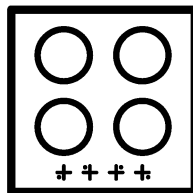
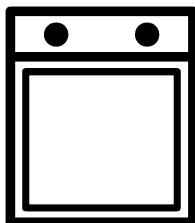




Integrierter Ofen
Gebrauchsanleitung
Ugradbena pećnica
Uputstvo za upotrebu



BUM22320X

DE / BS

285.4476.45/R.AC/29.09.2020

7755582912

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



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



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

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

2 Allgemeine Informationen 11

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

3 Installation 15

Vor der Installation.....	15
Einbauen und Anschließen	17
Transport.....	21

4 Vorbereitungen 22

Tipps zum Energiesparen.....	22
Erste Inbetriebnahme.....	22
Zeiteinstellung	22
Erstreinigung des Gerätes	23
Erstaufheizung.....	23

5 Bedienung Kochfeld 25

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	25
Kochfeld verwenden	26

6 Bedienung des Backofens 28

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	28
So bedienen Sie den Backofen.....	29
Betriebsarten	29
Ofenuhr verwenden.....	31
Garzeitentabelle	34
So bedienen Sie den Grill	38
Garzeitentabelle zum Grillen	38

7 Reinigung und Wartung 39

Allgemeine Hinweise	39
Kochfeld reinigen.....	39
Bedienfeld reinigen	40
Backofen reinigen.....	40
Backofentür ausbauen	41
Türinnenscheibe ausbauen.....	42
Beleuchtung des Backofens auswechseln	43

8 Problemlösungen 44

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Allgemeine Sicherheit

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

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

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

Elektrische Sicherheit

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

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

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie nur das unter „Technische Daten“ angegebene Anschlusskabel.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch

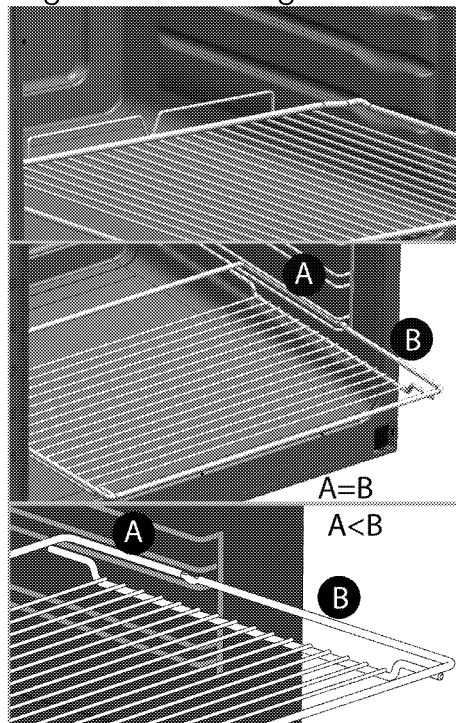
- einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
 - Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
 - Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
 - Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
 - Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.

- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- (Variiert je nach Produktmodell.) Rost und Backblech richtig einsetzen
Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie

Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



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

- und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass das Netzkabel des Gerätes getrennt oder die Sicherung deaktiviert ist, damit kein Stromschlag möglich ist.
 - Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden
 - **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen;

stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.

- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.

- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

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

- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Sicherheit von Kindern

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

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



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

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

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

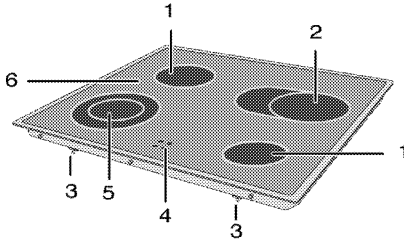
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

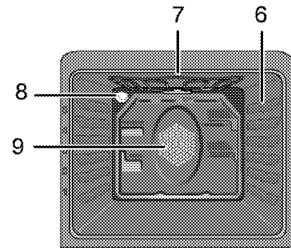
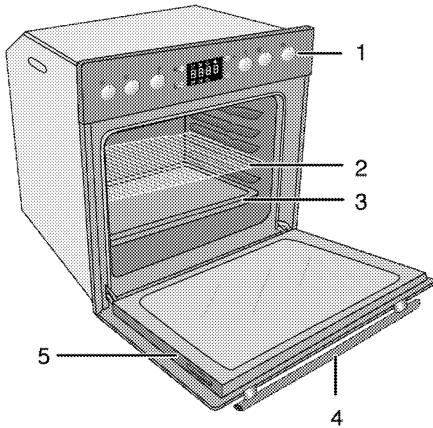
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

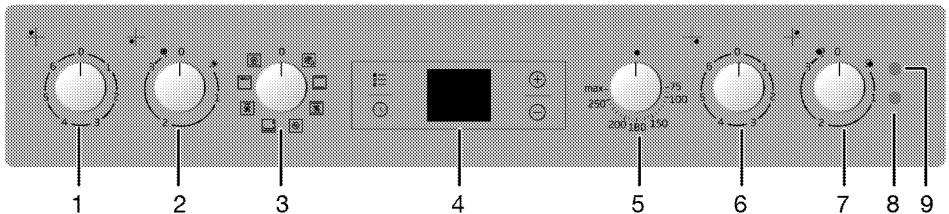
Geräteübersicht



- 1 Einzelkochplatte
- 2 Erweiterte Kochplatte
- 3 Montageklammer
- 4 Restwärmeanzeige
- 5 Doppelkochplatte
- 6 Getempertes Glas



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



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

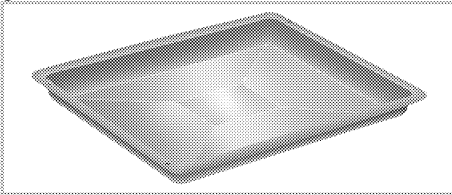
Lieferumfang

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

1. Bedienungsanleitung

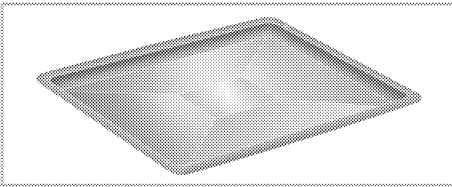
2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



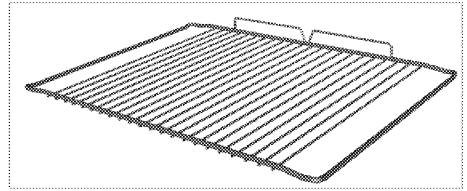
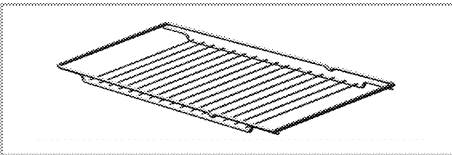
3. Gebäckblech

Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.



4. Rost

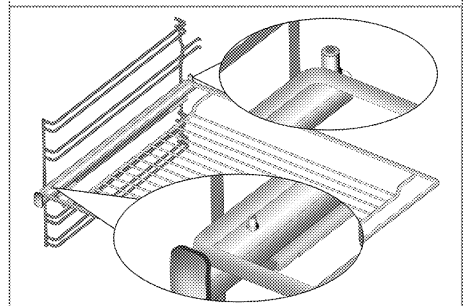
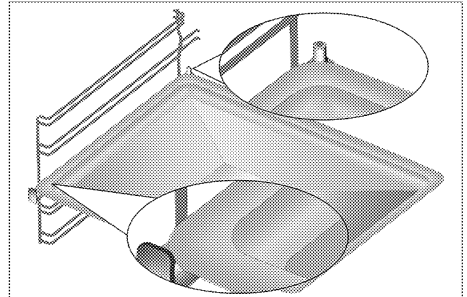
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



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

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

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



Technische Daten

ALLGEMEIN	
Spannung/Frequenz	220- 240 V / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	9.0 kW
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05W-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
KOCHFELD	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	43 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 mm/490 mm
Kochzonen	
Hinten links	Einzelkochplatte
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Vorne links	Doppelkochplatte
Abmessungen	120/180 mm
Leistung	700/1700 W
Vorne rechts	Einzelkochplatte
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Hinten rechts	Erweiterte Kochplatte
Abmessungen	170/265 mm
Leistung	1500/2400 W
BACKOFEN/GRILL	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
Hauptofen	Multifunktionsofen
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2.2 kW

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

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




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


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


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

3 Installation

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

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

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



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

Vor der Installation

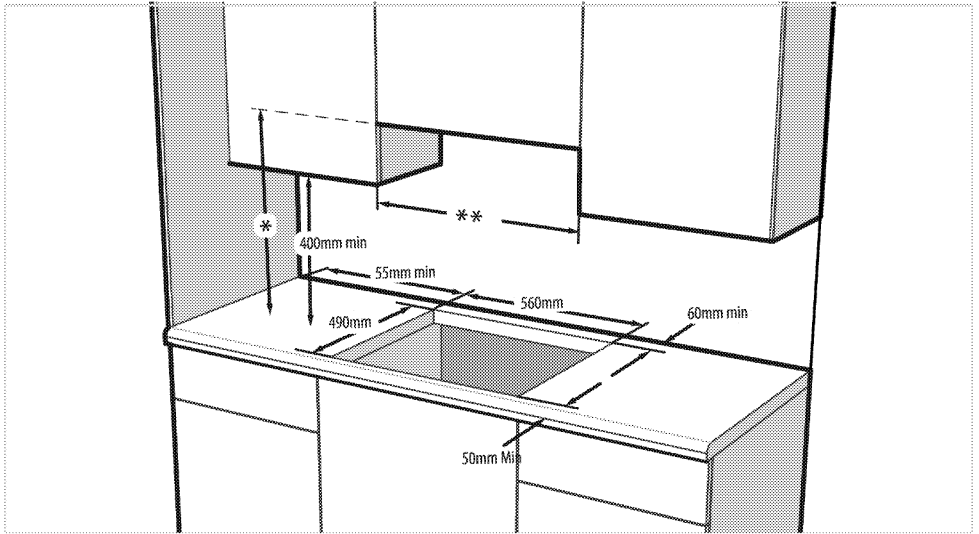
Die Geräte sind für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Der Ofen kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des

Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).

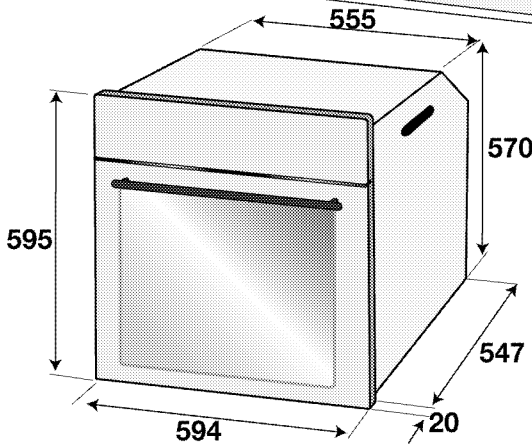
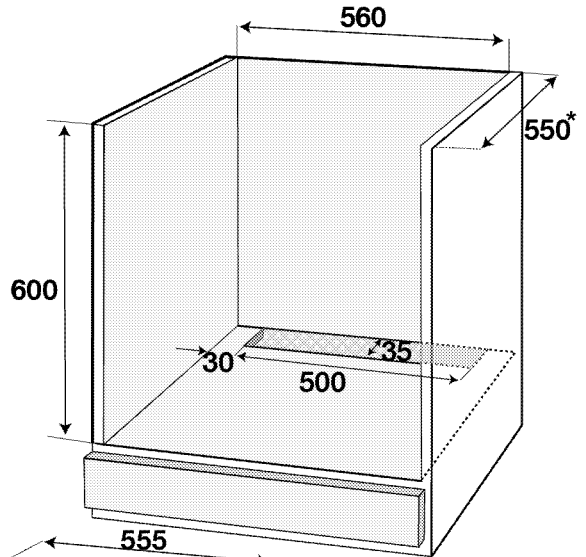
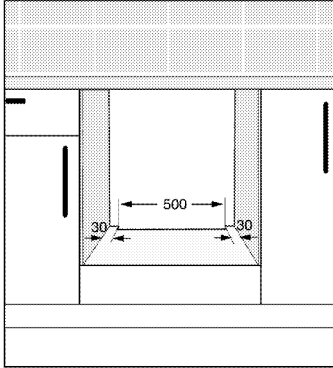
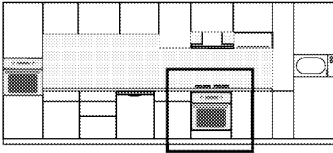
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber(auch der umgebenden Küchenmöbel) müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Das Kochfeld wird für die Stromversorgung mit dem Backofen verbunden. Beide Geräte müssen dazu übereinander eingebaut werden.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.
- Die Schnittflächen versiegeln und Abschlusskanten abdichten.
- Küchenarbeitsplatte und Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Das Kochfeld darf nur mit **einer** Gerätekannte neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Zwischen Backofenrückwand und Küchenwand muss für die Luftzirkulation ein Abstand bleiben.
- 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.

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



* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung

** Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen



* min.

Einbauen und Anschließen

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

i Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Elektrischer Anschluss

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

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



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

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



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

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

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür an der Unterseite des Gerätes.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.



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

Es besteht Stromschlaggefahr!

Netzkabel anschließen



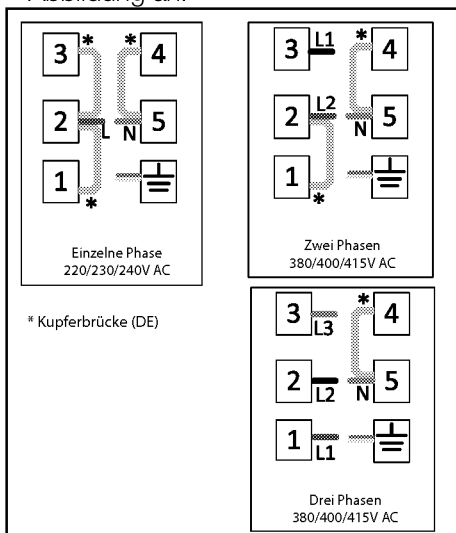
Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung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

1. Falls bei Ihrem Produkt kein Netzkabel mitgeliefert wurde, wählen Sie bitte entsprechend der Elektroinstallation bei Ihnen zuhause ein Netzkabel aus der Tabelle (*Technische Daten, Seite 13*); befolgen Sie zum Anschließen Ihres Produktes die Anweisungen im Kabeldiagramm.

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

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

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



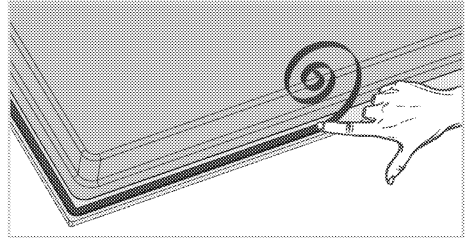
- Nach Abschluss der Verkabelung schließen Sie die Anschlussabdeckung.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es weder das Produkt berührt noch zwischen Produkt und Wand eingeklemmt wird.

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

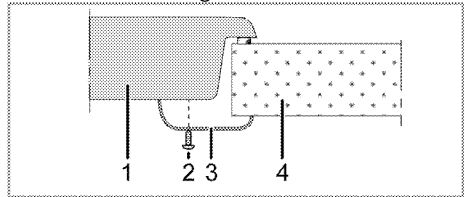
Geräte installieren

- Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.

- Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.



- Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
- Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklammern.

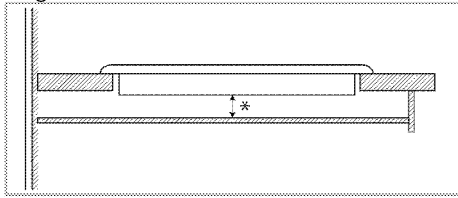


- Kochfeld
- Schraube
- Montageklemme
- Arbeitsplatte

i Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss

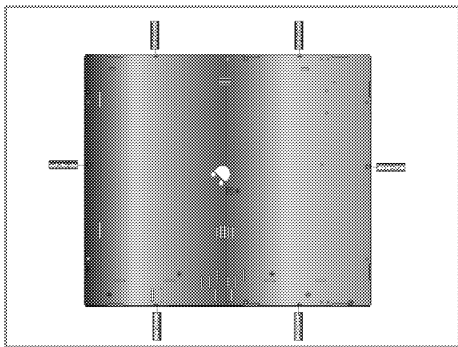
dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



* Minimum 15 mm

Rückansicht (Anschlussöffnungen)

i Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungsöffnungen an Ihrem Produkt.

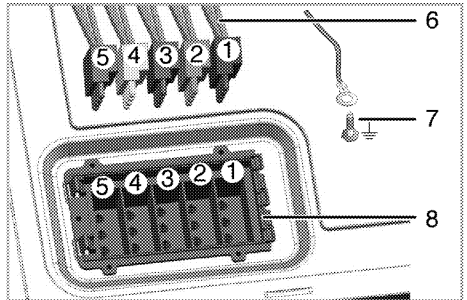


! Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.



Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.

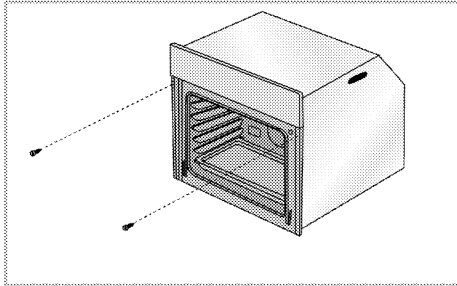
- Befestigen Sie das Kochfeld.
- Stellen Sie die Ofenanschlüsse her.
- Schieben Sie den Ofen zur Hälfte in das Möbel.
- Verbinden Sie Kochfeld und Backofen.



- 1 Rot
- 2 Schwarz
- 3 Weiß
- 4 Blau
- 5 Grün
- 6 Kabel vom Kochfeld
- 7 Verbindung des Erdungskabels (grün/gelb)
- 8 Eingänge des Ofenkabels (Anschluss)

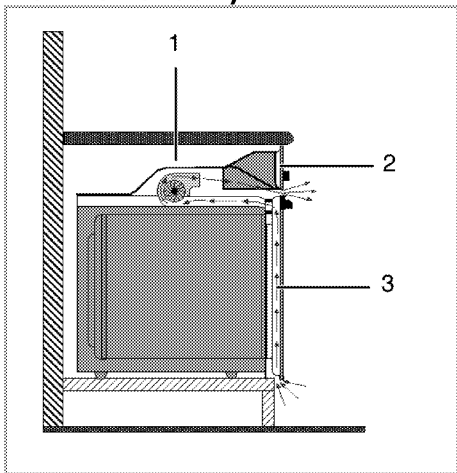
Schieben Sie den Ofen in das Möbel ein, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt

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.

- i** Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Backofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.
Wenn Sie Lebensmittel Timer-programmiert zubereiten, schaltet sich gemeinsam mit den restlichen Funktionen auch der Lüfter zum Ende der Garzeit ab.

Endkontrolle

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

Transport

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

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

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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


- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich

Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden.



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


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

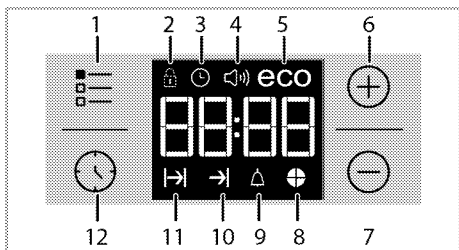
Erste Inbetriebnahme Zeiteinstellung

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

Drücken Sie nach dem ersten Einschalten des Ofens zum Einstellen der Uhrzeit ⊕/⊖.

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

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



- 1 Einstelltaste
- 2 Tastensperre-Symbol
- 3 Uhrsymbol
- 4 Alarm volume symbol (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)
- 5 EcoMode-Symbol
- 6 Plus-Taste
- 7 Minus-Taste
- 8 Zeitscheibensymbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Garzeitendesymbol
- 11 Garzeitsymbol
- 12 Programmtaste

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

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

Erstreinigung des Gerätes

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

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

Erstaufheizung

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

! Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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

Elektroofen

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 Ofentemperatur; Siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 29".

5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
6. Schalten Sie den Backofen ab; Siehe "*So bedienen Sie den Backofen, Seite 29*"

Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; Siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 38*".

4. Lassen Sie den Grill etwa 15 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; Siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 38*"



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

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



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

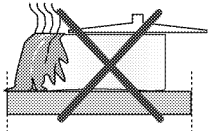
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld,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

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

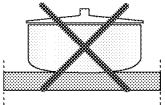
Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

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

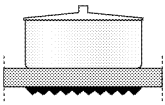
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr aus Aluminium. Aluminium beschädigt die Glaskeramik.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.

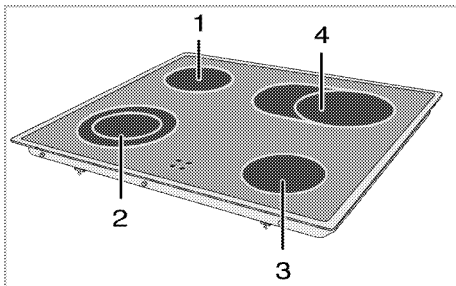


Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden.



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

Kochfeld verwenden



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



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

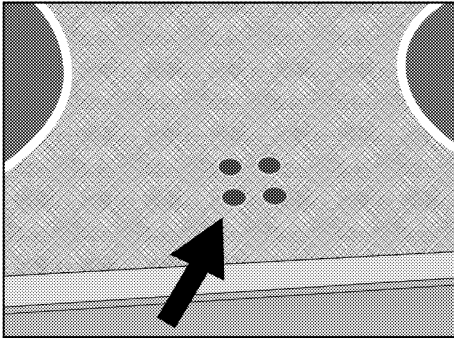
Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.

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

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



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



Keramikplatten einschalten

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

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

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

Keramikplatten abschalten

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

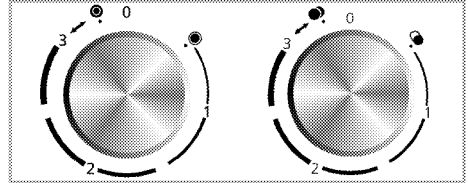
Mehrsegment-Kochzonen verwenden

Die Mehrsegment-Kochzonen ermöglichen Ihnen die Zubereitung mit unterschiedlich großem Kochgeschirr auf derselben Kochzone. Wenn diese

Kochzonen aktiviert werden, schaltet sich zuerst die innere Kochzone ein.

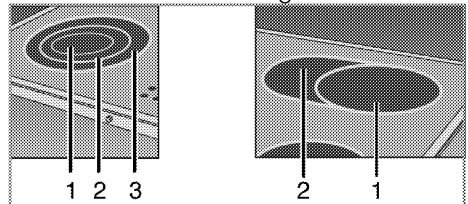
1. Drehen Sie den Regler zur Änderung des Durchmessers der aktiven Kochzone im Uhrzeigersinn.
2. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn bis auf höchste Stufe, dann über den Druckpunkt noch ein Stück bis es Klick macht.

Danach auf die gewünschte Kochstufe zurückdrehen.



Mehrsegment-Kochzonen abschalten

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



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

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

6 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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



Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.

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

Tipps zum Backen

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

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung

von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.

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

Tipps zum Grillen

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

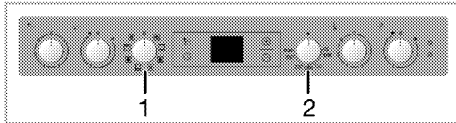
- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Rost (mit darunter eingeschobenem Backblech) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, das Backblech beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit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



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

So bedienen Sie den Backofen

Temperatur und Betriebsart einstellen



- 1 Funktionsknopf
- 2 Temperaturknopf

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

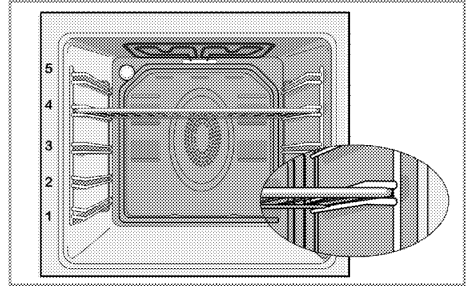
Backofen ausschalten

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

Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Einschub ein. Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so

weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten. (Variiert je nach Produktmodell.)



Betriebsarten

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

Ober- und Unterhitze



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

Unterhitze



Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten. Diese Funktion muss auch zur einfachen Dampfreinigung verwendet werden.



Umluft



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

„3D“-Funktion



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

Auftauen



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

Grill, groß



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

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

Heißluft



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



Diese Funktion muss auch zur einfachen Dampfreinigung verwendet werden.

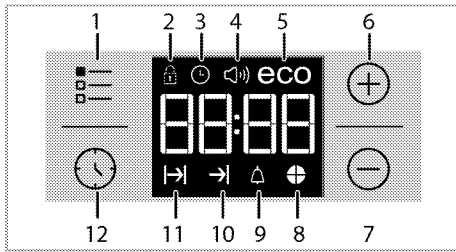
Grill + Umluft



Der Grilleffekt ist nicht so stark wie bei Flächengrill

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

Ofenuhr verwenden



- 1 Einstelltaste
- 2 Tastensperre-Symbol
- 3 Uhrensymbol
- 4 Alarm volume symbol (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)
- 5 EcoMode-Symbol
- 6 Plus-Taste
- 7 Minus-Taste
- 8 Zeitscheibensymbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Garzeitendesymbol
- 11 Garzeitsymbol
- 12 Programmtaste

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





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


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

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

Garen mit Einstellung der Garzeit

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

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





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


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



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

Ende der Garzeit verzögern:


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

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

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

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

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

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


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

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

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



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

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

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


Tastensperre einschalten


Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

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



» „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.

2. Drücken Sie zum Aktivieren der Tastensperre ⊕.

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

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

Deaktivierung der Tastensperre

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

» „On (Ein)“ erscheint in der Anzeige.



2. Deaktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die Taste ⊖ drücken.


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

Alarmpfunktion einstellen


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


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


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

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

2. Stellen Sie die Alarmzeit mit \oplus / \ominus ein.

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



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


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

Alarm abschalten



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

Alarm abbrechen

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

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



Signalton ändern

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

2. Stellen Sie den gewünschten Signalton mit den Tasten \oplus / \ominus ein.
3. Der von Ihnen eingestellte Ton wird nach kurzer Zeit aktiviert.
» Der ausgewählte Alarmton wird mit „b-01“, „b-02“ oder „b-03“ angezeigt.

Uhrzeit ändern


So ändern Sie die zuvor eingestellte Uhrzeit:

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.
2. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten \oplus / \ominus ein.
3. Die von Ihnen eingestellte Zeit wird kurz darauf aktiviert.


Energiesparmodus

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

Energiesparmodus einstellen


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

Energiesparmodus deaktivieren

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


Displayhelligkeit einstellen

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

- Berühren Sie , bis „d-01“, „d-02“ oder „d-03“ für die Displayhelligkeit im Display erscheint.
- Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit \oplus / \ominus ein.

» Die von Ihnen eingestellte Displayhelligkeit wird kurz darauf aktiviert.



Garzeitentabelle

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

Backen und Braten

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

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Backblech	Ein Blech	Backblech*		3	180	25 ... 30
Kuchen, Form	Ein Blech	Kuchenform auf Rost**		2	180	40 ... 50
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Backblech*		3	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	150	35 ... 50
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		2	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	150	35 ... 45
Kekse	Ein Blech	Gebäckblech*		3	180	25 ... 30
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	180	30 ... 40
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*		2	200	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 5-Backblech*		1 - 5	200	45 ... 55

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca. Angabe in Min.)
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen	Ein Blech	Backblech*		2	200	25 ... 35
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	200	35 ... 45
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Sauerteig	Ein Blech	Backblech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ein Blech	Rechteckige Glas-/Metallform auf Rost**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ein Blech	Backblech*		2	200 ... 220	15 ... 20
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max, dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max, dann 190	70 ... 90
	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max, dann 190	60 ... 80
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
Pute (5.5 kg)	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30














Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.


* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

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

Zubereitungstabelle für Testgerichte

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

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Butterkekse	Ein Blech	Backblech*		3	140	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*		3	140	20 ... 30
	Zwei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech*		1 - 3	140	20 ... 30
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Backblech*		3	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	150	35 ... 50
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		2	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	150	35 ... 45
Apfelkuchen	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	180	50 ... 60
	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	170	50 ... 60

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
	Zwei Bleche	1-Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost** 4-Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	170	50 ... 60
Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen. * Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert. ** Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.						


Tipps zum Kuchenbacken

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

Tipps für Gebäck

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

gleichmäßig zwischen den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.

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

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

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

So bedienen Sie den Grill



Backofentür beim Grillen geschlossen halten.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Grill einschalten

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

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

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

je nach Dicke

*5 Minuten vorheizen

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

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

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

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

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

Grill ausschalten

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





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.

7 Reinigung und Wartung


Allgemeine Hinweise


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

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

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

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

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

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

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

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

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

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

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

Bedienfeld reinigen

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

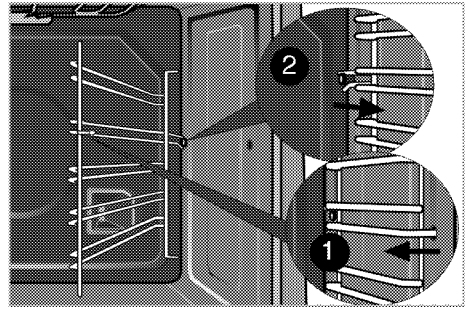
i Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

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

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

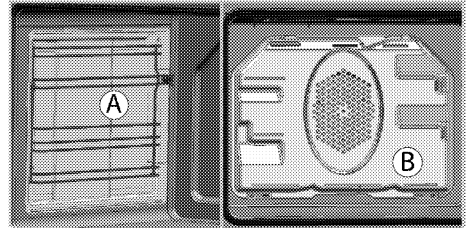
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



Katalytische Seitenwände

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

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

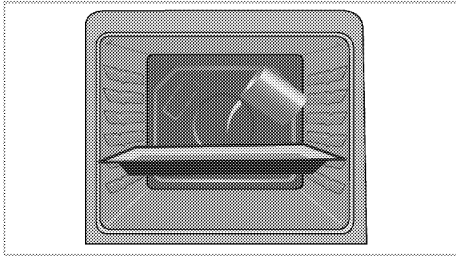


SimpleSteam Reinigung

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

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.

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



3. Stellen Sie den Backofen auf einfache Dampfreinigung ein, lassen Sie ihn bei 100 °C 25 Minuten laufen.
4. Öffnen Sie die Tür, wischen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
5. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

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

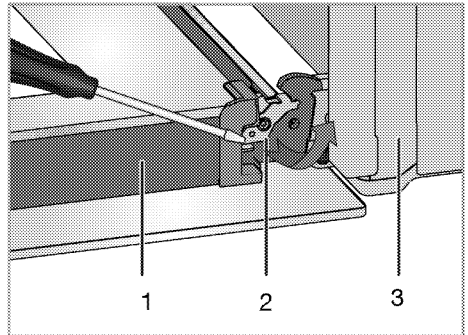
Backofentür reinigen

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

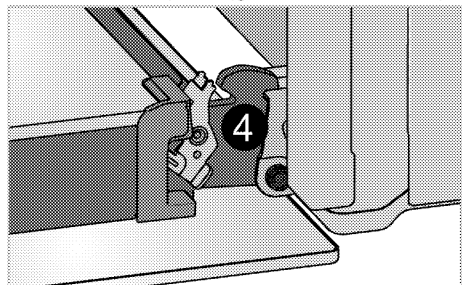
i Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

Backofentür ausbauen

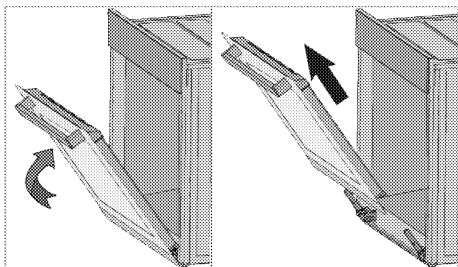
1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



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



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.



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

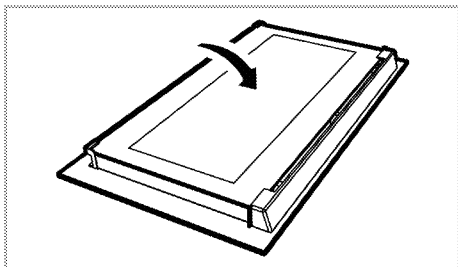
i Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen

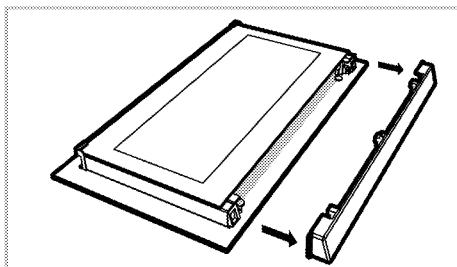
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

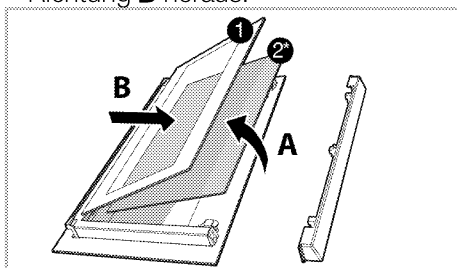
1. Öffnen Sie die Backofentür.



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



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



1 Innerste Scheibe

2* Innenscheibe (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

4. Falls Ihr Produkt mit einer inneren Scheibe (2) ausgestattet ist; Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der inneren Scheibe (2).

5. Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt. (Falls Ihr Produkt mit einer innersten Scheibe ausgestattet ist). Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden.

6. Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der inneren Scheibe zeigt. Es

- ist wichtig, die untere Kante der innersten Scheibe (1) im unteren Kunststoffsschlitz einzusetzen.
7. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

Beleuchtung des Backofens auswechseln

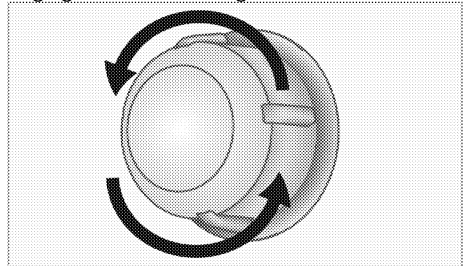
! Bevor Sie die Beleuchtung des Backofens auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten droht Verbrennungs- und Stromschlaggefahr. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- i** Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.
- i** 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.
- i** In diesem Backofen wird eine Glühlampe mit einer Leistung von weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm, einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder eine Halogenlampe mit Fassungsyp G9, einer Leistung von weniger als 60 W verwendet. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Servicepartnern oder Technikern mit Lizenz erhältlich.

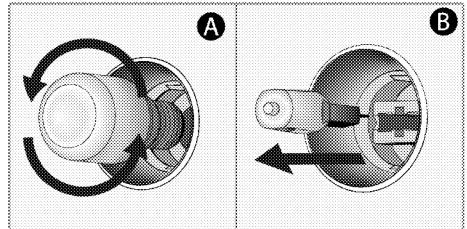
- i** Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.



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



4. Glasabdeckung wieder anbringen.

8 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

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

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

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

Backofen heizt nicht.

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

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

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

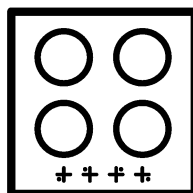
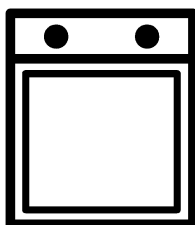


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.



Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu



Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

Poštovani Korisniče,

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

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

Pojašnjenje simbola

Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Upozorenje za opasne situacije po pitanju života i imovine.



Upozorenje u vezi elektro šoka.



Upozorenje u vezi rizika od požara.



Upozorenje na vruće površine.



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

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

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

2 Opće informacije 10

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

3 Instalacija 14

Prije instalacije.....	14
Instalacija i povezivanje	16
Odlaganje starog proizvoda.....	20

4 Priprema 21

Savjeti za uštedu energije.....	21
Prva upotreba	21
Podешavanje vremena.....	21
Prvo čišćenje uređaja.....	22
Početno zagrijavanje	22

**5 Kako koristiti ploču za
kuhanje 23**

Opšte informacije o kuhanju	23
Upotreba ploče za kuhanje.....	24

6 Kako rukovati pećnicom 26

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju	26
Kako rukovati električnom pećnicom.....	27
Načini rada	27
Upotreba sata pećnice	29
Tabela vremena kuhanja.....	32
Kako rukovati roštiljom.....	36
Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja	36

7 Održavanje i njega 37

Opšte informacije.....	37
Čišćenje ploče za kuhanje	37
Čišćenje kontrolne ploče	38
Čišćenje pećnice	38
Skidanje vrata pećnice	39
Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima..	39
Zamjena svjetla u pećnici	40

8 Rješavanje problema 42

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš

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

Opće mjere sigurnosti

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

Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.

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

Električna sigurnost

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

ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!

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

specificiran u odjeljku "Tehničke specifikacije".

- Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijedena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.
- Stražnja površina pećnice zagrije se prilikom korištenja. Budite sigurni da električni priključak nema kontakta sa stražnjom površinom; u suprotnom, spoj se može oštetiti.
- Nemojte dozvoliti da se napojni kabal zaglavi između vrata pećnice i okvira i nemojte voditi kabal preko toplih površina. U suprotnom, izolacija kabla bi se mogla istopiti što može izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja.

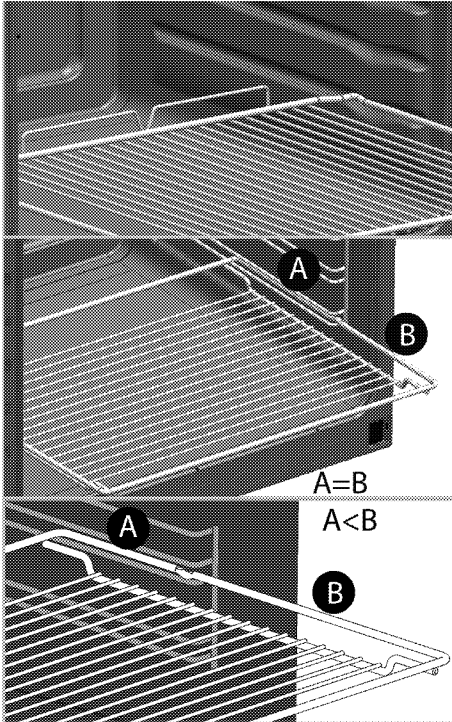
Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.

- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

Sigurnost proizvoda

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

na stalak. Umetnite žičanu rešetku ili pladanj između 2 tračnice i osigurajte da bude uravnoteženo prije nego stavite hranu na to (Molimo pogledajte slijedeću sliku).



- Nemojte koristiti proizvod ukoliko je staklo na prednjim vratima uklonjeno ili slomljeno.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu otporne na vrućinu kada stavljate ili uklanjate posuđe u/iz vrele pećnice.
- Postavite papir za pečenje u posudu za kuhanje ili na dodatnu opremu pećnice (pladanj, žičanu rešetku itd.)

zajedno s hranom i potom ubacite sve u prethodno zagrijanu pećnicu. Uklonite višak dijelova papira za pečenje koji se preljeva izvan dodatne opreme ili posude da bi se spriječio rizik dodirivanja grijanih elemenata pećnice. Nikada ne koristite papir za pečenje na radnoj temperaturi koja je viša od naznačene vrijednosti za papir za pečenje. Nemojte stavljati papir za pečenje direktno na bazu pećnice.

- **UPOZORENJE:** Prije zamjene lampice, uvjerite se da je napojni kabl uređaja isključen iz utičnice ili da je automatska sklopka isključena kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne smije biti instaliran iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje sa masnoćom ili uljem može biti opasno i može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i potom pokrijte plamen sa, npr. poklopcem ili dekom.

- **OPREZ:** Proces kuhanja se mora nadgledati. Kratkotrajni proces kuhanja se mora neprestano nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte ostavljati stvari na površinama za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- U slučaju napuknuća stakla na ploči za kuhanje: Odmah zatvorite sve gorionike i sve električne grijaće elemente i isključite napajanje na uređaju. Nemojte dodirivati površine na uređaju. Nemojte koristiti uređaj.
- Uređaj nije namijenjen za rukovanje sredstvima nekog eksternog programatora ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
- Pritisak isparavanja koji nastaje usljed vlažnosti na površini ploče za kuhanje ili na dnu posude može prouzrokovati pomjeranje posude. Stoga, vodite računa da je površina pećnice i dno posuda uvijek suho.

- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje dizajnirane od strane proizvođača uređaja za kuhanje ili one koji su naznačeni od strane proizvođača uređaja u uputstvima za upotrebu kao pogodne za štitnike ploče za kuhanje, ugrađene u uređaj. Korištenje neadekvatnih štitnika može prouzrokovati nezgode.

Za sigurnost od požara na proizvodu;

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

Predviđena upotreba

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

roštilja, sušenje peškira ili krpa itd. vješanjem istih na ručkama kao ni u svrhu zagrijavanja.

- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.
- Uređaj se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i roštiljanje hrane.

Sigurnost za djecu

- **UPOZORENJE:** Pristupačni dijelovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.
- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladu sa ekološkim propisima.
- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati bilo kakve

teške predmete na njih i ne dajte djeci da sjedaju na njih. Vrata se mogu oboriti ili se mogu oštetiti šarke na vratima.

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



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

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnosite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

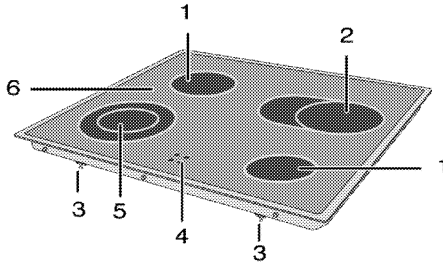
Usklađenost sa RoHS Direktivom: Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

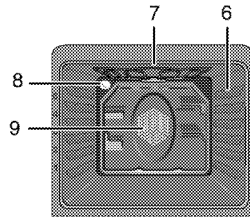
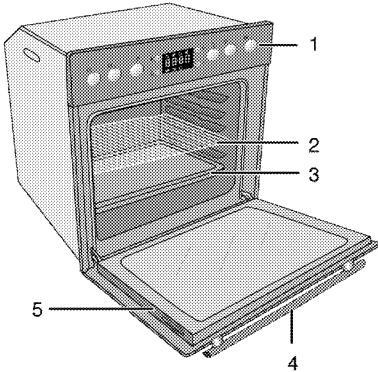
- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih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

2 Opće informacije

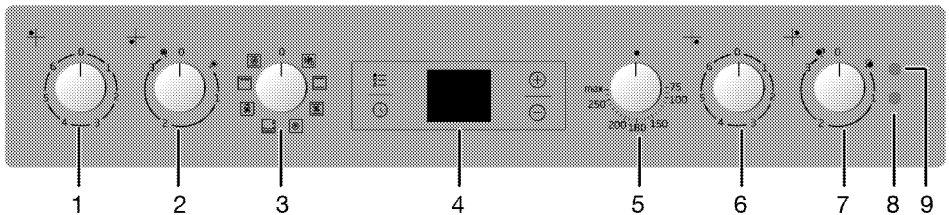
Pregled



- 1 Ploča za kuhanje sa jednim kolom
- 2 Proširena ploča za kuhanje
- 3 Spojnica za sklapanje
- 4 Svjetlo koje pokazuje toplinu ploče za kuhanje
- 5 Ploča za kuhanje sa dva kola
- 6 Temperirano staklo



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



- 1 Ploča za kuhanje sa jednim kolom
Stražnji lijevi
- 2 Ploča za kuhanje sa dva kola
Prednji lijevi
- 3 Funkcijska sklopka
- 4 Digitalni mjerac vremena
- 5 Termostatska sklopka
- 6 Ploča za kuhanje sa jednim kolom
Prednji desni

- 7 Proširena ploča za kuhanje Stražnji desni
- 8 Termostatska lampa
- 9 Lampica upozorenja

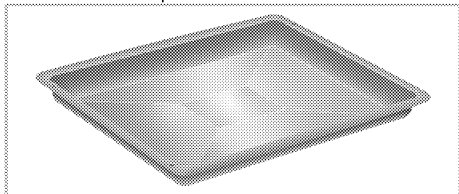
Sadržaj pakovanja

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

1. Uputstvo za upotrebu

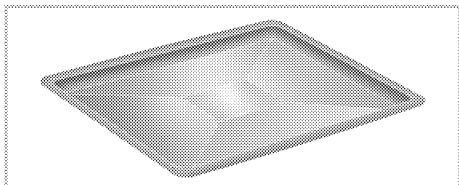
2. Standardni pladanj

Upotrebljava se za peciva, zamrznutu hranu i velike pečenice.



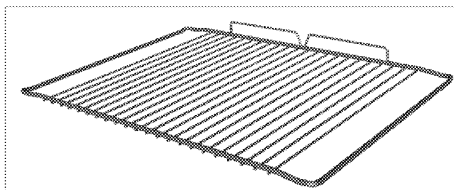
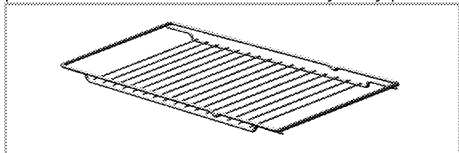
3. Pladanj za tijesto

Upotrebljava se za peciva poput suhih kolačića i biskvita.



4. Rešetka roštilja

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

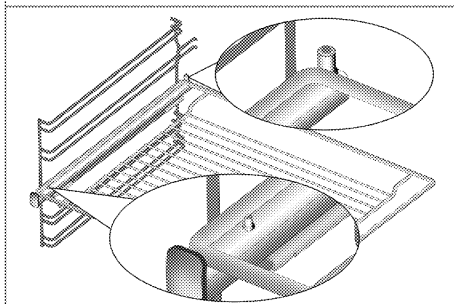
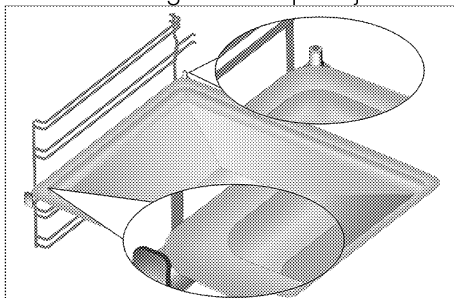


5. Ispravno postavljanje žičanog nosača i pladnja na teleskopske stalke

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

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

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



Tehničke specifikacije

OPŠTI	
Napon/frekvencija	220- 240 V / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	9.0 kW
Vrsta kabla/poprečni presjek	min.H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
PLOČA ZA KUHANJE	
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	43 mm/580 mm/510 mm
Dimenzije za ugradnju (širina/dubina)	560 mm/490 mm
Gorionici	
Stražnji lijevi	Ploča za kuhanje sa jednim kolom
Dimenzije	140 mm
Snaga	1200 W
Prednji lijevi	Ploča za kuhanje sa dva kola
Dimenzije	120/180 mm
Snaga	700/1700 W
Prednji desni	Ploča za kuhanje sa jednim kolom
Dimenzije	140 mm
Snaga	1200 W
Stražnji desni	Proširena ploča za kuhanje
Dimenzije	170/265 mm
Snaga	1500/2400W
PEĆNICA/ROŠTILJ	
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pećnica	Multifunkcijska pećnica
Unutrašnja lampica	15/25 W
Potrošnja električne energije roštilja	2.2 kW

#

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


i Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.


i Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.


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

3 Instalacija

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

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

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


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


Prije instalacije

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

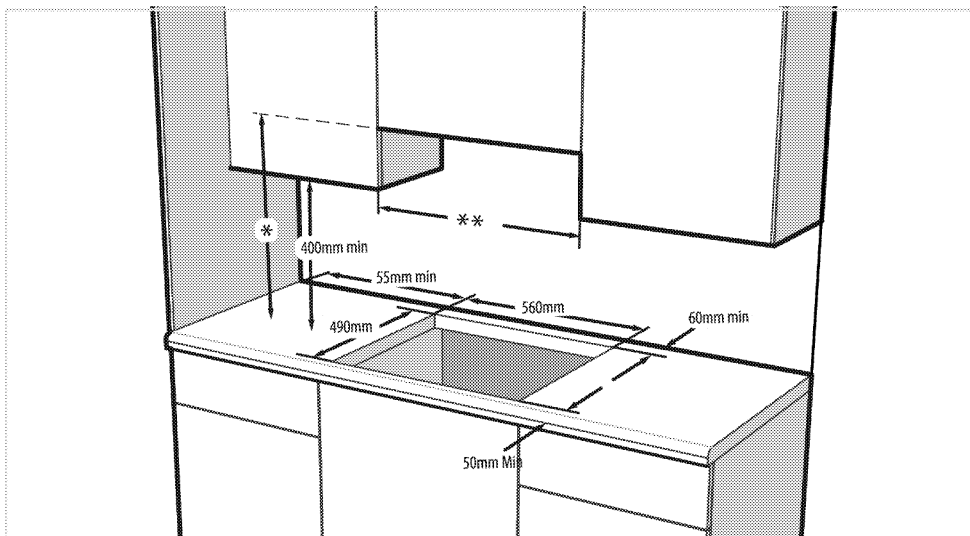
- Može se koristiti i kao samostojeći uređaj. Omogućite minimalnu razdaljinu od 750 mm iznad površine ploče za kuhanje.
- (*) Kada je potrebno ugraditi kuhinjsku napu iznad štednjaka, pogledajte priložena uputstva od proizvođača kuhinjske nape za pravilno određivanje visine ugradnje (min 650 mm).

- Skinite materijale korištene za pakovanje i transportne graničnike.
- Površine, sintetički laminati i ljepila moraju biti otporna na toplotu (minimalno 100 °C).
- Napajanje za ploču za kuhanje doprema se sa pećnice. Oba uređaja moraju biti instalirani jedan iznad drugog.
- Isijecite prorez za ploču za kuhanje na radnoj površini, prema dimenzijama za instaliranje.
- Zapužite isječene ivice i obodne ivice.
- Radna površina i kuhinjski ormarići moraju biti postavljeni u ravninu i učvršćeni.
- Ploča za kuhanje može se instalirati tako da joj samo **jedna** ivica bude pored viših ormarića, uređaja ili zidova.
- Mora se ostaviti nešto prostora između stražnjeg dijela pećnice i kuhinjskog zida kako bi se omogućilo cirkuliranje zraka.
- Ako se ispod pećnice nalazi ladica, mora se instalirati polica između pećnice i ladice.
- Uređaj trebaju prenositi najmanje dvije osobe.

 Nemojte instalirati proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emitira vaš proizvod će povećati potrošnju energije uređaja za rashlađivanje.

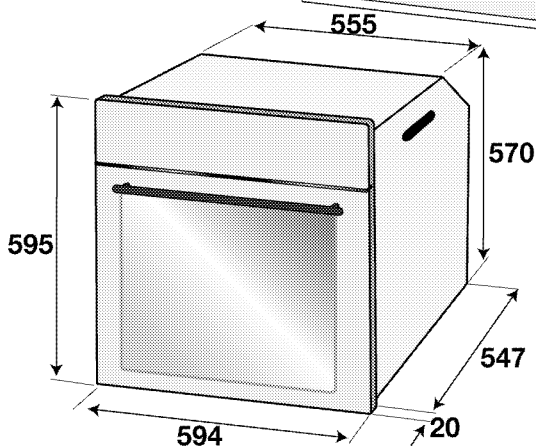
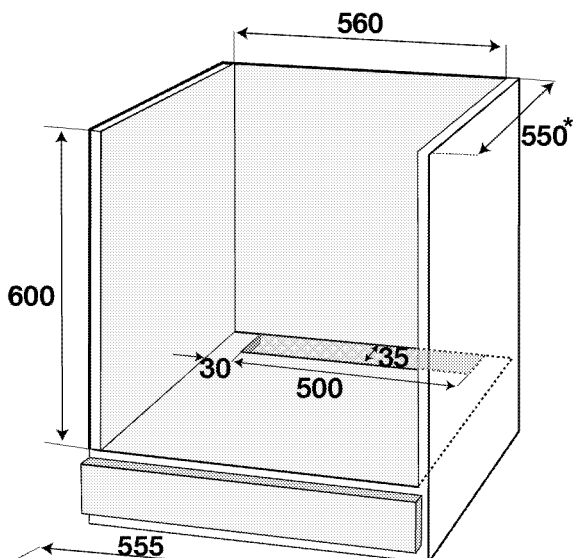
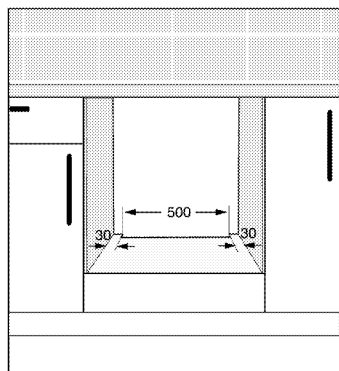
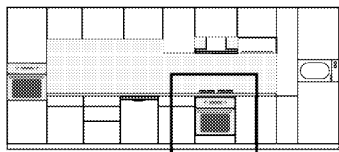
 Ne koristite vrata i/ili ručku da biste prenosili ili premještali ovaj proizvod.

 Ako proizvod ima žičane ručke, gurnite ručke u bočne zidove nakon pomjeranja proizvoda.



* Minimalna visina do izvlačača kao što je preporučeno u priručniku za izvlačače

** Minimalna udaljenost između ormarića mora biti jednaka širini ploče za kuhanje



* min.

Instalacija i povezivanje

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

i Nemojte postavljati ploču za kuhanje na mjestima sa oštrim ivicama ili uglovima. Postoji rizik od lomljenja za staklo keramičku površinu!

Električno spajanje

Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturnom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog

korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.



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



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

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



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

Spajanje napojnog kabla



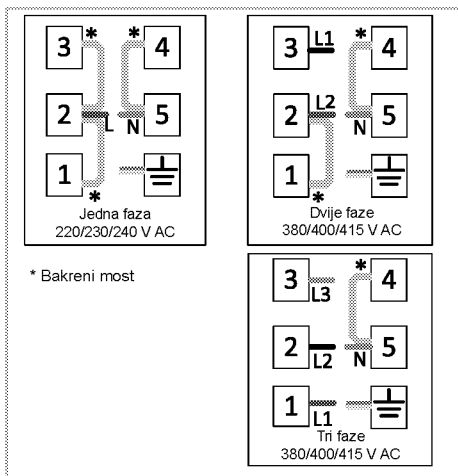
Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti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

1. Ako napojni kabal nije isporučen uz vaš proizvod, napojni kabal koji odaberete iz tabele (*Tehničke specifikacije, Stranica 12*) u skladu sa elektro instalacijama u vašem domu mora biti spojen na vaš proizvod slijedeći uputstva u dijagramu kablova. Nije moguće prekinuti sve polove u izvoru napajanja, jedinica prekida s minimalno 3 mm kontaktnog zazora (osigurači, prekidači linijske sigurnosti, kontaktori) mora biti spojena i svi polovi ove jedinice prekida moraju biti u blizini (ne iznad) proizvoda u skladu sa IEE direktivama. Ne pokoravanje ovim uputstvima može prouzrokovati probleme u radu i učiniti nevažećom garanciju za proizvod.



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

2. Otvorite odvijačem poklopac priključnog bloka.
3. Umetnite napojni kabal kroz obujmicu za kabal ispod priključka i pričvrstite ga na glavno tijelo s integrisanim vijkom na komponenti obujmice za kabal.
4. Povežite kablove prema priloženom dijagramu.

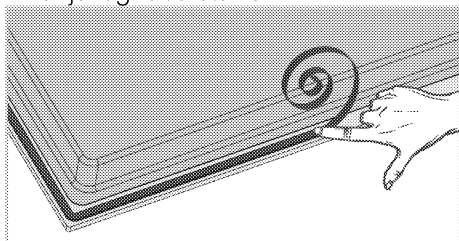


5. Nakon što ste završili spajanje žica, zatvorite poklopac priključnog bloka.
6. Vodite napojni kabal tako da ne dođe u kontakt s proizvodom i da ne bude prignječen između proizvoda i zida.

i Napojni kabl ne smije biti duži od 2 m iz sigurnosnih razloga.

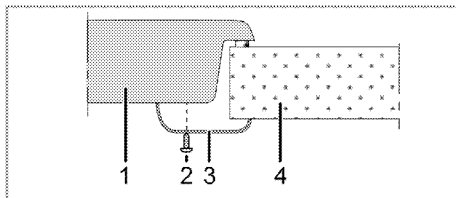
Instalacija proizvoda

1. Okrećući ploču za kuhanje na drugu stranu, postavite je na ravnu površinu.
2. Prilikom ugradnje ploče za kuhanje, oko ploče za kuhanje postavite brtvu za zaptivanje koja je isporučena u pakiranju kao što je prikazano na sljedećoj slici i uvjerite se da ona ostaje 1 do 2 mm u unutrašnjosti od vanjskog ruba stakla.



3. Postavite ploču za kuhanje na pult i poravnajte je.
4. Koristeći instalacione spojnice osigurajte ploču za kuhanje

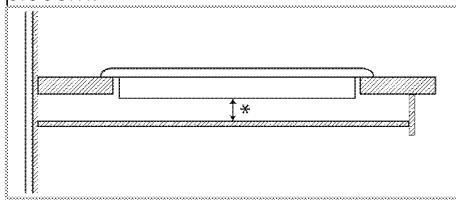
pođešavanjem kroz rupe s donje strane.



- 1 Ploča za kuhanje
- 2 Vijak
- 3 Instalaciona spojnica
- 4 Pult

i Kada instalirate ploču za kuhanje na kabinet, mora se ugraditi polica da biste razdvojili kabinet od ploče za kuhanje kao što je prikazano na slici gore. Ovo se ne zahtijeva kada se instalira na ugradbenu pećnicu.

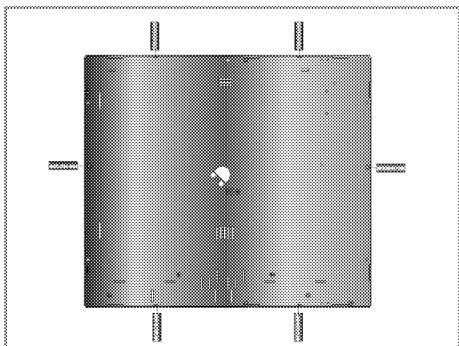
Na primjer, ako je moguće dotaketi dno proizvoda jer je instaliran na ladici, ova sekcija mora biti pokrivena drvenom pločom.



* min. 15 mm

Pogled odstraga (rupe za povezivanje)

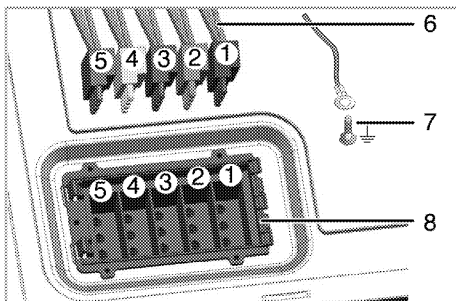
i Položaj rupa za spajanje prikazan na donjoj slici je šematski, može se razlikovati u zavisnosti od modela proizvoda. Fiksirajte ih u skladu sa rupama za spajanje na vašem proizvodu.



! Spajanje na drugačije rupe nije dobro u pogledu sigurnosti jer može doći do oštećenja na plinskom ili električnom sistemu.

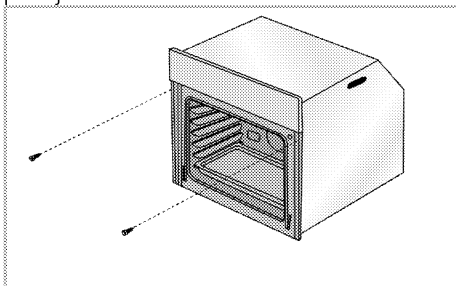
! Ploča za kuhanje sadrži komponente koje rade na plin i struju. Iz tog razloga ploča za kuhanje bi trebala biti pričvršćena na pult samo kroz rupice za pričvršćivanje, koristeći samo osiguravajuće elemente i vijke koji su isporučeni i kao što je naznačeno u ovom priručniku. U suprotnom, to će predstavljati opasnost za bezbjednost po život i imovinu.

- Pričvrstite ploču za kuhanje.
- Uradite spajanje pećnice.
- Gurnite pećnicu u kabinet do pola.
- Spojite ploču za kuhanje sa pećnicom..



- 1 Crvena
- 2 Crna
- 3 Bijela
- 4 Plava
- 5 Zelena
- 6 Kablovi koji dolaze sa ploče za kuhanje
- 7 Veza na uzemljeni kabal (zelena/žuta)
- 8 Ulazi spojnih kablova pećnice (terminal)

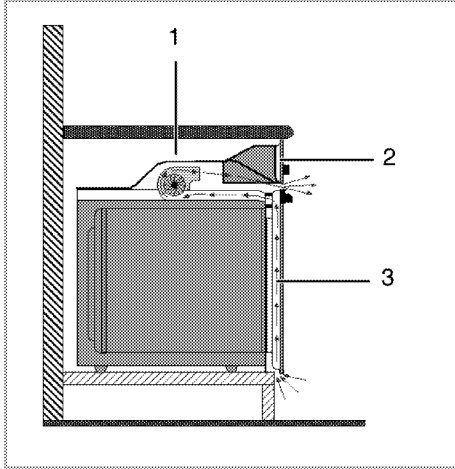
Gurnite pećnicu u kabinet, poravnajte i pričvrstite je, a s druge strane osigurajte da napojni kabal ne bude prekinut i/ili priklješten.



Pričvrstite pećnicu s 2 šarafa kao što je prikazano.

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

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



- 1 Ventilator za hlađenje
- 2 Upravljačka ploča
- 3 Vrata

Ugrađeni ventilator hladi ugrađeni kabinet i prednji dio proizvoda.

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

Završna provjera

1. Rukovanje proizvodom.
2. Provjerite funkcije.

Odlaganje starog proizvoda.

- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovan i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mjehurićima ili debelu kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.
- Da biste spriječili da žičana polica i pleh oštete vrata pećnice, stavite komad kartona sa unutrašnje strane vrata pećnice, tako da odgovara položaju pleha. Zalijepite trakom vrata pećnice za bočne zidove.
- Ne koristite vrata ili ručku da biste podizali ili premještali ovaj proizvod.
- i** Nemojte stavljati nikakve predmete na proizvod i pomjerajte ga u uspravnom položaju.
- i** Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

4 Priprema

Savjeti za uštedu energije

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

- Koristite emajlirane plehove ili plehove tamne boje u pećnici jer će time biti ostvaren bolji prenos toplote.
- Prilikom pripremanja jela, izvršite operacije prethodnog zagrijavanja ako se to savjetuje u korisničkom priručniku ili uputama za kuhanje.
- Ne otvarajte često vrata pećnice za vrijeme kuhanja.
- Pokušajte istovremeno kuhati (spremati) više od jednog jela u pećnici kad god je to moguće. Možete kuhati tako što ćete staviti dvije posude za kuhanje na rešetku roštilja.
- Spremajte više jela jedno za drugim. Pećnica će već biti vruća.
- Možete uštediti energiju tako što ćete isključiti vašu pećnicu par minuta prije isteka vremena kuhanja. Ne otvarajte vrata pećnice.
- Odmrznite zamrznuta jela prije kuhanja.
- Koristite šerpe/tave sa poklopcima za kuhanje. Ukoliko nema poklopca, potrošnja energije se može uvećati 4 puta.
- Odaberite gorionik koji je prikladan za veličinu dna posude koju ćete koristiti za kuhanje. Uvijek odaberite ispravno veličinu posude za spremanje vaših jela. Veće posude zahtijevaju više energije.
- Vodite računa o tome da koristite posude sa ravnim dnom kada kuhate na električnoj ploči za kuhanje. Posude sa debelim dnom će omogućiti bolju provodljivost toplote. Možete postići uštedu energije i do 1/3.


- Posude za kuhanje moraju biti kompatibilne sa zonama kuhanja. Dno posude ne smije biti manje nego što je kolo na kojem će se kuhati.
- Održavajte zone kuhanja i dna posuda čistim. Prljavština će umanjiti provodljivost toplote između zona kuhanja i dna posude.
- Za duža kuhanja, isključite zonu kuhanja 5 ili 10 minuta prije isteka vremena kuhanja. Možete postići uštedu energije i do 20% koristeći preostalu toplotu.

Prva upotreba

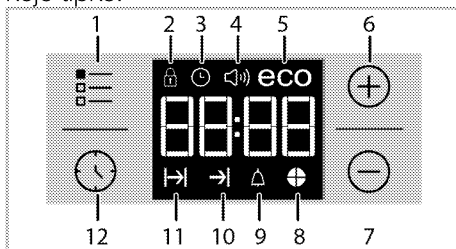
Podešavanje vremena

- i** Dok vršite bilo kakva podešavanja, odgovarajući simboli na displeju će treptati.

Nakon što ste prvi put uključili rernu, pritisnite tipke ⊕/⊖ da podesite vrijeme u toku dana.

- i** Za modele s kontrolnom na dodir, prvo  dodirnite i zatim koristite ⊕ / ⊖ da biste podesili vrijeme tokom dana.

Potvrdite postavku dodiranjem simbola ⌚ i sačekajte 4 sekunde bez dodirivanja bilo koje tipke.



- 1 Tipka za podešavanje
- 2 Simbol zaključane tipke
- 3 Simbol sata

- 4 Simbol jačine alarma (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)
- 5 Simbol za Eco režim rada
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8 Simbol za vrijeme
- 9 Simbol za alarm
- 10 Simbol vremena završetka kuhanja
- 11 Simbol vremena kuhanja
- 12 Taster za program

i Ako inicijalno vrijeme nije podešeno, sat će početi s odbrojavanjem počevši od 12:00 i prikazaće se simbol ☉. Kad vrijeme bude podešeno, taj će simbol nestati.

i Trenutne postavke vremena će se poništiti u slučaju prekida u napajanju. Potrebno ih je ponovo podesiti.

Prvo čišćenje uređaja

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

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

Početo zagrijavanje

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



Vruće površine izazivaju

opekotine!

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

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

Električna pećnica

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite položaj Static.
4. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 27*.
5. Pustite pećnicu da radi oko 30 minuta.
6. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati električnom pećnicom, Stranica 27*

Pećnica sa roštiljom

1. Izvadite sve pladnjeve za pečenje i rešetku roštilja van iz pećnice.
2. Zatvorite vrata pećnice.
3. Odaberite najveću jačinu roštilja; pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 36*.
4. Pustite pećnicu da radi oko 15 minuta.
5. Isključite vašu pećnicu; Pogledajte *Kako rukovati roštiljom, Stranica 36*



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

5 Kako koristiti ploču za kuhanje

Opšte informacije o kuhanju



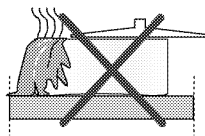
Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. **Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom!** Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim ćebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu.

- Prije prženja hrane, uvijek ju dobro posušite i nježno stavite u vrelo ulje. Osigurajte da se smrznuta hrana u potpunosti otopi prije prženja.
- Nemojte pokrivati posude koje koristite kada zagrijavate ulje.
- Postavite tave i duboke tave na način da njihove ručke ne budu iznad ringle kako biste spriječili grijanje ručki. Nemojte stavljati na ringle posude koje nisu balansirane i koje se lako naginju.
- Ne stavljajte prazne posude i duboke tave na zone kuhanja koje su uključene. Mogle bi se oštetiti.
- Ako uključite zone kuhanja da rade bez posude ili duboke tave na njima to može prouzrokovati oštećenja na proizvodu. Isključite zone kuhanja nakon završetka kuhanja.
- Obzirom da površine na proizvodu mogu biti vruće, ne stavljajte plastične i aluminijske posude na njih. Odmah očistite svaku otopinu od tih materijala sa površine. Takve posude se ne bi trebale koristiti niti za čuvanje hrane.

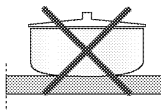
- Koristite tave ili drugo posuđe samo sa ravnim dnom.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u duboke tave ili drugo posuđe. Stoga nećete trebati činiti bilo kakva nepotrebna čišćenja jer ćete time spriječiti da jela kipe van. Ne stavljajte poklopce tava ili drugog posuđa na zone kuhanja. Stavite tave tako da su one centrirane na zoni kuhanja. Kada želite premjestiti posudu na drugu zonu kuhanja, podignite je i postavite na zonu kuhanja koju odaberete, nemojte je vući po površini.

Savjeti za staklokeramičke ploče za kuhanje

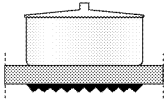
- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i velike temperaturne razlike ne utiču na nju.
- Nemojte koristiti staklokeramičku površinu kao mjesto za skladištenje ili kao ploču za rezanje.
- Koristite samo tave i drugo posuđe sa mašinski obrađenim dnom. Oštre ivice izazivaju ogrebotine na površini.
- Nemojte koristiti aluminijske posude i tave. Aluminij oštećuje staklokeramičku površinu.



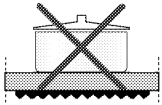
Prosipanje može oštetiti staklokeramičku površinu i prouzrokovati požar.



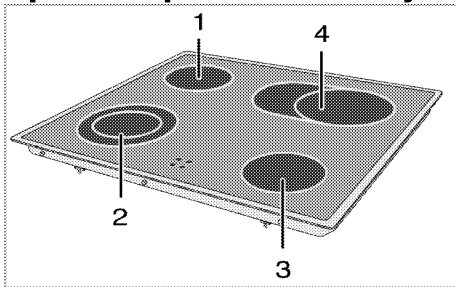
Nemojte koristiti posude sa izbočenim ili udubljenim dnom.




Koristite samo tave i drugo posuđe sa ravnim dnom. One osiguravaju lakši prenos toplote. Ako je prečnik duboke tave premal, energija će se rasipati.




Upotreba ploče za kuhanje

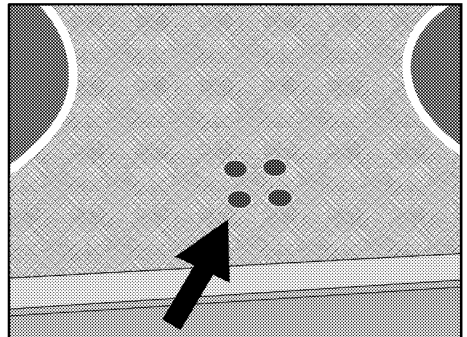


- 1 Ploča za kuhanje sa jednim kolom 14-16 cm
- 2 Ploča za kuhanje sa dva kola 12-14/18-20 cm
- 3 Ploča za kuhanje sa jednim kolom 14-16 cm
- 4 Proširena ploča za kuhanje 17-19/26-28 cm je popis predloženih prečnika posuda koje treba koristiti na odgovarajućim gorionicima.

 Ne dozvolite da bilo kakvi predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti kao što je solnica mogu oštetiti ploču za kuhanje. Nemojte koristiti napuknutu ploču za kuhanje. Voda može prolaziti kroz te pukotine i prouzrokovati kratak spoj. U slučaju bilo kakve vrste oštećenja na površini (npr. vidljive pukotine), odmah isključite uređaj da biste minimizirali rizik od elektro šoka.

Staklokeramička ploča za kuhanje je opremljena sa radnim svjetlom i indikatorom upozorenja za vruću zonu. Indikator upozorenja za vruću zonu naznačava status aktivne zone i ostaje svijetliti nakon što se ploča isključi. Svjetlucanje indikatora upozorenja vruće zone nije greška.

 Ovisno o upotrebi, površina ploče za kuhanje može se ohladiti u različitim vremenskim intervalima. Površina ploče za kuhanje može biti vruća čak i ako lampice indikatora ne svijetle. Vodite računa da se površina ohladi prije nego je dodirnete. U suprotnom, mogla bi vam izazvati opekotine!



Uključivanje keramičkih ploča

Kontrolne sklopke na ploči za kuhanje koriste se za uključivanje/isključivanje ringli. Za postizanje željene snage kuhanja, okrenite odgovarajuće sklopke na ploči za kuhanje u odgovarajući položaj.

Jačina kuhanja	1	2 – 3	4 – 6
	zagrijavanje	pirjanje, krčkanje	kuhanje, prženje, vrenje

Jačina kuhanja	1	2	3
	zagrijavanje	pirjanje, krčkanje	kuhanje, prženje, vrenje

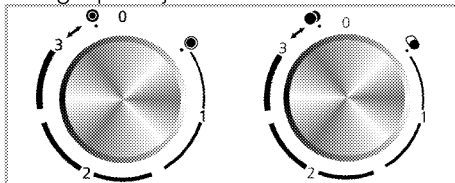
Isključivanje keramičkih ploča

Okrenite tipku ploče na OFF (gornji) položaj.

Upotreba više-segmentiranih zona kuhanja

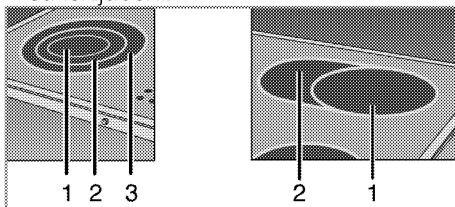
Više-segmentirane zone kuhanja omogućavaju kuhanje s različitim veličinama dubokih tava na istoj zoni kuhanja. Kada se ove zone kuhanja aktiviraju, prvo se pali unutrašnja zona kuhanja.

1. Da bi se promijenio prečnik aktivne zone kuhanja, treba okrenuti upravljačku tipku u smjeru kazaljke na satu.
2. Čuti će se zvuk "klik" čim se radijus ringle promijeni.



Isključivanje više-segmentnih zona kuhanja

1. Okrenite tipku brojača u smjeru kazaljke na satu u položaj OFF (isključeno) (prema gore) da isključite pećnicu. Svi segmenti zone kuhanja su isključeni.



- 1 Položaj 1
- 2 Položaj 2
- 3 Položaj 3

i Položaj 2 i 3 više-segmentiranih zona kuhanja ne rade samostalno.

6 Kako rukovati pećnicom

Opće informacije o pečenju, prženju i roštiljanju



Vruće površine izazivaju opekotine!

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

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



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

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

Savjeti za pečenje

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

Savjeti za prženje

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

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

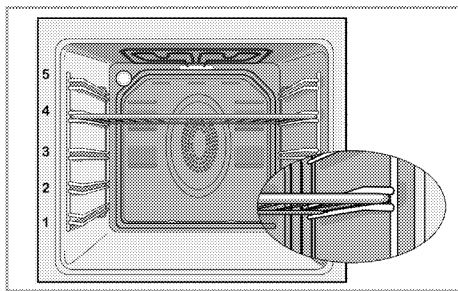
Savjeti za roštiljanje

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

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

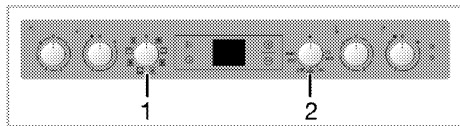


Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara. Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja. Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.



Kako rukovati električnom pećnicom

Odaberite temperaturu i način rada



- 1 Funkcijska sklopka
 - 2 Termostatska sklopka
1. Podesite funkcijsku sklopku na željeni režim rada.
 2. Podesite tipku temperature na željenu temperaturu.
- » Pećnica se zagrijava do podešene temperature i održava je. Tokom zagrijavanja, lampica temperature ostaje uključena.

Isključivanje električne pećnice

Okrenite funkcijsku sklopku i tipku za temperaturu u položaj isključeno (prema gore).

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

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

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

(Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

Načini rada

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

Gornje i donje zagrijavanje



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

Zagrijavanje dna



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

Ova funkcija mora biti korištena za lako čišćenje parom takođe.

Zagrijavanje donje/gornje strane potpomognuto ventilatorom



Gornji i donji grijači plus ventilator (u stražnjem zidu) su u funkciji. Vrući zrak je ravnomjerno distribuiran u cijeloj pećnici brzo pomoću ventilatora. Kuhanje samo sa jednim plehom.

Rad sa ventilatorom



Pećnica se ne zagrijava. Radi samo ventilator (u stražnjem zidu). Smrznuta zrnasta hrana polako se odmrzava na sobnoj temperaturi, a pripremljena hrana se hladi.

Zagrijavanje ventilatorom



Zagrijavanje potpomognuto ventilatorom (u stražnjem zidu) je u funkciji.



Vrući zrak je ravnomjerno distribuiran u cijeloj pećnici brzo pomoću ventilatora. Prethodno zagrijavanje u većini slučajeva nije potrebno. Pogodno za kuhanje vaše hrane na različitim nivoima nosača. Podesno za pripremanje hrane na više plehova. Ova funkcija mora biti korištena za lako čišćenje parom takođe.

"3D" funkcija



Gornji i donji grijači i zagrijavanje potpomognuto ventilatorom (u stražnjem zidu) su u funkciji. Hrana se kuha ravnomjerno i brzo svuda okolo. Kuhanje samo sa jednim plehom.

Puni roštilj



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

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

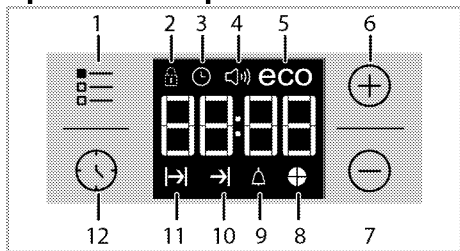
Roštilj+ventilator



Efekat roštilja nije jak kao kod punog roštilja

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

Upotreba sata pećnice



- 1 Tipka za podešavanje
- 2 Simbol zaključane tipke
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine alarma (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)
- 5 Simbol za Eco režim rada
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8 Simbol za vrijeme
- 9 Simbol za alarm
- 10 Simbol vremena završetka kuhanja
- 11 Simbol vremena kuhanja
- 12 Taster za program

i Maksimalno vrijeme koje može biti podešeno za kraj kuhanja je 5 sata i 59 minuta.

Program će biti poništen u slučaju prekida u napajanju. Morate ponovo programirati pećnicu.

i Dok vršite bilo kakva podešavanja, odgovarajući simboli će treptati na displeju. Morate sačekati neko vrijeme da bi postavke postale aktivne.

i Ako nema nikakvih postavki kuhanja, vrijeme u toku dana se ne može podesiti.

i Ako se vrijeme kuhanja postavi kad počnete kuhati, prikazaće se preostalo vrijeme.

Kuhanje pomoću podešavanja vremena kuhanja;

Rernu možete podesiti da prestane s radom na kraju određenog vremena tako što ćete vrijeme kuhanja podesiti na tajmeru.

1. Odaberite funkciju za kuhanje.
2. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju označavajući vrijeme kuhanja.

3. Podesite vrijeme kuhanja tipkama / .

» Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol i vrijeme rada će se trajno pojaviti na displeju.

4. Stavite jelo u pećnicu i podesite temperaturu pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.

» Vrijeme kuhanja na displeju počinje teći kad kuhanje počne i svijetle svi dijelovi simbola vremena rada.

Podešeno vrijeme kuhanja je podijeljeno u 4 jednaka dijela i kad vrijeme svakog dijela isteče, simbol tog dijela se gasi.

Tako da je lako shvatiti odnos preostalog vremena kuhanja i ukupnog vremena kuhanja.

Podešavanje kraja vremena kuhanja na kasnije vrijeme;

Nakon podešavanja vremena kuhanja na tajmeru, kraj vremena kuhanja možete podesiti na kasnije vrijeme.



1. Odaberite funkciju za kuhanje.
2. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju označavajući vrijeme kuhanja.

3. Podesite vrijeme kuhanja tipkama / .

» Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol će se trajno pojaviti na displeju.

4. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na displeju označavajući kraj vremena kuhanja.

5. Pritisnite tipke ⊕ / ⊖ da podesite kraj vremena kuhanja.

» Nakon što podesite vrijeme kuhanja, simbol  plus simbol  i vrijeme rada će se trajno pojaviti na displeju. Kad kuhanje počne, simbol  nestaje.

6. Stavite jelo u pećnicu i podesite temperaturu pomoću tipke za temperaturu. Kuhanje će početi.

» **Programator pećnice računava vrijeme početka oduzimajući vrijeme kuhanja od kraja vremena kuhanja koje ste podesili.** Izabrani način rada se aktivira kad dođe vrijeme za početak kuhanja i pećnica je zagrijana na podešenu temperaturu. Ova temperatura se održava do kraja vremena kuhanja.

» Vrijeme kuhanja na displeju počinje teći kad kuhanje počne i svijetle svi dijelovi simbola vremena rada. Podešeno vrijeme kuhanja je podijeljeno u 4 jednaka dijela i kad vrijeme svakog dijela isteče, simbol tog dijela se gasi. Tako da je lako shvatiti odnos preostalog vremena kuhanja i ukupnog vremena kuhanja.



7. Kad se završi proces kuhanja, na displeju se pojavljuje "End" i tajmer šalje zvučno upozorenje.

8. Zvučno upozorenje traje 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se utišati i prikazaće se trenutno vrijeme.

i Ako pritisnete bilo koju tipku na kraju zvučnog upozorenja, rena će ponovo početi s radom. Okrenite dugme za temperaturu i dugme funkcije na položaj "0" (isključeno) da isključite renu da ne bi ponovo počela raditi kad se utiša upozorenje.


Aktiviranje zaključavanja tipki

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki možete spriječiti mijenjanje zadanih parametara na rerni.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.



» Na displeju će se pojaviti "OFF".

2. Pritisnite ⊕ da biste aktivirali zaključavanje tipki.

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

i Tipke pećnice nisu u funkciji kada je aktivirano zaključavanje tipki. Zaključavanje tipki se ne otkazuje u slučaju prekida u napajanju.

Da biste deaktivirali zaključavanje tipki

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.

» Na displeju će se pojaviti "On".

2. Isključite zaključavanje tipki pritiskom na tipku ⊖.

» "OFF" će se pojaviti kada je deaktivirano zaključavanje tipki.



Podešavanje sata s alarmom

Osim za programiranje kuhanja, tajmer možete koristiti za bilo koje upozorenje ili podsjetnik.

Sat s alarmom ne utiče na funkcije rerne.

On se koristi samo kao upozorenje. Na primjer, ovo je korisno kad u određeno vrijeme želite okrenuti hranu u rerni.


Tajmer će vam poslati zvučno upozorenje na kraju podešenog vremena.


1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.

i Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

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

i Funkcijske tipke za ton alarma, vrijeme u toku dana, svjetlina ekrana i tipke za temperaturu bi trebale biti u položaju 0 (ISKLJ.).

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



3. Kad istekne vrijeme alarma, simbol  počinje treperiti i oglašava se zvučno upozorenje.


Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje traje 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvučno upozorenje će se utišati i prikazaće se trenutno vrijeme.



Otkazivanje alarma;



1. Da isključite alarm, dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.

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

i Prikazaće se vrijeme alarma. Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja podešeni istovremeno, prikazaće se kraće vrijeme.

Promjena tona alarma

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.



2. Podesite željeni ton alarma s tipkama  / .



3. Podešeni ton će se aktivirati za kratko vrijeme.

» Izabrani ton alarma biće prikazan kao "b-01", "b-02" ili "b-03" na displeju.

Mijenjanje vremena tokom dana

Da promijenite vrijeme tokom dana koje ste ranije podesili:

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na displeju.


2. Podesite vrijeme tokom dana s tipkama  / .

3. Vrijeme koje ste podesili će se aktivirati za kratko vrijeme.

Ekonomični režim rada

Ekonomičnim režimom rada možete uštediti energiju dok kuhate tako što ćete podesiti vrijeme kuhanja u retni. Isključivanjem grijača prije kraja vremena kuhanja, ovaj režim završava kuhanje s unutrašnjom temperaturom rerne.

Podešavanje ekonomičnog režima rada


1. Dodirnite simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na displeju.

» Na displeju će se pojaviti "OFF".

2. Uključite ekonomični režim rada dodirnom tipke .

» Kada je zaključavanje tipki aktivirano, "On" se pojavljuje na displeju, a simbol **eco** ostaje upaljen.

Isključivanje ekonomičnog režima rada

1. Dodirnite simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na displeju.


» Na displeju će se pojaviti "On".

2. Isključite ekonomični režim rada dodirnom tipke .



» "Off" će se pojaviti kad je deaktivirano zaključavanje tipki.

Podešavanje osvjetljenja ekrana

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

1. Dodirnite  dok se d-01 ili d-02 ili d-03 ne pojavi na displeju

označavajući osvjetljenje displeja.

2. Podesite željeno osvjetljenje s tipkama  / .

» Vrijeme koje ste podesili će se aktivirati za kratko vrijeme.

Tabela vremena kuhanja

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

Pečenje i prženje

i 1. policica pećnice je donjapolica.

Posuda	Broj pladnja	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Kolači u plehu	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	180	25 ... 30
Kolači u kalupu	Jedan pladanj	Kalup za tortu na rešetci roštilja**		2	180	40 ... 50
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pladanj	Pladanj za tijesto*		3	180	25 ... 30
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Kolači od tijesta	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 5-Standardni pladanj*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Filovana tjestenina	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	25 ... 35












Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj* 5-Duboki pladanj*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pladanj	Staklena/metalna pravougaona tava na rešetci roštija**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	200 ... 220	15 ... 20
Goveđi odrezak (cijel) / pržen	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Janjeći but (lonac)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pileće pečenje (1,8-2 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Ćurka (5.5 kg)	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	200	20 ... 30


Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.
* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.
** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.

Tabela kuhanja za testiranje jela

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

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
Shortbread	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	140	20 ... 30
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	140	20 ... 30

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
	2 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj**		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Mali kolači	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Standardni pladanj*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pladanj za tijesto* 3-Standardni pladanj*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnja	1-Standardni pladanj* 3-Pladanj za tijesto* 5-Duboki pladanj**		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit kolač	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštija**		3	160	25 ... 35
	Jedan pladanj	Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštija**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na rešetci roštija** 4-Okrugla opružna tava prečnika 26 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita s jabukama	Jedan pladanj	Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštija**		2	180	50 ... 60
	Jedan pladanj	Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštija**		2	170	50 ... 60

Posuda	Broj pladnjeva	Dodatna oprema za korištenje	Način rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (približno u min.)
	2 pladnja	1-Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na rešetci roštilja** 4-Okrugla crna metalna posuda prečnika 20 cm na pladnju za tijesto**		1 - 4	170	50 ... 60
Preporučuje se prethodno zagrijavanje za sve vrste hrane.						
* Moguće je da ovaj dodatni pribor ne bude isporučen s proizvodom.						
** Ovaj dodatni pribor nije isporučen s proizvodom. Ovaj dodatni pribor je komercijalno dostupan.						

Upute za pečenje kolača

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

Upute za pečenje tijesta

- Ako je kolač previše suh, povećajte temperaturu za nekih 10 i smanjite vrijeme kuhanja. Navlažite slojeve tijesta sosom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako traje predugo da se kolač ispeče, pobrinite se da debljina tijesta koje ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako je gornja strana kolača postala braonkasta, ali donja strana još nije kuhana, uvjerite se da količina sosa koji se upotrijebili za kolač nije prevelika na dnu kolača. Pokušajte ravnomjerno rasporediti sos između i po slojevima tijesta kako bi ravnomjerno porumenili.



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

Uputstva za kuhanje povrća

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

Kako rukovati roštiljom



Zatvorite vrata pećnice tokom pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!

Uključivanje roštilja

1. Okrenite funkcijski sklopku do željenog simbola roštilja.
 2. Zatim odaberite željenu temperaturu roštilja.
 3. Ako je potrebno, uradite prethodno zagrijavanje oko 5 minuta.
- » Lampica temperature se pali.

Vrijeme pripremanja hrane korištenjem funkcije roštilja

Roštiljanje električnim roštiljom

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

ovisno o debljini

*Prethodno zagrijati tokom 5 minuta

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

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

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

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

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

Isključivanje roštilja

1. Okrenite funkcijsku sklopku u položaj Off (isključeno) (prema gore).




Hrana koja nije pogodna za roštiljanje nosi sa sobom rizik od požara. Roštiljajte samo hranu koja je podesna za veliku toplotu prženja.


Nemojte stavljati hranu suviše daleko u pozadinu roštilja. To je najtopliji dio pećnice i zamašćena hrana se može zapaliti.

7 Održavanje i njega


Opšte informacije


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

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

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

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

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

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


Čišćenje ploče za kuhanje.

Staklo-keramička površina

Obrišite staklo-keramičku površinu (vitrokeramika) hladnom vodom, obraćajući pažnju da ne ostavljate ostatke sredstva za čišćenje, a potom osušite mekanom krpom. Ostaci mogu prouzrokovati oštećenja na staklo-keramičkoj površini kada se ploča koristi prilikom slijedećeg kuhanja. Osušene ostatke na staklo-keramičkoj površini (vitrokeramika) ni pod kakvim okolnostima ne bi trebalo strugati oštrim predmetima, čeličnom vunom ili sličnim alatima.

Odstranite mrlje od kalcija (žute mrlje) pomoću komercijalno dostupnih odstranjivača vapna ili manjom količinom odstranjivača vapna poput octa ili soka od limuna.

Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na spužvu i sačekajte da se dobro upije. Zatim očistite površinu ploče za kuhanje vlažnom krpom.

 Hrana na bazi šećera kao što su jake kreme i sirupi mora se odmah očistiti, bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, staklo-keramička površina se može trajno oštetiti.

Blago blijeđenje boje se može pojaviti na premazima ili drugim površinama tokom vremena. Ovo ne utiče na rad proizvoda. Blijeđenje boje i mrlje na staklo keramičkoj površini je normalna pojava, nije greška.

Čišćenje kontrolne ploče

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

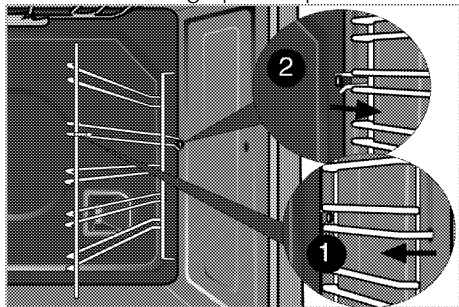
- i** Ako je proizvod opremljen dugmadima/tipkama, nemojte uklanjati kontrolnu dugmad da čistite kontrolnu tablu. Kontrolna tabla bi se mogla oštetiti!

Čišćenje pećnice

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

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

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

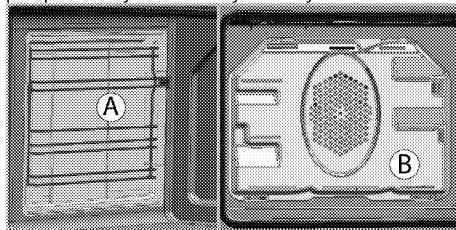


Katalitički zidovi

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

Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili stražnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svijetlu mat boju i poroznu

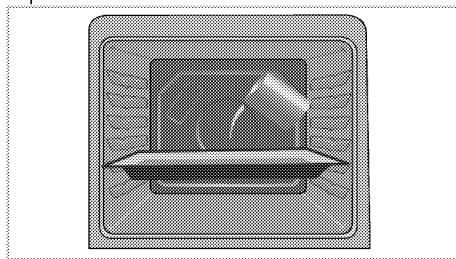
površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne trebaju čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju mast i kad se površina ispuni mašću, počinju sjajiti. U ovom slučaju preporučuje se zamjena dijelova.



Lako čišćenje parom

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

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



3. Postavite pećnicu na jednostavan način rada čišćenje parom i rade na 100 ° C 25 minuta.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine u pećnici sa vlažnom spužvom ili krpom.
5. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite postojeća zaprljanja i zatim prebrišite suhom krpom.

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

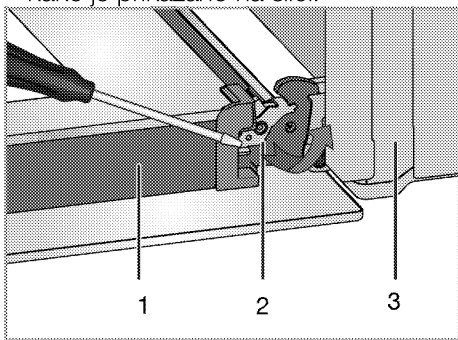
Čišćenje vrata pećnice

Da biste očistili vrata pećnice, koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim prebrišite suhom krpom.

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

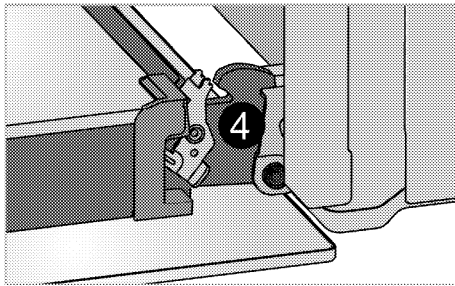
Skidanje vrata pećnice

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

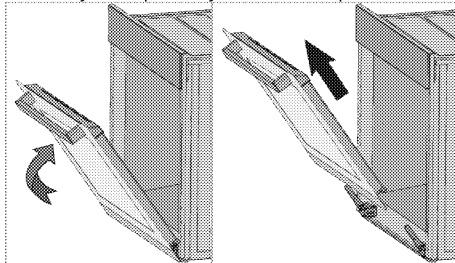


- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke(zatvorena pozicija)
- 3 Pećnica

- 4 Zaključavanje šarke(otvorena pozicija)



3. Pomjerite prednja vrata do polovine.



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

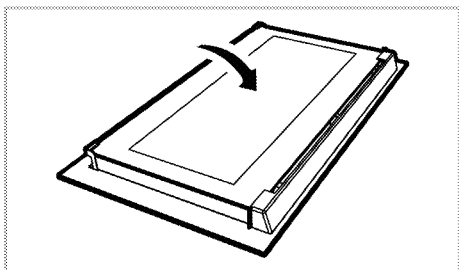
i Koraci koje ste izvodili prilikom procesa skidanja trebali bi biti ponovljeni obrnutim redoslijedom kada sklapate vrata. Nemojte zaboraviti zatvoriti spojnice na kućištu šarki prilikom postavljanja vrata.

Uklanjanje unutrašnjeg stakla na vratima

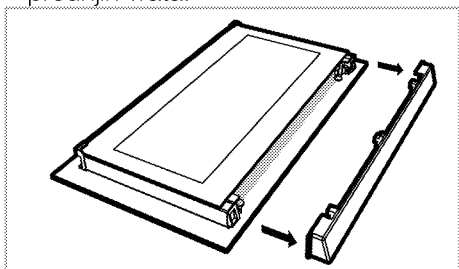
(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

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

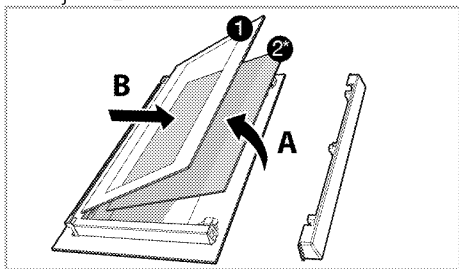
1. Otvorite vrata pećnice.



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



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najskrovitiju staklenu ploču (1) u smjeru **A** i povucite je van u smjeru **B**.



1 Najskrovitija (unutrašnja) staklena ploča

2* Unutrašnja staklena ploča (Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

4. Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom (2); ponovite istu proceduru za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).

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

staklene ploče tako da ostane u zarubljenom uglu plastičnog proreza. (Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom). Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti postavljena u plastični prorez u blizini najskrovitije staklene ploče (1).

6. Kada postavljate najskrovitiju staklenu ploču (1), budite sigurni da ispisana strana ploče bude okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Važno je da se donji ugao najskrovitija (unutrašnja) staklena ploče (1) smjesti u donji plastični prorez.

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

Zamjena svjetla u pećnici



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

Vruće površine mogu izazvati opekotine!



U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena lampica sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom.



pozicija lampice može biti drugačija od one prikazane na slici.

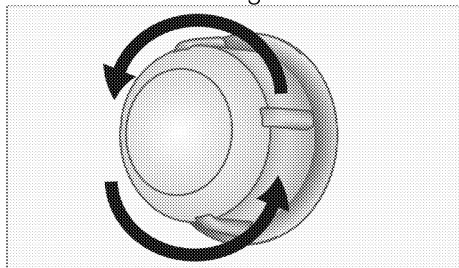


Lampica koja se koristi u ovom uređaju nije pogodna za osvijetljavanje prostorija u domaćinstvu. Namijenjena upotreba za ovu lampicu je da pomogne korisniku da vidi namirnice.

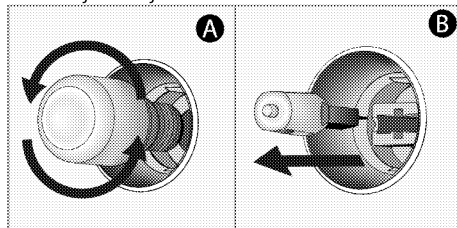
- i** Lampice koje se koriste u ovom uređaju moraju podnositi ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

Ukoliko je vaša pećnica opremljena okruglom lampicom:

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



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



4. Vratite stakleni poklopac na mjesto.

8 Rješavanje problema

Pećnica ispušta paru kada je u upotrebi.

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

Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.

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

Proizvod ne radi.

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

Svjetlo u pećnici ne radi.

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

Pećnica se ne zagrijava.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešene. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću sklopke/tipke za odabir funkcije ili temperature.*
- Kod modea koji su opremljeni programatorom, programator nije podešen. >>> *Podesite vrijeme.*
(Kod proizvoda sa mikrovalnom pećnicom, programator upravlja samo mikrovalnom pećnicom.)
- Napajanje je prekinuto. >>> *Provjerite da li ima napajanja. Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*

(Kod modela sa programatorom) ekran sata trepće ili simbol sata

svijetli.

- Ranije se dogodio prekid u napajanju. >>> *Podesite vrijeme / isključite proizvod i zatim ga ponovo uključite.*



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

