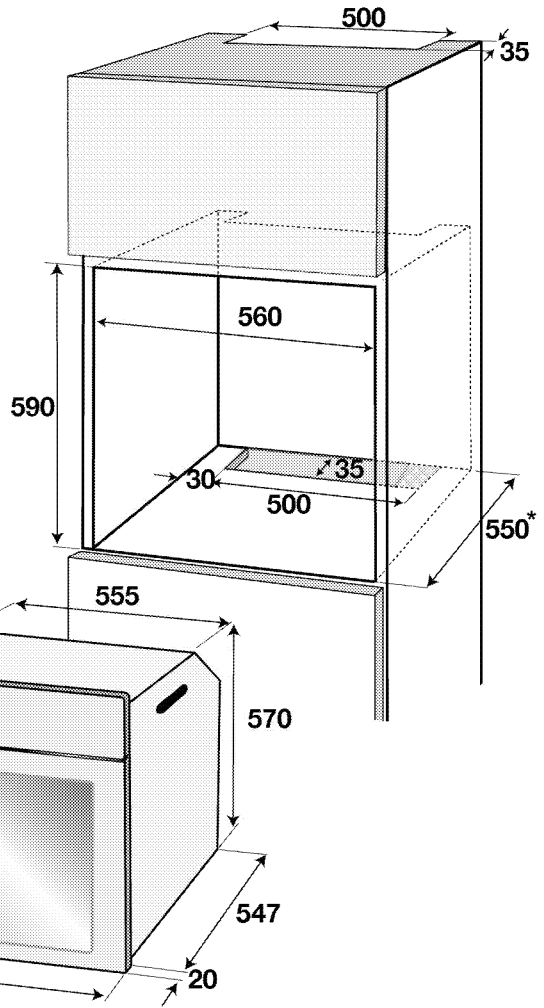
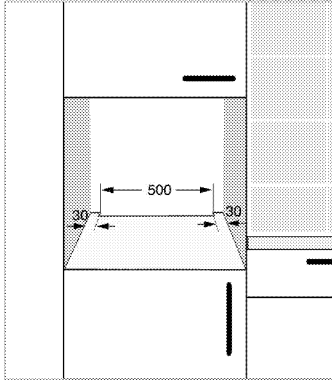
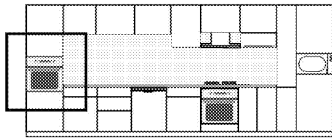
Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



Bei Geräten mit Drahtgriffen schieben Sie die Griffe nach dem Transport des Gerätes wieder in die Seitenwände zurück.



\* Minimum



\* Minimum

## Einbauen und Anschließen

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

### Elektrischer Anschluss

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



### GEFAHR:

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.





### GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.  
Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

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



### GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.  
Es besteht Stromschlaggefahr!

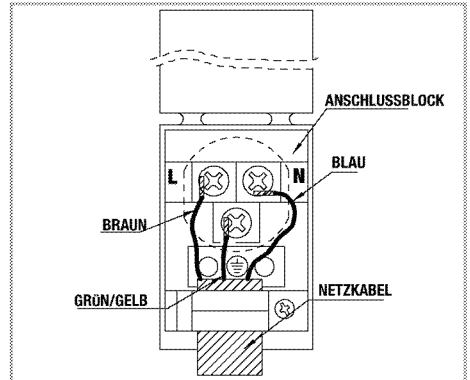
## Netzkabel anschließen





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 Gerätes zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

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

## Netzanschluss am Gerät :

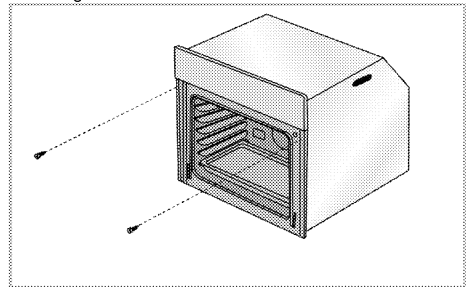


2. Bei Einphasenanschluss erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

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

## Gerät installieren

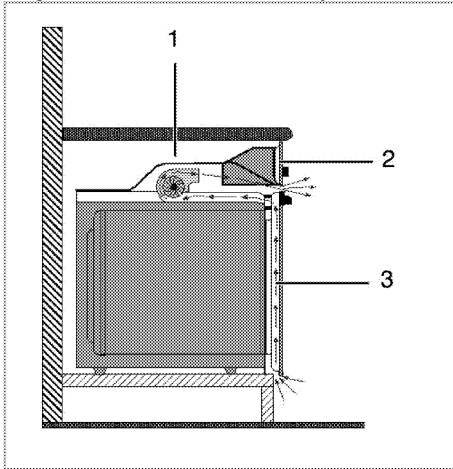
1. Schieben Sie den Backofen in die vorgesehene Nische/Küchenschrank, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben.

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

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



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

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



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

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

**Endkontrolle**

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

**Transport**

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



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

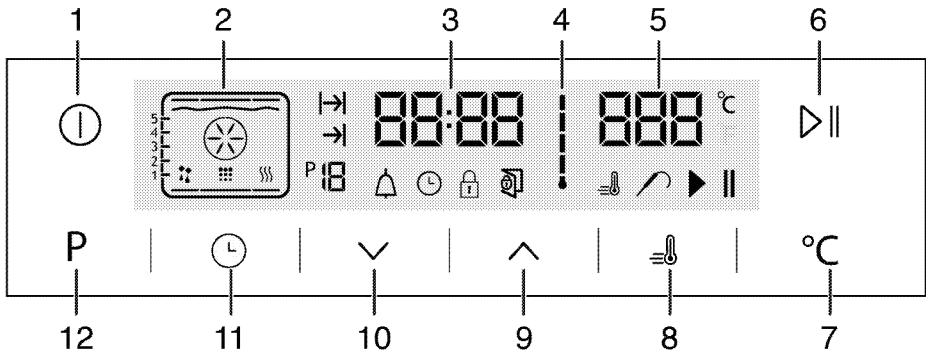
Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- 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.
- Wenn die Tür nicht geöffnet wird, wird die Temperatur auf einem optimalen Level zum Energiesparen bei Eco-Heißluft gehalten und kann von der angezeigten Temperatur abweichen.

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

### Erste Inbetriebnahme

#### Zeiteinstellung



- 1 Ein-/Ausstaste
  - 2 Funktionsanzeige
  - 3 Uhrzeitanzeige
  - 4 Temperatursymbol
  - 5 Temperaturanzeige
  - 6 Start-/Stopptaste
  - 7 Temperatureinstellaste
  - 8 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
  - 9 Plus-Taste
  - 10 Minus-Taste
  - 11 Einstelltaste
  - 12 Zurück-Taste nach Funktionsanzeige
1. Bei der ersten Inbetriebnahme des Ofens leuchtet das Symbol ⌚ auf; stellen Sie die Uhrzeit durch Berühren der Tasten ▲▼ ein.
  2. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie das Symbol ⌚ berühren oder 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu berühren.

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

#### Erstreinigung des Gerätes

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

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

## Erstaufheizung

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



### WARNUNG

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 19".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 19"

## 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 29".
5. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Grill ab; siehe "So bedienen Sie den Grill, Seite 29"



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

## 5 Bedienung des Backofens

### Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



#### WARNUNG

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.



#### GEFAHR:

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 Gitterrost (mit darunter eingeschobener Tropfschale) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so wird die Reinigung einfacher.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

### So bedienen Sie den Backofen

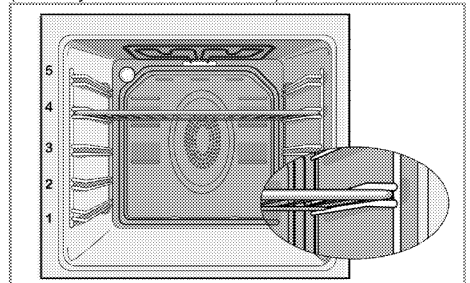
#### Backofen ausschalten

#### Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

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

Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.

(Variiert je nach Produktmodell.)



## Betriebsarten

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

### 1. Ober- und Unterhitze



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

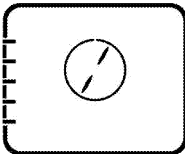
Die geeignete Einschubposition wird in der Anzeige dargestellt.

### 2. Umluft




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

### 3. Heißluft



Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Umluft-gestützten Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Backofen verteilt.

Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.



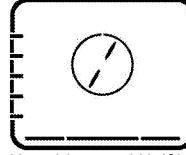
Bei geöffneter Backofentür schaltet sich der Lüfter ab, damit die heiße Luft im Inneren verbleibt.

### 4. „3D“-Funktion



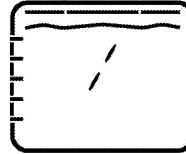
Oberhitze, Unterhitze und Heißluft sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

### 5. Pizza-Funktion



Unterhitze und Heißluft sind in Betrieb. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.

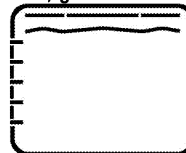
### 6. Grill, groß + Umluft



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

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

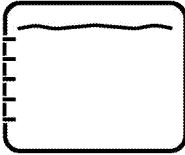
### 7. Grill, groß



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.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

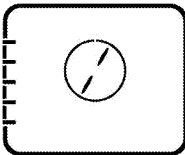
8. **Grill**



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

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

9. **Eco-Heißluft**



Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Heißluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig.

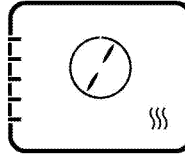
Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle „Eco-Heißluft“.

10. **Unterhitze**



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

11. **Warmhalten**



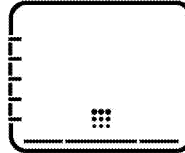
Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.

12. **Auftauen**



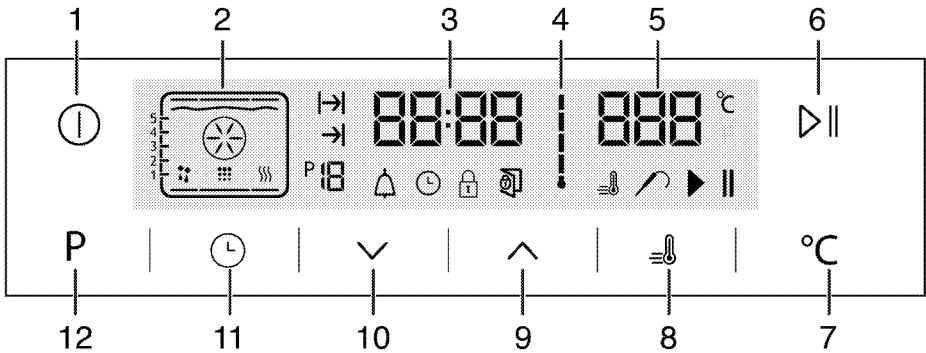
Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Lüfter (in der Rückwand) arbeitet. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

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



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

## Das Bedienfeld

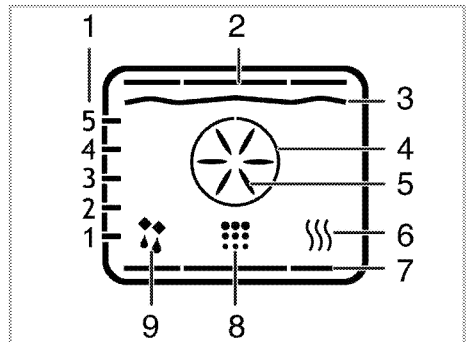


- 1 Ein-/Austaste
- 2 Funktionsanzeige
- 3 Uhrzeitanzeige
- 4 Temperatursymbol
- 5 Temperaturanzeige
- 6 Start-/Stopptaste
- 7 Temperatureinstelltaste
- 8 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
- 9 Plus-Taste
- 10 Minus-Taste
- 11 Einstelltaste
- 12 Zurück-Taste nach Funktionsanzeige

- : Garzeitsymbol
- : Garzeitendesymbol
- : Funktionsnummer
- : Alarmsymbol
- : Uhrsymbol
- : Tastensperre-Symbol
- : Tür-offen-Symbol
- : Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
- : Temperaturfühlersymbol
- : Garpause-Symbol
- : Garbeginn-Symbol

### Funktionstabelle:

In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mitsamt den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen.



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





Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.


Funktionstabelle	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Ober- und Unterhitze	200	40-280
Ober-/Unterhitze mit Heißluft	175	40-280
Garen mit Heißluft	180	40-280
3D <sup>®</sup> -Funktion	205	40-280
Pizza-Funktion	210	40-280
Grill, groß + Umluft	200	40-280
Grill, groß	280	40-280
Grill, klein	280	40-280




Öko-Heißluft	180	160-220
Unterhitze	180	40-220
Warmhalten	60	40-100
*Die Temperatur kann in Modellen mit pyrolytischer Selbstreinigung (Pyrolyse) auf bis zu 310 °C eingestellt werden.		


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


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

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

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








### So bedienen Sie den Ofen

- Halten Sie die Taste  zum Einschalten des Ofens etwa 2 Sekunde lang gedrückt.  
» Die erste Betriebsart erscheint nach Einschalten des Ofens in der Anzeige. Wenn sich die Anzeige in diesem Modus befindet, können Garzeit, Garzeitende und die Schnellheizen-Funktion eingestellt werden.

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

### Manuelles Garen durch Auswahl von Temperatur und Betriebsart

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

- Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Einschalten des Ofens berührt haben.
  - Wählen Sie die Betriebsart mit .
  - Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .
- » Das Symbol  blinkt.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit  /  ein.
  - Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
  - Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.




- Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur und Betriebsart zum Starten des Garens die Taste  . Das Symbol  erscheint in der Anzeige.  
» Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.
- Der Ofen schaltet sich aufgrund manuellen Garens ohne Einstellung der Garzeit nicht automatisch aus. Sie können das Garen durch erneute Berührung der Taste   beenden.

» Der Ofen schließt das Garen ab und das Symbol  erscheint in der Anzeige.








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


### Garen mit Einstellung der Garzeit




Sie können sicherstellen, dass sich der Ofen abschaltet, indem Sie Temperatur und Betriebsart gemäß Ihrem Gericht auswählen und die Garzeit einstellen, das Gerät manuell ohne Einstellung der Garzeit bedienen.

- Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Einschalten des Ofens berührt haben.
- Wählen Sie die Betriebsart mit .
- Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .

» Das Symbol  blinkt.

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit  /  ein.
- Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
- Berühren Sie , bis das Symbol  für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
- Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten  ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .

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

- Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
- Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur, Betriebsart und Garzeit zum Starten des Garens die Taste  . Das Symbol  erscheint in der Anzeige.

» Der Ofen heizt sich bis zur festgelegten Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende.

» Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Diese Temperatur wird bis zum eingestellten Garzeitende beibehalten. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.




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

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







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


### Ende der Garzeit verzögern:




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

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Einschalten des Ofens berührt haben.
2. Wählen Sie die Betriebsart mit .
3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .

» Das Symbol  blinkt.

4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit  ein.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
6. Berühren Sie , bis das Symbol  für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
7. Stellen Sie die Garzeit durch Berühren der Tasten  ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .

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

8. Berühren Sie , bis das Symbol  für das Garzeitende in der Anzeige erscheint.
9. Stellen Sie die das Garzeitende durch Berühren der Tasten  ein; bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .

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

10. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.

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

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

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

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

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



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


### Schnellheizen verwenden

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





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

1. Berühren Sie nach Einstellung von Temperatur, Betriebsart, Garzeit und Garzeitende die Taste .

» Das Symbol  erscheint kontinuierlich und die Schnellheizen-Einstellung ist aktiviert.

» Das Schnellheizen-Symbol erlischt, sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Ofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt wurde.

2. Berühren Sie die Taste  zum Abbrechen der Schnellheizen-Funktion noch einmal.






» Das Symbol  verschwindet und die Schnellheizen-Einstellung ist deaktiviert.

## Backofen ausschalten





Schalten Sie das Gerät mit der Taste  aus.

## Tastensperre einschalten

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.  
» „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.
2. Drücken Sie zum Aktivieren der Tastensperre .  
» Sobald die Tastensperre aktiviert ist, erscheint „On (Ein)“ in der Anzeige und das -Symbol leuchtet weiter. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .

## Deaktivieren Sie die Tastensperre durch Berühren von

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





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

## Alarmfunktion einstellen

Sie können die Alarmfunktion 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.  
» Das -Symbol leuchtet weiter und die Alarmzeit erscheint in der Anzeige, sobald die Alarmzeit eingestellt ist.
3. Am Ende der Alarmzeit beginnt das -Symbol zu blinken und der Signalton wird ausgegeben.

## Alarm abschalten

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





## Alarm abbrechen

1. Zum Abbrechen des Alarms berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.
2. Halten Sie die Taste  gedrückt, bis „00:00“ angezeigt wird.



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





## Uhrzeit ändern

1. Berühren Sie in kurzen Intervallen , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.
2. Berühren Sie zum Einstellen der Uhrzeit .
3. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie das Symbol  berühren oder 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu berühren.









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

## Lautstärke anpassen

1. Wenn sich der Ofen im Bereitschaftsmodus befindet, berühren Sie in kurzen Intervallen , bis das „VOL“ in der Anzeige erscheint.
2. Wählen Sie mit den Tasten  /  einen der Töne L0, L1 oder L2.
3. Zur Bestätigung der Einstellung drücken Sie die Taste  oder warten 4 Sekunden, ohne eine Taste zu berühren.

## Sparsame Lampeneinstellung anpassen

1. Wenn sich der Ofen im Bereitschaftsmodus befindet, berühren Sie in kurzen Intervallen , bis das „LP“ in der Anzeige erscheint.
2. Drücken Sie zur Auswahl der Option Ein oder Energiesparen die Tasten  / .
3. Zur Bestätigung der Einstellung drücken Sie die Taste  oder warten 4 Sekunden, ohne eine Taste zu berühren.
4. Bei Einstellung auf Ein: Wenn die Ofentür im Bereitschaftsmodus oder im Betrieb geöffnet wird, leuchtet die Lampe kontinuierlich.
5. Bei Einstellung auf Energiesparen: Wenn die Ofentür im Bereitschaftsmodus oder im Betrieb geöffnet wird, leuchtet die Lampe auf und schaltet sich nach 15 Sekunden ab.

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

## Backen und Braten










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

### Garzeitentabelle



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

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
	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
	Ein Blech	Backblech*		3	200	10 ... 15
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		1 - 4	150	35 ... 45

		mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**				
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
	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.

### Eco-Heißluft



Verändern Sie die Temperatureinstellung nach Beginn des Garens nicht mehr, wenn Sie Eco-Heißluft nutzen.



Öffnen Sie nicht die Tür während des Betriebes mit Eco-Heißluft. Wenn die Tür nicht geöffnet wird, wird die Temperatur auf einem optimalen Level zum Energiesparen bei Eco-Heißluft gehalten und kann von der angezeigten Temperatur abweichen

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*	3	160	25 ... 35
Kekse	Ein Blech	Backblech*	3	180	25 ... 35
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*	3	200	45 ... 55
Teilchen	Ein Blech	Backblech*	3	200	35 ... 45

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

### 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




**WARNUNG**  
Backofentür beim Grillen geschlossen halten.  
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

### Grill einschalten

1. Die erste Betriebsart erscheint in der Anzeige, nachdem Sie  zum Einschalten des Ofens berührt haben.
  2. Wählen Sie die gewünschte Grillfunktion mit den Tasten  .
  3. Wenn Sie die für die Betriebsart empfohlene Temperatur ändern möchten, aktivieren Sie das Temperaturfeld durch Berühren von .
- » Das Symbol  blinkt.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit  /  ein.
  5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren von .
  6. Berühren Sie nach Anpassung von Temperatur und Betriebsart zum Starten des Grillens die Taste . Das Symbol  erscheint in der Anzeige.


» Ihr Ofen beginnt mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten und steigert die Innentemperatur bis zur eingestellten Temperatur. Die einzelnen Stufen des Innentemperatursymbols leuchten auf, sobald die Innentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht. In der Funktionsanzeige leuchten Symbole für zusätzliche aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.

7. Sie können das Grillen durch erneute Berührung der Taste  beenden.

» Der Ofen schließt das Grillen ab und das Symbol  erscheint in der Anzeige.

### Grill ausschalten

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



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.

## 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  
\*\*Falls die Grilltemperatur Ihres Produktes nicht angepasst werden kann, arbeitet der Grill mit Höchsttemperatur.

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

Speise	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Toast	Rost	4	250/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 bis 6 Minuten lang vorheizen zu lassen.

## 6 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

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



#### GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!



#### GEFAHR:

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

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



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



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

### Bedienfeld reinigen

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



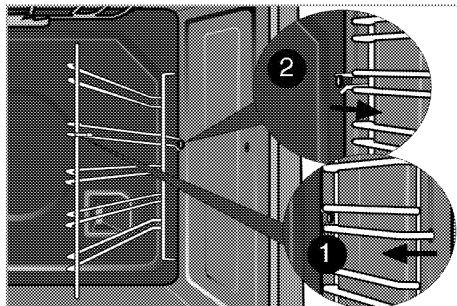
Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

### Backofen reinigen

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

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

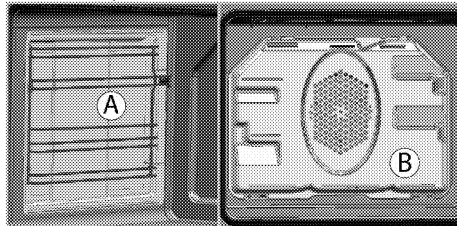
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



### Katalytische Seitenwände

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

Seitenwände (A) und/oder Rückwand (B) Ihres Produktes können mit katalytischer Emaille beschichtet sein. Die katalytischen Wände haben eine helle matte Farbe und eine poröse Oberfläche. Die katalytischen Seitenwände des Backofens sollten nicht gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der katalytischen Wände reinigt sich durch Absorbierung und Umwandlung von Rückständen (Dampf und Kohlendioxid) von selbst.



### SimpleSteam Reinigung

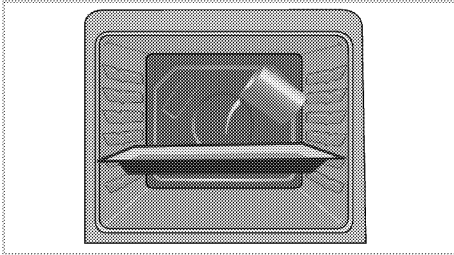
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Diese Funktion gewährleistet eine einfache Reinigung, da Schmutz (der durch langes Warten eingetrocknet ist) mit dem im Inneren des Backofens entstehenden



Dampf und den an den Innenflächen des Backofens kondensierenden Wassertropfen aufgeweicht wird.

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



3. Wählen Sie die Funktion zur einfachen Dampfreinigung. Die Reinigungsdauer wird im Display angezeigt und kann nicht geändert werden. Sie können die Endzeit dieser Reinigungsfunktion einstellen.
4. Öffnen Sie die Tür, wischen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
5. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

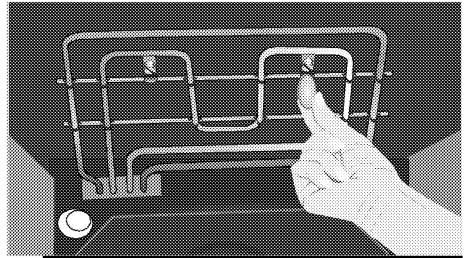
**i** Während des Dampfreinigungsmodus verdampft Wasser, das zum Aufweichen von Verschmutzungen und Verkrustungen im Garraum auf das Blech gegeben wurde. Dadurch entsteht eine beabsichtigte Kondensation im Garraum und am Innenglas der Ofentür und kann Wasser heruntertropfen, wenn Sie die Ofentür öffnen. Wischen Sie den Ofen nach Öffnen der Tür gründlich trocken.

### Backföfenoberseite reinigen

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

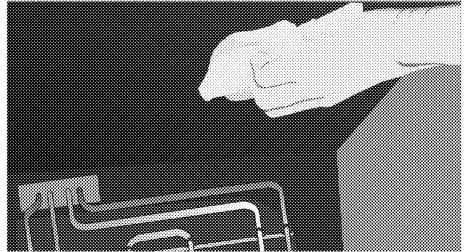
Zum Reinigen der Oberseite des Backofens kann das Grillelement abgeklappt werden.

1. Lösen Sie die Fixierschrauben am Grill-Heizelement mit einem Schraubendreher oder einer Münze.



**i** Das Grillelement klappt nach unten. Es bleibt weiterhin an der Backföfenabdeckung verankert.

2. Reinigen Sie die Backföfenabdeckung mit einem feuchten Tuch.



3. Klappen Sie das Grill-Heizelement wieder nach oben, ziehen Sie die Fixierschrauben mit einem Schraubendreher oder einer Münze fest.

### Backföfenföfen reinigen

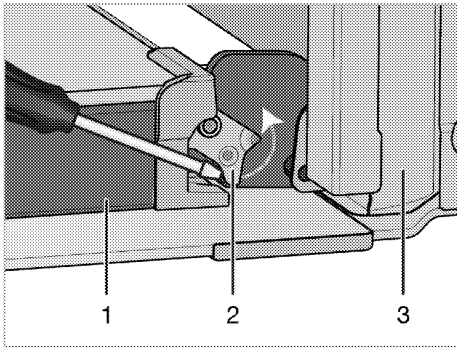
Verwenden Sie zum Reinigen der Backföfenföfen am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.

**i** Verzicht auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

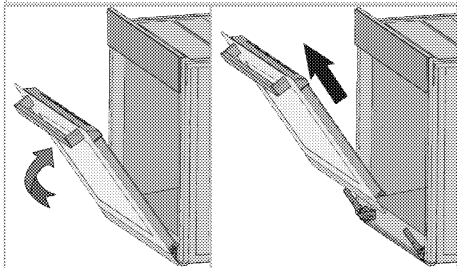
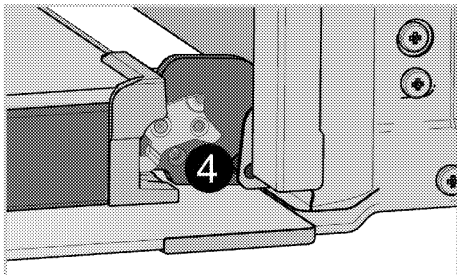
**i** Die Innenscheibe der Ofentür ist zur besseren Reinigung beschichtet. Reinigen Sie die Innenscheibe nicht mit aggressiven Reinigern, Metallschabern oder Bleiche – diese können dadurch verkratzen. Das Beschichtungsmaterial könnte zerstört werden.

### Backföfenföfen ausbauen

1. Öffnen Sie die Backföfenföfen (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse (2) auf der rechten und linken Seite der Vordertür, indem Sie den Haken wie in der Abbildung gezeigt drücken. Das Schloss sollte (4) aussehen, wenn es geöffnet ist.



- 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.

### Soft Open & Soft Close Funktion

Einige Modelle verfügen möglicherweise über eine Soft Open & Soft Close Funktion. Die Soft-Close-Funktion ermöglicht es dem Benutzer, die Ofentür sanft zu schließen, indem sie von der geschlossenen Position

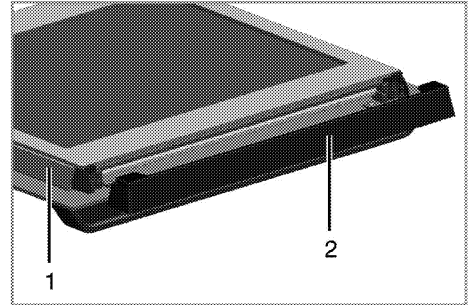
auf etwa 15 cm gebracht und leicht gedrückt wird. Das automatische Dämpfersystem hilft, die Tür sanft zu schließen. Eine ähnliche Funktion wird beobachtet, wenn die Ofentür vollständig geöffnet ist. Etwa 9 cm von der vollständig geöffneten Position tritt das Dämpfersystem in ein sanftes Öffnen ein.

### Türinnenscheibe ausbauen

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

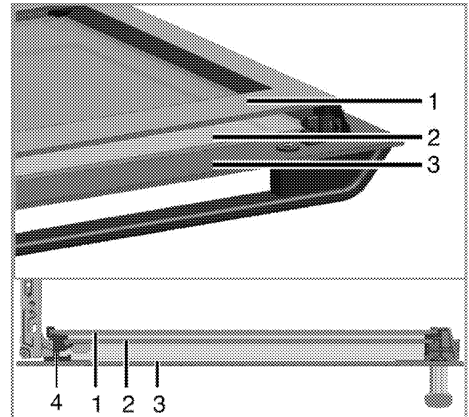
Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

Öffnen Sie die Backofentür.



- 1 Rahmen
- 2 Kunststoffteil

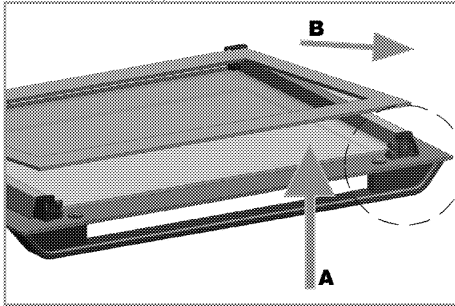
Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



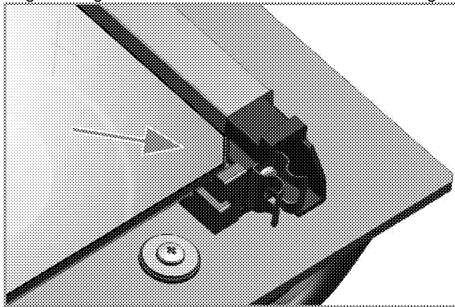
- 1 Innerste Scheibe
- 2 Innenscheibe
- 3 Äußere Glasscheibe
- 4 Scheibenkunststoffschlitz, unten

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

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



Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt.



Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden. Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der inneren Scheibe zeigt. Es ist wichtig, die untere Kante der inneren Scheibe im unteren Kunststoffschlitz einzusetzen. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

## Beleuchtung des Backofens auswechseln



### GEFAHR:

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!



Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "Technische Daten, Seite 11". Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.



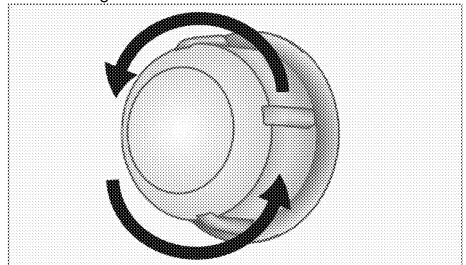
Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.



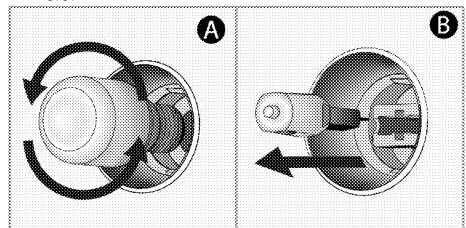
Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

### 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.



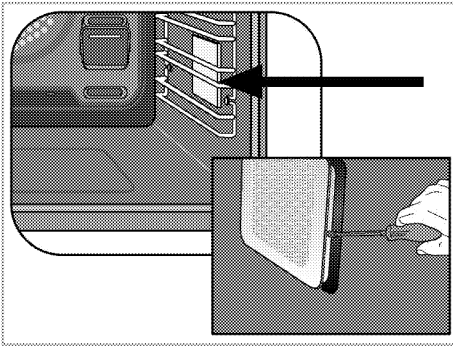
3. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.



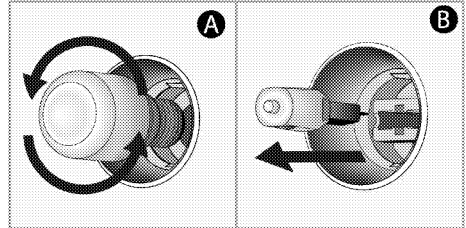
4. Glasabdeckung wieder anbringen.

**Wenn Ihr Ofen mit einer rechteckigen Leuchte ausgestattet ist:**

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Bauen Sie die Einschubhalterungen wie beschrieben aus. Siehe "*Backofen reinigen, Seite 30*".



3. Lösen Sie das Schutzglas mit einem Schraubendreher.
4. 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.



5. Bringen Sie das Schutzglas wieder an, bauen Sie anschließend die Einschubhalterungen wieder ein.

## 7 Problemlösungen

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

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

### **Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.**

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

### **Das Gerät funktioniert nicht.**

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*

### **Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.**

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

### **Backofen heizt nicht.**

- Passende Garfunktion und/oder Temperatur nicht eingestellt. >>> *Stellen Sie den Ofen auf die richtige Garfunktion und/oder Temperatur ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

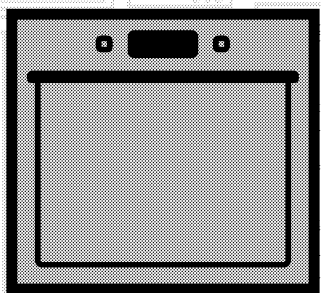


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.



# Ugradbena pećnica

Korisnički priručnik



HR

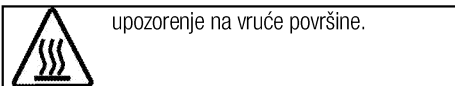
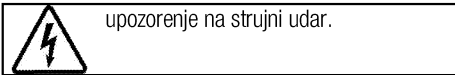
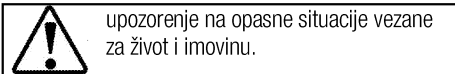
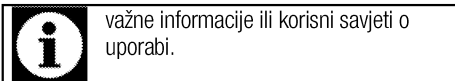
**beko**

## Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani kupci,  
hvala Vam što ste odabrali proizvod tvrtke Beko. Nadamo se da ćete postići najbolje rezultate s proizvodom koji je proizveden visokokvalitetnom i najmodernijom tehnologijom. Zato vas molimo da pažljivo pročitate cijeli korisnički priručnik i druge prateće dokumente prije uporabe proizvoda te da ih sačuvate za buduću uporabu. Ako proizvod dajete nekom drugom, priložite i korisnički priručnik. Poštujte sva upozorenja i informacije u korisničkom priručniku. Imajte na umu da ovaj korisnički priručnik vrijedi i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela navedene su u priručniku.

### Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:



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



<b>1</b>	<b>Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>Kako raditi s pećnicom</b>	<b>19</b>
	Opća sigurnost .....	4		Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju .....	19
	Električna sigurnost .....	4		Kako koristiti električnu pećnicu .....	19
	Sigurnost proizvoda .....	5		Načini rada .....	19
	Predviđena uporaba .....	7		Kako upravljati kontrolnom jedinicom .....	21
	Sigurnost za djecu .....	7		Tablica vremena kuhanja .....	25
	Stara oprema .....	7		Kako raditi s roštiljem .....	28
	Odlaganje materijala pakiranja .....	8		Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu .....	28
<b>2</b>	<b>Opće informacije</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>Održavanje</b>	<b>29</b>
	Pregled .....	9		Opće informacije .....	29
	Sadržaj paketa .....	10		Čišćenje kontrolne ploče .....	29
	Tehničke specifikacije .....	11		Čišćenje pećnice .....	29
<b>3</b>	<b>Instalacija</b>	<b>12</b>		Skidanje vrata pećnice .....	30
	Prije instalacije .....	12		Skidanje stakla unutrašnjih vrata .....	31
	Montaža i spajanje .....	14		Zamjena lampice pećnice .....	32
	Budući prijevoz .....	16	<b>7</b>	<b>Otklanjanje kvarova</b>	<b>34</b>
<b>4</b>	<b>Pripreme</b>	<b>17</b>			
	Savjeti za uštedu energije .....	17			
	Prva uporaba .....	17			
	Postavka vremena .....	17			
	Prvo čišćenje proizvoda .....	17			
	Prvo zagrijavanje .....	17			

## **1** Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći da se zaštitite od rizika od osobnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.

### **Opća sigurnost**

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi.  
Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.
- Uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako se ne nadziru ili im se daju upute.  
Djeca koja se nadziru ne smiju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlašteni serviseri.

Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.

- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

### **Električna sigurnost**

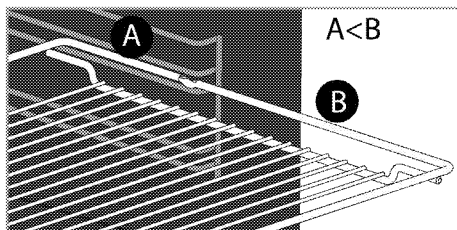
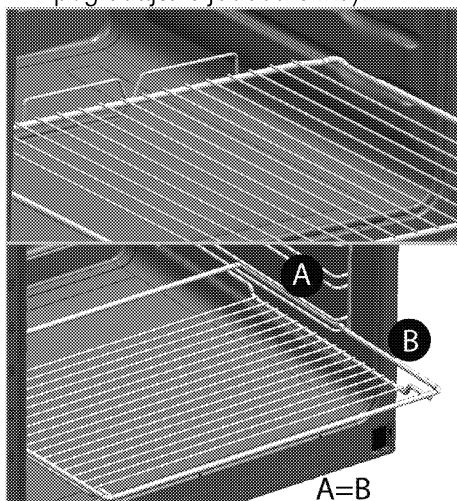
- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlašteni serviser. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
  - Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisier ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
  - Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
  - Stražnja površina pećnice postaje vruća kad se koristi. Pazite da spoj s strujom ne dodiruje stražnju površinu; inače se spojevi mogu oštetiti.
  - Nemojte priključiti kabel između vrata pećnice i okvira i nemojte ga provoditi preko vrućih površina. Inače će se izolacija kabela otopiti i uzrokovati požar zbog kratkog spoja.
  - Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
  - U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otopijte ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
  - Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.
- Sigurnost proizvoda**
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.
  - Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
  - Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
  - Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
  - Tijekom uporabe uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata u pećnici.
  - Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
  - Ne grijte zatvorene konzerve i staklenke u pećnici. Tlak koji se stvori u konzervi/staklenci može prouzročiti njeno pucanje.
  - Ne stavljajte lim za pečenje, posude ili aluminijsku foliju

izravno na dno pećnice.  
Nakupljanje topline može oštetiti dno pećnice.

- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre strugače metala za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu izgubiti površinu, što može rezultirati razbijanjem stakla.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)

Pravilno stavljanje žičanog roštilja i lima za pečenje na žičane police  
Važno je pravilno staviti žičanu policu i/ili lim za pečenje na policu. Provucite žičanu policu ili lim za pečenje između 2 police i pazite da je u ravnoteži prije nego stavite hranu na nju (molimo pogledajte sljedeću sliku).



- Ne koristite uređaj ako je staklo prednjih vrata skinuto ili puknuto.
- Ručka pećnice nije sušač za ručnike. Ne vješajte ručnik, rukavice ili slične tekstilne proizvode kad je funkcija grilla na otvorenim vratima.
- Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate posude u vruću pećnicu i vadite ga iz nje.
- Papir za pečenje stavite u posudu za pečenje ili na dodatak za pećnicu (lim, rešetku i sl.) zajedno s hranom i zatim sve stavite u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak papira za pečenje koji prelazi preko rubova dodatka za pećnicu ili posude kako biste spriječili rizik od kontakta s grijaćim elementima pećnice. Papir za pečenje nikada nemojte upotrebljavati pri radnoj temperaturi višoj od one koja je za njega naznačena. Papir za pečenje ne stavljajte izravno na dno pećnice.
- **UPOZORENJE:** Pazite da su kabel za napajanje uređaja ili prekidač isključeni prije zamjene žarulje da

biste izbjegli opasnost od električnog udara.

- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da se ne bi pregrijao.

Za pouzdanost proizvoda protiv požara;

- provjerite pristaje li utikač u utičnicu kako ne bi izazivao iskrenje.
- Ne koristite oštećeni ili izrezani ili produžni kabel, osim originalnog kabela.
- Pazite da na utičnici u koju se uključuje uređaj nema tekućina ili vlage.

### **Predviđena uporaba**

- Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena.
- OPREZ: Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe.
- Uređaj se ne smije koristiti za grijanje tanjura pod roštiljem, vješanje ručnika i krpa itd. na ručke, za sušenje i grijanje.
- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo zbog nepravilne uporabe ili rukovanja.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje i pečenje na grillu.

### **Sigurnost za djecu**

- UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.
- Električni aparati su opasni za djecu. Držite djecu podalje od uređaja dok radi i ne dopuštajte im da se igraju s uređajem.
- Nemojte držati bilo kakve predmete do kojih djeca mogu doći iznad uređaja.
- Kad su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve teške predmete na njih i ne dozvoljavajte djeci da sjede na njima. Pećnica se može prevrnuti ili se šarke vrata mogu oštetiti.

### **Stara oprema**

**Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom otpremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:**



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke

opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

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

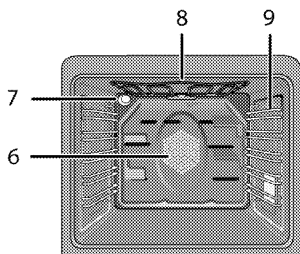
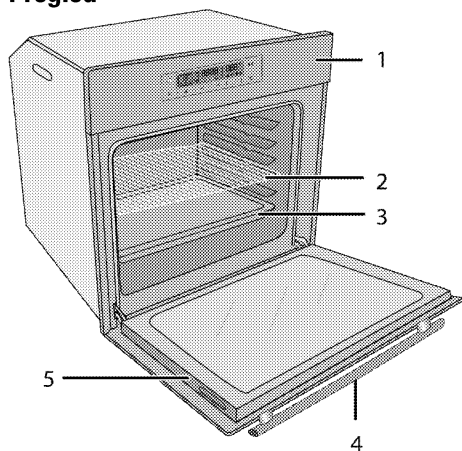
Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

**Odlaganje materijala pakiranja**

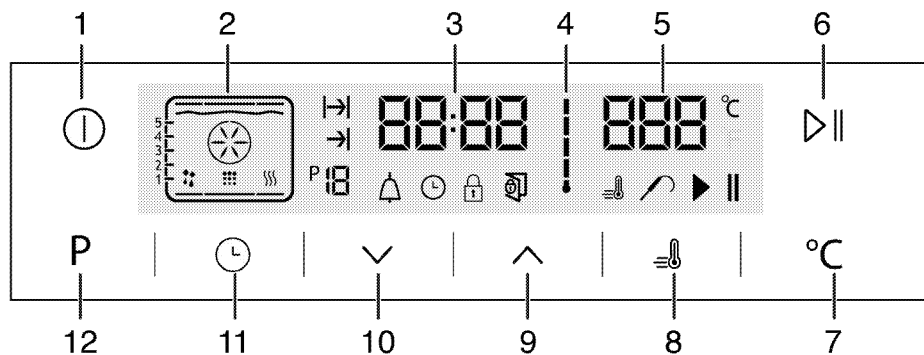
- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom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

## 2 Opće informacije

### Pregled



- |   |                 |   |  |
|---|-----------------|---|--|
| 1 | Kontrolna ploča | 6 | Motor s ventilatorom (iza čelične ploče) |
| 2 | Žičana polica   | 7 | Svjetlo                                  |
| 3 | Lim za pečenje  | 8 | Gornji grijaći element                   |
| 4 | Ručka           | 9 | Položaji police                          |
| 5 | Vrata           |   |  |



- |   |                                     |    |                                       |
|---|-------------------------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Tipka za uključivanje/isključivanje | 7  | Tipka za postavku temperature         |
| 2 | Prikaz funkcije                     | 8  | Simbol pojačivača (Brzo zagrijavanje) |
| 3 | Polje oznake točnog vremena         | 9  | Tipka plus                            |
| 4 | Znak unutarnje temperature pećnice  | 10 | Tipka minus                           |
| 5 | Polje oznake temperature            | 11 | Tipka za prilagođavanje               |
| 6 | Tipka za početak/kraj kuhanja       | 12 | Tipka za povratak na prikaz funkcija  |

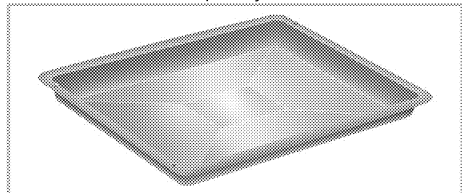
## Sadržaj paketa



Dodaci dostavljeni s uređajem mogu biti različiti, ovisno o modelu proizvoda. Svi dodaci opisani u korisničkom priručniku možda ne postoje za vaš proizvod.

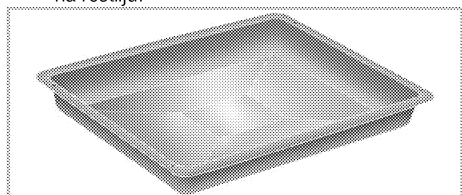
1. **Korisnički priručnik**
2. **Standardni lim za pečenje**

Koristi se za peciva, smrznutu hranu i velike komade mesa za pečenje.



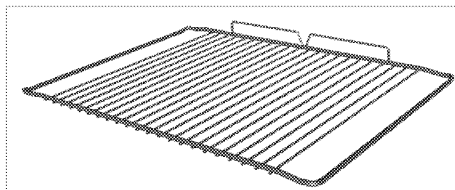
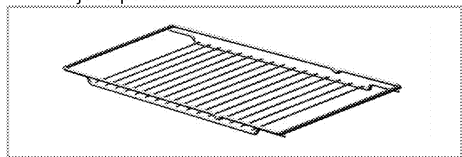
3. **Duboki lim za pečenje**

Koristi se za peciva, veliko pečenje, jela sa sokovima i za sakupljanje masnoće kod pečenja na roštilju.



4. **Žičana rešetka**

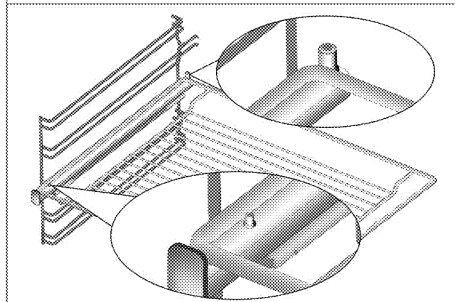
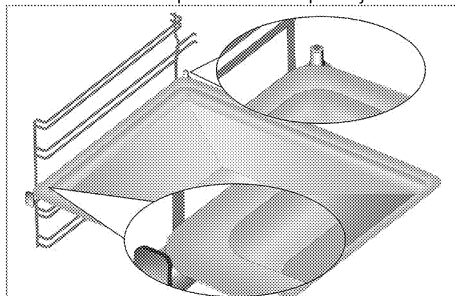
Koristi se za pečenje i za stavljanje hrane koja će se peći ili kuhati u posudama za složenac na željenu policu.



5. **Pravilno stavljanje žičane police i lima za pečenje na teleskopske police.**  
**(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)**

Teleskopske police vam omogućavaju da lako instalirate i uklonite limove za pečenje i žičanuolicu.

Kod uporabe lima za pečenje i žičane police s teleskopskim policama, pazite da zaticu na stražnjem dijelu teleskopske police stoje uz rubove žičane police i lima za pečenje.







## Tehničke specifikacije


<b>Napon/frekvencija</b>	<b>220-240 V ~ 50/60 Hz</b>
Ukupna potrošnja energije	3.1 kW
Vrsta / presjek kabela	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Dimenzije za instalaciju (visina/širina/duljina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Glavna pećnica</b>	<b>Multifunkcijska pećnica</b>
Unutarnja lampica	15/25 W
Potrošnja energije za roštilj	2.2 kW

# Osnove: Informacije o energetske oznaci električnih pećica se daju u skladu s normom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te se vrijednosti određuju pod standardnim opterećenjem s grijanjem donjim-gornjim grijačem uz pomoć ventilatora (ukoliko postoji).

Klasa energetske učinkovitosti se određuje u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome da li odgovarajuće funkcije postoje na proizvodu ili ne. 1-Kuhanje s eko-ventilatorom, 2- Turbo sporo kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Grijanje od dolje/od gore uz pomoć ventilatora, 5-Grijanje od gore i od dolje.

\*\* Pogledajte. *Instalacija, stranica 12.*

	Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti da bi se poboljšala kvaliteta proizvoda.
	Slike u ovom priručniku su shematske i možda ne odgovaraju u potpunosti vašem proizvodu.

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

### 3 Instalacija

Proizvod mora ugraditi kvalificirana osoba u skladu s važećim zakonima. Inače će jamstvo biti poništeno. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.



Priprema lokacije i instalacija struje za proizvod su odgovornost kupca.



**OPASNOST:**

Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.



**OPASNOST:**

Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja. Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

- Površine, sintetički laminati i ljepila koja se koriste moraju biti otporni na toplinu (100 °C minimum).
- Kuhinjski ormari moraju biti ravni i fiksirani.
- Ako je ispod pećnice ladica, između pećnice i ladice se mora ugraditi polica.
- Uređaj moraju nositi najmanje dvije osobe.



Ne stavljajte uređaj pored hladnjaka ili ledenica. Toplina koju emitira proizvod će povećati potrošnju energije aparata za hlađenje.



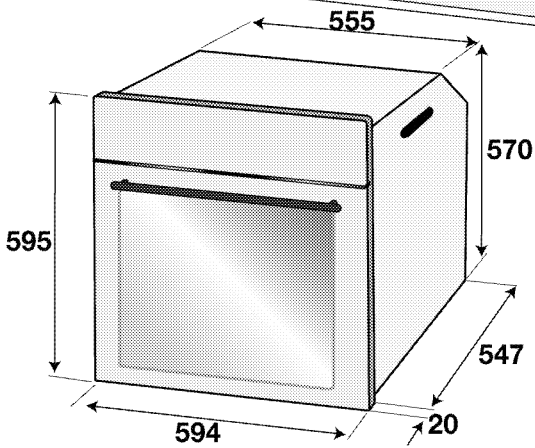
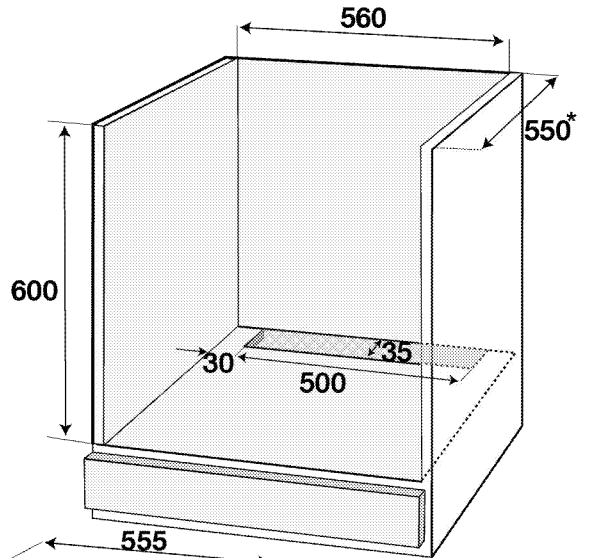
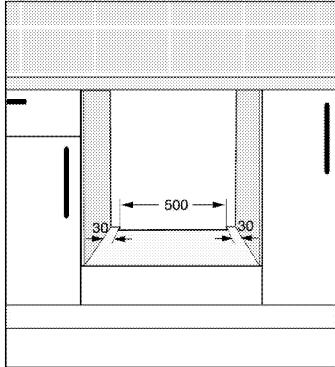
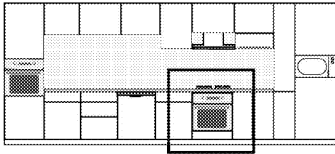
Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.



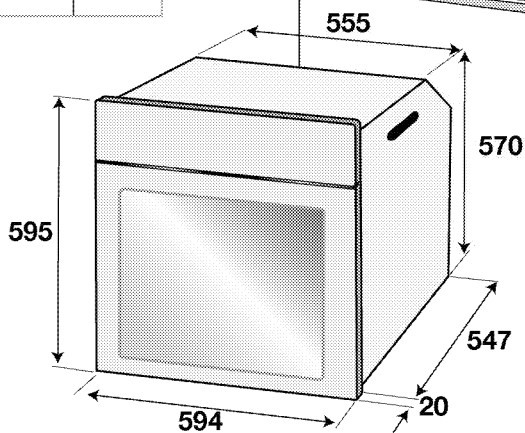
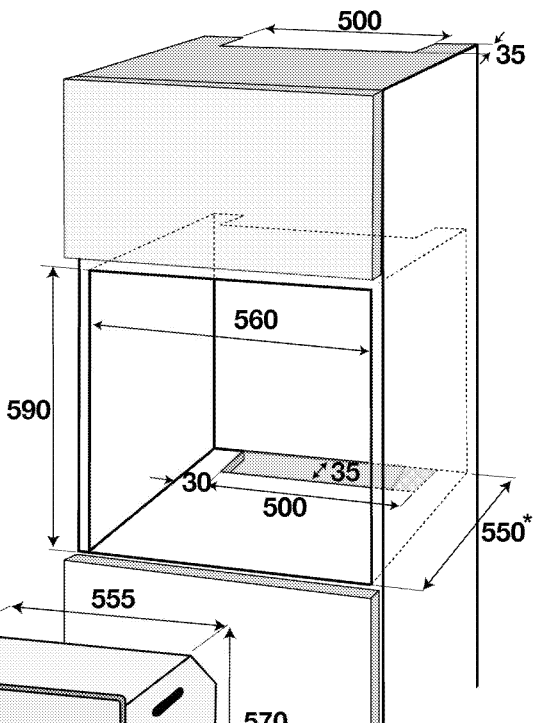
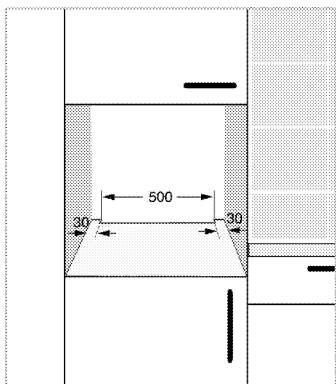
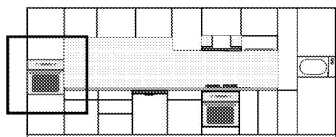
Ako proizvod ima žičane ručke, gurnite ručke nazad na bočne stjenke nakon što pomaknete proizvod.

#### Prije instalacije

Uređaj je namijenjen montaži u komercijalno dostupnim kuhinjskim ormarima. Između jedinice i zidova kuhinje se mora ostaviti sigurnosna razdaljina. Pogledajte sliku (vrijednosti u mm).



\* min.



\* min.

## Montaža i spajanje

- Proizvod se smije montirati i spajati samo u skladu sa zakonom propisanim pravilima instalacije.

## Elektroinstalacije

Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićene minijaturnim osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici „Tehničke specifikacije”. Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok upotrebljavate proizvod s transformatorom ili bez njega. Naša tvrtka neće biti odgovorna ni za kakvu štetu

nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.



### OPASNOST:

Proizvod smije spojiti na napajanje samo ovlaštena osoba. Razdoblje jamstva proizvoda počinje tek nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe.



### OPASNOST:

Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Oštećeni kabel napajanja mora zamijeniti kvalificirani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Spoj mora biti u skladu s nacionalnim zakonima.
- Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Otvorite prednja vrata da biste vidjeli tipsku pločicu.
- Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".



### OPASNOST:

Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo ne otpajajte proizvod s napajanja. Postoji opasnost od strujnog udara!

## Spajanje kabela napajanja

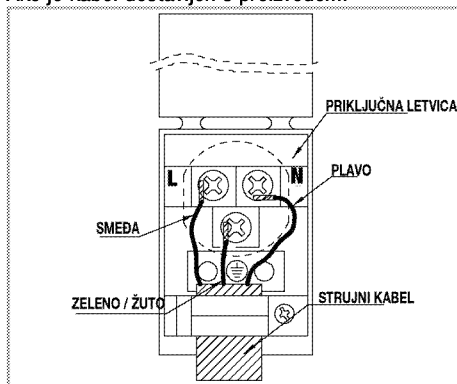


Prilikom izvršavanja ožičenja morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih zakona o električnoj energiji i upotrebljavati odgovarajuću utičnicu/vod za pećnicu. U slučaju da su granice snage proizvoda veće od električne vodljivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora izravno spojiti putem fiksne električne instalacije bez upotrebe utikača i utičnice/voda.



1. Ako nije moguće isključiti sve polove s napajanja, jedinica za otpajanje s najmanje 3 mm razmaka za kontakt (osigurači, sigurnosne sklopke, kontakti) moraju biti spojeni a svi polovi ove jedinice za isključivanje moraju biti uz proizvod (ne iznad proizvoda) u skladu s IEE direktivama. Nepridržavanje ovih uputa uzrokuje probleme i ukida jamstvo za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita sklopkom za preostalu struju.

## Ako je kabel dostavljen s proizvodom:

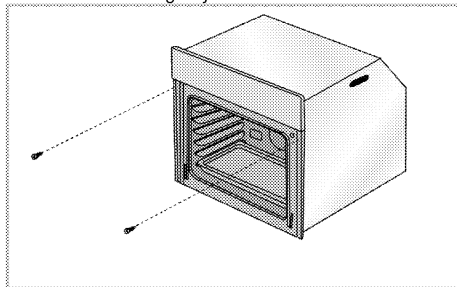


2. **Za jednofazni spoj**, spojite žice kako je dolje navedeno:

- Smeđi-Crni kabel = L (faza)
  - Plavi-sive boje kabel = N (nula)
  - Žuto-zeleni kabel = (E)  (Uzemljenje)
- » ili
- Sive-Crni kabel = L (faza)
  - Plavi-Smeđi boje kabel = N (nula)
  - Žuto-zeleni kabel = (E)  (Uzemljenje)

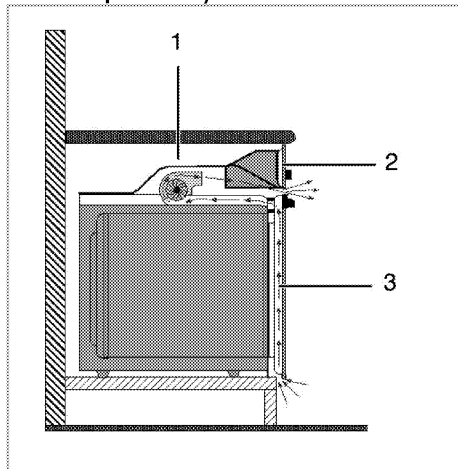
### Instaliranje proizvoda

1. Povucite pećnicu u kuhinjski element, poravnajte i pritegnite je, pazeći da kabel napajanja nije oštećen i/ili zaglavljen.



Pričvrstite pećnicu s 2 vijka kako je prikazano. Nakon postavke provjerite jesu li vijci dovoljno zategnuti i da se pećnica ne pomjera. Pećnica se može prevrnuti tijekom uporabe ako nije instalirana prema uputama i ako vijci nisu dovoljno zategnuti.

## Za proizvode s ventilatorom (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)



- 1 ventilator
- 2 Kontrolna ploča
- 3 Vrata

Ugrađeni ventilator za hlađenje hladi i element u koji je ugrađen i prednji kraj opreme.



ventilator za hlađenje nastavlja raditi 20-30 minuta čak i nakon isključivanja pećnice. Ako ste kuhali programiranjem programatora pećnice, ventilator za hlađenje će se također isključiti na kraju vremena kuhanja skupa sa svim funkcijama.

### Zadnja provjera

1. Korištenje proizvoda
2. Provjerite funkcije.

### Budući prijevoz

- Sačuvajte originalni karton proizvoda i prevozite proizvod u njemu. Slijedite upute na kartonu. Ako nemate originalni karton, spakirajte proizvod u najlon sa zračnim mjehurićima i čvrsto ga zalijepite trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i lim za pečenje unutar pećnice oštete vrata pećnice, stavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata pećnice uz položaj pladnjeva. Zalijepite trakom vrata pećnice na bočne stjenke.
- Ne koristite vrata i/ili ručku da biste pomicali proizvod.



Ne stavljajte bilo kakve predmete na proizvod i pomičite ih u uspravnom položaju.



Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja do kojih je došlo tijekom transporta.

## 4 Pripreme

### Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti će vam pomoći u uporabi Vašeg uređaja na ekološki način i u uštedi energije:

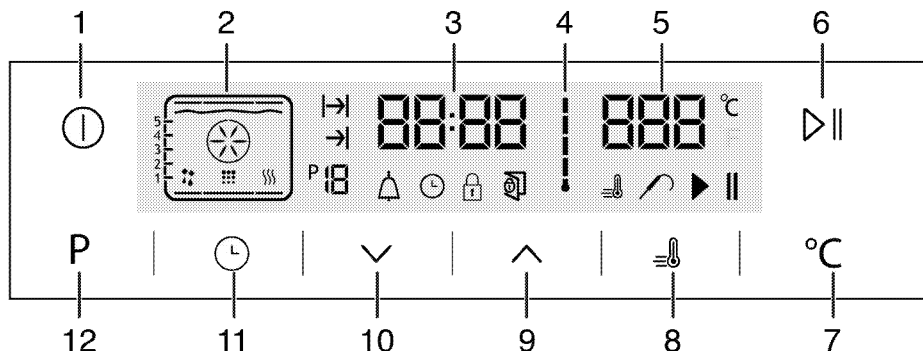
- Koristite poklopce tamnih boja i poklopce premazane emajlom, jer će prijenos topline biti bolji.
- Dok kuhate jela, izvršite zagrijavanje ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili opisu kuhanja.
- Ne otvarajte često vrata tijekom kuhanja.
- Ako vrata nisu otvorena, unutarnja se temperatura optimizira za uštedu energije u

načinu EKO GRIJANJE S VENTILATOROM i može se razlikovati od prikaza.

- Pokušajte kuhati više od jednog jela istodobno, kad god je to moguće. Možete kuhati tako da stavite dvije posude na žičanu policu.
- Kuhajte više od jednog jela jedno nakon drugog. Pečnica će već biti topla.
- Možete uštedjeti energiju tako da isključite pećnicu nekoliko minuta prije kraja vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Otopite smrznutu hranu prije kuhanja.

### Prva uporaba

#### Postavka vremena



- 1 Tipka za uključivanje/isključivanje
- 2 Prikaz funkcije
- 3 Polje oznake točnog vremena
- 4 Znak unutarnje temperature pećnice
- 5 Polje oznake temperature
- 6 Tipka za početak/kraj kuhanja
- 7 Tipka za postavku temperature
- 8 Simbol pojačivača (Brzo zagrijavanje)
- 9 Tipka plus
- 10 Tipka minus
- 11 Tipka za prilagođavanje
- 12 Tipka za povratak na prikaz funkcija

1. Pri prvom uključivanju pećnice simbol ⌚ zasvijetli, dodirnite tipke  $\wedge$  /  $\vee$  da biste postavili sat.
2. Potvrdite postavku dodirivanjem simbola ⌚ i pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja drugih tipki da biste potvrdili.

**i** Ako točno vrijeme nije postavljeno, oznaka postavke vremena početak će se povećavati/pomicati gore od **12:00**. Simbol ⌚ uključit će se da bi se označilo da točno vrijeme nije postavljeno. Nestat će čim vrijeme bude postavljeno.

#### Prvo čišćenje proizvoda

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

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

#### Prvo zagrijavanje

Zagrijavajte uređaj otprilike 30 minuta i zatim ga isključite. Tako će biti sagoreni i uklonjeni svi ostaci ili slojevi preostali nakon proizvodnje.



### UPOZORENJE

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!  
Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje. Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posuđe iz/u tople pećnice.

### Električna pećnica

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj "statički".
4. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 19*.
5. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
6. Da biste isključili svoju pećnicu, pogledajte *Kako koristiti električnu pećnicu, stranica 19*.

### Pećnica s roštiljem

1. Izvadite sve limove za pečenje i žičane police iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću snagu grilla; pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 28*.
4. Neka pećnica radi oko 30 minuta.
5. Da biste isključili svoj roštilj, pogledajte *Kako raditi s roštiljem, stranica 28*.



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



## 5 Kako raditi s pećnicom

### Opće informacije o pečenju, odmrzavanju i pečenju na roštilju



#### UPOZORENJE

Vruće površine mogu uzrokovati opekline! Proizvod može biti vruć kad se koristi. Nikada nemojte dodirivati plamenike, unutrašnje dijelove pećnice, itd. Držite djecu podalje. Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu kad stavljate i vadite posude iz/u tople pećnice.



#### OPASNOST:

Pazite kad otvarate vrata pećnice jer može izaći para. Para koja izlazi može opeći vaše ruke, lice i/ili oči.

### Savjeti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tanjure ili aluminijske posude s premazom protiv lijepljenja ili silikonske kalupe otporne na toplinu.
- dobro iskoristite prostor na polici.
- Stavite modlu za pečenje na sred police.
- Odaberite odgovarajući položaj police prije uključivanja pećnice ili grilla. Ne mijenjajte položaj police kad je pećnica uključena.
- Držite vrata pećnice zatvorena.

### Savjeti za pečenje

- Obrada cijelog pileta, purice i velikih komada mesa s marinadom kao što je sok od limuna i crnog papra prije kuhanja će poboljšati performanse kuhanja.
- Pečenje mesa s kostima traje oko 15 do 30 minuta dulje u usporedbi s pečenjem iste veličine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno oko 4 do 5 minuta pečenja.
- Pustite meso da odstoji u pećnici otprilike 10 minuta nakon vremena kuhanja. Sok se bolje prerasporedi preko pečenja i ne izlazi kad se meso reže.
- Ribu se treba staviti na sredinu ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.

### Savjeti za pečenje na roštilju

Kad se meso, riba i perad peče na roštilju, brzo potamne, imaju finu koru i ne osuše se. Ravni komadi, ražnjici i kobasice su posebno primjereni za pečenje na roštilju, kao i povrće s većim sadržajem vode, kao što su rajčica i luk.

- Raširite komade za pečenje na žičanu policu ili na lim za pečenje sa žičanom policom na takav

način da pokriveni prostor ne prelazi veličinu grijača.

- Povucite žičanu policu ili lim za pečenje s grillom na željeni položaj u pećnici. Ako pečete na grillu ili na žičanoj polici, stavite lim za pečenje na donju policu da biste sakupili masnoću. Dodajte malo vode u posudu za sakupljanje vode zbog lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.

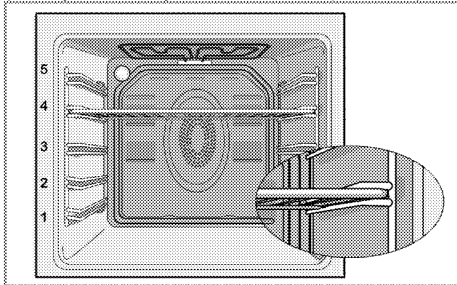
### Kako koristiti električnu pećnicu

#### Isključivanje električne pećnice

Važno je pravilno staviti žičani grill na držač za žice. Žičana polica se mora staviti između držača žice kako je prikazano na slici.

Nemojte pustiti da žičani grill stoji uz stražnju stjenku pećnice. Pomaknite žičanu policu na prednji dio police i postavite pomoću vrata da biste dobili najbolje performanse grilla.

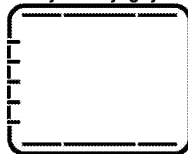
(Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)



### Načini rada

Ovdje prikazani redoslijed načina rada se može razlikovati od uređenja Vaše jedinice.

#### 1. Gornji i donji grijač



Hrana se grije istodobno s gornje i donje strane. Podesno je npr. za torte, peciva ili kekse i složenice u kalupima za pečenje. Kuhajte samo s jednim limom.

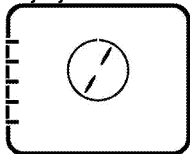
Odgovarajući položaj police će biti prikazan na zaslonu.

## 2. Gornji/donji grijač uz pomoć ventilatora



Topli zrak kojeg zagrijavaju donji i gornji grijači se podjednako raspoređuje kroz cijelu pećnicu pomoću ventilatora. Kuhajte samo s jednim limom.

## 3. Grijanje ventilatorom

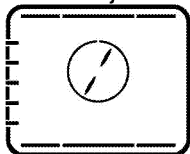


Topli zrak kojeg zagrijava stražnji grijač se jako brzo jednako raspoređuje kroz cijelu pećnicu pomoću ventilatora.

To je prikladno za kuhanje jela na različitim razinama police i zagrijavanje nije potrebno u većini slučajeva. Podesno za kuhanje s više limova.

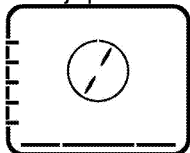
**i** Kad su vrata pećnice otvorena, motor ventilatora neće nastaviti zadržavati topli zrak unutra.

## 4. "3D" funkcija



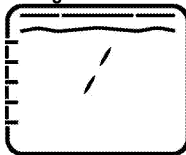
Rade gornji grijač, donji grijač i grijanje uz pomoć ventilatora. Hrana se podjednako i brzo grije iz svih pravaca. Kuhajte samo s jednim limom.

## 5. Funkcija pizze



Rade donji grijač i grijanje uz pomoć ventilatora. Podesno za pečenje pizze.

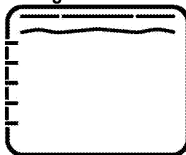
## 6. Puni grill+ventilator



Topli zrak kojeg zagrijava puni grill se jako brzo jednako raspoređuje kroz cijelu pećnicu pomoću ventilatora. Prikladan je za pečenje velike količine mesa na roštilju.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite temperaturu na maksimalnu razinu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

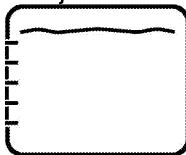
## 7. Puni grill



Radi veliki grill na gornjoj površini pećnice. Prikladan je za pečenje velike količine mesa na roštilju.

- Stavite velike ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite temperaturu na maksimalnu razinu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

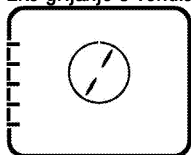
## 8. Ražani



Radi mali grill na gornjoj površini pećnice. Podesno za pečenje na roštilju i gratinirana jela.

- Stavite male ili srednje velike porcije na odgovarajući položaj police pod grijačem roštilja za pečenje na roštilju.
- Postavite temperaturu na maksimalnu razinu.
- Okrenite hranu nakon pola vremena pečenja na roštilju.

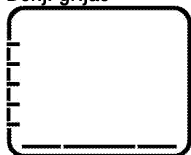
### 9. Eko grijanje s ventilatorom



Da biste uštedjeli energiju, možete koristiti ovu funkciju umjesto operacija kuhanja koje biste izvršili pomoću grijanja s ventilatorom na rasponu temperature 160-220°C. Ali će vrijeme kuhanja malo porasti.

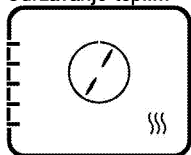
Vremena kuhanja koja se odnose na ovu funkciju su naznačena u tablici "Eko grijanje s ventilatorom".

### 10. Donji grijač



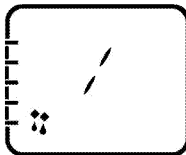
Radi samo donje grijanje. Podesno je za pizzu i kasnije tamnjenje hrane s donje strane.

### 11. Održavanje toplim



Koristi se za održavanje hrane toplom i spremnom za serviranje dulje vrijeme.

### 12. Rad s ventilatorom



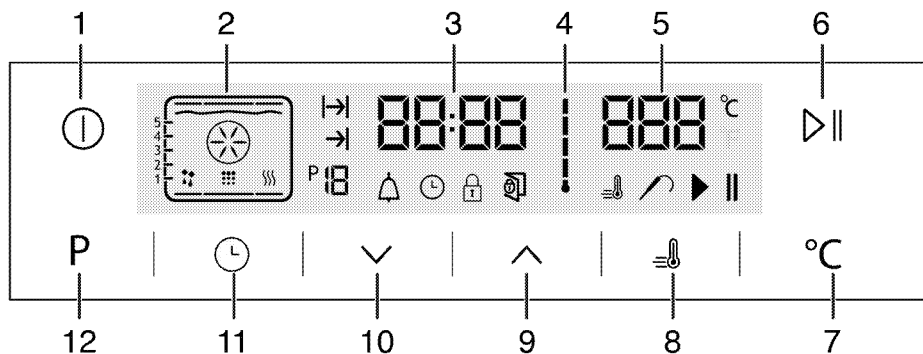
Pećnica se ne grije. Radi samo ventilator (na stražnjoj stjenci). Podesno za polagano otapanje zrnaste smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje skuhanе hrane.

### 13. Lako parno čišćenje (Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)



Ova funkcija omogućuje omekšavanje prljavštine (bez predugog čekanja) u pećnici i lako parno čišćenje. Pogledajte odjeljak „Čišćenje - lako parno čišćenje“ za lako parno čišćenje.








### Kako upravljati kontrolnom jedinicom



- 1 Tipka za uključivanje/isključivanje
- 2 Prikaz funkcije
- 3 Polje oznake točnog vremena
- 4 Znak unutarnje temperature pećnice
- 5 Polje oznake temperature
- 6 Tipka za početak/kraj kuhanja
- 7 Tipka za postavku temperature
- 8 Simbol pojačivača (Brzo zagrijavanje)
- 9 Tipka plus

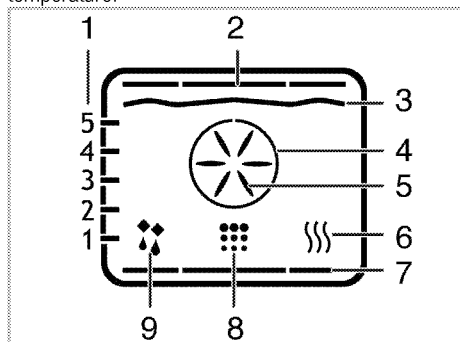
- 10 Tipka minus
- 11 Tipka za prilagodavanje
- 12 Tipka za povratak na prikaz funkcija

- : Znak vremena kuhanja
- : Znak vremena kraja kuhanja
- : Broj funkcije
- : Znak za alarm


-  : Znak sata
-  : Znak zaključavanja tipki
-  : Simbol za otvaranje vrata
-  : Simbol pojačivača (Brzo zagrijavanje)
-  : Znak sonde za meso
-  : Znak pauze kuhanja
-  : Znak početka kuhanja

### Tablica funkcija:

Tablica funkcija označava koje se radne funkcije mogu koristiti u pećnici i njihove maksimalne i minimalne temperature.




- 1 Položaji police
- 2 Gornji grijač
- 3 Grijač roštilja
- 4 Pojačivač grijača
- 5 Pojačivač ventilatora
- 6 Održavanje toplim
- 7 Donji grijač
- 8 Položaj za čišćenje
- 9 Rad s položajem ventilatora


 Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda!

Tablica funkcija	Preporučena temperatura (°C)	Raspon temperatura (°C)
Gornji i donji grijač	200	40-280
Gornji/donji grijač uz pomoć ventilatora	175	40-280
Kuhanje uz pomoć ventilatora	180	40-280
„3D“ funkcija	205	40-280
Funkcija pizze	210	40-280
Veliki roštilj s ventilatorom	200	40-280
Puni roštilj	280	40-280
Donji roštilj	280	40-280
Eko grijanje s ventilatorom	180	160-220
Grijanje odozdo	180	40-220
Održavanje toplim	60	40-100


\*Temperatura se može postaviti do 310 °C kod modela s funkcijom piroličkog samostalnog čišćenja (piroliza)

-  Maksimalno podesivo vrijeme kuhanja u svim načinima rada osim održavanja toplim ograničeno je na 6 sati zbog sigurnosnih razloga. U slučaju nestanka struje program će se opozvati. Morate reprogramirati pećnicu.
-  Tijekom podešavanja bljeskat će povezani simboli na satu.
-  Točno vrijeme ne može se postaviti dok pećnica radi na bilo kojoj funkciji ili ako je na funkciji izvršeno poluautomatsko ili automatsko programiranje.
-  Čak i ako je pećnica isključena, lampa pećnice zasvijetli kad se vrata pećnice otvore.

### Kako raditi s pećnicom




1. Dodirnite tipku  na približno 2 sekunde da biste otvorili pećnicu.


» Prva radna funkcija pojavljuje se na prikazu nakon što se pećnica uključi. Kad je prikaz u ovom načinu rada, mogu se postaviti funkcije vremena kuhanja, vremena kraja kuhanja i pojačivača (brzo grijanje).




 Pećnica će se isključiti automatski u roku od 20 sekundi ako nema postavki pećnice na zaslonu.

### Ručno kuhanje odabirom temperature i radne funkcije

Možete kuhati odabirom temperature i radne funkcije koje odgovaraju vašem obroku tako da ručno upravljate bez postavljanja trajanja kuhanja.

1. Prva radna funkcija pojavljuje se na prikazu nakon što dodirnete tipku  za otvaranje pećnice.
2. Odaberite radnu funkciju dodirnom tipki .
3. Ako želite promijeniti temperaturu preporučenu za radnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirnom gumba .

» Simbol  bljeska.

4. Postavite željenu temperaturu dodirnom tipki .
5. Potvrdite postavku temperature dodirnom tipke .
6. Stavite jelo u pećnicu.
7. Dodirnite tipku  da biste započeli s kuhanjem ako su temperatura i radna funkcija odgovarajuće.

Simbol  pojavljuje se na prikazu.

» Vaša pećnica odmah će početi raditi u odabranoj funkciji i povećat će unutarnju temperaturu na postavljenu temperaturu. Svaka oznaka simbola unutarnje temperature zasvijetlit će kako unutarnja temperatura doseže postavljenu temperaturu. Dodatni

aktivni grijači i predloženi položaj lima za pečenje pojavljuju se na prikazu funkcija.

8. Pećnica se ne isključuje automatski u ručnom načinu kuhanja ako se ne postavi vrijeme kuhanja. Možete završiti s kuhanjem ponovnim dodirnom tipke ►||.

» Pećnica završava kuhanje i simbol || prikaže se na prikazu.

9. Dodirnite tipku ① na približno 2 sekunde da biste zatvorili pećnicu.

### **Kuhanje s postavljanjem vremena kuhanja;**

Možete se pobrinuti da se pećnica isključi odabirom temperature i radne funkcije koje odgovaraju vašem obroku te postavljanjem vremena kuhanja tako da ručno upravljate bez postavljanja trajanja kuhanja.

1. Prva radna funkcija pojavljuje se na prikazu nakon što dodirnete tipku ① za otvaranje pećnice.

2. Odaberite radnu funkciju dodirnom tipki ~~~.

3. Ako želite promijeniti temperaturu preporučenu za radnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirnom gumba °C.

» Simbol °C bljeska.

4. Postavite željenu temperaturu dodirnom tipki ^ ^.

5. Potvrdite postavku temperature dodirnom tipke °C.

6. Dodirnite ⌚ dok se ne pojavi simbol →| na prikazu za vrijeme kuhanja.

7. Postavite vrijeme kuhanja dodirnom tipki ~~~ i potvrdite postavku dodirnom tipke ⌚.

» Kad podesite vrijeme kuhanja, simbol →| stalno će se prikazivati na prikazu.

8. Stavite jelo u pećnicu.

9. Dodirnite tipku ►|| da biste započeli s kuhanjem ako su temperatura, radna funkcija i vrijeme kuhanja odgovarajući. Simbol ►|| pojavljuje se na prikazu.

» Pećnica će se zagrijati do postavljene temperature i održavat će tu temperaturu do kraja vremena kuhanja koje ste odabrali.

» Vaša pećnica odmah će početi raditi u odabranoj funkciji i povećat će unutarnju temperaturu na postavljenu temperaturu. Ona održava temperaturu do kraja vremena kuhanja. Svaka oznaka simbola unutarnje temperature zasvijetlit će kako unutarnja temperatura doseže postavljenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i predloženi položaj lima za pečenje pojavljuju se na prikazu funkcija.

10. Kad vrijeme kuhanja bude gotovo, na prikazu se pojavljuje „Kraj” i oglašava se alarm.

11. Dodirnite bilo koju tipku da biste utišali alarm.

» Alarm se prestane oglašavati i pećnica automatski prestaje raditi.

### **Postavljanje kraja vremena kuhanja na kasnije;**

Možete se pobrinuti da pećnica automatski radi i isključi se postavljanjem temperature i radne funkcije koje odgovaraju vašem obroku te postavljanjem vremena kuhanja i kraja kuhanja na kasnije tako da ručno upravljate bez postavljanja trajanja kuhanja.

1. Prva radna funkcija pojavljuje se na prikazu nakon što dodirnete tipku ① za otvaranje pećnice.

2. Odaberite radnu funkciju dodirnom tipki ~~~.

3. Ako želite promijeniti temperaturu preporučenu za radnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirnom gumba °C.

» Simbol °C bljeska.

4. Postavite željenu temperaturu dodirnom tipki ^ ^.

5. Potvrdite postavku temperature dodirnom tipke °C.

6. Dodirnite ⌚ dok se ne pojavi simbol →| na prikazu za vrijeme kuhanja.

7. Postavite vrijeme kuhanja dodirnom tipki ~~~ i potvrdite postavku dodirnom tipke ⌚.

» Kad podesite vrijeme kuhanja, simbol →| stalno će se prikazivati na prikazu.

8. Dodirnite ⌚ dok se ne pojavi simbol →| na prikazu za kraj vremena kuhanja.

9. Postavite vrijeme kuhanja dodirnom tipki ~~~ i potvrdite postavku dodirnom tipke ⌚.

» Kad postavite kraj vremena kuhanja, simbol →| stalno će se prikazivati na prikazu.

10. Stavite jelo u pećnicu.

11. Dodirnite tipku ►|| da biste započeli s kuhanjem ako su temperatura, radna funkcija, vrijeme kuhanja i kraj vremena kuhanja odgovarajući.


Simbol ►|| pojavljuje se na prikazu.

» Programator vremena pećnice automatski računa vrijeme početka kuhanja oduzimajući vrijeme od kraja kuhanja koje ste postavili. Odabrani način rada uključuje se kad nastupi vrijeme početka kuhanja i kad se pećnica zagrije do postavljene temperature. Ona održava temperaturu do kraja vremena kuhanja. Svaka oznaka simbola unutarnje temperature zasvijetlit će kako unutarnja temperatura doseže postavljenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i predloženi položaj lima za pečenje pojavljuju se na prikazu funkcija.

12. Kad vrijeme kuhanja bude gotovo, na prikazu se pojavljuje „Kraj” i oglašava se alarm.


13. Dodirnite bilo koju tipku da biste utišali alarm.


» Alarm se prestane oglašavati i pećnica automatski prestaje raditi.


 Ako želite opozvati samo vrijeme kuhanja ili vrijeme kuhanja i kraj vremena kuhanja kad ste ih već postavili, morate ponovno postaviti vrijeme kuhanja.

### Postavljanje pojačivača (brzo zagrijavanje)


Koristite se funkcijom pojačivača (brzo zagrijavanje) da bi pećnica brže dosegla željenu temperaturu.


 Pojačivač se ne može odabrati na položajima za odleđivanje, eko grijanje s ventilatorom, održavanje toplim i čišćenje. Postavke pojačivača opozvane su u slučaju nestanka struje.

1. Dodirnite tipku  nakon što postavite temperaturu, radnu funkciju, vrijeme kuhanja i kraj vremena kuhanja.


» Simbol  stalno se prikazuje i omogućena je postavka pojačivača (brzo zagrijavanje).

» Znak pojačivača nestaje čim pećnica dosegne željenu temperaturu, a pećnica nastavi raditi na funkciji na kojoj je bila prije funkcije pojačivača.

2. Ponovno dodirnite tipku  kako biste opozvali funkciju pojačivača.



» Simbol  nestaje i onemogućena je postavka pojačivača (brzo zagrijavanje).

### Isključivanje električne pećnice


Dodirnite tipku  da biste isključili pećnicu.



### Uključivanje zaključavanja tipki


Možete spriječiti neovlaštenu uporabu pećnice uključivanjem mogućnosti zaključavanja tipki.

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.



» Na prikazu će se pojaviti „Isključeno”.

2. Pritisnite  da biste uključili zaključavanje tipki.


» Kad se uključí zaključavanje tipki, „Uključeno” se pojavi na prikazu, a simbol  i dalje svijetli. Potvrdite dodirrom na .


 Tipke pećnice ne rade kad je uključeno zaključavanje tipki. Zaključavanje tipki neće biti opozvano u slučaju nestanka struje.


### Za isključivanje zaključavanja tipki dodirnite

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.

» Na prikazu će se pojaviti „Uključeno”.



2. Onemogućite zaključavanje tipki dodirrom tipke .


» Kad se zaključavanje tipki isključí, pojavit će se „Isključeno”. Potvrdite dodirrom na .

 Tipke pećnice ne rade kad je uključena funkcija zaključavanja tipki. Postavke zaključavanja tipki neće biti opozvane u slučaju nestanka struje.


### Postavljanje sata s alarmom


Možete upotrijebiti programator na uređaju za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik, osim vremena kuhanja. Sat s alarmom ne utječe na rad pećnice. On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, to je korisno kad želite okrenuti hranu u pećnici u određeno vrijeme. Na kraju postavljenog vremena programator će se oglasiti zvučnim signalom.

1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu.

 Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

2. Postavite trajanje alarma uz pomoć tipki  / .

» Kad se postavi vrijeme alarma, simbol  i dalje će svijetliti, a vrijeme alarma pojavit će se na prikazu.

3. Na kraju vremena alarma, simbol  počeo će bljeskati i oglasit će se zvučni signal.


### Isključivanje alarma


1. Zvučni signal oglasit će se na 2 minute. Da biste zaustavili zvučni signal, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Signal alarma utišat će se i prikazivat će se točno vrijeme.



### Opozivanje alarma;



1. Dodirnite  dok se ne pojavi simbol  na prikazu kako bi se opozvao alarm.


2. Pritisnite i držite tipku  dok se prikaže „00:00”.


 Prikazat će se vrijeme alarma. Ako se u isto vrijeme postave vrijeme alarma i vrijeme kuhanja, prikazivat će se najkraće vrijeme.

### Promjena točnog vremena


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



2. Dodirnite tipke  /  da biste postavili sat.


3. Potvrdite postavku dodirivanjem simbola  i pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja drugih tipki da biste potvrdili.

 Postavke točnog vremena opozivaju se u slučaju nestanka struje. Ono se treba ponovno postaviti. Točno vrijeme ne može se promijeniti kad se koristi bilo koja funkcija pećnice.





### Podešavanje glasnoće



1. Dok je pećnica u pasivnom režimu, dodirujte tipku  u kratkim intervalima dok se ne prikaže „VOL” na prikazu.

2. Pritisnite tipke  /  da biste postavili jedan od tonova L0, L1 ili L2.



3. Pritisnite tipku  ili pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja tipki kako biste potvrdili postavku

## Podešavanje postavke Eko lampice


1. Dok je pećnica u pasivnom režimu, dodirujte tipku  u kratkim intervalima dok se ne prikaže „LP” na prikazu.
2. Pritisnite tipke  /  da biste postavili opciju Uključiti ili EKO.
3. Pritisnite tipku  ili pričekajte 4 sekunde bez dodirivanja tipki kako biste potvrdili postavku.
4. Kada je postavljeno na Uključiti; lampica je stalno uključena kad su vrata pećnice otvorena u pasivnom režimu i tijekom rada.
5. Kada je postavljeno na EKO; lampica se uključuje, a zatim isključuje nakon 15 sekundi kad su vrata pećnice otvorena u pasivnom režimu i tijekom rada.


















Ako se dodirne bilo koja tipka tijekom rada (izuzevši tipke  i ) lampica se uključuje, a zatim isključuje nakon 15 sekundi.














## Tablica vremena kuhanja

 Vrijeme u ovom prikazu služi kao vodič.  
 Vrijeme može varirati zbog temperature hrane, debljine, vrste i vašeg načina kuhanja.

## Pečenje peciva i mesa

 1. polica pećnice je donja polica.

Jelo	Broj limova	Dodatak za upotrebu	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Kolači u limu za pečenje	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	180	25 ... 30
Torte u kalupu	Jedan lim	Kalup za kolač na žičanoj rešetki**		2	180	40 ... 50
Mali kolači	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	160	25 ... 35
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	150	30 ... 40
	2 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 lima	1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Spužvasta torta	Jedan lim	Okrugli kalup za kolač s odvojitivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki**		3	160	25 ... 35
	Jedan lim	Okrugli kalup za kolač s odvojitivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki**		2	150	30 ... 40
	2 lima	1-Okrugli kalup za kolač s odvojitivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** 4-Okrugli kalup za kolač s odvojitivim rubom promjera 26 cm na limu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Keksi	Jedan lim	Lim za peciva*		3	180	25 ... 30
	2 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Peciva od tijesta	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200	30 ... 40
	2 lima	1-Lim za peciva* 5-Standardni lim za pečenje*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bogata peciva	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200	25 ... 35
	2 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55

Kvasac	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan lim	Staklena/metalna pravokutna posuda na žičanoj rešetki**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	200	10 ... 15
Biftek (cijeli) / Pečenje	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (stoženac)	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Purica (5.5 kg)	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	200	20 ... 30
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	200	20 ... 30

Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu  
\* Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom.  
\*\* Ovi dodaci ne dolaze s proizvodom. Dostupni su komercijalno.

### Tablica kuhanja za testiranje jela

Jela u ovoj tablici kuhanja su pripremljena prema EN 60350-1 da bi olakšali kontrolnim institucijama da testiraju proizvod

Jelo	Broj limova	Dodatak za upotrebu	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Kolača	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	140	20 ... 30
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	140	20 ... 30
	2 lima	1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 lima	1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mali kolači	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	160	25 ... 35
	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*		3	150	30 ... 40
	2 lima	1-Lim za peciva* 3-Standardni lim za pečenje*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 lima	1-Standardni lim za pečenje* 3-Lim za peciva* 5-Duboki lim za pečenje*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Spuzvasta torta	Jedan lim	Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj		3	160	25 ... 35



		rešetki**				
	Jedan lim	Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki**		2	150	30 ... 40
	2 lima	1-Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na žičanoj rešetki** 4-Okrugli kalup za kolač s odvojivim rubom promjera 26 cm na limu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita od jabuka	Jedan lim	Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki**		2	180	50 ... 60
	Jedan lim	Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki**		2	170	50 ... 60
	2 lima	1-Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na žičanoj rešetki** 4-Okruglo crno metalno posude sa promjera 20 cm na limu za peciva**		1 - 4	170	50 ... 60

Predlaže se da obavljate zagrijavanje za svu hranu.

\* Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom.

\*\* Ovi dodaci ne dolaze s proizvodom. Dostupni su komercijalno.

## Eko grijanje s ventilatorom



Ne mijenjajte temperaturu kuhanja nakon početka kuhanja u režimu za Eko grijanje s ventilatorom.



Ne otvarajte vrata tijekom kuhanja u načinu rada "Eko grijanje s ventilatorom". Ako vrata nisu otvorena, unutarnja se temperatura optimizira za uštedu energije i može se razlikovati od prikaza.

Jelo	Broj limova	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Mali kolači	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*	3	160	25 ... 35
Keksi	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*	3	180	25 ... 35
Peciva od tijesta	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*	3	200	45 ... 55
Bogata peciva	Jedan lim	Standardni lim za pečenje*	3	200	35 ... 45

\* Ovi dodaci možda ne dolaze s proizvodom.

### Savjeti za pečenje torti

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme kuhanja.
- Ako je torta mokra, koristite manje tekućine i smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je torta previše tamna na vrhu, stavite je na donju policu, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.
- Ako je kuhana dobro unutra ali je ljepljiva s vanjske strane, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme kuhanja.

### Savjeti za pečenje tijesta

- Ako su peciva previše suha, povećajte temperaturu za oko 10°C i smanjite vrijeme

kuhanja. Namočite slojeve tijesta pomoću umaka koji se sastoji od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.

- Ako predugo traje da se pecivo ispeče, posebno pazite da debljina peciva koje ste pripremili ne prelazi dubinu lima za pečenje.
- ako gornja strana peciva postane smeđa, ali donji dio nije kuhan, pazite da količina umaka kojeg ste koristili za peciva nije prevelika na dnu peciva. Pokušajte ravnomjerno rasporediti umak između slojeva tijesta za jednako tamnjenje.




Skuhajte tijesto u skladu s režimom i temperaturom navedenom u tablici kuhanja. Ako donji dio još nije dovoljno potamnio, sljedeći put ga stavite na za jednu razinu nižu policu.

## Savjeti za kuhanje povrća




- Ako u jelu s povrćem nestane soka i jelo postane previše suho, kuhajte ga u tavi s poklopcem umjesto u limu za pečenje. Zatvorene posude sačuvaju sok jela.
- Ako se jelo s povrćem ne skuha, skuhajte prvo povrće ili ga pripremite kao hranu iz limenke i stavite u pećnicu.


## Kako raditi s roštiljem



**UPOZORENJE**  
Zatvorite vrata pećnice tijekom pečenja na roštilju.  
Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

### Uključivanje roštilja

1. Prva radna funkcija pojavljuje se na prikazu nakon što dodirnete tipku  za otvaranje pećnice.
2. Dodirnite  da biste odabrali željenu funkciju roštilja.
3. Ako želite promijeniti temperaturu preporučenu za radnu funkciju, uključite polje za temperaturu dodirnom gumba .

» Simbol  bljeska.

4. Postavite željenu temperaturu dodirnom tipki  .

5. Potvrdite postavku temperature dodirnom tipke .

### Tablica vremena kuhanja za pečenje na grillu Grill s električnom funkcijom

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vrijeme pečenja na grillu (približno)
Riba	Žičana rešetka	4...5	250/max	20...25 min. #
Narezana piletna	Žičana rešetka	4...5	250/max	25...35 min.
Komadi janjetine	Žičana rešetka	4...5	250/max	20...25 min.
Pečena govedina	Žičana rešetka	4...5	250/max	25...30 min. #
Komadi teletine	Žičana rešetka	4...5	250/max	25...30 min. #
Tost kruh *	Žičana rešetka	4	250/max	1...3 min.

# ovisno o debljini

\*Prethodno zagrijte 5 minuta.






\*\*Ako se temperatura roštiljanja na vašem proizvodu ne može podesiti, roštilj će raditi pri maksimalnoj temperaturi.

Jela u ovoj tablici kuhanja su pripremljena prema EN 60350-1 da bi olakšali kontrolnim institucijama da testiraju proizvod

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (cca. u min)
Tost kruh	Žičana rešetka	4	250/max	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komada	Žičana rešetka	4	250/max	25...35 min.


Okrenite hranu nakon isteka 2/3 ukupnog vremena pečenja na rešetki.

Preporučuje se izvršiti predgrijavanje u trajanju od 5-6 minuta za svu hranu koja se prži.

6. Dodirnite tipku   da biste započeli s roštiljanjem ako su temperatura i radna funkcija odgovarajuće. Simbol  pojavljuje se na prikazu.  
» Vaša pećnica odmah će početi raditi u odabranoj funkciji i povećat će unutarnju temperaturu na postavljenu temperaturu. Svaka oznaka simbola unutarnje temperature zasvijetlić će kako unutarnja temperatura dosegne postavljenu temperaturu. Dodatni aktivni grijači i predloženi položaj lima za pečenje pojavljuju se na prikazu funkcija.
7. Možete završiti s roštiljanjem ponovnim dodirnom tipke  .

» Pećnica završava s roštiljanjem i simbol  prikaže se na prikazu.

### Isključivanje roštilja

1. Dodirnite tipku  na približno 2 sekunde da biste zatvorili pećnicu.





Hrana koja nije podesna za pečenje na grillu predstavlja opasnost od požara. Koristite za roštilj samo hranu koja je podesna za intenzivnu toplinu roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. To je najtopliji dio i hrana se može zapaliti.


## 6 Održavanje


### Opće informacije

Vijek trajanja proizvoda će se produljiti, a česti problemi će se smanjiti, ako se proizvod redovito čisti.

	<b>OPASNOST:</b> Isključite uređaj iz struje prije početka održavanja i čišćenja. Postoji opasnost od strujnog udara!
	<b>OPASNOST:</b> Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!


- Temeljito očistite proizvod nakon svake uporabe. Na taj ćete način uvijek moći lakše ukloniti ostatke od kuhanja, pa neće zagorjeti kad sljedeći put budete koristili uređaj.
- Za uređaja jedinice nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu i obrišite je suhom krpom.
- Uvijek pazite da dobro obrišete višak tekućine nakon čišćenja prolivene hrane.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili klorid za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika i inoksa i ručku. Za čišćenje tih dijelova koristite meku krpu s tekućim deterdžentom (neabrazivnom), pazeći da brišete u jednom smjeru.

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

	Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
--	--

### Čišćenje kontrolne ploče

Očistite kontrolnu ploču i kontrolne tipke mokrom krpom i osušite ih.

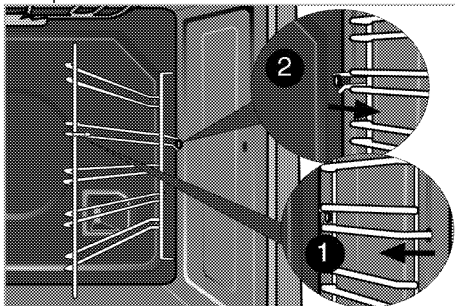
	Ako je proizvod opremljen gumbima/kotačićima, nemojte skidati kontrolne gumbe da biste očistili upravljačku ploču. Kontrolna ploča se može oštetiti!
--	---

### Čišćenje pećnice

**Za čišćenje bočnog zida(Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)**

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

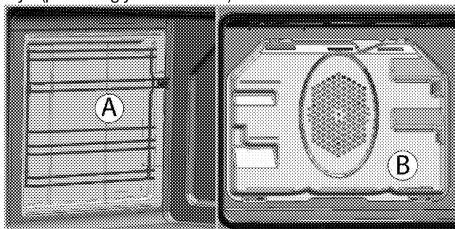
1. Uklonite prednji dio bočne police povlačenjem u suprotnom smjeru od stijenke.
2. Uklonite bočnu policu do kraja povlačenjem prema sebi.



### Katalitičke stijenke

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Unutarnje bočne stijenke (A) i/ili stražnja stijenka (B) proizvoda mogu se obložiti katalitičkim emajlom. Katalitičke su stijenke svijetle mat boje i imaju poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti. Porozne površine katalitičkih stijenki čiste se automatski s pomoću upijanja i pretvorbe prolivenog ulja (para i ugljikov dioksid).

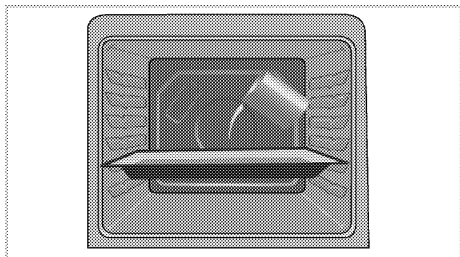


### Lako parno čišćenje

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Ova vrsta čišćenja omogućuje lako čišćenje jer se prljavština (koja nije predugo stajala) razgrađuje parom koja nastaje unutar pećnice i vodenim kapljicama koje se kondenziraju na unutrašnjim površinama pećnice.

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.
2. Izlijte 500 ml vode u lim za pečenje i stavite lim na drugu policu pećnice.



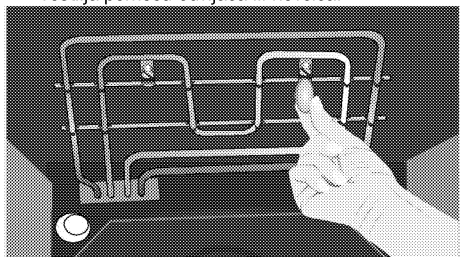
3. Odaberite funkciju jednostavnog čišćenja parom. Prikaz trajanja postupka čišćenja pojavit će se na zaslonu i ne može se promijeniti. Za ovu funkciju čišćenja možete postaviti vrijeme završetka postupka.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine pećnice vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu da biste očistili tvrdokornu prljavštinu te ju obrišite suhom krpom.

**i** Tijekom jednostavnog načina čišćenja pare, voda koja se stavlja u ladicu za omekšavanje slabo oblikovanih ostaci-prljavština unutar šupljine pećnice će ispariti i kondenzirati u šupljini pećnice i unutrašnje staklo vrata pećnice, tako da voda može kapati kada je vrata pećnice otvorena. Obrišite kondenzaciju čim se vrata pećnice otvore.

### Čišćenje gornje površine pećnice (Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

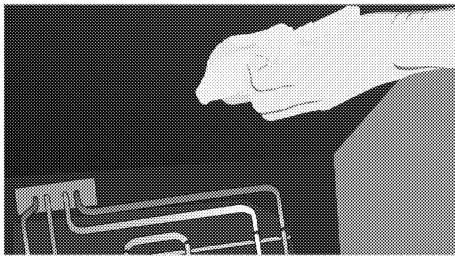
Element roštilja se može izvući za čišćenje gornje površine pećnice.

1. Otpustite vijke za zaključavanje na elementu roštilja pomoću odvijača ili novčića.



**i** Element roštilja se savija dolje. On ostaje pričvršćen na gornjoj površini pećnice.

2. Očistite gornju površinu pećnice pomoću mokre krpe.



3. Ponovno savijte element roštilja prema gore i zavijte vijke za zaključavanje pomoću odvijača ili novčića.

### Očistite vrata pećnice

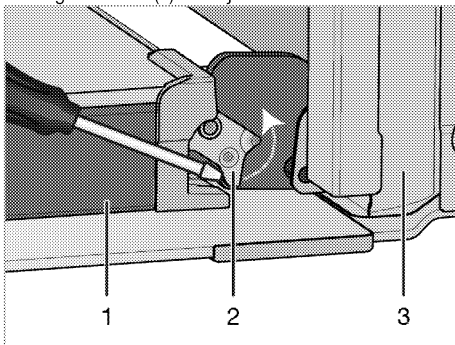
Za čišćenje vrata pećnice, koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu za čišćenje proizvoda i obrišite ga suhom krpom.

**i** Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili metalne strugače za čišćenje vrata pećnice. Oni mogu izgrebati površinu i uništiti staklo.

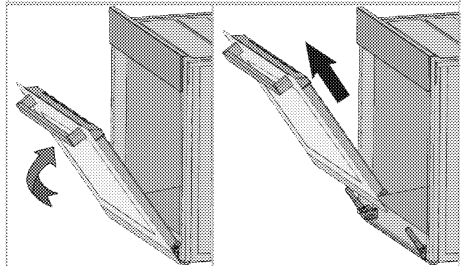
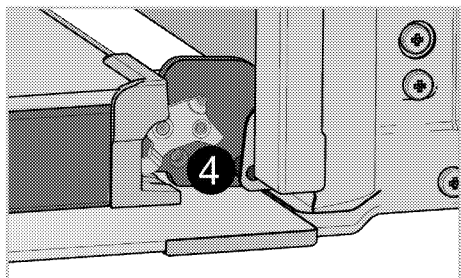
**i** Prednje staklo vrata je prekriveno materijalom koji se lako čisti. Ne koristite jaka abrazivna sredstva, tvrde metalne strugače, jastučiće za ribanje ili bjelila za čišćenje unutarnjeg stakla prednjih vrata jer mogu izgrebati površinu. To može uništiti premaz.

### Skidanje vrata pećnice

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite kvačice na kućištu šarke (2) na desnoj i lijevoj strani prednjih vrata pritiskanjem kuke kao što je prikazano na slici. Zaključavanje treba izgledati kao (4) kada je otvorena.



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



3. Pomaknite prednja vrata do pola.
4. Uklonite prednja vrata povlačenjem prema gore da biste ih otpustili s desne i lijeve šarke.



Za montažu vrata se trebaju obrnutim redoslijedom izvršiti koraci izvršeni kod skidanja vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojke na kućištu šarki kad vraćate vrata.

### Značajka Soft Open & Soft Close

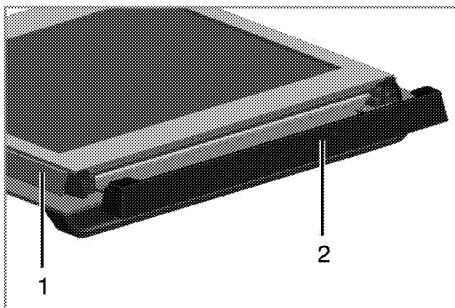
Neki modeli mogu uključivati značajku Soft Close & Soft Open. Značajka Soft Close omogućuje korisniku da glatko zatvori vrata pećnice tako da ga dovede do otprilike 15 cm od zatvorenog položaja i nježno ga gura. Automatski sustav prigušivanja pomaže tiho zatvoriti vrata. Slična je značajka promatrana dok su vrata pećnice potpuno otvorena; Otprilike 9 cm od potpuno otvorenog položaja sustav prigušivača omogućuje lagano otvaranje.

### Skidanje stakla unutrašnjih vrata

(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

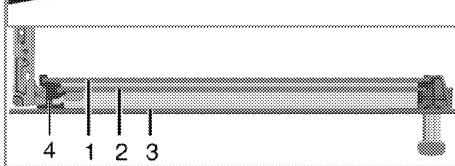
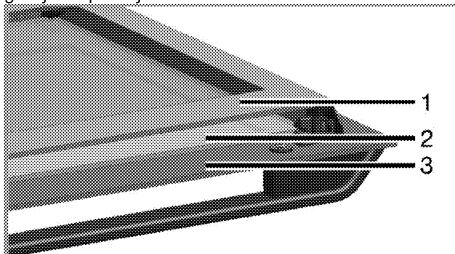
Staklena ploča vrata pećnice se može ukloniti za čišćenje.

Otvorite vrata pećnice.



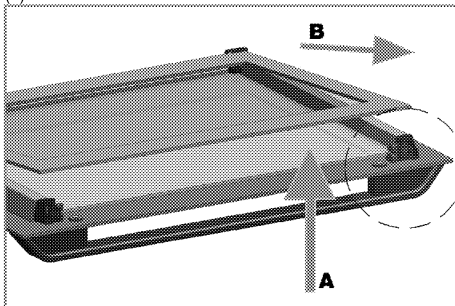
- 1 Okvir
- 2 Plastični dio

Povucite prema sebi i skinite plastični dio montiran na gornji dio prednjih vrata.



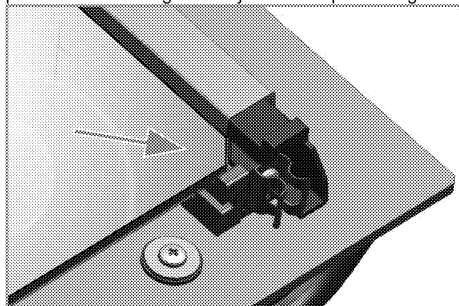
- 1 Krajnje unutrašnje staklo
- 2 Unutarnje staklo
- 3 Vanjsko staklo
- 4 Plastični utor za staklo-donji

Kako je prikazano na slici, podignite krajnje unutarnje staklo malo u smjeru **A** i povucite ga u smjeru **B**. Ponovite isti postupak da biste uklonili unutarnje staklo (2).



Prvi korak za regupaciju vrata je ponovna montaža unutarnjeg stakla (2).

Kako je prikazano na slici, stavite žljebasti kut staklene ploče tako da nalegne na žljebasti kut plastičnog utora.



Unutarnja staklena ploča (2) mora biti installirana u plastični utor blizu krajnjeg unutarnjeg stakla (1). Kod montaže zadnjeg unutarnjeg stakla (1), pazite da je ispisana strana stakla okrenuta prema krajnjem unutrašnjem staklu.

Važno je postaviti donji kut unutarnjeg stakla u donje plastične utore (5).

Gurajte plastični dio prema okviru dok ne čujete "klik".

### Zamjena lampice pećnice



#### OPASNOST:

Prije zamjene lampice pećnice, pazite da je proizvod isključen s napajanja i ohlađen da bi se izbjegla opasnost od električnog udara. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!



Lampica pećnice je posebna žarulja koja može izdržati i do 300°C. Za detalje, pogledajte *Tehničke specifikacije, stranica 11*. Lampice za pećnicu se mogu nabaviti od ovlaštenih servisera.



Položaj lampice se može razlikovati od slike.



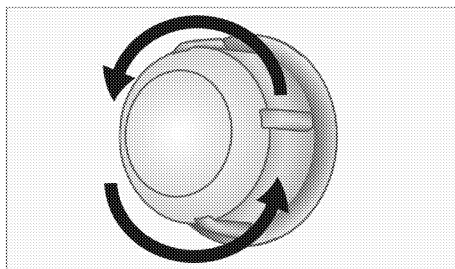
Svjetiljka ovog uređaja nije prikladna za rasvjetu prostorija u kućanstvu. Ova svjetiljka služi kao pomoć korisniku da vidi hranu.



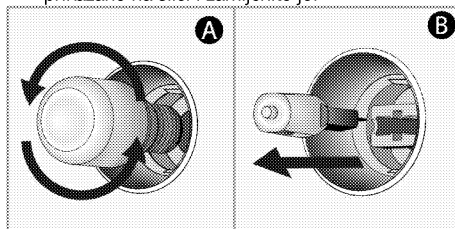
Svjetiljke ovog uređaja moraju podnijeti ekstremne uvjete poput temperatura viših od 50 °C.

#### Ako je vaša pećnica opremljena okruglom lampom:

1. Isključite uređaj s napajanja.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od kazaljki na satu da ga skinete.



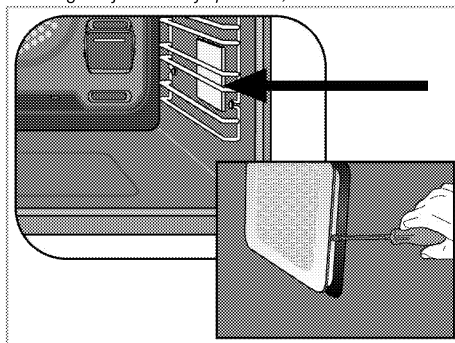
3. Ako lampa pećnice pripada tipu (A) kako je prikazano na slici ispod, uklonite je tako da je okrećete kako je prikazano i zamijenite je. Ako pripada tipu (B), povucite je i uklonite kako je prikazano na slici i zamijenite je.



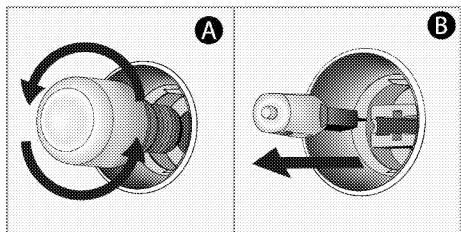
4. Vratite stakleni poklopac.

#### Ako je vaša pećnica opremljena kvadratnom lampom:

1. Isključite uređaj s napajanja.
2. Uklonite žičane držače polica kako je opisano. Pogledajte *Čišćenje pećnice, stranica 29*.



3. Uklonite pokrov zaštitnog stakla odvijanjem.
4. Ako lampa pećnice pripada tipu (A) kako je prikazano na slici ispod, uklonite je tako da je okrećete kako je prikazano i zamijenite je. Ako pripada tipu (B), povucite je i uklonite kako je prikazano na slici i zamijenite je.



5. Montirajte stakleni pokrov i zatim žičane držače polica.

## 7 Otklanjanje kvarova

### Pećnica emitira paru kad radi..

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

### Uređaj emitira metalne zvukove dok grije i dok se hladi.

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

### Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je izbacio. >>> *Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*

### Lampica pećnice ne radi.

- Svjetlo pećnice je u kvaru. >>> *Zamijenite lampicu pećnice.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*

### Pećnica ne grije.

- Funkcija i/ili temperatura nisu postavljeni. >>> *Postavite funkciju i temperaturu pomoću tipke za funkciju i/ili temperaturu.*
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite ima li napajanja. Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*



Konzultirajte se s ovlaštenim servisnom ili dobavljačem gdje ste kupili uređaj ako ne možete riješiti problem iako ste primijenili sve upute u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte samo popraviti pokvareni proizvod.









