



Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung

Beépített sütő

Használati útmutató



BBIM13400XS

DE / HU

385.4408.98/R.AB/1.07.2021/2-1

7768282921

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

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



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



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit 4

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

**2 Hinweise zum Umweltschutz
12**

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

3 Ihr neues Gerät 13

Ihr neues Gerät	13
Bedienfeld und Bedienung	14
Ofen-Steuerung	14
Ofenfunktionen.....	16
Zubehör.....	18
Verwendung von Produktzubehör.....	19
Technische Spezifikationen	22

4 Erster Einsatz 23

Erstmaliges Einstellen	23
Erste Reinigung	23

5 Bedienung des Backofens 25

Allgemeine Informationen zum Ofen	25
So nutzen Sie die Bedienelemente.....	25
Einstellungen.....	31

**6 Allgemeine Hinweise zum
Backen 36**

Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	36
Backwaren und andere Ofengerichte	36
Fleisch, Fisch und Geflügel.....	40
Grillen	41
Testspeisen.....	42

7 Reinigung und Wartung 43

Allgemeine Hinweise zur Reinigung	43
Reinigung des Zubehörs	44
Bedienfeld reinigen	45
Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)	45
Einfache Dampfreinigung	45
Reinigung der Ofentür.....	46
Entfernen der Innenscheiben der Tür.....	48
Ofenbeleuchtung reinigen.....	49

8 Problemlösungen 51

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

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

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



Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere

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

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

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

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



Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

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

ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.

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

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

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

dürfen keine heißen Stellen berühren.

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

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



Sicherheit beim Transport

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

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

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



Sicherheitshinweise zur Installation

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



Sicher bedienen

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

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



Warnhinweise zu hohen Temperaturen

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

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

Zubehör

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

Sicherheit beim Kochen

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

damit natürlich Brände verursachen.

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

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

Verwenden Sie Backpapier niemals bei

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

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

stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.



Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- Verzichten Sie beim Reinigen der Backofentür und der Türscheibe auf scharfe Scheuermittel, Metallschaber, Stahlwolle sowie Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.
- Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine feuchte und schmutzige Oberfläche kann Probleme beim Betrieb der Funktionen verursachen.

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten



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

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

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

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen

Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

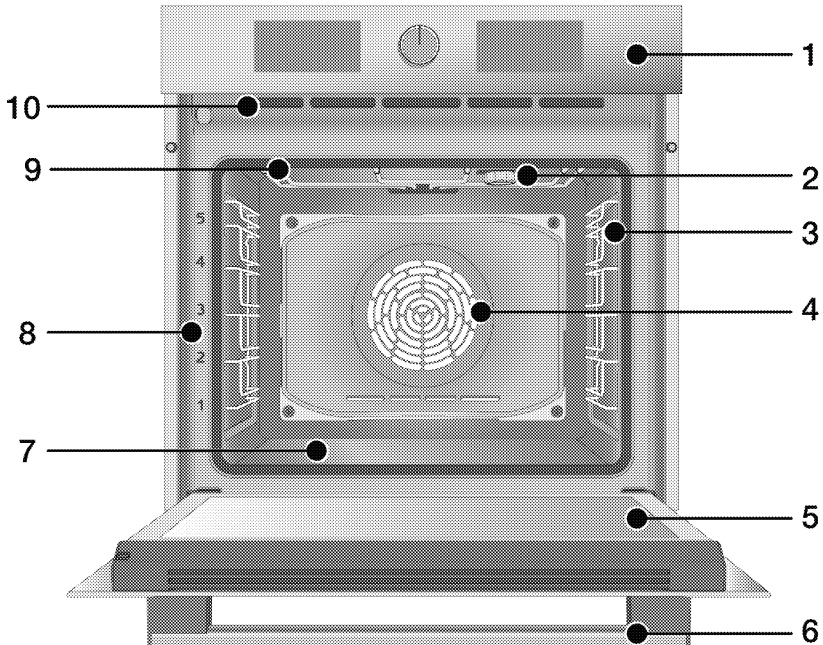
Tipps zum Energiesparen

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

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Schalten Sie das Gerät 5 – 10 Minuten vor dem Garzeitende ab: Die Resthitze reicht gewöhnlich bis zum Abschluss. So können Sie bis zu 20 % Energie sparen, die wirklich nicht nötig ist.
- Heizen Sie den Ofen vor, wenn dies im Rezept oder in der Anleitung angegeben ist. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Öko-Heißluft“-Funktion verwenden. Wenn Sie die Tür geschlossen halten, wird die Innentemperatur beim Einsatz der „Öko-Heißluft“-Funktion in einem optimal zum Energiesparen geeigneten Bereich gehalten. Diese Temperatur kann etwas von der Displayanzeige abweichen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Dazu stellen Sie beispielsweise gleich zwei Behälter auf den Rost. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.

3 Ihr neues Gerät

Ihr neues Gerät



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

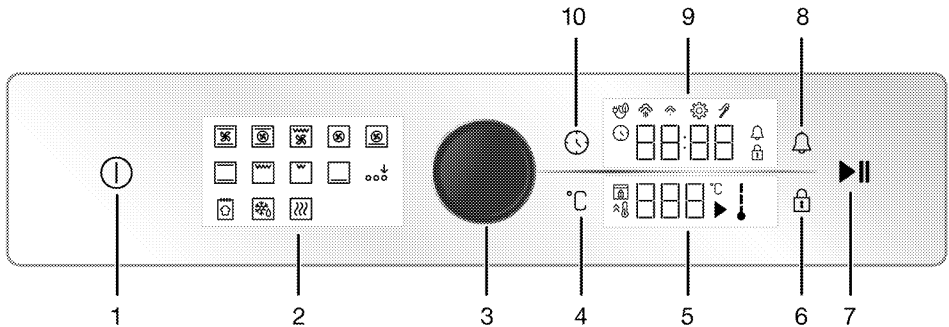
* Das hängt vom Modell ab. Möglicherweise ist Ihr Produkt nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe können von der Abbildung abweichen.

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

Bedienfeld und Bedienung

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

Ofen-Steuerung



- 1 Ein/Aus-Taste
- 2 Funktionsanzeige
- 3 Ofen-Steuerknopf
- 4 Taste zur Temperatureinstellung
- 5 Temperaturanzeige
- 6 Taste für Tastensperre
- 7 Start-/Stop Taste Kochen
- 8 Alarm-Taste
- 9 Uhr-/Zeitanzeige
- 10 Taste Zeit und Einstellungen

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

Ofen-Steuerknopf

Mit dem Backofenregler können Sie die Einstellungen in dem Uhr-/Zeit-Bildschirm und Temperaturanzeige steuern. Durch Rechts-/Linksdrehen des Backofenreglers können Sie zwischen diesen Einstellungen navigieren, durch

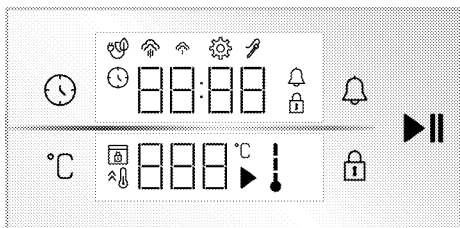
Drücken können Sie die Einstellungen aktivieren und bestätigen.

Temperatur-Indikator

Den Verlauf der Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Innentemperatur-Symbols auf dem Display ablesen. Beim Aufheizen leuchten die Segmente des Temperatur-Indikators der Reihe nach auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchten alle Segmente des Indikators.

Funktionsanzeige

Die Funktionsanzeige enthält die Betriebsfunktionen Ihres Backofens. Jede Funktion wird durch Berühren aktiviert. Alle Funktionen auf dem Bildschirm sind schematisch und stehen möglicherweise nicht auf Ihrem Produkt zur Verfügung. Die an Ihrem Produkt zur Verfügung stehenden Bedienfunktionen werden im Abschnitt „Bedienfunktionen des Backofens“ erläutert.











Bildschirme

Tasten:




-  : Taste Zeit und Einstellungen
-  : Taste zur
Temperatureinstellung
-  : Taste für Tastensperre
-  : Alarm-Taste
-  : Start-/Stop Taste Kochen

Uhr-/Zeitanzeige :

-  : Kochzeit/Tageszeitsymbol
-  : Alarm-Symbol
-  : Symbol für Einstellungen
-  : Schlüssel Schloss-Symbol
-  : Eco-Fan-Kochensymbol
-  : Symbol für niedrigen
Dampfstand*
-  : Symbol für hohen
Dampfstand*
-  : Symbol der Fleischsonde*

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






Temperaturanzeige:

-  : Symbol Kochen
-  : Temperatur-Symbol
-  : Symbol für die
Innentemperatur des Ofens
-  : Symbol für schnelles
Aufheizen (Booster)
-  : Türschloss-Symbol*

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

Ofenfunktionen

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

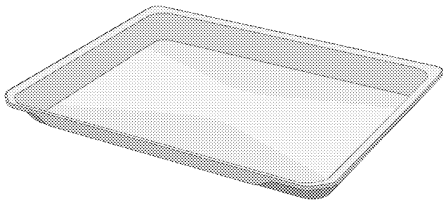
Funktions- symbol	Funktion	Temperatur- bereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Die Zeit, die benötigt wird, um ein ganzes Stück Fleisch aufzutauen, ist länger als das Essen mit Getreide.
	Ober- /Unterhitze	40 - 280	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberhitze/Unterhitze). Für Kuchen und Aufläufe in Backformen, auch für andere Kuchen und Gebäck. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze	40 - 220	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterhitze). Für Speisen, die etwas mehr Hitze an der Unterseite benötigen.
	Umluft	40 - 280	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Heißluft	40 - 280	Die Hitze des Ringheizkörpers wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Empfehlenswert fürs Garen mit mehreren Blechen in unterschiedlichen Einschüben zugleich.

Funktions- symbol	Funktion	Temperatur- bereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Öko-Heißluft	160 - 220	<p>Wenn Sie etwas Energie sparen möchten, können Sie diese Funktion statt "Heißluft" bei 160 – 220 °C verwenden. Allerdings dauert die Zubereitung etwas länger.</p> <p>Die Verwendung dieser Funktion ist im Kapitel „Bedienung der Backofensteuerung“ beschrieben.</p>
	Pizza-Funktion	40 - 280	<p>Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.</p>
	„3D“-Funktion	40 - 280	<p>Oberes Heizelement, unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Die Speisen werden schnell und gleichmäßig gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.</p>
	Grill	40 - 280	<p>Das kleine Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen kleiner Mengen.</p>
	Goßflächengrill	40 - 280	<p>Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.</p>
	Umluftgrill	40 - 280	<p>Die Hitze des großen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen größerer Portionen.</p>
	Warm halten	40 - 100	<p>Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.</p>
	Brotfunktion	-	<p>Es wird zum Brotbacken verwendet. Die eingestellte Eingangstemperatur und -zeit kann nicht geändert werden.</p>
	Aktivierung der Zusatzfunktion	-	<p>Es wird verwendet, um Lauffunktionen zu aktivieren, die beim ersten Start nicht in der Funktionsanzeige erscheinen.</p>

Zubehör

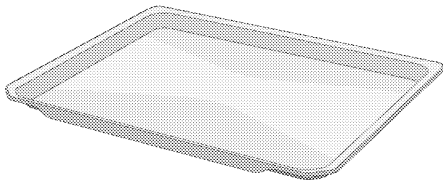
Es gibt eine Vielzahl unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät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

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



Barriere Beschichtetes Standard Tablett

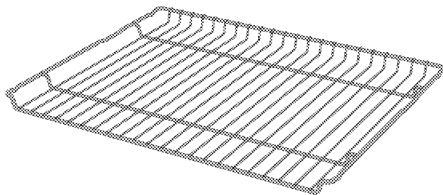
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile. Am beschichteten Backblech backen Speisereste nicht so stark an wie an herkömmlichen Blechen.



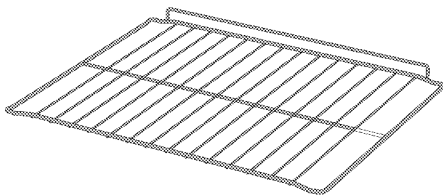
Backblech mit Barrierebeschichtung

Für Gebäck wie Kekse oder Plätzchen. Am beschichteten Backblech backen Speisereste nicht so stark an wie an herkömmlichen Blechen.

Modelle mit Drahtfachböden:



Modelle ohne Drahtregale:



Draht-Grill

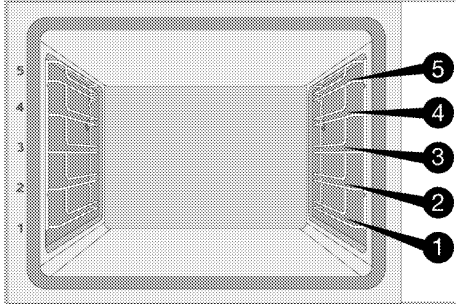
Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Verwendung von Produktzubehör

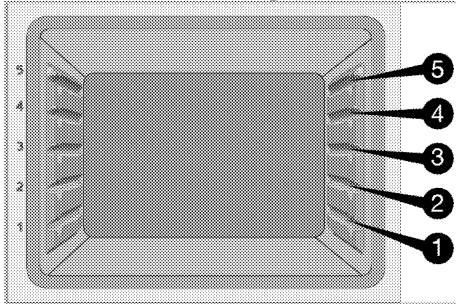
Seitengitter

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

Modelle mit Drahtfachböden



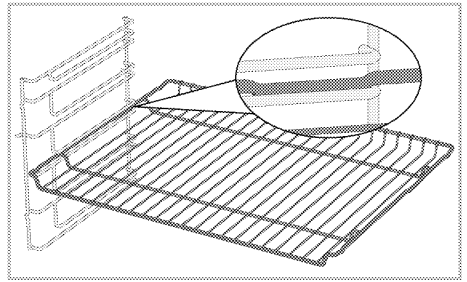
Modelle ohne Drahtregale



Platzierung des Grillrost in den Einschüben

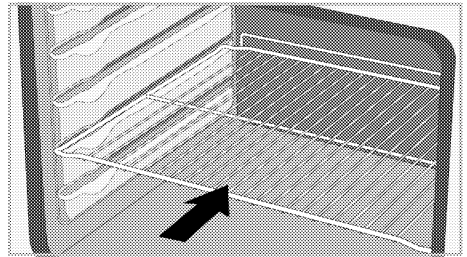
Modelle mit Drahtfachböden:

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



Modelle ohne Drahtregale:

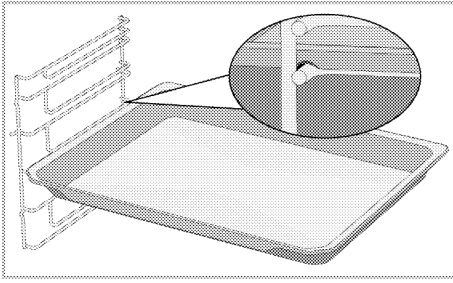
Es ist wichtig, dass der Rost korrekt in den Einschüben platziert ist. Der Rost hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Der Rost sollte mit dem offenen Teil des Rostes nach vorne in die gewünschte Ebene geschoben werden.



Platzierung des Backblechs in den Einschüben

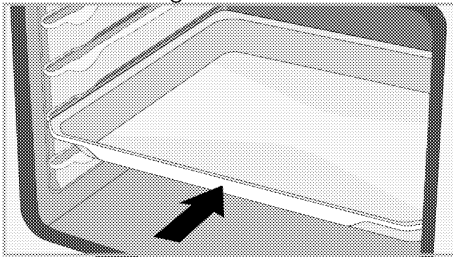
Modelle mit Drahtfachböden:

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



Modelle ohne Drahtregale:

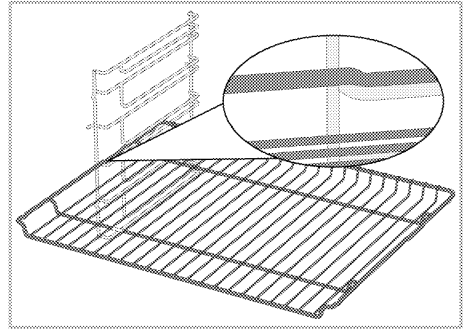
Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden. Das Backblech hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Das Backblech sollte so im Einschub platziert werden, dass die Form, die zum Halten gestaltet wurde, nach vorne zeigt.



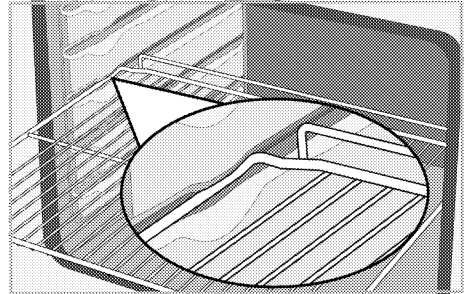
Rost Sperrfunktion

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

Modelle mit Drahtfachböden

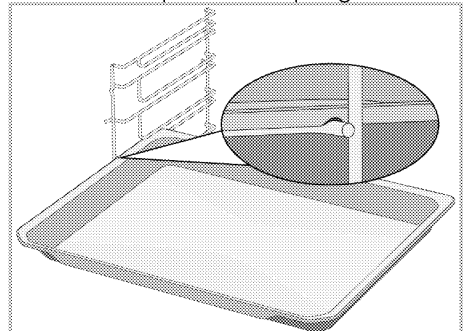


Modelle ohne Drahtregale



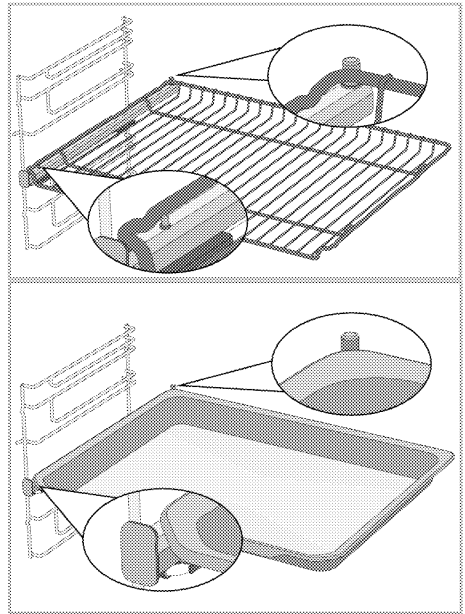
Backblech Sperrfunktion - Modelle mit Drahtfachböden

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



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

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






Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen

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

Grundlagen: Die Angaben zur Energieetikettierung von elektrischen Öfen werden gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1 gemacht. Diese Werte werden unter Standardlast bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (falls vorhanden) ermittelt.
Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft, 2-Heißluft 3- Grill + Umluft, 4-Ober-/Unterhitze.


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

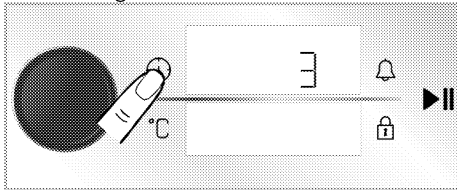
4 Erster Einsatz

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

Erstmaliges Einstellen

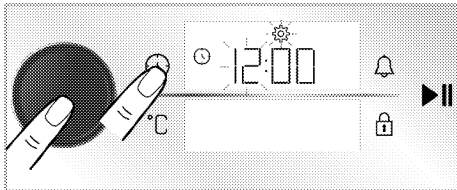
i Stellen Sie immer die Tageszeit ein, bevor Sie Ihren Ofen benutzen. Wenn Sie ihn nicht einstellen, können Sie in einigen Ofenmodellen nicht kochen.

1. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), aktivieren Sie das Einstellungsmenü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.
 - » Der 3-2-1 Countdown wird angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns wird das Einstellungsmenü aktiviert.



2. Drücken Sie den Backofenregler oder berühren Sie die Touch-Taste  einmal, um das Stundenfeld zu aktivieren.

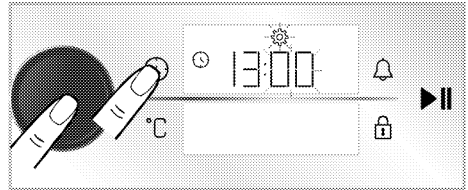
» Stundenfeld und Symbol  blinken auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm.





3. Stellen Sie die Stunde ein, indem Sie den Backofenregler nach rechts/links drehen und den Backofenregler einmal drücken oder die Taste .

berühren, um das Minutenfeld zu aktivieren.

» Das Minutenfeld und das Symbol  blinken auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm.



4. Stellen Sie die Minute ein, indem Sie den Backofenregler nach rechts/links drehen. Bestätigen Sie die Zeiteinstellung, indem Sie auf den Regler des Backofens drücken oder die Taste  berühren.

» Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol  erscheint auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm immer an.

i Wenn die Anfangszeit nicht eingestellt ist, läuft die Uhr ab der in der Produktion eingestellten Zeit. Sie können die Einstellung der Tageszeit später ändern, wie im Abschnitt "Einstellungen" beschrieben.

i Die Tageszeit-Einstellungen werden bei längerem Stromausfall aufgehoben. Sie muss neu justiert werden.

Erste Reinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Nehmen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang arbeiten, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen abgebrannt und somit beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.

4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

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

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

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

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Informationen zum Ofen

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

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

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


Ofenbeleuchtung

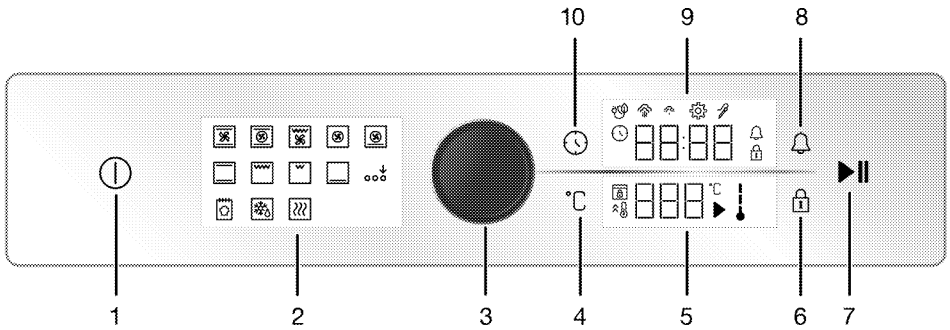
Die Ofenbeleuchtung schaltet sich an, sobald Sie den Ofen verwenden. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuchtung während des gesamten Garens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab.

Beim Öffnen der Ofentür schaltet sich die Beleuchtung automatisch ein.

So nutzen Sie die Bedienelemente

Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens

- i** Die maximale Zeit, die für das Ende der Zeit eingestellt werden kann, beträgt 5:59 Stunden. In der Warnhaltefunktion beträgt diese Zeit 23:59 Stunden. Bei einem Stromausfall wird die eingestellte Koch- und Garzeit abgebrochen.
- i** Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es sollte eine kurze Zeit gewartet werden, bis die Einstellungen gespeichert sind.
- i** Wenn die Garzeit bei Garbeginn eingestellt wird, wird die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm angezeigt.
- i** Wenn die Einstellung für schnelles Vorheizen (Booster) an Ihrem Steuergerät aktiviert ist, erscheint das Symbol  auf dem Display, wenn Sie mit dem Kochen beginnen und der Ofen die Temperatur erreicht, die Sie für schnelles Kochen eingestellt haben. Für die Einstellung der Schnell vorwärmung (Booster) siehe "Einstellungen" Abschnitt.



- 1 Ein/Aus-Taste
- 2 Funktionsanzeige
- 3 Ofen-Steuerknopf
- 4 Taste zur Temperatureinstellung
- 5 Temperaturanzeige
- 6 Taste für Tastensperre
- 7 Start-/Stop Taste Kochen
- 8 Alarm-Taste
- 9 Uhr-/Zeitanzeige
- 10 Taste Zeit und Einstellungen

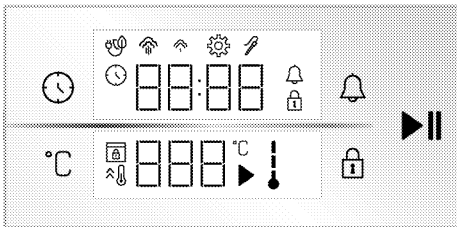
- : Symbol für niedrigen Dampfstand*
- : Symbol für hohen Dampfstand*
- : Symbol der Fleischsonde*

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

Temperaturanzeige:

- : Symbol Kochen
- : Temperatur-Symbol
- : Symbol für die Innentemperatur des Ofens
- : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)
- : Türschloss-Symbol*

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



Bildschirme

Tasten:

- : Taste Zeit und Einstellungen
- : Taste zur Temperatureinstellung
- : Taste für Tastensperre
- : Alarm-Taste
- : Start-/Stop Taste Kochen

Uhr-/Zeitanzeige :

- : Kochzeit/Tageszeitsymbol
- : Alarm-Symbol
- : Symbol für Einstellungen
- : Schlüssel Schloss-Symbol
- : Eco-Fan-Kochensymbol

Einschalten des Ofens

1. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus.

» Nach dem Einschalten des Ofens wird die erste Betriebsfunktion auf dem Display angezeigt. Auf diesem Display können die Betriebsfunktion, die Temperatur, die Garzeit und Alarmzeit eingestellt werden.

i Wenn auf dieser Anzeige keine Einstellungen vorgenommen werden, schaltet sich der Ofen in ca. 5 Minuten aus und die Tageszeit erscheint auf der Anzeige.

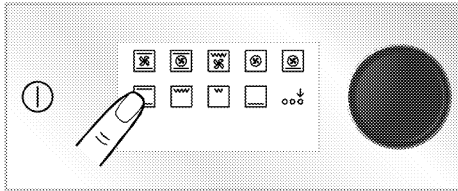
Ausschalten des Ofens

Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus. Die Tageszeit erscheint auf dem Display.

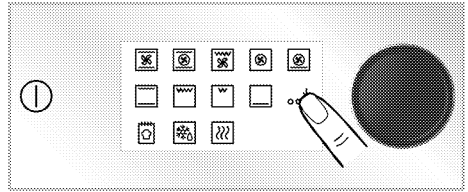
Manuelles Garen zur Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

Sie können durch eine manuelle Steuerung (auf Ihre eigene Kontrolle) kochen, ohne die Kochzeit durch die Wahl der Temperatur und der Betriebsfunktion, die für Ihr Lebensmittel spezifisch sind, einzustellen. In den Bildern sind beispielhaft die Funktion "Ober-/Unterhitze" und 180 °C-Einstellungen dargestellt.

1. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus.
2. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige auf die Betriebsfunktion, in der Sie kochen möchten.

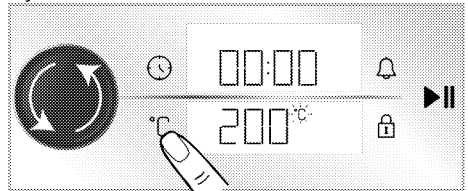


3. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige auf die Betriebsfunktion, in der Sie kochen möchten. Wenn die gewünschte Funktion nicht zu den ersten Bedienfunktionen gehört, die in der Funktionsanzeige erscheinen, können Sie die untere Reihe der Bedienfunktionen durch Berühren von „Aktivierung der Zusatzfunktion“ aktivieren.



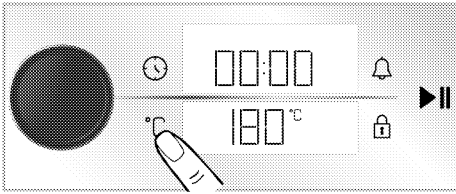
4. Auf der Temperaturanzeige erscheint die voreingestellte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Um diese Temperatur zu ändern, drücken Sie den Backofen-Bedienknopf oder berühren Sie die Taste °C und drehen Sie den Backofen-Bedienknopf nach rechts/links.

» In der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.

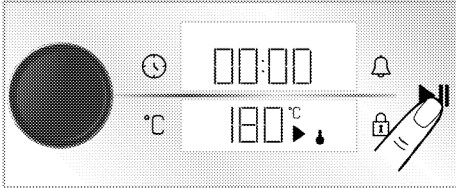


- i** Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die vordefinierte Temperatur für die Betriebsfunktionen geändert haben, erscheint die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display. Wenn die eingestellte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion liegt, erscheint die höchste einstellbare Temperatur dieser Betriebsfunktion.

5. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste °C.
- » Auf der Temperaturanzeige erscheint das Symbol °C.



6. Nachdem Sie die Betriebsfunktion und die Temperatur eingestellt haben, berühren Sie die Taste ▶|| um den Garvorgang zu starten.

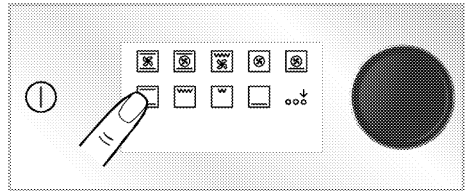


» Ihr Backofen startet sofort mit der gewählten Betriebsfunktion und Temperatur. Die Symbole ↓ und ▶ erscheinen auf der Temperaturanzeige. Die Garzeit beginnt auf dem Display zu zählen. Jede Stufe des Symbols ↓ leuchtet auf, wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch aus, da manuell gegart wird, ohne die Garzeit einzustellen. Sie müssen das Kochen kontrollieren und ausschalten. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste ▶|| um den Garvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste ⌚ um den Ofen vollständig auszuschalten.

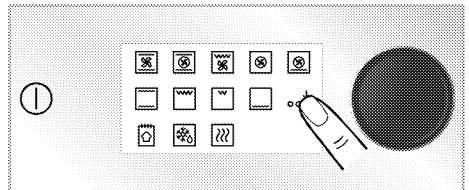
Kochen durch Einstellen der Kochzeit;

Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Garzeit an der Steuereinheit einstellen. In den Bildern sind beispielhaft die Funktion „Ober-/Unterhitze“ und 180 °C und 45 Minuten-Einstellungen dargestellt.

1. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ⌚ aus.
2. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige auf die Betriebsfunktion, in der Sie kochen möchten.

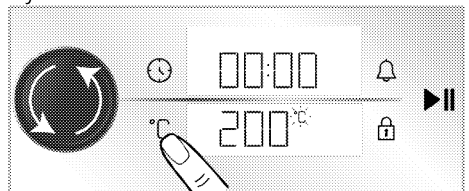


3. Tippen Sie auf der Funktionsanzeige auf die Betriebsfunktion, in der Sie kochen möchten. Wenn die gewünschte Funktion nicht zu den ersten Bedienfunktionen gehört, die in der Funktionsanzeige erscheinen, können Sie die untere Reihe der Bedienfunktionen durch Berühren von „Aktivierung der Zusatzfunktion“ aktivieren.





4. Auf der Temperaturanzeige erscheint die voreingestellte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Um diese Temperatur zu ändern, drücken Sie den Backofen-Bedienknopf oder berühren Sie die Taste °C und drehen Sie den Backofen-Bedienknopf nach rechts/links.

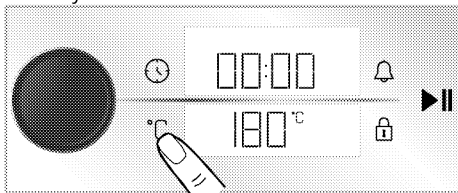
» In der Temperaturanzeige blinkt das Symbol °C.



i Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die vordefinierte Temperatur für die Betriebsfunktionen geändert haben, erscheint die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display. Wenn die eingestellte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion liegt, erscheint die höchste einstellbare Temperatur dieser Betriebsfunktion.

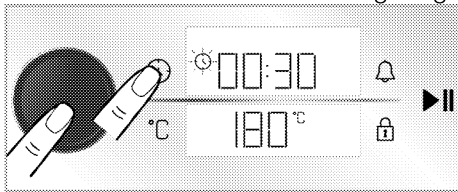
5. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur durch Berühren der Taste .


» Auf der Temperaturanzeige erscheint das Symbol .




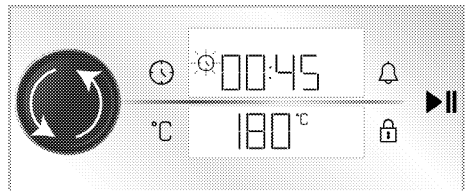
6. Drücken Sie den Backofenregler oder berühren Sie die Taste  einmal, um die Garzeit einzustellen.

» Das Symbol  blinkt im Display und die eingestellte 30-Minuten-Garzeit wird auf dem Uhr-/Zeit-Bildschirm angezeigt.




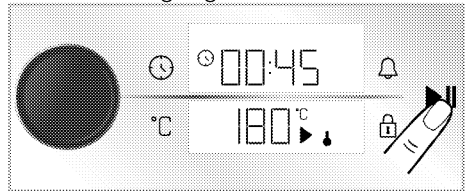
i Nach der Einstellung der Betriebsfunktion und Temperatur wird die Garzeit 30 Minuten durch Berühren der Taste  oder durch direktes Drücken auf den Backofenregler eingestellt, um die Garzeit schnell einzustellen und die Zeit durch Drehen des Backofen-Bedienknopfes nach rechts/links zu ändern.




7. Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Backofenreglers ein. Bestätigen Sie die Garzeit durch Berühren der Taste .



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

8. Nachdem Sie die Betriebsfunktion, Temperatur und Garzeit eingestellt haben, berühren Sie die Taste  um den Garvorgang zu starten.



» Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Die eingestellte Garzeit beginnt herunterzuzählen. Die Symbole  und  erscheinen auf der Temperaturanzeige. Jede Stufe des Symbols  leuchtet auf, wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat. Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, "End" erscheint auf der

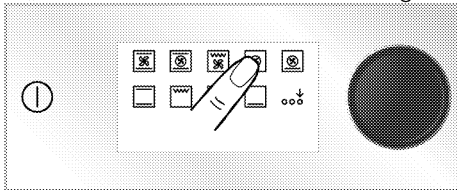
Temperaturanzeige, der Timer gibt eine akustische Warnung aus und das Kochen stoppt.

9. Die akustische Warnung ertönt eine Minute lang. Wenn die Taste ►|| berührt wird, während die akustische Warnung ertönt und "End" auf der Temperaturanzeige erscheint, arbeitet der Ofen auf unbestimmte Zeit weiter. Wenn die Taste Ⓛ berührt wird, schaltet sich das Gerät aus. Wenn eine andere Taste als diese Tasten berührt wird, wird die akustische Warnung unterbrochen.

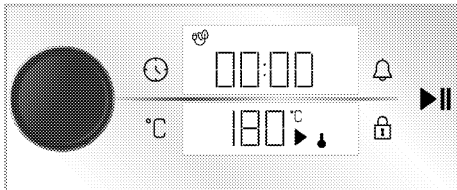
Eco-Gebläsekochen

Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Heißluft“ im Bereich von 160-220 °C verwenden. Aber; die Garzeit wird etwas länger sein.

1. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste Ⓛ aus.
2. Berühren und halten Sie das „Heißluft“ auf der Funktionsanzeige.



» Der 3-2-1 Countdown wird angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns erscheint das Symbol 🗨 und das „Eco-Gebläsekochen“ wird aktiviert.



3. Sie können die eingestellte Temperatur und die eingestellte Garzeit wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben ändern. Dann starten Sie mit dem Kochen.

» Beim „Eco-Gebläsekochen“ leuchtet die Lampe während des Kochens aufgrund der Energieeinsparung kürzer als die andere Kochfunktion.

Brotfunktion

Ihr Backofen hat ein speziell für die Brotbackung definiertes „Brotfunktion“. Die Temperatur- und Zeiteinstellungen der Funktion sind fest eingestellt.

Zutaten

- 500 g Mehl
- 15 g Zucker
- 10 g Instantheefe
- 10 g Sonnenblumenöl
- 8 g Salz
- 300 ml Wasser (35°C)

Für die Oberseite des Teigs

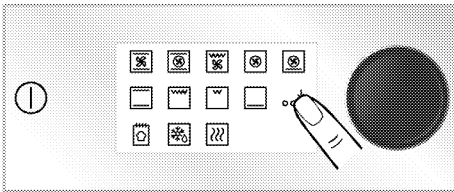
- 2 Teelöffel Sonnenblumenöl

Vorbereitung

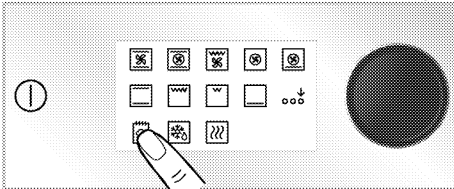
1. Sieben Sie Mehl in eine tiefe Schüssel. Fügen Sie Zucker zum Mehl hinzu und mischen Sie es homogen.
2. Die Mitte des Mehls öffnen und die Hefe, das Salz und das Sonnenblumenöl hinzufügen. Gießen Sie das warme Wasser von den Seiten der Schüssel nach und nach ein.
3. Kneten Sie den Teig von Hand oder in einem Teigknetter ca. 10-15 Minuten.
4. Wenden Sie den gekneteten Teig einige Male von Hand und geben Sie ihn in eine Schüssel. Tragen Sie 1 Teelöffel Sonnenblumenöl auf den Teig und decken Sie es mit Stretchfolie ab, sodass er den Teig berührt.
5. Decken Sie den Teig mit Stretchfolie und mit einem dicken Tuch ab und lassen Sie ihn bei Zimmertemperatur gehen.
6. Nehmen Sie Ihren 60 Minuten fermentierten Teig auf die Theke und falten Sie ihn 4-5 Mal und entfernen Sie die Luft darin. Tragen Sie 1

Teelöffel Sonnenblumenöl auf den Teig und decken Sie es mit Stretchfolie ab, sodass er den Teig berührt. Fermentieren Sie den Teig weitere 30 Minuten bei Zimmertemperatur.

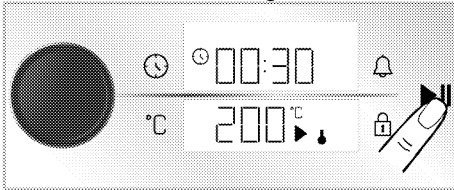
7. Wenn der Teig die Gärung beendet hat, formen Sie den Teig zu einem Salm und legen Sie ihn auf ein Backblech. Machen Sie 3-4 Kratzer auf Ihrem Teig mit Hilfe eines Messers.
8. Stellen Sie das Blech auf Einschub 3 Ihres Backofens.
9. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus.
10. Aktivieren Sie die untere Reihe der Lauffunktionen, indem Sie auf der Funktionsanzeige „Aktivierung der Zusatzfunktion“ berühren.



11. Tippen Sie auf „Brotfunktion“ in der unteren Zeile der Funktionsanzeige.



12. Berühren Sie die ►|| Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.



13. Am Ende der Garzeit ertönt für eine Minute der Warnton. Wenn die ① Taste berührt wird, schaltet sich der Backofen aus. Wenn eine andere

Taste als diese Tasten berührt wird, wird die akustische Warnung beendet.

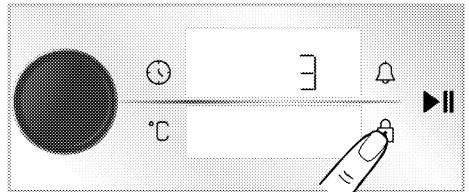
Einstellungen

- i** Der Countdown 3-2-1 wird in den Menüs oder Einstellungen angezeigt, die durch längeres Berühren aktiviert werden sollen. Nachdem der Countdown abgelaufen ist, wird das entsprechende Menü oder die entsprechende Einstellung aktiviert.

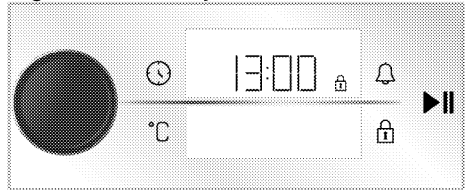
Aktivieren der Tastensperre

Mit Hilfe der Tastensperre können Sie das Steuergerät vor Störungen schützen.

1. Berühren Sie die Taste ①, bis das Symbol ① auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm erscheint.






» Der 3-2-1 Countdown wird angezeigt. Das Symbol ① erscheint auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm und die Tastensperre ist aktiviert. Wenn bei eingestellter Tastensperre eine beliebige Taste berührt oder der Backofenregler gedrückt wird, ertönt ein akustisches Signal und das Symbol ① blinkt.



- i** Die Tastensperre wird bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.

Deaktivieren der Tasten sperre


1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm erscheint.



» Der 3-2-1 Countdown wird angezeigt. Wenn der Countdown abgelaufen ist, verschwindet das Symbol  und die Tastensperre wird auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm deaktiviert.

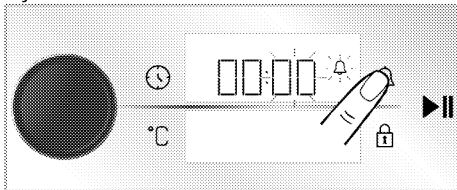
Einstellung des Alarms


Sie können das Steuergerät des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Kochen verwenden.

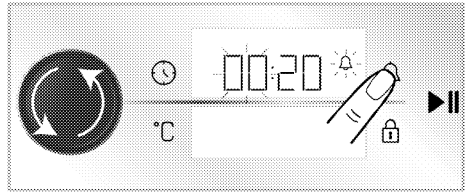
Der Alarm hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofens. Wird für Warnzwecke verwendet. Beispielsweise können Sie den Alarm verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt Ihnen die Steuereinheit ein akustisches Warnsignal.


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


1. Berühren Sie einmal die Taste  um die Alarmzeit einzustellen.
» Im Zeit-/Uhr-Bildschirm beginnt das Symbol  - und Minutenfeld zu blinken.




2. Stellen Sie die Minute ein, indem Sie den Backofen-Regler nach rechts/links drehen und die Taste  berühren, um das Stundenfeld zu aktivieren.



3. Stellen Sie die Stunde ein, indem Sie den Backofen-Regler nach rechts/links drehen. Bestätigen Sie die Zeiteinstellung, indem Sie auf den Regler des Backofens drücken oder die Taste  berühren.

» Das Symbol  erscheint kontinuierlich und die Alarmzeit beginnt auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm herunterzuzählen.


4. Nachdem die Alarmzeit abgelaufen ist, beginnt das Symbol  zu blinken und gibt Ihnen ein akustisches Warnsignal.


 Wenn die Weckzeit und die Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeit auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm angezeigt.

Ausschalten des Weckers

1. Am Ende der Alarmperiode ertönt der Warnton für eine Minute. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.
» Die akustische Warnung wird gestoppt.

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;


1. Berühren Sie einmal die Taste  um die Alarmzeit zu stornieren.

» Das Symbol  beginnt auf Zeit-/Uhr-Bildschirm zu blinken.

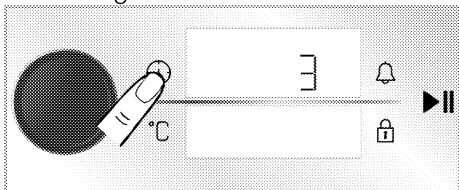
2. Stellen Sie die Alarmzeit auf "00:00" ein, indem Sie den Backofen-Regler nach rechts/links drehen.

Lautstärke einstellen

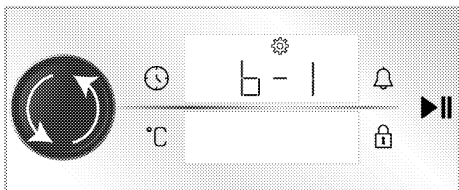
Sie können die Lautstärke des Steuergeräts einstellen. Ihr Ofen muss ausgeschaltet sein, um diesen Vorgang auszuführen.

1. Aktivieren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) das Einstellungs­menü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.


» Der 3-2-1 Countdown wird angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns wird das Einstellungs­menü aktiviert.

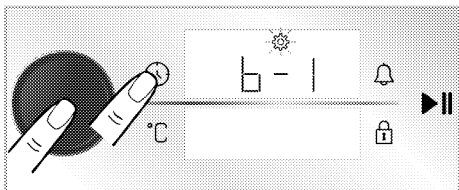


2. Drehen Sie den Backofen- Bedienknopf nach rechts/links, bis „b-1“ veya „b-2“ auf der Zeit-/Uhr- Bildschirm erscheint.




3. Aktivieren Sie die Lautstärke­einstellung, indem Sie die Taste  berühren oder auf den Regler des Backofens drücken.

» Das Symbol  beginnt auf Zeit-/Uhr- Bildschirm zu blinken.




4. Stellen Sie die gewünschte Lautstärke ein, indem Sie den Backofenregler nach rechts/links drehen.

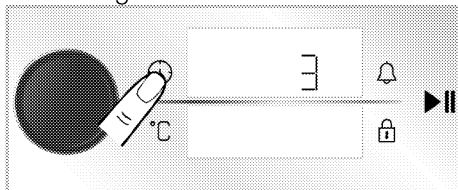
5. Bestätigen Sie die gewählte Lautstärke, indem Sie die Taste  berühren oder auf den Regler des Backofens drücken.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit

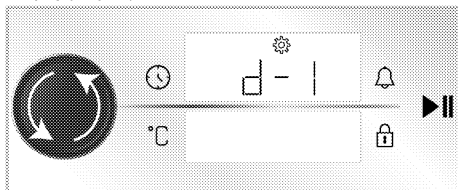
Sie können die Helligkeit des Bildschirms des Steuergeräts einstellen. Ihr Ofen muss ausgeschaltet sein, um diesen Vorgang auszuführen.

1. Aktivieren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) das Einstellungs­menü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.


» Der 3-2-1 Countdown wird angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns wird das Einstellungs­menü aktiviert.

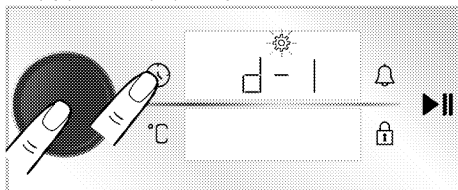


2. Drehen Sie den Backofenregler nach rechts/links, bis „b-1“, „b-2“ oder „d-3“ auf der Zeit-/Uhr- Bildschirm erscheint.




3. Aktivieren Sie die Helligkeitseinstellung, indem Sie die Taste  berühren oder auf den Regler des Backofens drücken.

» Das Symbol  beginnt auf Zeit-/Uhr- Bildschirm zu blinken.




4. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit ein, indem Sie den Backofenregler nach rechts/links drehen.

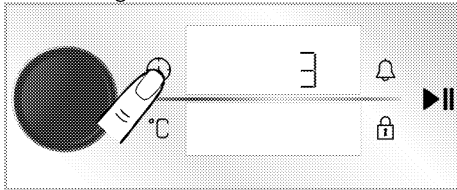
5. Bestätigen Sie die gewählte Helligkeit, indem Sie die Taste  berühren oder auf den Regler des Backofens drücken.

Einstellen der Funktion zum schnellen Vorheizen (Booster)

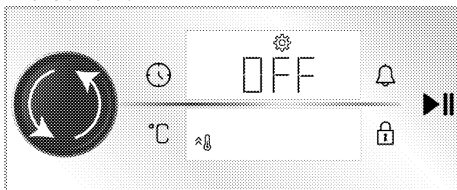
Sie können das Garen automatisch mit der schnellen Vorheizfunktion Ihres Produkts betreiben. Zu diesem Zweck aktivieren Sie die Einstellung für das schnelle Vorheizen. Ihr Ofen muss ausgeschaltet sein, um diesen Vorgang auszuführen.


1. Aktivieren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) das Einstellungsmenü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.


» Der 3-2-1 Countdown wird angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns wird das Einstellungsmenü aktiviert.

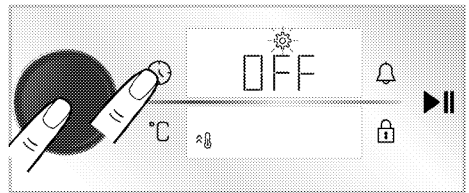


2. Drehen Sie den Backofenregler nach rechts/links, bis das Symbol  und „AUS“ auf der Zeit-/Uhr-Bildschirm erscheint.

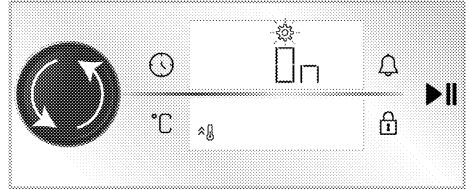



3. Aktivieren Sie das schnelle Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste  berühren oder auf den Regler des Backofens drücken.

» Das Symbol  beginnt auf Zeit-/Uhr-Bildschirm zu blinken.



4. Drehen Sie den Backofenregler nach rechts/links, um die „AUS“-Einstellung, die auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm angezeigt wird, auf „EIN“ zu ändern.




5. Bestätigen Sie das schnelle Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste  berühren oder auf den Regler des Backofens drücken.

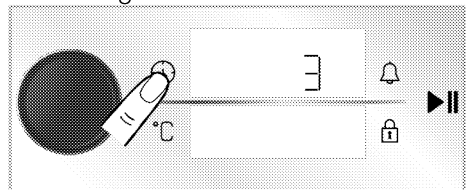
i Sie können die Einstellung für das schnelle Vorheizen auf die gleiche Weise deaktivieren. Durch Bringen ihn auf die Einstellung „AUS“, können Sie die Einstellung für das schnelle Vorheizen abbrechen.


Ändern der Tageszeit

So ändern Sie die Tageszeit, die Sie zuvor eingestellt haben,

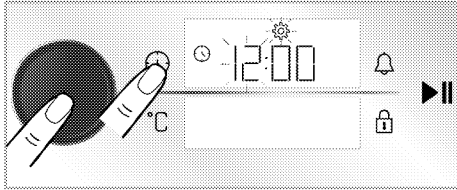
1. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet (wenn die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird), aktivieren Sie das Einstellungsmenü, indem Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang berühren.


» Der 3-2-1 Countdown wird angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns wird das Einstellungsmenü aktiviert.



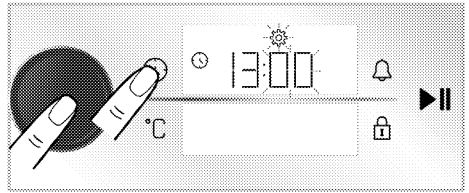
2. Drücken Sie den Backofenregler oder berühren Sie die Touch-Taste  einmal, um das Stundenfeld zu aktivieren.


» Stundenfeld und Symbol  blinken auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm.




3. Stellen Sie die Stunde ein, indem Sie den Backofenregler nach rechts/links drehen und den Backofenregler einmal drücken oder die Taste  berühren, um das Minutenfeld zu aktivieren.

» Das Minutenfeld und das Symbol  blinken auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm.



4. Stellen Sie die Minute ein, indem Sie den Backofenregler nach rechts/links drehen. Bestätigen Sie die Zeiteinstellung, indem Sie auf den Regler des Backofens drücken oder die Taste  berühren.

» Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol  erscheint auf dem Zeit-/Uhr-Bildschirm immer an.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

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

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

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

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

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

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

Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

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

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

Tipps zum Kuchenbacken

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

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

Tipps für die Zubereitung von Gebäck

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

Kochtisch für Gebäck und Backofen

Lebensmittel	Menge des Tablett	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Kuchen im Tablett	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 40
Kuchen in Form	Einzelnes Tablett	Kuchenform auf Drahtgrill**	Heißluft	2	180	30 ... 40
Kleine Kuchen	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	150	25 ... 35
	2 Tablett	2 –Standard-Tablett* 4 –Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 – 4	150	25 ... 35
Biskuitkuchen	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	160	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	160	30 ... 40
kekse	Einzelnes Tablett	Gebäck-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	170	25 ... 35
	Einzelnes Tablett	Gebäck-Tablett*	Heißluft	3	170	20 ... 30
	2 Tablett	2 –Standard-Tablett* 4 –Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 – 4	170	25 ... 35
Teiggebäck	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	2	180	35 ... 45
	2 Tablett	1 –Standard-Tablett* 4 –Gebäck-Tablett*	Heißluft	1 – 4	180	40 ... 50
Reichhaltiges Gebäck	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200	20 ... 30
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	180	20 ... 30
	2 Tablett	2 –Standard-Tablett* 4 –Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 – 4	180	20 ... 30
Ganzes Brot	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	200	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	200	30 ... 40
Lasagna	Einzelnes Tablett	Rechteckige Gussform aus Glas/Metall auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 ... 40

Lebensmittel	Menge des Tablett(s)	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Apfelkuchen	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 65
	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	3	170	50 ... 65
Pizza	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200 ... 220	10 ... 20
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Pizza-Funktion	3	250	8 ... 15

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Kochtisch für Öko-Heißluft - Betriebsfunktion

- Ändern Sie die Kochtemperatur nicht, nachdem der Garvorgang in der Öko-Heißluft - Betriebsfunktion beginnt.
- Öffnen Sie die Tür nicht während des Garens in der Öko-Heißluft - Betriebsfunktion. Wenn die Tür nicht geöffnet wird, wird die Innentemperatur optimiert, um Energie zu sparen und kann von der Anzeige abweichen.
- Nicht im Modus Öko-Heißluft vorheizen.

Lebensmittel	Menge des Tablett(s)	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Kleine Kuchen	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	3	160	25 ... 35
kekse	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	3	180	25 ... 35
Teiggebäck	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	3	200	45 ... 55
Reichhaltiges Gebäck	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	3	200	35 ... 45

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

Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Rösten

- Würzen Sie Geflügel und größere Fleischportionen zuvor mit etwas Zitronensaft und Pfeffer.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.

- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten lang im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Fisch gelingt auf einem hitzebeständigen Teller auf den mittleren bis unteren Einschüben am besten.

Kochtisch für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Menge des Tablett	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	3	15 min 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
Lammhaxe (1.5 - 2.0 kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	3	170	85 ... 110
Gebratenes Huhn (1.8-2 kg)	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	2	15 min 250/max, dann 190	60 ... 80
	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	„3D“-Funktion	2	15 min 250/max, dann 190	60 ... 80
Truthahn (5.5 kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	1	25 min 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	1	25 min 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	3	200	20 ... 30
	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	„3D“-Funktion	3	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

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

Allgemeine Vorsichtshinweise

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

Wichtiges zum Grillen

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

Grilltisch

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

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

Testspeisen

Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß der Norm EN 60350-1 zur Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

Kochtisch für Testnahrungsmittel

Lebensmittel	Menge des Tablett	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	140	20 ... 30
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	140	15 ... 25
	2 Tablett	2 –Standard-Tablett* 4 –Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 – 4	140	15 ... 25
Kleine Kuchen	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	3	150	25 ... 35
	2 Tablett	2 –Standard-Tablett* 4 –Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 – 4	150	25 ... 35
Biskuitkuchen	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	160	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	160	30 ... 40
Apfelkuchen	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 65
	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	3	170	50 ... 65

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

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

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

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

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise zur Reinigung

⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

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

Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

Inox und Edelstahlteile

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

Oberflächen

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

Scheuerschwamm verwendet werden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.

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

Katalytische Oberflächen

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

Glasflächen

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

Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.

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

Kunststoff- und lackierte Teile

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

Reinigung des Zubehörs

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

Reinigung des Zubehörs mit Barrierebeschichtung

- Vor der ersten Verwendung der barrierebeschichteten Ofenschale gehen Sie einmal wie folgt vor: Setzen Sie die barrierebeschichtete Schale in

den Ofen ein und schalten Sie den Ofen bei 200°C für 40 Minuten ein.

- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um das Zubehör mit Barrierebeschichtung zu reinigen. Verwenden Sie vorzugsweise cremige Oberflächenreiniger mit einem weichen Tuch oder Schwamm.
- Nach harten Back Bedingungen (zB. Funktionen mit Grill, Grill+Lüfter) das mit einer Barriere beschichtete Zubehör 10 Minuten lang in lauwarmem Wasser einweichen. Dann mit einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen.

Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die Knöpfe und darunterliegenden Dichtungen, um das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfgregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um die Knöpfe können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)

Befolgen Sie die im Abschnitt "Allgemeine Hinweise zur Reinigung"

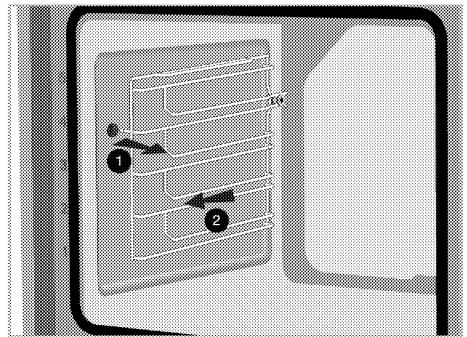
beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

Reinigung der Seitenwände des Ofens

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

Entfernen der Seitengitter :

1. Nehmen Sie das Vorderteil des Gestells heraus, indem Sie es von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie das Gestell komplett nach vorne heraus.



3. Zum Einbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

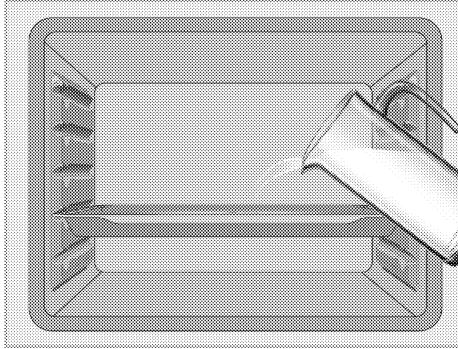
Einfache Dampfreinigung

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

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

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

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

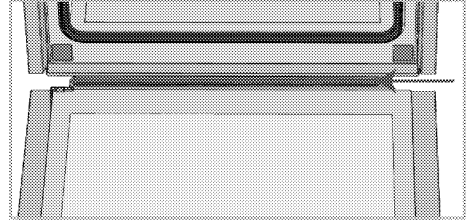


3. Stellen Sie den Ofen auf den Modus "Unterhitze" und lassen Sie ihn 20 Minuten lang bei 100 °C laufen.

Öffnen Sie die Tür, wischen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

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

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



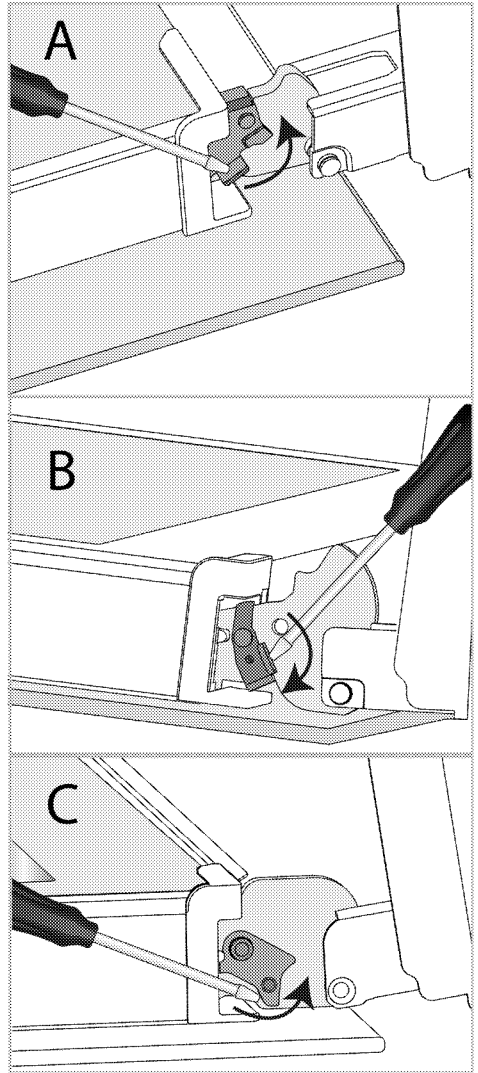
Reinigung der Ofentür

- i** Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel.
- i** Das Innenglas der Ofentür ist mit einem leicht zu reinigenden Material abgedeckt. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Hartmetallschaber, Drahtwolle oder Bleichmittel wie

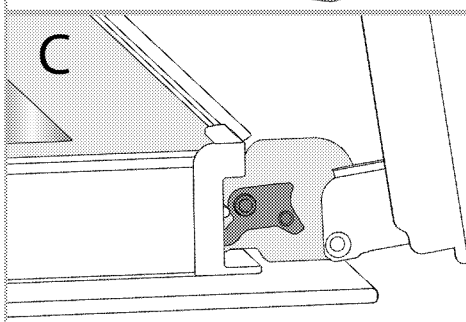
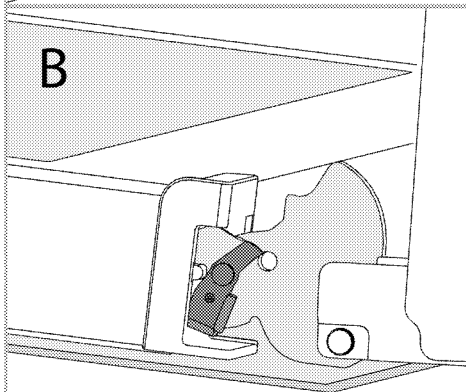
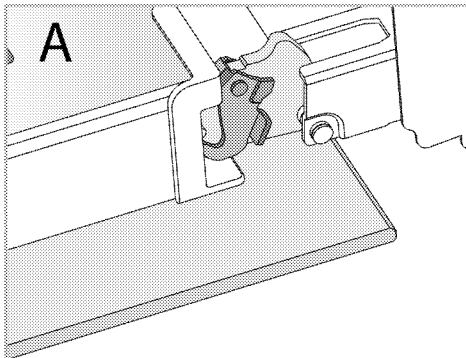
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser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

Entfernen der Ofentür

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips im Scharniergehäuse der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken. Der Scharniertyp (A), (B), (C) variiert je nach Produktmodell. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie alle Scharniertypen geöffnet werden. (A) Typ Scharnier ist in normalen Türtypen erhältlich. (B) Scharniere sind in weich schließenden Türtypen erhältlich. Das Scharnier vom Typ (C) ist als Tür mit weichem Öffnen / Schließen erhältlich.

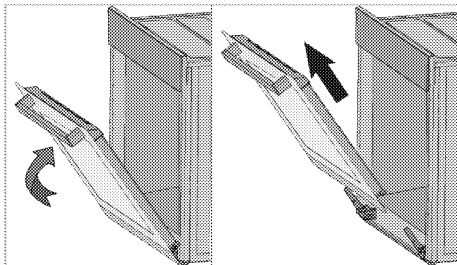


Scharnier verschluss- geschlossene Position



Scharnierverschluss - offene Position

3. Öffnen Sie die Ofentür zur Hälfte.



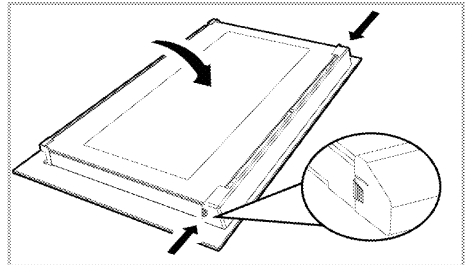
4. Ziehen Sie die halb geöffnete Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier und zu entfernen.

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

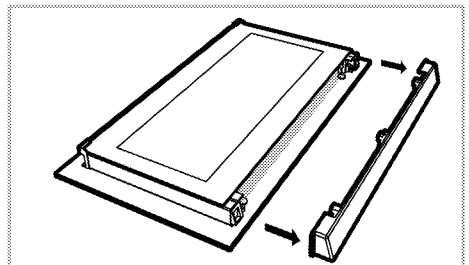
Entfernen der Innenscheiben der Tür

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

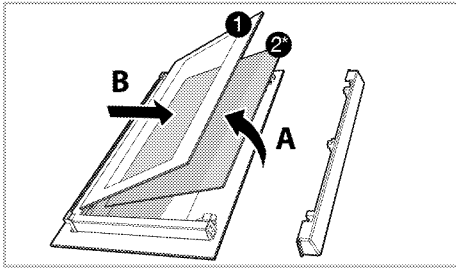
1. Öffnen Sie die Ofentür.



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



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



- 1 Innerste Glasscheibe
- 2* Innere Glasscheibe (Es ist möglicherweise nicht in Ihrem Produkt enthalten.)
4. Wenn Ihr Produkt über ein inneres Glas (2) verfügt, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um das innere Glas (2) zu entfernen.
5. Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, das innere Glas (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke des Glases so, dass sie mit der abgeschrägten Ecke der Kunststofffassung übereinstimmt. (Wenn Ihr Produkt über ein inneres Glas verfügt). Das innere Glas (2) muss in die Kunststofffassung nahe dem innersten Glas (1) installiert werden.
6. Beim Installieren des innersten Glases (1) muss darauf geachtet werden, dass die bedruckte Seite des Glases zum inneren Glas zeigt. Es ist wichtig, dass die untere Ecke des innersten Glases (1) so angeordnet sind, dass sie den unteren Kunststofffassungen entsprechen.
7. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

Ofenbeleuchtung reinigen

Wenn die Glasabdeckung der Ofenbeleuchtung mit der Zeit verschmutzt, beseitigen Sie die Verschmutzung mit einem weichen Tuch

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

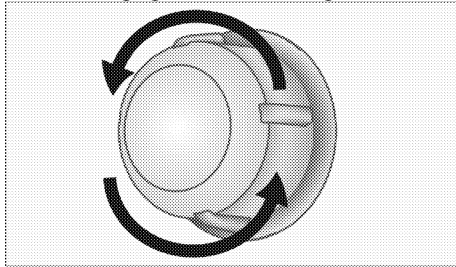
Ofenbeleuchtung austauschen

⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

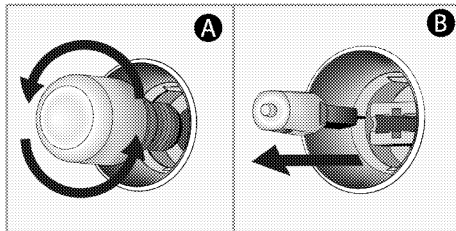
- Bevor Sie die Ofenbeleuchtung auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung und komplett abgekühlt ist. Ansonsten drohen Verbrennungs- und Stromschlaggefahr. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen.
- In diesem Backofen wird eine Glühlampe mit einer Leistung von weniger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

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

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



3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.

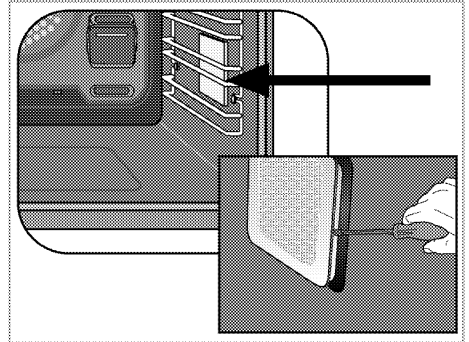


4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

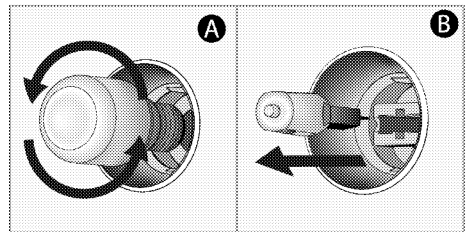
Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

2. Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



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



5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

8 Problemlösungen

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

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus

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

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

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

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

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

Backofen heizt nicht.

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

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

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



Beépített sütő

Használati útmutató



HU

Kedves Vásárló,

A termék használata előtt kérjük, olvassa el az útmutatót.

Beko Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta. Azt szeretnénk, hogy ez a kiemelkedő minőségben és kiemelkedő technológiával gyártott termék a leghatékonyabban működjön Önnél. Ehhez a termék használata előtt figyelmesen olvassa el az útmutató és a többi dokumentációt, majd őrizze meg őket későbbi felhasználáshoz. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele. Kövesse az utasításokat, tartsa be az útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést.

Vegye figyelembe az útmutatóban található információkat és figyelmeztetéseket. Így megóvhatja a saját magát és a terméket is az esetlegesen felmerülő veszélyektől. Őrizze meg a felhasználói útmutatót. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele.

A felhasználói útmutatóban a következő szimbólumok találhatók:



Veszélyek, amelyek halált vagy sérülést okozhatnak.

MEGJEGYZÉS Veszélyek, amelyek károkat okozhatnak a termékben vagy annak környezetében.



Veszélyek, amelyek égési sérüléseket okozhatnak a forró felületek miatt.



Fontos információ vagy hasznos tippek.



Olvassa el felhasználói útmutatót.



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

1 Biztonsági útmutató 4

A felhasználás célja	4
Gyermekek, kiszolgáltatott személyek és háziállatok biztonsága	5
Elektromos biztonság	6
Biztonságos szállítás	7
Biztonságos telepítés	7
Biztonságos használat	7
Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések	8
Kiegészítő használata	8
Biztonságos sütés	9
Biztonságos karbantartás és tisztítás	9

2 Környezetvédelmi utasítások 11

Hulladékszabályozás	11
A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése	11
A csomagolóanyag kidobása	11
Javaslatok az energiatakarékos használatra	11

3 Az Ön terméke 12

Termék bemutatása	12
Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata	13
Sütő vezérlése	13
Sütő funkciói	15
Termék kiegészítők	17
A termék kiegészítőinek használata	18
Műszaki adatok	21

4 Első használat 22

Az első beállítások	22
Első tisztítás	22

5 A sütő működtetése 24

Általános információk a sütő használatával kapcsolatban	24
A sütő vezérlőegységének működése	24
Beállítások	29

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk 34

Sütő használatával kapcsolatos általános figyelmeztetések	34
Tészták és sütőben készült ételek	34
Hús, hal és baromfi	37
Grill	38
Teszt ételek	39

7 Karbantartás és tisztítás 40

Tisztítással kapcsolatos információk	40
Kiegészítők tisztítása	41
Vezérlőpanel tisztítása	41
A sütő belsejének tisztítása (sütőtér)	42
Easy Steam Cleaning	42
A sütő ajtajának tisztítása	43
A sütőajtó belső üvegének eltávolítása	45
A sütő lámpájának tisztítása	45

8 Hibaelhárítás 47

1 Biztonsági útmutató

- Ez a bekezdés a személyi sérülések vagy anyagi károk elkerüléséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket egy másik személynek adja át, vagy értékesíti, akkor a termékhez mellékelt használati útmutatót, termékcímkéket és egyéb kapcsolódó dokumentumokat, illetve kiegészítőket is át kell adni a termékkel.
- Cégünk nem vállal semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek ezen utasítások be nem tartása miatt jelentkeznek.
- Az utasítások be nem tartása a jótállás megszűnését eredményezi.
- ⚠️ A telepítést és a javítási munkákat mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr által meghatározott személlyel végeztesse.
- ⚠️ Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- ⚠️ Ne próbálja meg megjavítani vagy kicserélni a termék egyik alkatrészét sem,

kivéve, hogy azt a használati útmutató egyértelműen meghatározza.

- ⚠️ Ne hajtson végre műszaki módosításokat a terméken.

⚠️ A felhasználás célja

- Jelen termék háztartási használatra készült. Nem alkalmas kereskedelmi felhasználásra.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéri környezetben. A készüléket háztartási és személyzeti konyhákban, üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék csak sütés céljából használható. Nem használható más célokra, például egy helyiség fűtésére.
- A sütő használható ételek kiolvasztására, sütésére és grillezésére.
- A termék nem használható fűtésre, tányérok melegítésére, törölközők vagy ruhadarabok fogantyún történő szárítására.

Gyermekek, kiszolgáltatott személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 évnél idősebb gyermekek, illetve megfelelő fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel, valamint tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha a termék biztonságos használatára, illetve annak veszélyeivel kapcsolatban megfelelő oktatást kaptak, a termék használatát más személyek felügyelik.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani. A takarítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve felügyelet alatt.
- Ezt a terméket korlátozott fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a termék használatát más személyek felügyelik vagy a szükséges utasításokat megkapják.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy a termékkel ne játszanak.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyermekek és háziállatok ne játszanak, másszanak fel vagy másszanak be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat a termékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat során a termék hozzáférhető felületei forrók. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fennáll a sérülés és fulladás veszélye.
- Ha az ajtó nyitva van, ne helyezzen rá nehéz tárgyakat vagy ne hagyja, hogy a gyerekek ráüljenek. Ettől a sütő felbillenhet vagy sérülhetnek az ajtó zsanérjai.
- A gyerekek biztonsága érdekében csatlakoztassa le a hálózati csatlakozót és a termék ártalmatlanítása előtt

tegye a terméket működésképtelenné.



Elektromos biztonság

- A terméket csak olyan földelt aljzatba csatlakoztassa, amely biztosítéka megfelel a típuscímkén található névleges áramfelvételnek. A földelés kialakítását szakképzett villanszerelő végezze el. A helyi/nemzeti előírások szerint ne használja a terméket földelés nélkül.
- A termék dugvilláját vagy elektromos csatlakozását könnyen elérhető helyen kell elhelyezni (ahol a főzőlap lángja nincs hatással rá). Ha ez nem lehetséges, egy olyan mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, stb.) kell elhelyezni, amellyel a termék az előírásoknak megfelelően csatlakoztatható az elektromos hálózatra, illetve amely segítségével az összes pólus leválasztható a hálózatról.
- A terméket a telepítés, javítás vagy szállítás során tilos az aljzathoz csatlakoztatni.
- Ne csatlakoztassa a terméket olyan aljzathoz, amely laza, amely kijött a helyéről, törött, olajos, esetleg vízzel érintkezhet (például a pultról lecsurgó víz).
- Soha ne érintse meg a csatlakozódugót nedves kézzel. Leválasztásnál soha ne a vezetéket fogja meg, mindig a dugvillát.
- Az ívképződés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék dugvillája megfelelően csatlakoztatva van az aljzatba.
- Csatlakoztassa a terméket olyan aljzatba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és áram értékeknek.
- A tápvezetéket ne gyűrje a termék alá vagy mögé. Ne tegyen nehéz tárgyakat a tápkábelre. A tápkábelt ne hajlítsa, törje meg, az ne érintkezzen semmilyen hőforrással.
- A sütő működése közben a fekete felület is felmelegszik. A tápvezeték ne érintkezzen a fekete felületekkel, a csatlakozások károsodhatnak.
- Az elektromos kábeleket ne csípje az ajtóhoz, ne vezesse át forró felületeken. A kábel megolvadása miatt rövidzárlat és tűz keletkezhet.

- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon repedt, sérült kábeleket vagy hosszabbítókat.
- Ha a tápvezeték sérült, a gyártónak, a hivatalos szerviznek vagy az importőr által meghatározott személynek kell kicserélnie, hogy megelőzze az esetleges veszélyeket.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt a sütő lámpáját kicserélni, győződjön meg róla, hogy a termék az áramforrásról leválasztásra került, hogy elkerülhesse az áramütést. Húzza ki a terméket vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.

Biztonságos szállítás

- Szállítás előtt válassza le a terméket a hálózatról.
- A termék nehéz, legalább két ember mozgassa.
- A termék szállításához vagy mozgatásához ne használja az ajtót és/vagy a fogantyút.
- Ne helyezzen más tárgyakat a termékre, a terméket álló helyzetben szállítsa.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba és

szorosan ragassza le. Rögzítse a terméket ragasztószalaggal, hogy az eltávolítható vagy mozgó alkatrészek, illetve maga a termék ne sérüljön.

- Ellenőrizze a termék általános megjelenését, hogy a szállítás során nem keletkezett rajta semmilyen sérülés.

Biztonságos telepítés

- A telepítés előtt ellenőrizze, hogy a termék nem sérült. Ha a termék sérült, ne telepítse.
- Ha telepítse a terméket hőforrások közelébe (radiátor, fűtőtest, stb.).
- A terméken az összes szellőzőnyílást hagyja szabadon.
- A túlmelegedés megelőzése érdekében a terméket ne telepítse dekorajtók mögé.

Biztonságos használat

- Minden használat után győződjön meg róla, hogy a terméket kikapcsolta.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.
- Ne használjon hibás vagy sérült terméket. Ha hibát

észlel, válassza le az elektromos tápellátást/zárja el a gázt és hívja a hivatalos szervizt.

- Ne használja a terméket, ha az első üveg eltávolításra került vagy törött.
- Ne másszon fel a termékre, hogy onnan érhessen el valamit, de másszon rá egyéb okból sem.
- Ne használja a terméket olyan helyzetekben, amikor kábítószeres és/vagy alkoholos befolyásoltság alatt áll.
- A főzőterületen tárolt gyúlékony tárgyak lángra kaphatnak. Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat a főzőterületen.
- A sütő fogantyúja nem ruhaszáritó. A termék használata során ne tegyen kéztörölőt, kesztyűket vagy hasonló ruhaanyagokat a termékre.
- Az ajtózsanérok az ajtó nyitásakor és zárásakor mozognak. Az ajtó nyitásakor/zárásakor ne fogja a zsanérokat.

Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék működése közben a kitett részek felforrósodhatnak. Ne érintse meg a terméket vagy a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekek felnőtt felügyelete nélkül ne menjenek a termék közelébe.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanó anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben az élek felforrósodhatnak.
- Gőz törhet elő, az ajtó kinyitásakor álljon távolabb. A gőz megégetheti a kezét, az arcot és/vagy a szemet.
- A termék használat közben felforrósodhat. Ne érintse meg a forró elemeket, a sütő belső alkatrészeit és a fűtőelemeket, stb.
- Amikor az ételt a forró sütőbe helyezi be vagy onnan veszi ki, mindig használjon hőálló kesztyűt.

Kiegészítő használata

- Fontos, hogy a grill rács és a tálca megfelelően illeszkedjen

a rácsos polcra. A részletes információkkal kapcsolatban lásd: „Kiegészítők használata”.

- A kiegészítőktől sérülhet az ajtó üvege, amikor a termék ajtaját csukja be. A kiegészítőket minden esetben tolja a sütőtér végéig.



Biztonságos sütés

- Legyen óvatos, ha alkoholt használ az ételekben. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és lángra kaphat ha forró felülettel érintkezik, ami tüzet is okozhat.
- A főzőfelületen maradt ételmaradék, olaj, stb. lángra kaphat. A sütés előtt távolítsa el a nagyobb szennyeződések.
- Ételmérgezés veszélye: A sütés előtt és után ne tartsa az ételt egy óránál tovább a sütőben. Ellenkező esetben a ételmérgezést vagy egyéb betegséget kaphat.
- Ne melegítsen zárt konzerveleket és üvegeket. A megnövekedő nyomás miatt az üveg felrepedhet.
- Helyezzen sütőpapírt az ételék alá az edénybe vagy

az egyéb kiegészítőkre (tálca, grill rács, stb.) és helyezze előmelegített sütőbe. Az edényen vagy a kiegészítőn túlnyúló sütőpapírt távolítsa el, így elkerülheti, hogy az hozzáérjen a fűtőelemekhez. Soha ne használja a sütőpapírt magasabb hőmérsékleten, mint a használt sütőpapírhoz meghatározott hőmérséklet. Soha ne helyezzen sütőpapírt a sütő aljára.

- Ne helyezze a tálkákat, lemezeket vagy az alumíniumfóliát a sütő aljára. A felhalmozódó hő károsíthatja a sütő alját.
- Grillezéskor csukja be a sütő ajtaját. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- A grillezéshez nem megfelelő étel tűzveszélyes lehet. Csak olyan ételeket grillezzen, amely megfelelő a grill-tűzhöz. Ne helyezzen ételleket a grill hátsó részére. Ez a legforróbb terület és a zsíros ételek lángra kaphatnak.



Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A

forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Felláll az áramütés veszélye!
- Ne tisztítsa a terméket gőztisztítóval, mert ez áramütést okozhat.
- Ne használjon erős súrolószert, fémkaparót, drótygyapotot vagy fehérítő

anyagot a sütő ajtó üvegének / (ha van) a sütő felső ajtaja üvegének tisztításához. Ezek az anyagok az üvegfelületek karcosodását és törését okozhatják.

- A kezelőpanelt tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület problémákat okozhat az egyes funkciók használatakor.

2 Környezetvédelmi utasítások

Hulladékszabályozás

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék

csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

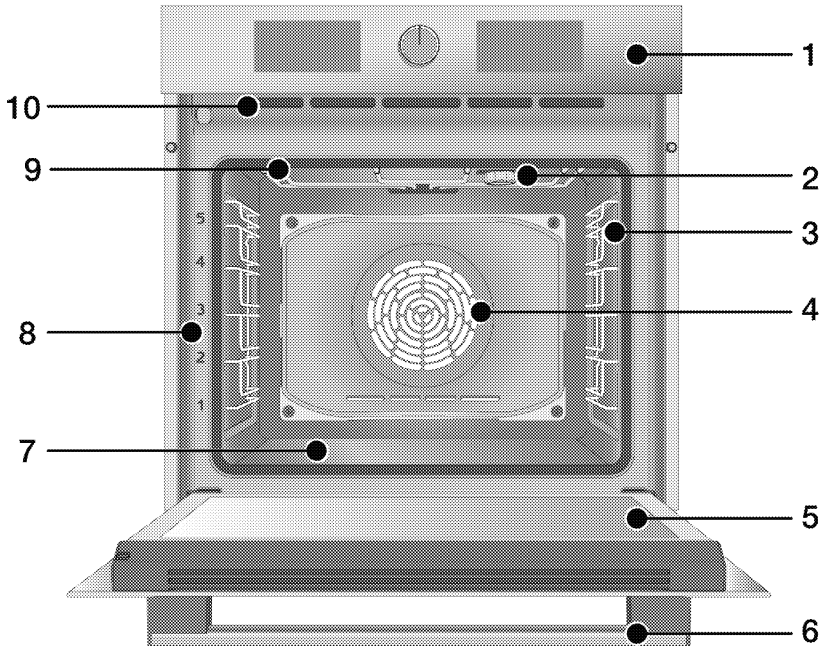
Javaslatok az energiatakarékos használatra

A következő javaslatok segítenek a termék gazdaságos és energiahatékony használatában:

- A fagyasztott ételt főzés előtt olvassza ki.
- A sütőben használjon sötét vagy zománcozott tálcaikat, amelyek jobban vezetnek a hőt.
- Hosszabb sütés esetén a sütési idő lejártá előtt 5 - 10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% elektromos áramot is megtakaríthat.
- Ha a recept vagy a használati útmutató azt javasolja, melegítse elő a sütőt. Sütés során nem nyissa ki gyakran a sütő ajtaját.
- Ne nyissa ki a sütő ajtaját, ha a(z) „Eco ventilátor fűtés” üzemmódot használja. Ha nem nyitja ki az ajtót, a belső hőmérsékletet a termék úgy optimalizálja, hogy energiát takarítson meg a(z) „Eco ventilátor fűtés” üzemmódban, és ez a hőmérséklet eltérő lehet a képernyőn kijelzett értéktől.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Egyszerre süthet több ételt, ha két sütőedényt helyez el a rácsos polcra. Ezen felül meg energiát takaríthat meg, ha egymás után süti az ételeket, mivel így a sütő nem veszít el a hőt.

3 Az Ön terméke

Termék bemutatása



- 1 Kezelőpanel
- 2 Világítás*
- 3 Rácsos polcok**
- 4 Ventilátor motor (acéllemez mögött)
- 5 Ajtó
- 6 Kezelés
- 7 Alsó fűtőtest (alsó acéllemez)
- 8 Polcpozíció
- 9 Felső fűtőtest

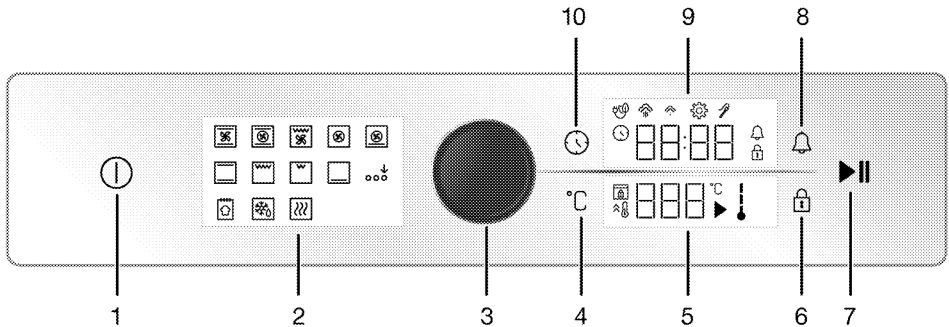
10 Szellőzőnyílások

- * Modelltől függően. Előfordulhat, hogy a termékben nincs lámpa, vagy a lámpa típusa és elhelyezkedése eltérhet az ábrától.
- ** Modelltől függően. Előfordulhat, hogy az Ön termékét drótpolc nélkül szállítják. Az ábrán drótpolcok láthatók, példaként.

Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata

Ebben a fejezetben a termék kezelőpaneljének áttekintését és alapvető használatával kapcsolatos információkat találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képek és az egyes funkciók között.

Sütő vezérlése



- 1 Be/ki kapcsoló gomb
- 2 Funkció kijelzés
- 3 Sütő tekerőgomb
- 4 Hőmérséklet beállítások gomb
- 5 Hőmérséklet kijelző
- 6 Billentyűzár gomb
- 7 Főzés start/stop gomb
- 8 Riasztás gomb
- 9 Óra/idő kijelző
- 10 Idő és beállítások gomb

Ha a termék vezérlése gombokkal végezhető el, egyes modelleknél előfordulhat, hogy ezek a gombok a panelbe süllyednek és nyomásra emelkednek ki. Ahhoz, hogy a beállításokat elvégezhesse ezekkel a gombokkal, először nyomja meg a kívánt gombot, majd húzza ki. A beállítás követően nyomja meg újra a gombot, hogy visszamenjen a helyére.

Sütő tekerőgomb

A sütő vezérlőgombjával vezérelheti az óra/idő kijelzőn és a hőmérséklet kijelzőn lévő beállításokat. E beállítások között a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával navigálhat, ezeket a

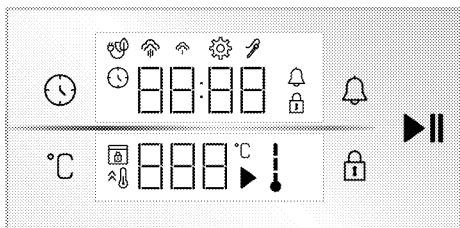
beállításokat a gomb megnyomásával aktiválhatja és erősítheti meg.

Hőmérséklet kijelző

A sütő belső hőmérséklete a kijelzőn látható belső hőmérséklet szimbólum alapján is leolvasható. A szimbólum megjelenik a kijelzőn, amikor a sütés megkezdődik, majd a belső hőmérséklet szimbóluma egyesével felvillan, ahogy a beállított hőmérsékletet eléri.






Funkció kijelzés

A funkciókijelző az Ön sütője működési funkcióit tartalmazza. Minden funkciót annak megérintésével aktiválhat. A képernyőn megjelenő összes funkció sematikus; lehet, hogy az Ön termékén nem állnak rendelkezésre. A termékén elérhető kezelési funkciókat a "Sütő működési funkciói" részben ismertetjük.



Kijelzők

Jelmagyarázat:

-  : Idő és beállítások gomb
-  : Hőmérséklet beállítások gomb
-  : Billentyűzár gomb
-  : Riasztás gomb
-  : Főzés start/stop gomb






Óra/idő kijelző :

-  : Főzési idő/Nappali idő szimbólum
-  : Riasztás szimbólum
-  : Beállítások szimbólum
-  : Billentyűzár szimbólum
-  : Eco ventilátor főzés szimbólum
-  : Alacsony szintű gőz szimbólum*
-  : Magas szintű gőz szimbólum*
-  : Hússzonda szimbólum*

* A termék típusától függően változik.

Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

Hőmérséklet kijelző:








-  : Főzés szimbólum
-  : Hőmérséklet szimbólum
-  : A sütő belső hőmérsékletének szimbóluma
-  : Gyors melegítés (booster) szimbólum
-  : Ajtó zár szimbólum*








* A termék típusától függően változik.

Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

Sütő funkciói

A funkciók címkéje; a sütőben beállítható funkciók, illetve a funkciókhoz használható legmagasabb és legalacsonyabb hőmérsékletek találhatók meg itt. Az itt feltüntetett üzemmódok sorrendje eltérhet az Ön termékén elérhető sorrendtől.

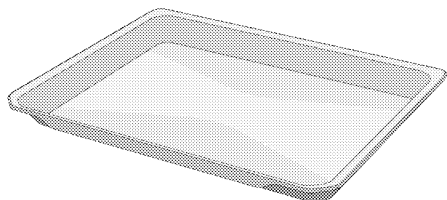
Funkció szimbóluma	Funkció leírása	Hőmérséklet tartomány (°C)	Leírás és használat
	Működtetés ventilátorral	-	A sütő nem fűt fel. Csak a (hátfalon található) ventilátor működik. A fagyasztott ételt lassan felolvasztja, a kész ételt lehűti. Az egész húsdarab felolvasztásához szükséges idő hosszabb, mint a szemes étel.
	Felső és alsó fűtés	40 - 280	Az étel melegítése felülről és alulról történik. Megfelelő sütőformában sült süteményekhez és sütekhez, vagy tortákhoz és tésztákhoz. A sütés egy tálcában történik.
	Alsó fűtés	40 - 220	Csak az alsó fűtés van be kapcsolva. Olyan ételekhez használható, amelyeknek az alját meg kell barnítani.
	Légkeveréses felső/alsó fűtés	40 - 280	A felső és az alsó fűtőszálak által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan eloszlatja a sütőben. A sütés egy tálcában történik.
	Ventilátor fűtés	40 - 280	A légkeveréses fűtőszál által felmelegített forró levegőt a ventilátor egyenletesen és gyorsan eloszlatja a sütőben. Ez több tálcában, több polcon történő sütés esetén megfelelő.
	Eco ventilátor fűtés	160 - 220	Energijamegtakarítás céljából ez a funkció használható a „Ventilátor fűtés” a 160-220°C tartományban. De a sütési idő egy kicsivel hosszabb lesz. Ennek a funkciónak a használatát a "Sütő vezérlőegységének kezelése" fejezet ismerteti.
	Pizza funkció	40 - 280	Az alsó fűtőegység és a légkeverés fűtése működik. Használható pizza sütéséhez.

Funkció szimbóluma	Funkció leírása	Hőmérséklet tartomány (°C)	Leírás és használat
	„3D” funkció	40 - 280	A felső fűtőegység, az alsó fűtőegység és a légkeverés fűtése működik. Az étel minden része gyorsan és egyenletesen átsül. A sütés egy tálcában történik.
	Alacsony grill	40 - 280	A sütő tetején a kicsi grill működik. Megfelelő kisebb ételek grillezéséhez.
	Teljes grill	40 - 280	A sütő tetején a nagy grill működik. Megfelelő nagyobb ételek grillezéséhez.
	Légkeveréses teljes grill	40 - 280	A nagy grill által felmelegített forró levegőt a ventilátor gyorsan eloszlatja a sütőben. Megfelelő nagyobb ételek grillezéséhez.
	Melegen tartás	40 - 100	Segítségével hosszú ideig tárolási hőmérsékleten tarthatók az ételek.
	Kenyér funkció	-	Kenyérsütésre használják. A beállított bejövő hőmérséklet és idő nem módosítható.
	Extra funkció aktiválása	-	Olyan futtatási funkciók aktiválására szolgál, amelyek nem jelennek meg a funkciókijelzőn az első indításkor.

Termék kiegészítők

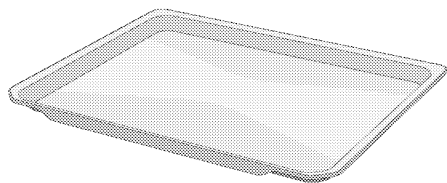
A termékben különböző kiegészítők találhatóak. Ebben a fejezetben a kiegészítők leírását, illetve azok helyes használatát olvashatja. A modelltől függően a rendelkezésre álló kiegészítők változhatnak. Az Ön termékéhez nem érhető el minden kiegészítő, amely a használati útmutatóban bemutatásra kerül.

MEGJEGYZÉS : A termékben található tálcák a hő hatására eldeformálódhatnak. Ez nem befolyásolja a funkciót. A deformáció eltűnik, amikor a tálca lehűl.



Védőbevonatos standard tálca

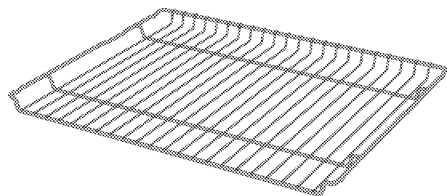
Használható tésztához, fagyasztott ételekhez és nagyobb darabok sütéséhez. A bevonatos tálcához kevésbé tapadnak az ételek, mint más tálcákhoz.



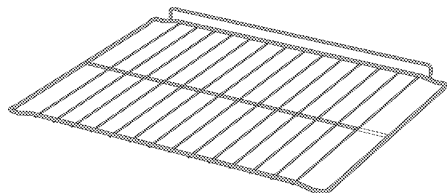
Védőbevonatos tészta tálca

Használható tésztához, például süteményekhez és kekszекhez. A bevonatos tálcához kevésbé tapadnak az ételek, mint más tálcákhoz.

Drótpolcos modellek:



Drótpolc nélküli modellek:



Grill rács

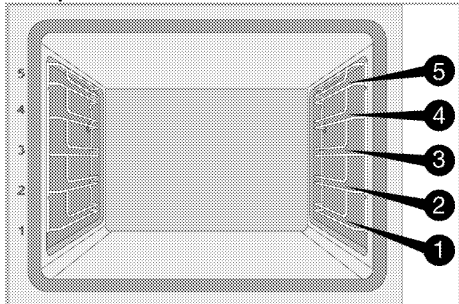
Használható sütéshez, illetve segítségével elhelyezhető a sütni, párolni kívánt étel a megfelelő polcon.

A termék kiegészítőinek használata

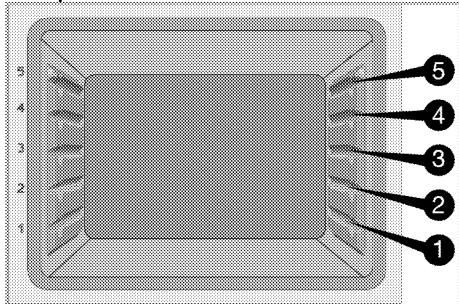
Sütőpolcok

A sütőben a polcok 5 pozícióban helyezhetők el. A polcok sorrendjét a sütő elülső keretén lévő számokon is láthatja.

Drótpolcos modellek



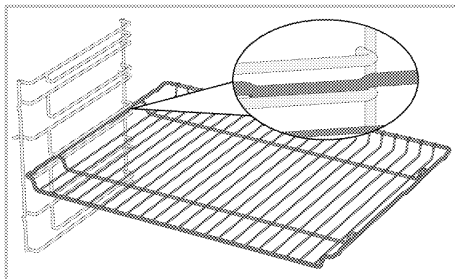
Drótpolc nélküli modellek



A grill rács elhelyezése a polcokon

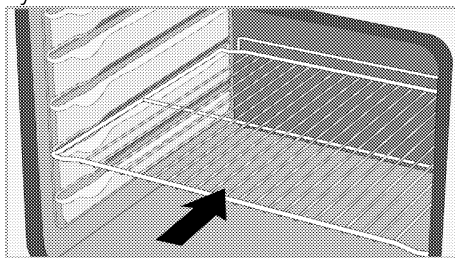
Drótpolcos modellek:

Fontos, hogy a grill rácsot megfelelően helyezze el az oldalsó rácsos polcokon. Amikor a grill rácsot helyezi el a kívánt rácsos polcon, fontos, hogy a nyitott része nézzen előre. A jobb sütési eredmény érdekében a grill rácsot egy ütközővel kell rögzíteni a polcon. Ne tolja túl az ütközőt, hogy ne érintkezzen a sütő hátlapjával.



Drótpolc nélküli modellek:

Fontos, hogy a grill rácsot megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A grill rács csak egy irányba helyezhető be a polcra. Amikor a grill rácsot helyezi el a kívánt rácsos polcon, fontos, hogy a nyitott része nézzen előre.

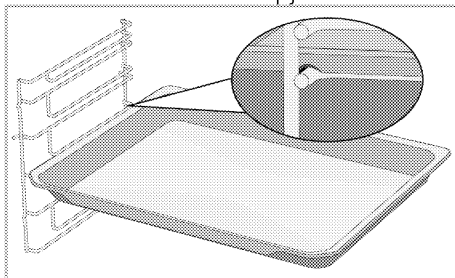


A tálca elhelyezése a polcokon

Drótpolcos modellek:

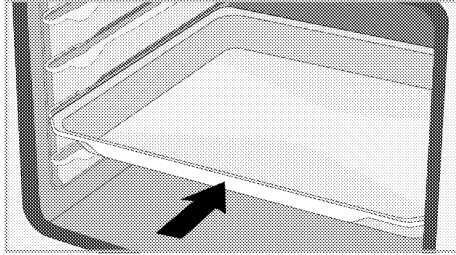
Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó rácsos polcokon. Amikor a tálcát helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.

A jobb sütési eredmény érdekében a tálcát egy ütközővel kell rögzíteni a polcon. Ne tolja túl az ütközőt, hogy ne érintkezzen a sütő hátlapjával.



Drótpolc nélküli modellek:

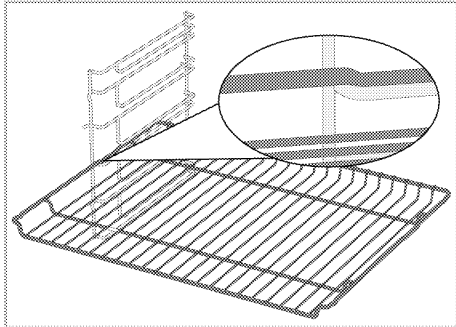
Fontos, hogy a tálcákat megfelelően helyezze el az oldalsó polcokon. A tálca csak egy irányba helyezhető be a polcra. Amikor a tálcat helyezi el a kívánt polcon, fontos, hogy a rögzítéshez kialakított része nézzen előre.



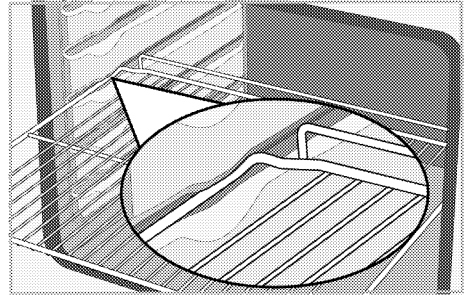
A grill rács ütköző funkciója

A grill rácson található egy ütköző, amely segít megakadályozni, hogy a grill rács kibillenjen a rácsos polcról. Ezzel a funkcióval könnyen és biztonságosan kiveheti az ételt. A grill rács eltávolításakor előrehúzhatja, amíg el nem éri az ütközőt. Ahhoz, hogy teljesen eltávolíthassa, húzza át az ütközőn.

Drótpolcos modellek

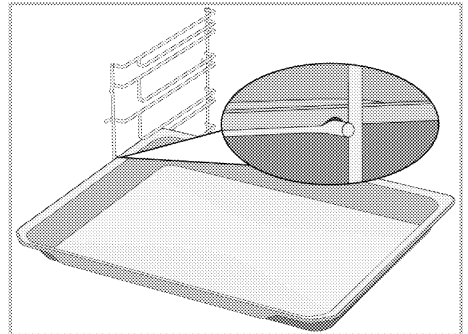


Drótpolc nélküli modellek



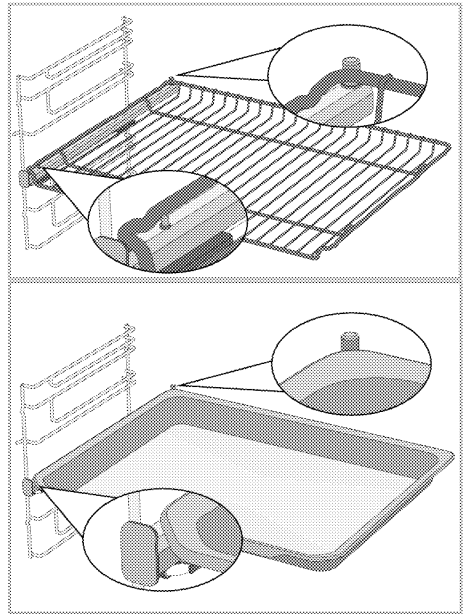
A grill rács tálca ütköző funkciója - Drótpolcos modellek

A tálcán található egy ütköző, amely segít megakadályozni, hogy a tálca kibillenjen a rácsos polcról. Amikor a tálcat távolítja el, oldja ki a hátsó rögzítést és húzza saját maga felé, amíg el nem éri az ütközőt. Ahhoz, hogy teljesen eltávolíthassa, húzza át az ütközőn.



A grill rács és a tálca megfelelő elhelyezése a teleszkópos sínen - Modellek drótpolccal és teleszkópos sínekkel

Köszönhetően a teleszkópos síneknek, a tálcák vagy a grill rács könnyen behelyezhető és eltávolítható. Ha a tálcákat és a grill rácsot a teleszkópos sínnel együtt használja, ügyeljen rá, hogy a teleszkópos sín elején és hátulján található csapok illeszkedjenek a grill és a tálca oldalához (lásd az ábrát).



Műszaki adatok

Általános specifikáció

Termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység)	595 mm/594 mm/567 mm
Sütő telepítési méretei (magasság/szélesség/mélység)	590 vagy 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Feszültség / frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
A termékhez használt / megfelelő kábel típusa és keresztmetszete	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Teljes teljesítményfelvétel	3,3 kW
Sütőtípus	Többfunkciós sütő

Alapvető információk: Az elektromos sütő energiacímkéjén feltüntetett információk megfelelnek az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány előírásainak. Az adatok standard terhelés mellett, alsó-felső fűtéssel vagy légkeveréses fűtéssel (ha van) kerültek meghatározásra. Az energiahatékonysági osztály a következő prioritási sorrend szerint került meghatározásra, függően attól, hogy az adott funkció elérhető a terméken, vagy sem: 1-Eco ventilátor fűtés, 2-Ventilátor fűtés 3- Légkeveréses alacsony grill, 4-Felső és alsó fűtés.



A műszaki specifikáció a termék javítása érdekében előzetes értesítés nélkül módosítható.



A útmutatóban szereplő adatok vázlatosak, és lehet, hogy nem egyeznek pontosan termékével.




A termék címkéjén vagy a kísérő dokumentumokban feltüntetett értékeket laboratóriumi körülmények között mértük, a vonatkozó szabványoknak megfelelően. A termék működési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

4 Első használat

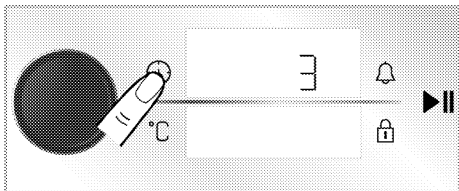
A termék használata előtt javasolt végrehajtani a következő fejezetekben található műveleteket.


Az első beállítások

i A sütő használata előtt mindig állítsa be a napszakot. Ha nem állítja be, akkor egyes sütőmodellekben nem főzhet.

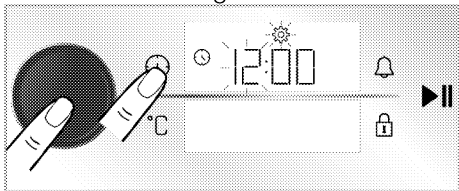
1. Amíg a sütő a sütő készenléti üzemmódban van (amikor a kijelzőn az idő kijelzés látható), a  gomb kb. 3 másodpercig tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.


» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, aktiválódik a beállítások menü.



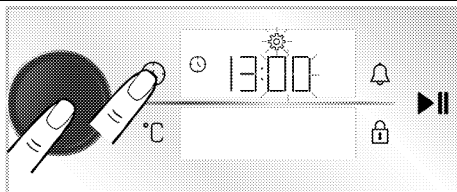
2. Nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a  gombot egyszer az óra mező aktiválásához.


» Az idő/óra kijelzőn az óra mező és a  szimbólum villog.




3. Állítsa be az órát a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával, majd nyomja meg a sütő vezérlőgombját vagy érintse meg a  gombot egyszer a perc mező aktiválásához.

» Az idő/óra kijelzőn a perc mező és a  szimbólum villog.



4. Állítsa be a percet a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával. A sütő vezérlőgombjának megnyomásával vagy a  gomb megérintésével erősítse meg az idő beállítását.

» Be van állítva a napszak és az idő/óra kijelzőn a  szimbólum mindig be van kapcsolva.

i Ha a kezdeti idő nincs beállítva, akkor az óra a gyártásban beállított időponttól indul. Később megváltoztathatja a napszak beállítását, a "Beállítások" részben leírtak szerint.

i Hosszú távú áramkimaradás esetén a napi időbeállítások törlődnek. Ujra be kell állítani.

Első tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Távolítson el minden kiegészítőt a sütőből.
3. Kapcsolja be a terméket 30 percre, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során keletkezett és visszamaradt szennyeződések elégnek, a sütő megtisztul.
4. A termék bekapcsolásakor válassza a legmagasabb hőmérsékletet, illetve egy olyan funkciót, amely az összes fűtőelemet bekapcsolja. Lásd: „Sütő funkciói”. A következő fejezetben megismerheti a sütő üzemeltetésének részleteit.
5. Várja meg, amíg a sütő lehűl.

6. Törölje át a termék felületét egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd pedig egy száraz ruhával.

A kiegészítők használata előtt;

Tisztítsa meg a sütőből eltávolított kiegészítőket mosószeres vízben egy puha szivaccsal.

MEGJEGYZÉS Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A sütő működtetése

Általános információk a sütő használatával kapcsolatban

Hűtőventilátor (Lehet, hogy az Ön termékén nem létezik.)

A termék rendelkezik hűtőventilátorral. A hűtőventilátor automatikusan aktiválódik, ha szükséges, és mind a termék elülső részét, mind pedig a bútort hűti. Ha a hűtési folyamat befejeződött, automatikusan deaktiválódik. Forró levegő áramlik ki a sütő ajtaja felett. Ezeket a szellőzőnyílásokat ne zárja le semmivel. Ellenkező esetben a sütő túlmelegedhet.

A hűtőventilátor a sütő működés közben, illetve azt követően is működhet (körülbelül 20-30 percig). Ha az időzítő beprogramozásával készíti az ételt, a sütési idő végén a hűtőventilátor az összes funkcióval együtt kikapcsol. A hűtőventilátor üzemidejét a felhasználó nem tudja meghatározni. Automatikusan kapcsol be és ki. Ez nem hiba.

Sütővilágítás


A sütő lámpája akkor kapcsol be, amikor a sütő működni kezd. Egyes modellekben a lámpa sütés közben is világít, más modellekben egy bizonyos idő elteltével kikapcsol.

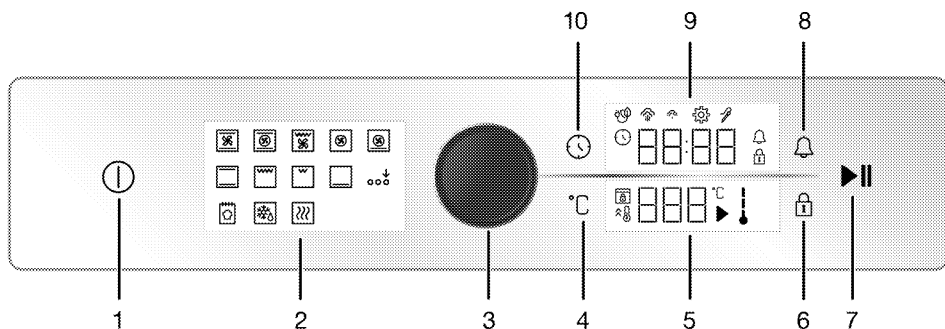
Ha a termék ajtaját zárt pozícióból kinyitja vagy miközben a sütő működik,

a sütő lámpája automatikusan bekapcsol.

A sütő vezérlőegységének működése

A sütő vezérlőegység általános figyelemzetei

- i** A végső időpontként beállítható maximális idő 5:59 óra. Melegentartó funkció esetében ez az idő 23:59 óra. Áramszünet esetén a beállított főzés és főzési idő törlődik.
- i** Bármilyen beállítás elvégzése közben a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. A beállítások mentésére rövid ideig várni kell.
- i** Ha a főzési idő a főzés kezdetekor be van állítva, a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.
- i** Ha a vezérlőegységen engedélyezett a gyors előmelegítés (booster) beállítás, akkor a főzés kezdetekor a kijelzőn a  szimbólum jelenik meg és a sütő gyorsan eléri a főzéshez beállított hőmérsékletet. A gyors előmelegítés (booster) beállítását lásd: "Beállítások" fejezet.



- 1 Be/ki kapcsoló gomb
- 2 Funkció kijelzés
- 3 Sütő tekerőgomb
- 4 Hőmérséklet beállítások gomb
- 5 Hőmérséklet kijelző
- 6 Billentyűzár gomb
- 7 Főzés start/stop gomb
- 8 Riasztás gomb
- 9 Óra/idő kijelző
- 10 Idő és beállítások gomb

- : Eco ventilátor főzés szimbólum
- : Alacsony szintű gőz szimbólum*
- : Magas szintű gőz szimbólum*
- : Hússzonda szimbólum*

* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

Hőmérséklet kijelző:

- : Főzés szimbólum
- : Hőmérséklet szimbólum
- : A sütő belső hőmérsékletének szimbóluma
- : Gyors melegítés (booster) szimbólum
- : Ajtó zár szimbólum*

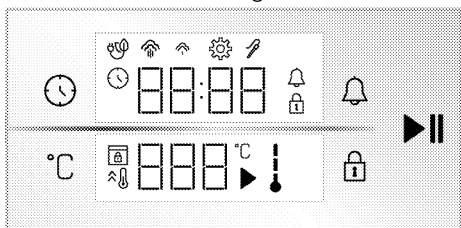
* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

A sütő bekapcsolása

1. A gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.

» A sütő bekapcsolása után a kijelzőn megjelenik az első működési funkció. Ezen a kijelzőn beállítható a működési funkció, a hőmérséklet, a főzési idő, a riasztás.

Ha ezen a kijelzőn nem végeznek beállításokat, a sütő körülbelül 5 perc múlva kikapcsol, és a kijelzőn megjelenik a napi idő.



Kijelzők


Jelmagyarázat:

- : Idő és beállítások gomb
- : Hőmérséklet beállítások gomb
- : Billentyűzár gomb
- : Riasztás gomb
- : Főzés start/stop gomb

Óra/Idő kijelző :


- : Főzési idő/Nappali idő szimbólum
- : Riasztás szimbólum
- : Beállítások szimbólum
- : Billentyűzár szimbólum

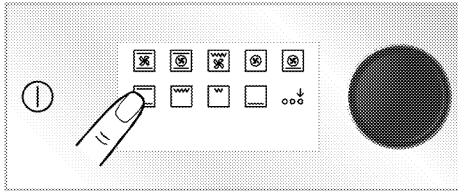
A sütő kikapcsolása.

Kapcsolja ki a sütőt a  gomb megérintésével. A kijelzőn megjelenik a napi idő.

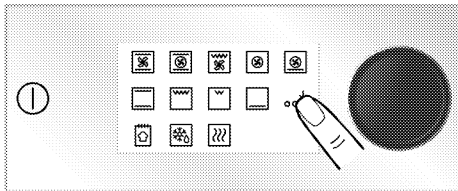
Kézi főzés a hőmérséklet és a sütő működési funkciójának kiválasztásához

Ha kiválasztja az étel hőmérsékletét és működési funkcióját, a főzési idő beállítása nélkül, manuális irányítással (saját irányítással) főzhet. A "Felső és alsó fűtés" funkció és a 180°C-os beállítások a képeken példaként szerepelnek.



1. A  gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.
2. A funkcióképernyőn érintse meg a főzéshez kívánt működési funkciót.

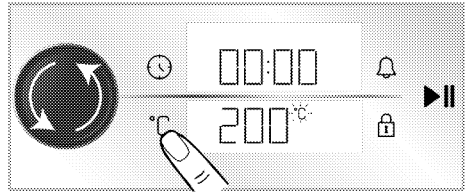




3. A funkcióképernyőn érintse meg a főzéshez kívánt működési funkciót. Ha a kiválasztani kívánt funkció nem szerepel az első olyan funkciók között, amelyek megjelennek a funkciókijelzőn, akkor a "Extra funkció aktiválása" megérintésével aktiválhatja a működési funkciók alsó sorát.

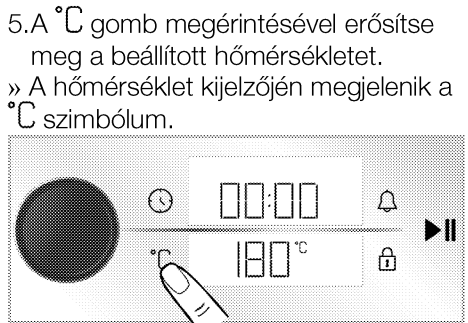


4. A kiválasztott működési funkció előre meghatározott hőmérséklete megjelenik a hőmérséklet kijelzőjén. Ennek a hőmérsékletnek a megváltoztatásához nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg

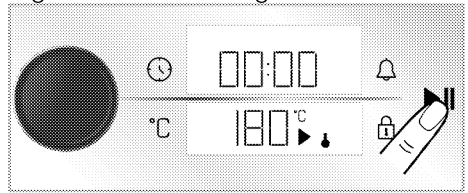
a  gombot, és forgassa jobbra / balra a sütő vezérlőgombját.
» A hőmérséklet kijelzőjén villog a  szimbólum.



5. A  gomb megérintésével erősítse meg a beállított hőmérsékletet.
» A hőmérséklet kijelzőjén megjelenik a  szimbólum.



6. Az üzemi funkció és hőmérséklet beállítása után érintse meg a  gombot a főzés megkezdéséhez.



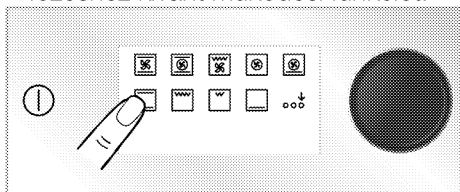
» A sütő a kiválasztott működési funkció és hőmérséklet mellett azonnal elkezd működni. A hőmérséklet kijelzőjén

megjelennek a **↓** és a **▶** szimbólumok. A főzési idő elkezd számolni a kijelzőn. Amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, minden szakasz **↓** szimbóluma világít. A sütő nem kapcsol ki automatikusan, mivel a kézi sütés a sütési idő beállítása nélkül történik. A sütést Önnek kell irányítania és kikapcsolnia. A sütés befejezésekor érintse meg a **▶||** gombot a sütés befejezéséhez, vagy érintse meg a **⌚** gombot a sütő teljes kikapcsolásához.

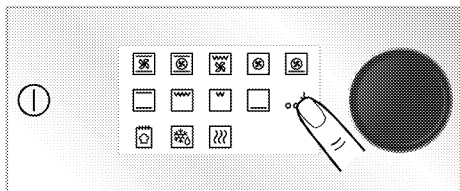
Főzés a főzési idő beállításával;

A sütő az idő végéna utomatikusan kikapcsol, ha kiválasztja az ételére jellemző hőmérsékletet és működési funkciót, és beállítja a főzési időt a vezérlőegységen. Példaként a képeken a "Felső és alsó fűtés" funkció, 180°C és 45 perces beállítások láthatók .

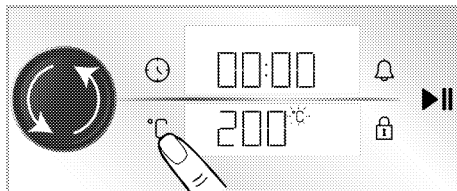
1. A **⌚** gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.
2. A funkcióképernyőn érintse meg a főzéshez kívánt működési funkciót.



3. A funkcióképernyőn érintse meg a főzéshez kívánt működési funkciót. Ha a kiválasztani kívánt funkció nem szerepel az első olyan funkciók között, amelyek megjelennek a funkciókijelzőn, akkor a "Extra funkció aktiválása" megérintésével aktiválhatja a működési funkciók alsó sorát.

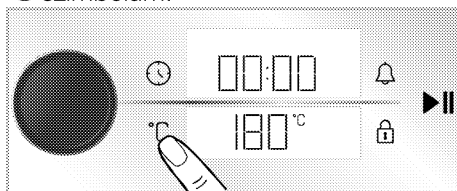


4. A kiválasztott működési funkció előre meghatározott hőmérséklete megjelenik a hőmérséklet kijelzőjén. Ennek a hőmérsékletnek a megváltoztatásához nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a **°C** gombot, és forgassa jobbra / balra a sütő vezérlőgombját.
 - » A hőmérséklet kijelzőjén villog a **°C** szimbólum.

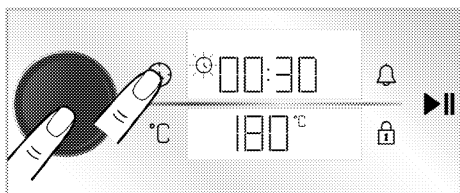


- i** Ha megváltoztatja az üzemmódot, miután megváltoztatta a működési funkciók előre meghatározott hőmérsékletét, a kijelzőn megjelenik az utoljára beállított hőmérséklet. Ha azonban a beállított hőmérséklet nem a kiválasztott működési funkció hőmérsékleti tartományán belül van, akkor az adott működési funkció legmagasabb beállítható hőmérséklete jelenik meg.

5. A **°C** gomb megérintésével erősítse meg a beállított hőmérsékletet.
 - » A hőmérséklet kijelzőjén megjelenik a **°C** szimbólum.

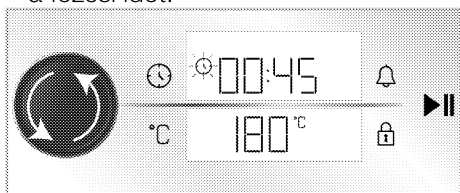


6. Nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a **⌚** gombot egyszer a főzési idő beállításához.
 - » A kijelzőn villog a **⌚** szimbólum és az óra/idő kijelzőn megjelenik a beállított 30 perc főzési idő.



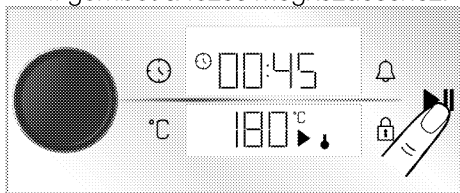
i A működési funkció és hőmérséklet beállítása után a főzési idő 30 percre lesz beállítva a gomb, vagy nyomja meg közvetlenül a sütő vezérlőgombját a főzési idő gyors beállításához, és változtassa meg az időt a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával.

7. A sütő vezérlőgombjának elforgatásával állítsa be a főzési időt. A gomb megérintésével erősítse meg a főzési időt.



i A főzési idő az első 15 percben 1 perccel, 15 perc után 5 perccel nő.

8. Az üzemmód, a hőmérséklet és a főzési idő beállítása után érintse meg a gombot a főzés megkezdéséhez.



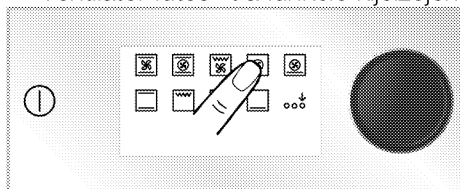
» A sütő azonnal elindítja a kiválasztott funkciót a kiválasztott hőmérsékleten. A beállított sütési idő elkezd visszaszámolni. A hőmérséklet kijelzőjén megjelennek a és a szimbólumok. Amikor a sütő belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, minden szakasz

szimbóluma világít. A beállított főzési idő befejezése után az "End" felirat jelenik meg a hőmérséklet-kijelzőn, az időzítő hangjelzést ad, és a sütés leáll. 9. Az audio figyelmeztetés egy percig szól. Ha megérinti a gombot, miközben az audio figyelmeztetés megszólal és az "End" látható a hőmérséklet-kijelzőn, a sütő korlátlan ideig működik. Ha megérinti a gombot, a sütő kikapcsol. Ha ezeken a gombokon kívül más gombot is megérint, a hangjelzés megszakad.

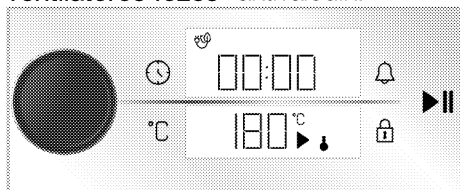
Eco ventilátoros főzés

Az energiatakarékosság érdekében ezt a funkciót a "Ventilátor fűtés" 160-220 °C tartományban használhatja. De a főzési idő valamivel hosszabb lesz.

1. A gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.
2. Érintse meg és tartsa lenyomva a "Ventilátor fűtés"-t a funkció kijelzőjén.



» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, megjelenik a szimbólum, és az "Eco ventilátoros főzés" aktiválódik.



3. Az előző szakaszokban leírtak szerint módosíthatja a beállított hőmérsékletet és a sütési időt. Ezután megkezdődik a főzés.

» Az "Eco ventilátoros főzés" esetén, az energiatakarékosság miatt a lámpa

rövidebb ideig világít, mint gyéb főzési funkció esetében.

Kenyér funkció

Az Ön sütője "Kenyér funkció"-vel rendelkezik, kifejezetten kenyér készítés céljából. A funkció hőmérséklet- és időbeállításai rögzítettek.

Hozzávalók

- 500 g liszt
- 15 g cukor
- 10 g instant élesztő
- 10 g napraforgóolaj
- 8 g só
- 300 ml víz (35°C)


A tészta tetejére

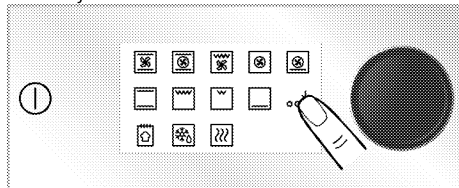
- 2 teáskanál napraforgóolaj

Előkészületek

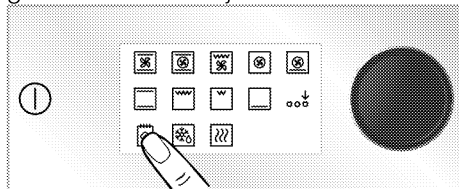
1. Szitálja a lisztet egy mély tálba. Adjon hozzá a liszthez cukrot és homogén módon keverje össze.
2. Készítsen gödröt a liszt közepén, és adjon hozzá élesztőt, sót és napraforgóolajat. A tál oldalától kezdve öntsön fokozatosan a meleg vizet.
3. A tésztát kézzel vagy tésztakeverőben gyúrja kb. 10-15 percig.
4. A gyúrt tésztát néhányszor kézzel forgassa meg, és tegye egy tálba. Kenjen 1 teáskanál napraforgóolajat a tésztára, és nyújtófóliával takarja le, hogy az megérintse a tésztát.
5. Fedje le a tésztát nyújtófóliával, takarja le vastag ruhával, és hagyja szobahőmérsékleten kelni.
6. A 60 percig kelesztett tésztát tegye a pultra, majd 4-5-ször hajtogassa át és távolítsa el a benne levő levegőt. Kenjen 1 teáskanál napraforgóolajat a tésztára, és nyújtófóliával takarja le, hogy az megérintse a tésztát. Kelesze a tésztát szobahőmérsékleten további 30 percig.
7. Amikor a tészta befejezte az kelést, formázza a tésztából hosszúkás alakot

és tegye egy tepsibe. Végezzen a tésztán késsel 3-4 bevágást.

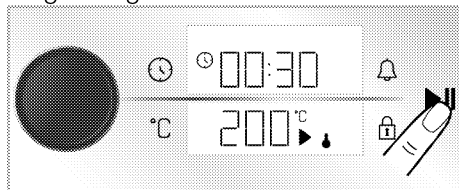
8. Helyezze a tálcat a sütő 3. polcára.
9. A  gomb megérintésével kapcsolja be a sütőt.
10. A "Extra funkció aktiválása" megérintésével a funkció kijelzőjén aktiválja a futtatási funkciók alsó sorát.




11. Érintse meg a "Kenyér funkció" gombot a funkciókijelző alsó sorában.




12. A sütés elindításához érintse meg a  gombot.




13. A sütési idő végén egy percig tartó hangjelzés hallható. Ha megérinti a  gombot, a sütő kikapcsol. Ha ezeken a gombokon kívül más gombot is megérint, a hangjelzés megszakad.

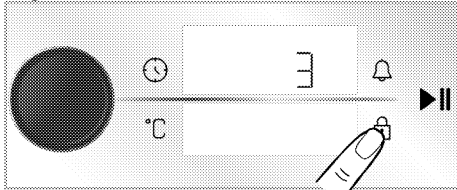
Beállítások



-  A menükben vagy a beállításokban megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás, amit hosszú ideig történő érintéssel kell aktiválni. Amikor a visszaszámlálás lejár, a megfelelő menü vagy beállítás aktiválódik.

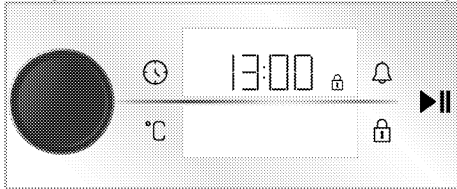
A billentyűzár aktiválása

A billentyűzár funkcióval megvédenheti az irányító egységet az interferenciától.

1. Amíg a  szimbólum megjelenik az idő/óra kijelzőn, érintse meg a  gombot.






- » Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, a  szimbólum jelenik meg az idő/óra kijelzőn, és a billentyűzár aktiválva van. Ha bármelyik gombot megérinti vagy a sütő vezérlőgombját megnyomja, amikor a billentyűzár be van állítva, az időzítő hangjelzést ad, és a  szimbólum villog.



- i** Áramszünet esetén a billentyűzár nem törlődik.

A billentyűzár deaktiválása

1. Amíg a  szimbólum megjelenik az idő/óra kijelzőn, érintse meg a  gombot.



» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, a  szimbólum eltűnik, és az idő/óra kijelzőn a billentyűzár le van tiltva.

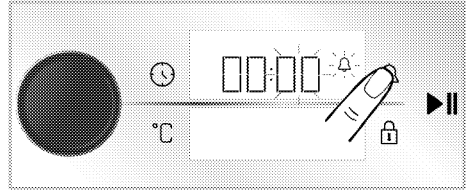
A hangjelzés beállítása


A termék irányító egységét a sütés kivételével bármilyen figyelmeztetéshez vagy emlékeztetőhöz is felhasználhatja. A riasztó nincs hatással a sütő működési funkcióira. Figyelmeztetési célokra használatos. Például riasztót akkor is használhatja, ha a sütőbe lévő ételt egy

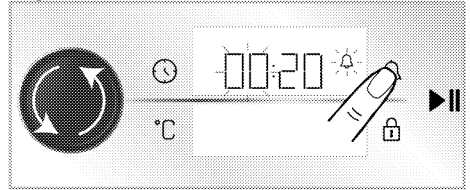
bizonyos időpontban meg szeretné fordítani. Amint a beállított idő lejárt, a riasztó hallható figyelmeztetést ad.




- i** A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

1. Érintse meg egyszer a  gombot a figyelmeztetési idő beállításához.
» Az idő/óra kijelzőn villogni kezd a  szimbólum és a perc mező.



2. Állítsa be a percet a sütő vezérlőgombjának jobbra / balra forgatásával, és az óra mező aktiválásához érintse meg egyszer a  gombot.



3. Állítsa be az órát a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával. A sütő vezérlőgombjának megnyomásával vagy a  gomb megérintésével erősítse meg az idő beállítását.
» A  szimbólum folyamatosan megjelenik, és az idő/óra kijelzőn elkezd visszaszámlálni a riasztási idő.
4. A riasztási idő letelte után a  szimbólum villogni kezd és hangos figyelmeztetést ad.

- i** Ha az ébresztési és a sütési idő egyidejűleg van beállítva, az idő/óra kijelzőn a rövidebb idő jelenik meg.

A figyelmeztetés kikapcsolása

1. A riasztási időszak végén a figyelmeztetés egy percig szól. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés leállításához.

» A hangjelzés leáll.

Ha törölni szeretné a riasztást;


1. Érintse meg a  gombot egyszer a riasztási idő törléséhez.

» Az idő / óra kijelzőn villogni kezd a  szimbólum.

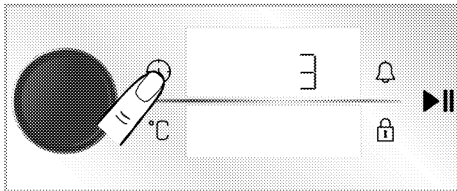
2. Állítsa a riasztási időt "00:00" -ra a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával.

Hangerő beállítás

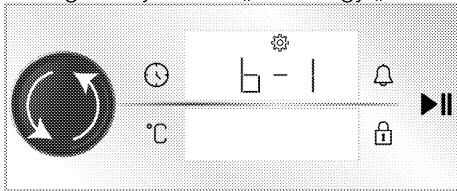
Beállíthatja az irányító egység hangerejét. Ennek a műveletnek a végrehajtásához a sütőt ki kell kapcsolni.

1. Amíg a sütő ki van kapcsolva (amikor a kijelzőn megjelenik az idő kijelzés), a  gomb kb. 3 másodpercig tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.

» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, aktiválódik a beállítások menü.

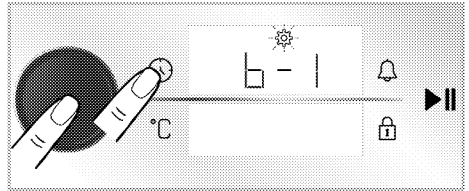


2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg az idő/óra kijelzőn meg nem jelenik a „b-1” vagy „b-2”.




3. A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával aktiválja a hangerő beállítását.

» Az idő / óra kijelzőn villogni kezd a  szimbólum.




4. Állítsa be a kívánt hangerőszintet a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával.

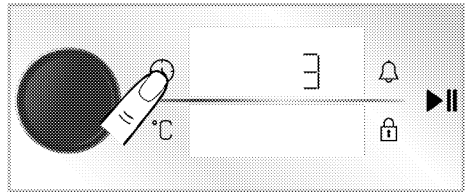
5. A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával erősítse meg a kiválasztott hangerő szintet.

A képernyő fényerejének beállítása

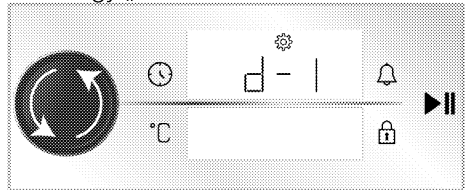
Beállíthatja az irányító egység kijelzőjének fényerejét. Ennek a műveletnek a végrehajtásához a sütőt ki kell kapcsolni.


1. Amíg a sütő ki van kapcsolva (amikor a kijelzőn megjelenik az idő kijelzés), a  gomb kb. 3 másodpercig tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.

» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, aktiválódik a beállítások menü.

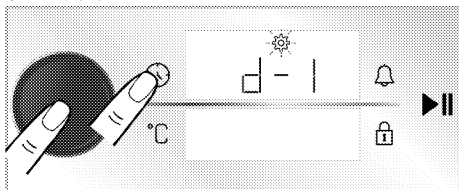


2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg az idő/óra kijelzőn meg nem jelenik a „d-1” , „d-2” vagy „d-3”.




3. A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával aktiválja a fényerő beállítását.

» Az idő / óra kijelzőn villogni kezd a  szimbólum.




4. Állítsa be a kívánt fényerő szintet a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával.

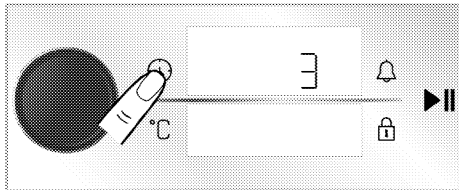
5. A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával erősítse meg a kiválasztott fényerő szintet.


A gyors előmelegítés (Booster) funkció beállítása

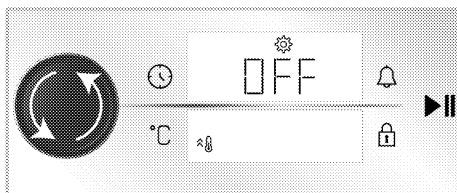
A sütést automatikusan működtetheti a termék gyors előmelegítési funkciójával. Erre a célra aktiválnia kell a gyors előmelegítési beállítást. Ennek a műveletnek a végrehajtásához a sütőt ki kell kapcsolni.

1. Amíg a sütő ki van kapcsolva (amikor a kijelzőn megjelenik az idő kijelzés), a  gomb kb. 3 másodpercig tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.

» Megjelenik a 3-2-1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, aktiválódik a beállítások menü.

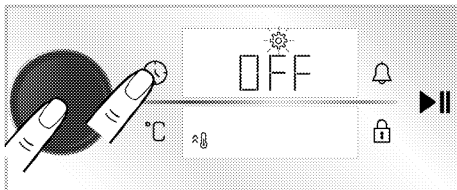


2. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, amíg meg nem jelenik a  szimbólum és az „OFF” felirat.

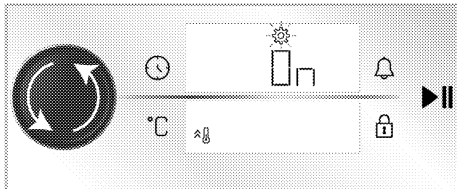


3. A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával aktiválja a gyors előmelegítés (booster) beállítást.

» Az idő / óra kijelzőn villogni kezd a  szimbólum.



4. Forgassa a sütő vezérlőgombját jobbra/balra, és az idő/óra kijelzőn változtassa az „OFF” beállítást „ON” beállításra.




5. A  gomb megérintésével vagy a sütő vezérlőgombjának megnyomásával erősítse meg a gyors előmelegítés (booster) beállítást.

i A gyors előmelegítés beállítását ugyanezzel az eljárással kapcsolhatja ki. Az „OFF” pozíció beállításával törölheti a gyors előmelegítés beállítását.

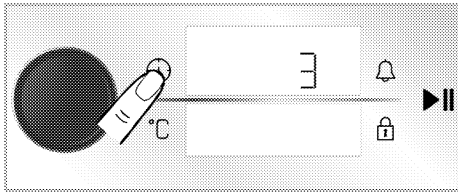
A napszak megváltoztatása

A korábban beállított napszak módosításához


1. Amíg a sütő a sütő készenléti üzemmódban van (amikor a kijelzőn az idő kijelzés látható), a  gomb kb. 3

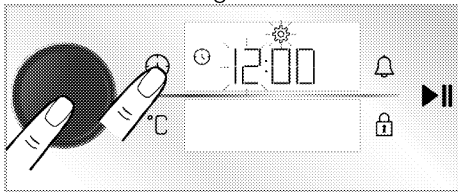
másodpercig tartó megérintésével aktiválja a beállítások menüt.

» Megjelenik a 3- 2- 1 visszaszámlálás. Amikor a visszaszámlálás lejár, aktiválódik a beállítások menü.




2. Nyomja meg a sütő vezérlőgombját, vagy érintse meg a  gombot egyszer az óra mező aktiválásához.

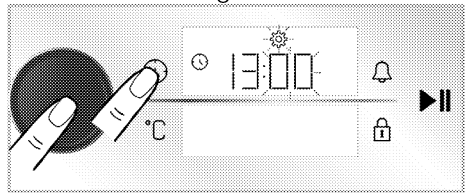
» Az idő/óra kijelzőn az óra mező és a  szimbólum villog.





3. Állítsa be az órát a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával, majd nyomja meg a sütő vezérlőgombját vagy érintse meg a 

gombot egyszer a perc mező aktiválásához.

» Az idő/óra kijelzőn a perc mező és a  szimbólum villog.



4. Állítsa be a percet a sütő vezérlőgombjának jobbra/balra forgatásával. A sütő vezérlőgombjának megnyomásával vagy a  gomb megérintésével erősítse meg az idő beállítását.

» Be van állítva a napszak és az idő/óra kijelzőn a  szimbólum mindig be van kapcsolva.

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk

Ebben a fejezetben az étel előkészítésével és főzésével kapcsolatos információkat talál.

Ezen felül itt talál még néhány ételt, amelyeket a gyártó tesztelt, illetve megtalálja ezek legmegfelelőbb beállításait. Az ételekhez leginkább megfelelő beállítások és kiegészítők is megtalálhatók itt.

Sütő használatával kapcsolatos általános figyelmeztetések

- Ha a sütő ajtaját sütés közben vagy azt követően kinyitja, forró gőz távozhat. A gőz megégetheti a kezét, az arcot és/vagy a szemet. A sütő ajtajának kinyitásakor lépjen hátrébb.
- A sütés során keletkező intenzív gőz miatt víz csapódhat le a sütő belsejében, külsején vagy a bútor felső részén a hőmérsékletkülönbség miatt. Ez normális fizikai jelenség.
- Az egyes ételekhez megadott sütési hőmérséklet és idő a recept és a mennyiség függvényében változhat. Ezért ezek az értékek tartományokban kerültek megadásra.
- A sütés megkezdése előtt minden esetben távolítsa el a nem használt kiegészítőket a sütőből. A sütőben maradó kiegészítők megakadályozhatják, hogy az étel megfelelően elkészüljön.
- A saját recept szerint készült ételeknél hivatkozzon a sütési táblázatokban megadott hasonló ételekre.
- A rendelkezésre álló kiegészítők használata biztosítja a legjobb eredmény elérését. Az Ön által használt edények esetén minden esetben tartsa be a gyártó által

megadott figyelmeztetéseket és információkat.

- Vágjon a használni kívánt edényhez megfelelő méretű sütőpapírt. Az edényen túlnyúló sütőpapír megéghet és hatással lehet az étel minőségére. A sütőpapírt a megadott hőmérsékleti tartományban használja.
- A jó sütési eredmény érdekében helyezze az ételt az ajánlott polcra. Sütés közben ne változtassa a polcmagasságot.

Tészták és sütőben készült ételek Általános információk

- Azt javasoljuk, hogy a jó sütési eredmény érdekében használja a kiegészítőket. Ha egyéb konyhai eszközöket használ, használjon sötét, nem tapadó és hőálló edényeket.
- Ha a sütési táblázat szerint előmelegítés szükséges, az ételt valóban az előmelegítést követően tegye a sütőbe.
- Ha az edényeket a grill rácson szeretné elhelyezni, akkor tegye azokat a rács közepére és ne a hátsó falhoz közel.
- A tésztákhoz használt minden alapanyag legyen friss és szobahőmérsékletű.
- Az étel sütési állapota nagy mértékben függ az étel mennyiségétől és az edények méretétől.
- A fém-, kerámia- és üvegformák meghosszabbítják a főzési időt, és a sütemények alsó felülete nem barnul egyenletesen.
- Ha sütés közben sütőpapírt használ, az étel alsó felületén egy kis barnulás figyelhető meg. Ebben az esetben előfordulhat, hogy körülbelül 10 perccel meg kell hosszabbítania a főzési időt.

- A sütési táblázatban meghatározott értékek laboratóriumban végrehajtott tesztek alapján kerültek meghatározásra. Az Önnek megfelelő értékek eltérhetnek ezektől az értékektől.
- Helyezze az ételt a sütési táblázat által javasolt polcra. A sütő alsó polca az 1. polc.

Tipppek süteményekhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt.
- Ha a sütemény túl nedves, használjon kis mennyiségű folyadékot vagy csökkentse a sütési hőmérsékletet 10°C-kal.
- Ha a sütemény teteje megégett, tegye egy polccal lejjebb, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Ha belül jól átsült, de a külseje még ragadós, használjon kis mennyiségű folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tipppek tésztákhoz

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt. Kenje meg a tésztát olyan szósokkal, amelyek tejet, olajat, tojást és joghurtot tartalmaznak.
- Ha a tészta lassan sül át, győződjön meg róla, hogy az elkészített tészta vastagsága nem nagyobb, mint a tálca.
- Ha tészta felülete megbarnul, de az alja nem sül meg, győződjön meg róla, hogy a tésztában használt szósz nem túl sok a tészta alján. Az egyenletes barnuláshoz próbálja meg egyenletesen eloszlatni a szószot a tésztalapok között.
- A tésztát a sütési táblázat szerinti pozícióban és hőmérsékleten süsse. Ha az alja még mindig nem elég barna, a következő alkalommal helyezze az alsó polcra.

Főzőasztal süteményekhez és sütő ételekhez

Élelmiszer	Tálca mennyiség	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Sütemények, tálcán	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	180	30 ... 40
Torta, formában	Egyetlen tálca	Tortaforma grill rácson**	Ventilátor fűtés	2	180	30 ... 40
Aprósütemény	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	150	25 ... 35
	2 tálca	2 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	150	25 ... 35
Piskóta	Egyetlen tálca	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Felső és alsó fűtés	2	160	30 ... 40
	Egyetlen tálca	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Ventilátor fűtés	2	160	30 ... 40
Sütik-k	Egyetlen tálca	Tészta tálca*	Felső és alsó fűtés	3	170	25 ... 35
	Egyetlen tálca	Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	3	170	20 ... 30

Élelmiszer	Tálca mennyiség	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kg.)
Kelesztett péksütemény	2 tálca	2 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	170	25 ... 35
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	180	35 ... 45
	2 tálca	1 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	1 – 4	180	40 ... 50
Gazdag péksütemény	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	2	200	20 ... 30
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	180	20 ... 30
	2 tálca	2 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	180	20 ... 30
Egész kenyér	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	200	30 ... 40
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	200	30 ... 40
Lasagne	Egyetlen tálca	Üveg / fém téglalap alakú forma grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2 vagy 3	200	30 ... 40
Almáskalács	Egyetlen tálca	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 65
	Egyetlen tálca	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65
Pizza	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	2	200 ... 220	10 ... 20
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Pizza funkció	3	250	8 ... 15

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Főzés asztalEco ventilátor fűtés - működési funkció

- A főzés kezdete után ne változtassa meg a főzési hőmérsékletet Eco ventilátor fűtés - működési funkció.
- Sütés közben ne nyissa ki az ajtót Eco ventilátor fűtés - működési funkció. Ha az ajtót nem nyitják ki, a belső hőmérséklet optimalizálva lesz az energiatakarékosság érdekében és eltérhet a kijelzettől.
- Ne melegítsen előre Eco ventilátor fűtés módban.

Élelmiszer	Tálca mennyiség	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kg.)
Aprósütemény	Egyetlen tálca	Standard tálca*	3	160	25 ... 35
Sütik-k	Egyetlen tálca	Standard tálca*	3	180	25 ... 35
Kelesztett péksütemény	Egyetlen tálca	Standard tálca*	3	200	45 ... 55
Gazdag péksütemény	Egyetlen tálca	Standard tálca*	3	200	35 ... 45

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

Hús, hal és baromfi

A pörkölés legfontosabb pontjai

- Ha a csirke-, pulyka- és nagyobb darab húsokat citrommal és borssal fűszerezi a sütés előtt, jobb lesz a sütési élmény.
- A csontos húsokat 15 - 30 perccel tovább kell sütni, mint a filétet.

- A húsvastagság minden egyes centiméterére 4 - 5 perc sütési időt kell számolni.
- A sütés befejezését követően hagyja a húst a sütőben kb. 10 percre. A hús szaftja jobban eloszlik a sült húsban és nem folyik ki szeleteléskor.
- A halat hőálló edényben a középső vagy alsó polcon kell sütni.

Főzőasztal húshoz, halhoz és baromfihoz

Élelmiszer	Tálca mennyiség	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Steak (egész) / Sült (1 kg)	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	15 min 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
Báránycsülök (1.5 - 2.0 kg)	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	170	85 ... 110
Sült csirke (1.8-2 kg)	Egyetlen tálca	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses felső/alsó fűtés	2	15 min 250/max, majd 190	60 ... 80
	Egyetlen tálca	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	„3D” funkció	2	15 min 250/max, majd 190	60 ... 80
Törökország (5.5 kg)	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Légkeveréses felső/alsó fűtés	1	25 min 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	„3D” funkció	1	25 min 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egyetlen tálca	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	Légkeveréses felső/alsó fűtés	3	200	20 ... 30
	Egyetlen tálca	Grill rács* Helyezzen egy tálcát egy alsó polcra	„3D” funkció	3	200	20 ... 30

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill

A vörös hús, a hal és a baromfi hús sütés közben gyorsan megbarnul, szép kéreg keletkezik és nem szárad ki. A filé, a nyárs, a kolbász és a lédús zöldségek (paradicsom, hagyma stb.) szintén alkalmasak a grillezésre.

Általános figyelmeztetések

- A grillezéshez nem megfelelő étel tűzveszélyes lehet. Csak olyan ételeket grillezzen, amely megfelelő a grill- tűzhöz. Ne helyezzen ételeket a grill hátsó részére. Ez a legforróbb terület és a zsíros ételek lángra kaphatnak.
- **Grillezéskor csukja be a sütő ajtaját. Soha ne grillezzen úgy, hogy a sütő ajtaja nyitva van. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!**

Grillezéssel kapcsolatos főbb pontok

- A grillezéshez lehetőség szerint azonos vastagságú és súlyú darabokat készítsen.
- Helyezze ezeket a darabokat a grill rácsra vagy a grill rácsos tálcára úgy, hogy azok ne lógnanak túl a fűtőegység átmérőjén.
- A táblázatban megadott idők a vastagságtól függően eltérőek lehetnek.
- Csúsztassa be a grill rácsot vagy grill rácsos tálcát a kívánt szintre a sütőbe. Ha a grill rácson sűti az ételeket, akkor csúsztasson be egy tálcát a legalsó polcra, hogy a zsírokat összegyűjthesse. A behelyezett tálca legyen akkora, hogy a teljes grillterületet lefedi. Előfordulhat, hogy ez a tálca nem része a terméknek. Tegyen egy kis vizet a tálcára, hogy könnyebb legyen megtisztítani.

Grill asztal

Élelmiszer	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Hal	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Csirke darabok	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 35
Húsgombóc (marhahús) - 12 darabok	Grill rács	4	250	20 ... 30
Bárányporda	Grill rács	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (szeletelt)	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Borjúporda	Grill rács	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinizált zöldség	Grill rács	4 - 5	220	20 ... 30
Pírtott kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 3

Minden grillezett ételt ajánlott 5 perccel előmelegíteni.

Az ételdarabokat a teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg.

Teszt ételek

A táblázatban szereplő ételek az EN 60350-1 szabvány szerint készültek, hogy megkönnyítsék a termék tesztelését az ellenőrző intézetek számára.

Főzés táblázat teszt élelmiszerekhez

Élelmiszer	Tálca mennyiség	Használandó tartozék	Működés funkció	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Omlós tészta (édes süti)	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	140	20 ... 30
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	140	15 ... 25
	2 tálca	2 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	140	15 ... 25
Aprósütemény	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Felső és alsó fűtés	3	160	25 ... 35
	Egyetlen tálca	Standard tálca*	Ventilátor fűtés	3	150	25 ... 35
	2 tálca	2 –Standard tálca* 4 –Tészta tálca*	Ventilátor fűtés	2 – 4	150	25 ... 35
Piskóta	Egyetlen tálca	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Felső és alsó fűtés	2	160	30 ... 40
	Egyetlen tálca	Kerek tortaforma, 26 cm átmérőjű, szorítóval a rácson**	Ventilátor fűtés	2	160	30 ... 40
Almáskalács	Egyetlen tálca	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Felső és alsó fűtés	2	180	50 ... 65
	Egyetlen tálca	Kerek fekete fém forma, 20 cm átmérőjű, grill rácson**	Ventilátor fűtés	3	170	50 ... 65

Az előmelegítést minden étel esetében ajánljuk.

* Előfordulhat, hogy ezeket a tartozékokat nem tartalmazza a termék.

** Ezeket a tartozékokat a termék nem tartalmazza. Ezek kereskedelemben kapható tartozékok.

Grill

Élelmiszer	Használandó tartozék	Polcpozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc) (kb.)
Pirított kenyér	Grill rács	4	250	1 ... 3
Húsgombóc (marhahús) - 12 darabok	Grill rács	4	250	20 ... 30

A teljes grillezési idő 1/2-a után fordítsa meg az ételt.

Minden grillezett ételt ajánlott 5 percig előmelegíteni.

7 Karbantartás és tisztítás

Tisztítással kapcsolatos információk

▲ Általános figyelmeztetések

- A tisztítást megelőzően várjon, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazzon tisztítószeret a forró felületeken. Ez állandó elszíneződést okozhat.
- A berendezést minden használatot követően alaposan meg kell tisztítani és szárítani. Ilyenkor az ételmaradékok még könnyen letisztíthatók és megelőzhető, hogy ráéjjenek a berendezésre a következő használat során. Így a berendezés élettartama meghosszabbítható, és a gyakran előforduló problémák száma lecsökkenthető.
- A berendezést ne tisztítsa gőzzel.
- Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon karcoló tisztítószeret, súrolóporokat, krémeket, vízkőoldókat vagy egyéb éles tárgyakat a tisztításhoz.
- A használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítószerekre. Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ronggyal vagy szivaccsal, majd szárítsa meg egy mikroszálas ruhával.
- A tisztítást követően törölje le az összes folyadékot; a főzés során kiömlő ételeket azonnal törölje le.
- A berendezés egyik elemét se mossa mosogatógépből.

Inox és rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószeret a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.

- A rozsdamentes vagy inox felületek idővel elszíneződhetnek. Ez normális jelenség. Minden használatot követően tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületeket arra alkalmas tisztítószerezrel.
- Az inox felületeket enyhe szappanos ruhával és folyékony (nem karcoló) tisztítószerezrel tisztítsa meg, ügyeljen a törlés irányára.
- A vízkő, olaj, keményítő, tej és fehérje okozta szennyeződések azonnal, várakozás nélkül törölje le az inox és üveg felületekről. A szennyeződések hosszabb idő alatt berozsdásodhatnak.

Zománcozott felületek

- Minden használatot követően tisztítsa le a zománcozott felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa le a felületet száraz ruhával.
- Ha a termékben megtalálható az „easy steam” funkció, akkor a nem tartós szennyeződésekhez használja az „easy steam” funkciót. (Lásd az „Easy steam tisztítás” funkciót)
- A makacs foltokhoz használhatja a terméke gyártójának weboldalán ajánlott sütőbelső és grilltisztítót és nem karcoló fémdörzsit. Ne használjon sütők külső tisztítására alkalmas tisztítószert.
- A tisztítás előtt meg kell várni, hogy a sütő lehűljön. A forró felületek tisztítása tűzveszélyes, valamint a zománcozott felület is károsodhat.

Katalitikus felületek

- A sütőtér oldala zománcozott vagy katalitikus felület. Ez modellenként változik.

- A katalitikus felületek enyhén matt és porózus felületek. A sütő katalitikus felületeit nem kell tisztítani.
- A katalitikus felületek a porózus szerkezetük miatt elnyelik az olajat; amikor telítődtek, akkor a felületük fényessé válik, és ilyenkor javasolt az elemek cseréje.

Üveg felületek

- Az üveg felületek tisztításakor ne használjon fém kaparókat és maró hatású anyagokat. Ezek károsíthatják az üveg felületeket.
- Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, meleg vízzel és üveg felületekhez használható mikroszálas ruhával, majd törölje szárazra mikroszálas ruhával.
- Ha a tisztítást követően tisztítószer marad hátra, törölje le hideg vízzel és szárítsa meg száraz mikroszálas ruhával. A tisztítószer maradványa a következő alkalommal károsíthatja az üveg felületet.
- Az üvegfelületre száradt maradékot semmilyen körülmények között nem szabad fogazott késsel, súrolódróttal vagy hasonló karcoló szerszámmal tisztítani.
- Az üvegfelületen található vízkő jellegű szennyeződések (sárga szennyeződés) eltávolíthatja a kereskedelmi forgalomban kapható vízkőoldó szerekkel, esetleg ecettel vagy citromlével.
- Ha a felület erősen szennyezett, akkor egy szivaccsal vigyen fel tisztítószert a foltra, várjon egy darabig, amíg az hat a szennyeződésre. Majd tisztítsa meg az üvegfelületet egy nedves ruhával.
- Az üvegfelület elszíneződései és foltjai normálisak, nem jelentenek hibát.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- Tisztítsa le a műanyag alkatrészeket és festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa le a felületet száraz ruhával.
- Ne használjon fém kaparókat és karcoló tisztítószeret. Ettől a felületek sérülhetnek.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék zsanérjai nem maradnak nedvesek, illetve nem marad rajtuk tisztítószer. Ellenkező esetben korrózió jelentkezhet ezeket az elemeken.

Kiegészítők tisztítása

Ha a használati útmutatóban másképpen meghatározásra nem került, a kiegészítőket ne mossa mosogatógépjében.

Bevonatos kiegészítők tisztítása

- Mielőtt a bevonatos tálcát először használná a sütőben, végezze el a következőket egyszer: helyezze be a bevonatos tálcát a sütőbe és kapcsolja be 200°C-re 40 percre.
- A bevonatos kiegészítők tisztításához ne használjon karcoló tisztítószeret. Ha lehetséges, használjon krémes felülettisztítókat egy puha ruhával vagy szivaccsal.
- Nagyobb igénybevétel után (grill vagy grill + ventilátor funkció használata), áztassa a bevonatos kiegészítőket kézmeleg vízben 10 percre. Ezt követően törölje le egy puha ruhával vagy egy szivaccsal.

Vezérlőpanel tisztítása

- Amikor a vezérlőgombokat tartalmazó vezérlőpanelt tisztítja, egy nedves, puha ruhával törölje le a panelt és a gombokat, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. A vezérlőpanel tisztítása során ne távolítsa el a

gombokat és a tömítéseket. A vezérlőpanel és a gombok sérülhetnek.

- A vezérlőgombokat tartalmazó inox panelek tisztítása közben ne használjon inox tisztítószerket a gombok körül. Ezzel letörölheti a gombok körül látható jelzéseket.
- Az érintőpanelt egy nedves, puha ruhával törölje le, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik billentyűzár opcióval, állítsa be a billentyűzárát, mielőtt vezérlőpanel tisztítását megkezdéné. Ellenkező esetben a rendszer a gombok nem megfelelően érzékeli.

A sütő belsejének tisztítása (sütőtér)

Kövesse a sütő belső felületének megfelelő és a „Tisztítással kapcsolatos általános információk” c. fejezetben leírt lépéseket.

A sütő oldalsó falainak tisztítása

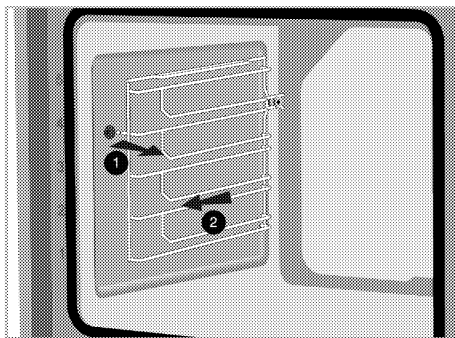
A sütőtér oldalain csak zománc vagy katalitikus felületek lehetnek.

Modellenként változik. Ha a sütőben katalitikus oldalfal található, további információért lásd a „Katalitikus felületek” c. részt.

Az adott modellben rácsos polc található, távolítsa el a polcot az oldalfal tisztítása előtt. Hajtsa végre az oldalfal felületének megfelelő és a „Tisztítással kapcsolatos általános információk” c. fejezetben leírt tisztítási lépéseket.

A rácsos polcok eltávolításához:

1. Távolítsa el a rácsos polc első részét úgy, hogy az oldalfalon az ellenkező irányba húzza.
2. Húzza a rácsos polcot saját maga felé, hogy teljesen eltávolíthassa.



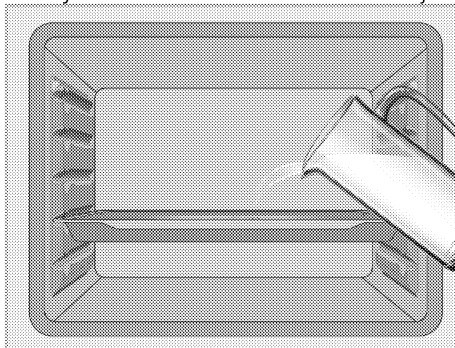
3. A polcok visszahelyezéséhez hajtsa végre az eltávolításhoz használt lépéseket fordított sorrendben.

Easy Steam Cleaning

A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

A funkció lehetővé teszi a könnyű tisztítást, mivel a szennyeződések, amelyek a sütő belsejében (nem túl régen) képződtek, fellazítja a sütő belsejében kialakuló gőz és a belső felületeken lecsapódó víz.

1. Távolítsa el az összes kiegészítőt a sütő belsejéből.
2. Öntsön 500 ml vizet a sütőtálcára és helyezze be a tálcát a sütő 2. tartójára.

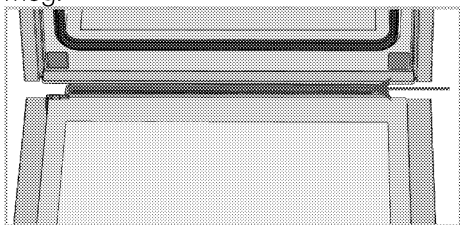


3. Állítsa a sütőt "Alsó fűtés" üzemmódba, és futtassa 100°C-on 20 percig. Nyissa ki az ajtót és törölje le a sütő belső felületét egy nedves szivaccsal vagy ruhával.

Használjon meleg mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, hogy eltávolíthassa a makacs szennyeződések, majd törölje le egy száraz ruhával.

i Könnyű gőztisztítási üzemmódban az a víz, amely a sütő alján lévő medencében található, hogy lágyítsa a kissé képződött maradványokat / szennyeződések a sütő üregében, elpárolog és kondenzálódik a sütő üregében és a sütő ajtajának belső üvegén, ezért víz csöpöghet amikor a sütő ajtaja kinyílik. Törölje le a páralecsapódást, amint a sütő ajtaja kinyílik.

A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el. A kondenzációt követően előfordulhat, hogy víz vagy nedvesség kerül a sütő alatt található csatornába. Használat után tisztítsa meg ezt a medence csatornát nedves ruhával, majd szárítsa meg.



A sütő ajtajának tisztítása

i Ne használjon erős súrolószert, fém kaparót, fém dörzsszivacsot vagy fehérítőszert a sütő ajtajának és üvegének tisztításához.

i A sütőajtó belső üvege egy olyan bevonattal van ellátva, amely megkönnyíti a tisztítást. Ne használjon erős súrolószert, fém kaparót, fém dörzsszivacsot vagy fehérítőszert.

A tisztításhoz eltávolíthatja a sütő ajtaját és az ajtóüvegeket. Az ajtó és az üvegek eltávolításának folyamata a következő fejezetekben olvasható: „Sütőajtó eltávolítása” és „A sütőajtó belső üvegének eltávolítása”. A sütőajtó belső üvegeinek eltávolítását követően tisztítsa meg őket mosogatószerszel, meleg vízzel és egy puha ruhával vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Törölje le az üveget ecettel, majd öblítse le a sütő üvegén esetlegesen előforduló vízkő maradványoktól.

Sütőajtó eltávolítása

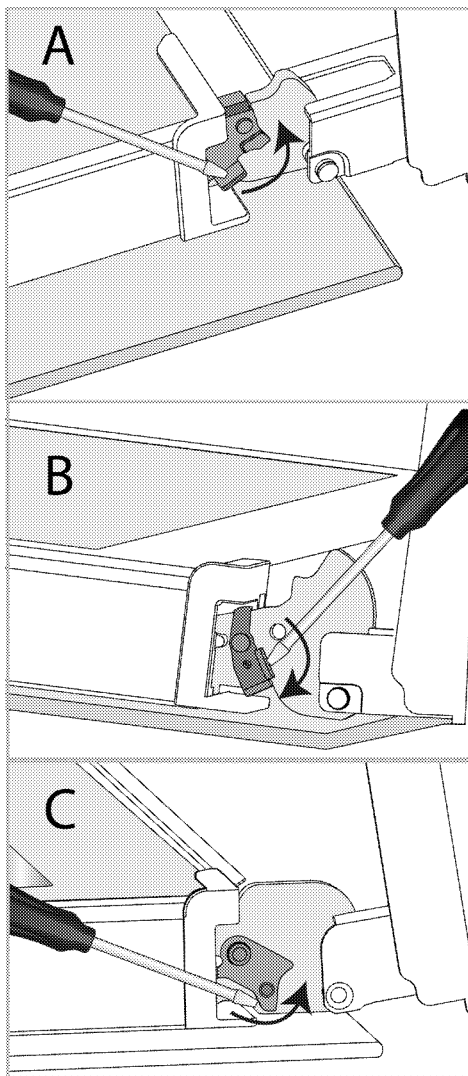
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Ahogy az ábrán is látható, nyissa ki a rögzítőszemeket az első ajtó zsanérján az bal és a jobb oldalon egyaránt úgy, hogy lefelé nyomja.

Az (A), (B), (C) zsanér típusa a termék modelljétől függően változik. Az alábbi ábrák azt mutatják, hogyan lehet minden pántot kinyitni.

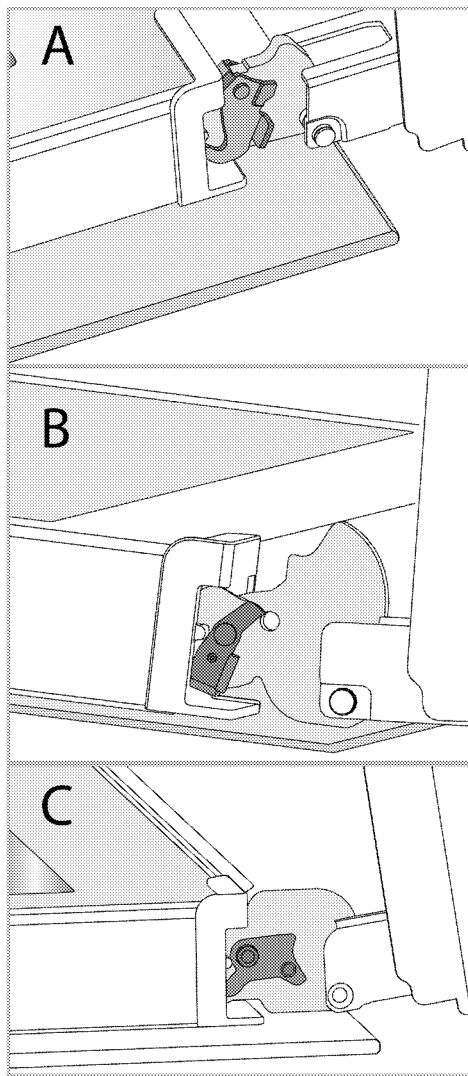
(A) típusú zsanér normál ajtó típusokban kapható.

A (B) típusú zsanér lágyan záródó ajtó típusokban kapható.

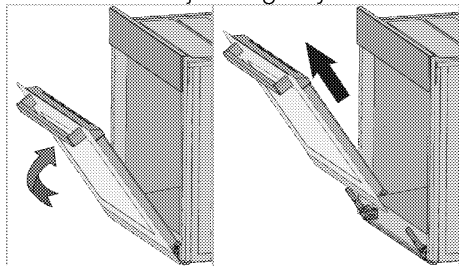
A (C) típusú zsanér puha nyitású / záródó ajtó típusokban kapható.



Zsanérvár - zárt helyzetben



Zsanérvár - nyitott helyzetben
3. Állítsa a sütőajtót félig kinyitott állásba.



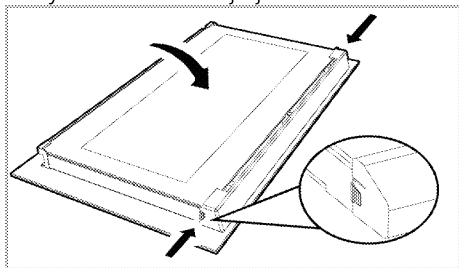
4. Húzza az eltávolított ajtót felfelé és emelje ki a bal, illetve a jobb oldali zsanérokból.

i Az ajtó visszahelyezéséhez hajtsa végre az eltávolításhoz használt lépéseket fordított sorrendben. Az ajtó felszerelésekor ne felejtse el lezárni a rögzítőszemeket a zsanérokon.

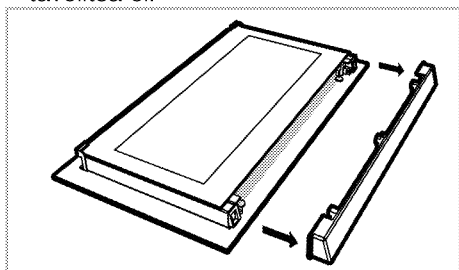
A sütőajtó belső üvegének eltávolítása

A termék első ajtajának belső üvege tisztítás céljából eltávolítható.

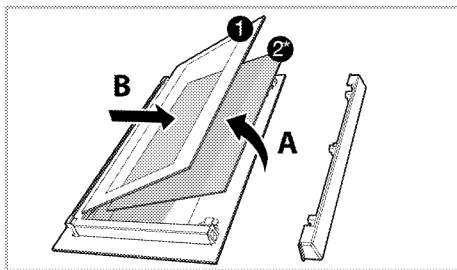
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



2. Húzza meg a műanyag alkatrészt, amely az első ajtó felső részéhez kapcsolódik, saját maga felé és ezzel egy időben nyomja meg az alkatrész két szélén található nyomáspontot és távolítsa el.



3. Ahogy az ábrán is látható, óvatosan emelje meg a legbelső üveget (1) az „A” irányba, majd távolítsa el úgy, hogy a „B” irányba húzza.



1 Legbelső üvegpanel

2* Belső üvegpanel (Lehet, hogy az Ön termékén nem létezik.)

4. Ha a termék rendelkezik egy belső üveggel (2), ismételje meg ugyanezt a folyamatot az eltávolításhoz (2).

5. Az ajtó újbóli összeállításához az első lépés a belső üveg (2) behelyezése. Helyezze a üveg lesarkított élét a műanyag lesarkított éléhez. (Ha a termék rendelkezik belső üveggel). A belső üveget (2) a műanyag nyílásban a lehető legközelebb kell elhelyezni a legbelső üveghez (1).

6. A legbelső üveg beszerelésekor (1), figyeljen arra, hogy az üveg nyomtatott felét helyezze a belső üvegre. Fontos, hogy a legbelső üveg alsó sarka (1) illeszkedjen az alsó műanyag üvegrögzítő nyílásba.

7. Nyomja a műanyag alkatrészt a keret felé, amíg „kattanó” hangot nem hall.

A sütő lámpájának tisztítása

Ha a sütőtérben a sütő lámpájának üvege beszennyeződik, tisztítsa meg mosószerrel, meleg vízzel és egy puha ruhával vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Ha a lámpa meghibásodik, cserélje ki a lámpát a következő részben leírtaknak megfelelően.

A sütő lámpájának cseréje

⚠ Általános figyelmeztetések

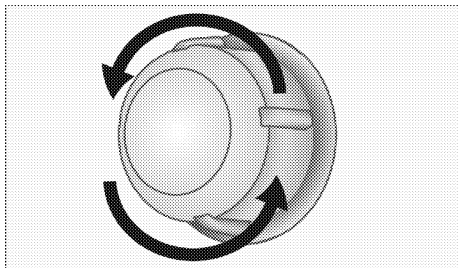
- Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt válassza a sütőt az

elektromos hálózatról és várjon, amíg a sütő lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

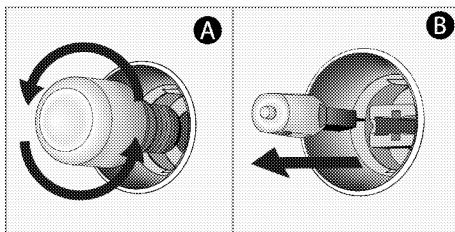
- Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használnak, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerezhetők a hivatalos szervizképviseletektől vagy az engedéllyel rendelkező technikustól.
- A lámpa pozíciója eltérhet az ábrán feltüntetett pozíciótól.
- A termékben használt lámpa nem használható a háztartásban egyéb világításra. A lámpa célja, hogy a felhasználó lássa a készített ételt.
- A termékben használt lámpáknak extrém fizikai követelményeknek is meg kell felelniük, mint például a 50°C feletti hőmérséklet.

Ha a sütő kerek lámpával van felszerelve,

1. Válassza le a terméket az áramforrásról.
2. Távolítsa el az üveg burkolatot úgy, hogy elforgatja az óramutató járásával ellentétesen.



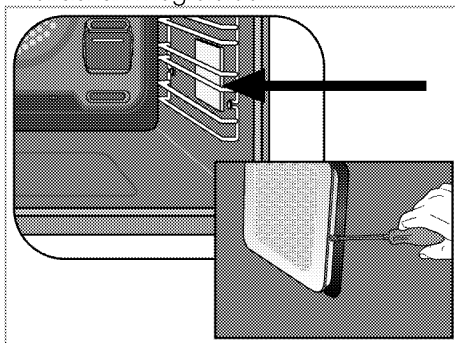
3. Ha a lámpa az ábrán is látható (A) típus, forgassa el a lámpát, ahogyan az ábrán is látható és cserélje ki egy újra. Ha a (B) típus, az ábrán látható módon húzza ki és cserélje ki egy újra.



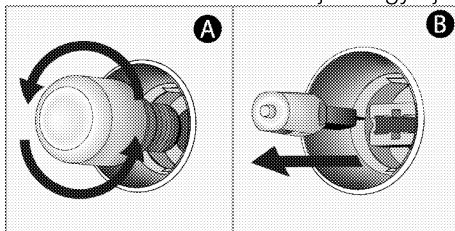
4. Helyezze vissza az üveg burkolatot.

Ha a sütő négyzetes lámpával van felszerelve,

1. Válassza le a terméket az áramforrásról.
2. Távolítsa el a rácsos polcokat a leírásnak megfelelően.



3. Emelje fel a lámpa védőüvegét egy csavarhúzóval.
4. Ha a lámpa az ábrán is látható (A) típus, forgassa el a lámpát, ahogyan az ábrán is látható és cserélje ki egy újra. Ha a (B) típus, az ábrán látható módon húzza ki és cserélje ki egy újra.



5. Helyezze vissza az üveg burkolatot és a rácsos polcot.

8 Hibaelhárítás

Ha az alábbi fejezetben található utasításokat felhasználva nem sikerült elhárítani a hibát, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos szervizzel, a megfelelő jogosultsággal rendelkező szerelővel vagy a márkakereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Soha ne próbálja saját maga megjavítani a hibás terméket.

A sütőből gőz áramlik ki használat közben.

- Az normális, hogy használat közben gőz áramlik ki a sütőből. >>> *Ez nem hiba.*

Vízcseppek keletkeznek sütés közben.

- A sütés közben keletkező pára hideg felületekkel érintkezve kicsapódik és vízcseppek keletkeznek. >>> *Ez nem hiba.*

Fűtés és hűtés közben a termék fémes zajokat ad ki.

- Melegítés hatására a fém alkatrészek kitágulhatnak és zajt adhatnak. >>> *Ez nem hiba.*

A készülék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kioldott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza őket.*
- A terméket nem csatlakoztatta a (földelt) dugaljba. >>> *Ellenőrizze a dugvilla csatlakoztatását.*
- A kezelőpanel gombjai/billentyűi nem működnek. >>> *Ha a terméken elérhető a billentyűzár, elfordulhat, hogy engedélyezve van. Kérjük, oldja fel.*

A sütő világítása nem működik.

- A sütő lámpája hibás. >>> *Cserélje ki a sütő lámpáját.*
- Tápellátás leválasztva. >>> *Ellenőrizze, hogy van tápellátás. Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékokat.*

A sütő nem melegít.

- Előfordulhat, hogy nem állított be sütési funkciót és/vagy hőmérsékletet. >>> *Állítsa be a sütőt egy bizonyos sütési funkcióra és/vagy hőmérsékletre.*
- Időzítővel szerelt modelleken az időzítő nem került beállításra. >>> *Állítsa be az időt.*
- Tápellátás leválasztva. >>> *Ellenőrizze, hogy van tápellátás. Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékokat.*

(Időzítővel szerelt modellek) Az óra kijelző villog vagy az óra szimbólum látható.

- Korábban áramkimaradás történt. >>> *Állítsa be az időt/Kapcsolja ki a terméket, majd kapcsolja be újra.*

