

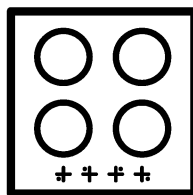
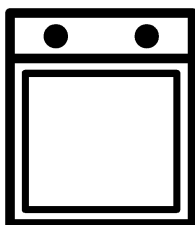


Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

Ugradbena ploča za kuhanje

Uputstvo za upotrebu



HII64400MT

DE / BS

185.9287.79/R.AD/4.02.2021/3-1

7768287815

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



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



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	8
Sicherheit von Kindern.....	8
Altgeräte entsorgen	9
Verpackungsmaterialien entsorgen	9
Transport.....	9

2 Allgemeine Informationen 10

Geräteübersicht	10
Technische Daten	10

3 Vorbereitungen 11

Tipps zum Energiesparen.....	11
Erste Inbetriebnahme.....	11
Erstreinigung des Gerätes	11

4 Bedienung Kochfeld 12

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	12
Kochfeld verwenden	14
Bedienfeld.....	14

5 Reinigung und Wartung 21

Allgemeine Hinweise	21
Kochfeld reinigen.....	21

6 Problemlösungen 23

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Allgemeine Sicherheit

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

von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

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

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

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

Elektrische Sicherheit

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

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

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

- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt

mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.

- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den

Kochoberflächen
aufbewahren.

- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an

der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe. *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 12*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Stellen Sie keine elektronischen Geräte wie Mobiltelefone, Tabletten, Computer auf den Kocher. Ihre Geräte können beschädigt sein.

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

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch

entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



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

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

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

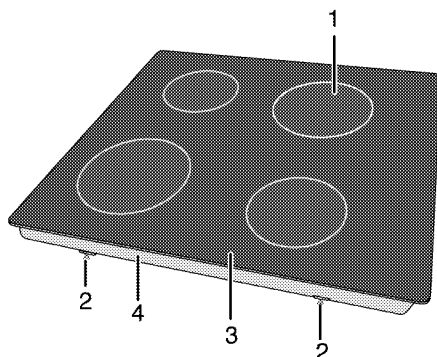
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- **i** Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1 Induktionskochplatte | 3 Glaskeramikkochfeld |
| 2 Montageklemme | 4 Basisabdeckung |

Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N~ 220-240 V/2N~380-415 V; 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 7200 W
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	52 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 (+2) mm/490 (+2) mm

Kochzonen

Hinten links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	2000/2300 W
Vorne links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	2000/2300 W
Vorne rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	145 mm
Leistung	1600/1800W
Hinten rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	210 mm
Leistung	2000/2300 W

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

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

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

3 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.

- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes

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

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

4 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



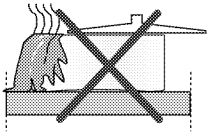
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken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

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

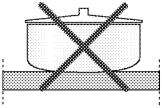
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie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

Kochgeschirr wählen

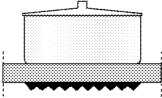
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone hat bei Induktionskochfeldern keine Auswirkungen auf den Energieverbrauch, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.

Kochgeschirr testen

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn "L" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramik Kochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

Kochgeschirrerkennungssystem

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Die Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das "L"-Symbol blinken abwechselnd.

Sichere Benutzung

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihafbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.

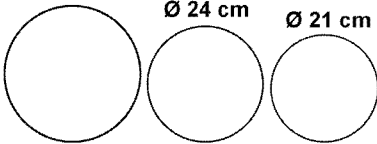
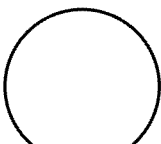
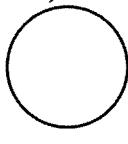
Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt.

Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

i Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

i Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

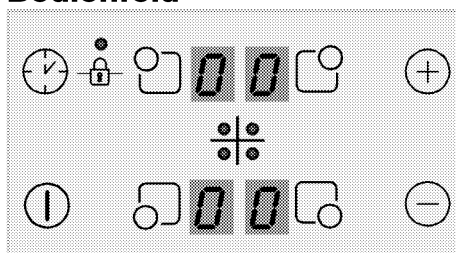
Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

Große Kochzone Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm 	Normale Kochzone Ø 18 cm 	Kleine Kochzone Ø 14,5-15 cm 
Große Kochzone • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen.	Normale Kochzone • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte.	Kleine Kochzone • Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen) • Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.

Kochfeld verwenden

! Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen. Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Bedienfeld



Spezifikationen

- ① Ein-/Austaste
- ⊕ Temperaturstufe/Timer (steigend)
- ⊖ Temperaturstufe/Timer (fallend)
- 🔒 Tastensperre
- 🕒 Timer de-/aktivieren
- 🍲 Kochzonenauswahl taste: Vorne links



Kochzonenauswahltaste:
Hinten links



Kochzonenauswahltaste:
Hinten rechts



Kochzonenauswahltaste:
Vorne rechts



Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.



Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

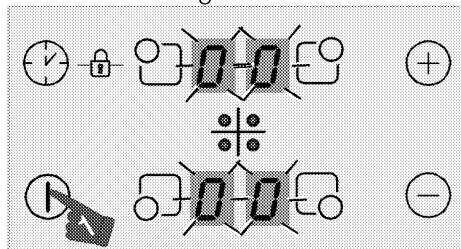


Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Austaste "1" am Bedienfeld.

Das Symbol „0“ erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.



Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Austaste "1" am Bedienfeld.

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.



Wenn das Symbol „H“ oder „h“ in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

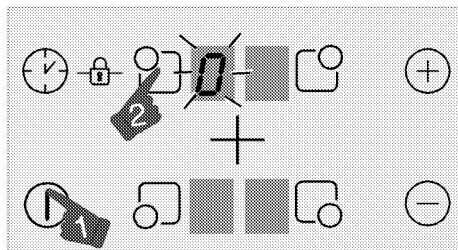
Restwärmearzeige

Das Symbol „H“ in der Kochzonenanzeige signalisiert, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines „h“.



Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmearzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochstellen.

Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "1" ein.

2. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

Das Symbol „0“ erscheint in der Kochzonenanzeige, die entsprechende Anzeige leuchtet heller auf.



Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

i Bei den Stufen 1 bis 7 könnte das Kochen von Wasser oder Öl im Topf starten oder stoppen. Dies könnte dazu führen, dass der Nutzer denkt, dass sich das Produkt abwechselnd ein- und ausschaltet. Dies tritt vor allem bei einer geringen Menge Wasser oder Öl auf und ist kein Fehler, sondern lediglich durch die Betriebsweise des Produktes bedingt.

Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten „ $\oplus$ “ / „ $\ominus$ “ auf „1“ bis „9“ bzw. „9“ bis „1“ ein.

i Der Außenbereich der 280-mm-Induktionskochzone (sofern Ihr Gerät mit einer solchen ausgestattet ist) wird nur dann aktiv, wenn das auf die Kochzone gestellte Kochgeschirr die Kochzone komplett abdeckt und eine Leistungsstufe über 8 gewählt wird.

Kochzonen abschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0

Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.

2. Durch längeres Berühren des entsprechenden Kochzonensymbols „ $\square$ “

Schalten Sie die Kochzone ein, indem Sie das entsprechende Symbol „ $\square$ “ gedrückt halten, bis der Temperaturwert auf „0“ fällt.

3. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. 0 oder 00 erscheinen in den entsprechenden Anzeigen. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

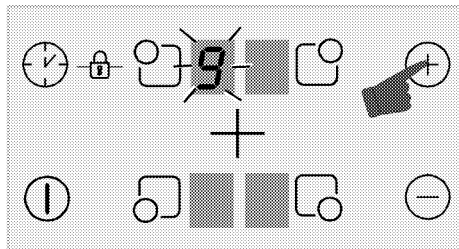
Hochleistung (Turbo)

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

Die Schnellheizen-Funktion (P) nutzen Sie, wenn es einmal schnell gehen muss. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden.

Hochleistung einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste „ $\textcircled{1}$ “ ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie zunächst die Leistungsstufe 9 mit den Tasten „ $\oplus$ “ oder „ $\ominus$ “ ein.



4. Sobald die Kochzone bei Stufe „9“ ist, stellen Sie die Temperatur der Kochzone durch einmaliges Berühren von „ $\oplus$ “ auf „P“ ein.

Hochleistung abschalten:

- Zum Abschalten der Hochleistung-Funktion berühren Sie „ $\ominus$ “ und stellen die Leistung auf Stufe 9 ein.

Die Hochleistung-Funktion der Kochzone wird aufgehoben, die Kochzone arbeitet mit der Stufe 9 weiter.

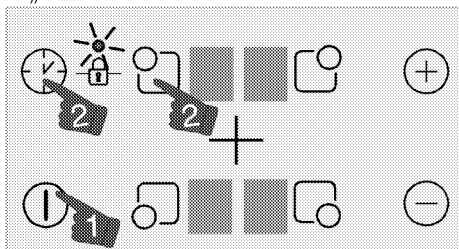
- Nun können Sie die Leistung durch Berühren von "⊖" vermindern oder die Kochzone komplett abschalten, indem Sie die Leistungsstufe auf 0 einstellen.

Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld im Betrieb gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

Tastensperre einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "ⓘ" ein.
2. Berühren Sie zum Aktivieren der Tastensperre gleichzeitig „⌚“ und „□“.



» Die Tastensperre wird aktiviert, der Punkt im Symbol „⌚“ leuchtet auf.

- i** Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, bleibt die Tastensperre auch beim nächsten Einschalten des Kochfeldes aktiv. Sie müssen die Tastensperre zur Bedienung des Kochfeldes aufheben.

Tastensperre ausschalten

1. Wenn die Tastensperre aktiv ist, drücken Sie gleichzeitig die Tasten „⌚“ und „□“.
- » Die Tastensperre wird deaktiviert, der Punkt im Symbol „⌚“ verschwindet.

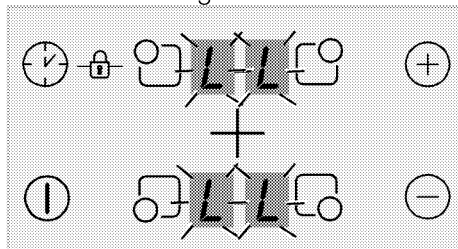
Kindersicherung

Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Betrieb schützen und dadurch z. B. verhindern, dass Kinder die Kochzone(n) aktivieren. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

- i** Die Kindersicherung wird bei Stromausfall aufgehoben.

Kindersicherung aktivieren

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "ⓘ" ein.
 2. Berühren Sie gleichzeitig „⊖“ und „⊕“; nach dem Signalton berühren Sie zum Aktivieren der Kindersicherung "⊕".
- » Die Kindersicherung wird aktiviert und das Symbol „L“ erscheint in allen Kochzonenanzeigen.



Kindersicherung ausschalten

1. Wenn die Kindersicherung aktiv ist, berühren Sie zum Einschalten des Kochfeldes „ⓘ“.
 2. Berühren Sie gleichzeitig „⊖“ und „⊕“; nach dem Signalton berühren Sie zum Deaktivieren der Kindersicherung „⊖“.
- » Die Kindersicherung wird deaktiviert und das Symbol „L“ verschwindet aus allen Kochzonenanzeigen.

Timerfunktionen

Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der

Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

Funktionsweise: Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht. Induktionskochfelder sind mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.

i Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180 und 210-280 mm ausgestattet. Per Induktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

Betriebszeitbegrenzung

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet. Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt.

Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzungen

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 Minuten
P (Schnellheizen)	5-10 Minuten (*)
(*) Nach 5 Minuten schaltet das Kochfeld auf Stufe 9 zurück.	

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System umgehend die Stromversorgung und das Kochfeld schaltet sich aus. Währenddessen erscheint die Warnung **F** auf dem Display.

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend

auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

Geräusche

Der Benutzer kann beim Kochen

Geräusche hören

Während der Benutzung des Kochfeldes können je nach Basismaterial der Töpfe Geräusche auftreten. Diese Geräusche sind ein normaler Bestandteil der Induktionstechnik. Es ist kein Mangel.

Mögliche Geräuschursachen und -typen:

Lüftergeräusche

Das Kochfeld verfügt über einen Lüfter, der sich je nach Temperatur des Produkts automatisch aktiviert. Der Lüfter hat verschiedene Fahrstufen und wird je nach Temperatur in verschiedenen Stufen aktiviert.

Geringe Brummgeräusche wie beim Betrieb von Transformatoren

Das liegt in der Natur der Induktionstechnik. Da die Wärme direkt auf den Kochgeschirrboden übertragen wird, kann es je nach Material des Kochgeschirrs zu einem solchen Brummen kommen. Dadurch kann der

Benutzer mit verschiedenen Kochgeschirren verschiedene Geräusche hören.

Knistern

Beim Kochen kann es zu knisternden Geräuschen kommen. Dies liegt an dem Material und der Konstruktion des Kochgeschirrs. Wenn das Kochgeschirr aus verschiedenen Schichten mit unterschiedlichen Materialien besteht, kann es zu knisternden Geräuschen kommen.

Pfeifgeräusche

Beim Kochen von zwei Kochplatten auf der gleichen Seite des Kochfeldes mit unterschiedlichen Kochstufen kann es zu Pfeifgeräuschen kommen.

Leerer Topf

Bei der Erwärmung eines leeren Topfes sind Geräusche zu hören. Wenn Sie Wasser oder Essen hineinlegen, wird dieses Geräusch verschwinden.



Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Fehlersignal ertönt.



Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

5 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



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

Es besteht Stromschlaggefahr!



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

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



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



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

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

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

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

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik

und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus.

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

6 Problemlösungen

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 Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

Nun erscheint das Symbol auf der Kochzonenanzeige.

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> *Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.*
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> *Lassen Sie sie abkühlen.*

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> *Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.

Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*



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

GARANTIEURKUNDE **Österreich**



Für unsere Geräte übernehmen wir die Garantie zu den nachfolgend angeführten Bedingungen:

1. **beko** gewährt eine Garantie von 24 Monaten, gerechnet vom Tag der Lieferung an den Endverbraucher. Der Kaufbeleg dient als Nachweis. Diese Garantiezusage gilt nur gegenüber Endabnehmern, die Erstkäufer des Produktes vom Händler sind.
2. Durch diese Garantie ist die gesetzliche Gewährleistungspflicht nicht eingeschränkt.
3. Innerhalb der Garantiezeit werden Mängel am Gerät, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehler zurückzuführen sind, nach Überprüfung der Verhältnismängel behoben. Die Entscheidung welcher Art der Nachbesserung erfolgt, liegt ausschließlich bei **beko**. Die Garantie deckt die für die Beseitigung des Mangels anfallenden Kosten für Arbeitszeit und Material.
4. Im Fall von unsachgemäßer Handhabung und / oder Missachtung der Auf- und Einbauvorschriften, bei Transportschäden, Bruchschäden und Sprüngen speziell an Teilen aus Glas oder Kunststoff, sowie für Verbrauchs- und Verschleißteile, wie z.B. Filter, Lampen, Riemen, Kohlebürsten etc., sowie Schäden, die durch abnorme Bedingungen in der Strom- und Wasserzufuhr oder durch höhere Gewalt verursacht werden, kann keine Garantieleistung erfolgen. Schäden außerhalb des Gerätes, sowie Schäden durch Eingriffe bzw. Reparaturen von Personen, die nicht durch **beko** ermächtigt wurden, sind von der Garantieleistung ausgeschlossen.
5. Garantiepflichtige Mängel sind unverzüglich dem **beko** Kundendienst unter Vorlage des Kaufbelegs zu melden.
6. Erweiterte Garantieverprechen, die sich auf spezifische Teile des Produktes wie Motoren, Kompressoren, Pumpen etc. beziehen, beinhalten ausschließlich die Kosten des beschriebenen Bauteils. Eventuelle Anfahrts- und/oder Arbeitszeitkosten die für den Austausch eines solchen Teiles anfallen können, sind in dieser Garantie nicht gedeckt.
7. Durch Garantieleistungen wird die Garantiefrist des Gerätes nicht verlängert. Bitte überprüfen Sie das Gerät sofort nach Übernahme und melden Sie eventuelle Mängel innerhalb von 14 Tagen.

Wir danken Ihnen, dass Sie ein Qualitätsprodukt von **beko** erworben haben und wünschen Ihnen viel Freude!

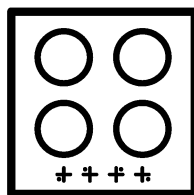
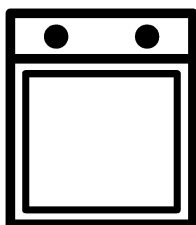
Servicehotline: +43 126 76 002
Email: support@elektwabregenz.com

<http://at.beko.com/>
Elektra Bregenz AG
Pfarrgasse 77
1230 Wien



Ugradbena ploča za kuhanje

Uputstvo za upotrebu



Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

Poštovani Korisniče,

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

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

Pojašnjenje simbola

Slijedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Upozorenje za opasne situacije po pitanju života i imovine.



Upozorenje u vezi elektro šoka.



Upozorenje u vezi rizika od požara.



Upozorenje na vruće površine.



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

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

Opće mjere sigurnosti.....	4
Električna sigurnost	4
Sigurnost proizvoda.....	5
Predviđena upotreba	7
Sigurnost za djecu.....	7
Odlaganje starog proizvoda.....	8
Odlaganje materijala za pakovanje	8
Odlaganje starog proizvoda.....	8

2 Opće informacije 9

Pregled.....	9
Tehničke specifikacije	9

3 Priprema 10

Savjeti za uštedu energije.....	10
Prva upotreba	10
Prvo čišćenje uređaja	10

**4 Kako koristiti ploču za
kuhanje 11**

Opšte informacije o kuhanju	11
Upotreba ploče za kuhanje.....	13
Upravljačka ploča	13

5 Održavanje i njega 19

Opšte informacije.....	19
Čišćenje ploče za kuhanje.	19

6 Rješavanje problema 20

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš

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

Opće mjere sigurnosti

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

Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.

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

Električna sigurnost

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

ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!

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

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

- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrela za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijanih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.
- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje sa masnoćom ili uljem može biti opasno i može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i potom pokrijte plamen sa, npr. poklopcem ili dekom.
- **OPREZ:** Proces kuhanja se mora nadgledati. Kratkotrajni proces kuhanja se mora neprestano nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte ostavljati stvari na površinama za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- U slučaju napuknuća stakla na ploči za kuhanje: Odmah zatvorite sve gorionike i sve električne grijaće elemente i isključite napajanje na uređaju. Nemojte dodirivati površine na uređaju. Nemojte koristiti uređaj.
- Nakon upotrebe, isključite element ploče za kuhanje pomoću njenih kontrolnih tipki i ne oslanjajte se na detektor posuđa.
- Metalni predmeti poput noževa, viljuški, kašika i poklopaca se ne bi trebali ostavljati na površini ploče za kuhanje jer mogu postati vrući.
- Uređaj nije namijenjen za rukovanje sredstvima nekog eksternog programatora ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
- Pritisak isparavanja koji nastaje usljed vlažnosti na površini ploče za kuhanje ili na dnu posude može

prouzrokovati pomjerenje posude. Stoga, vodite računa da je površina pećnice i dno posuda uvijek suho.

- Ploče za kuhanje (kola) su opremljene sa "indukcionom" tehnologijom. Vaša indukcijska ploča za kuhanje koja obezbjeđuje uštedu vremena i novca mora koristiti odgovarajuće posuđe za indukcijsko kuhanje; u suprotnom ploča za kuhanje (kola) neće raditi. Pogledajte.

Opšte informacije o kuhanju,

Stranica 11 , odabir posuđa.

- Kako indukcijska ploča za kuhanje stvara magnetno polje, ona može prouzrokovati štetan uticaj za ljude koji koriste uređaje poput pumpice za inzulin ili pejsmejkera.
- Ne stavljajte elektronske proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računara na indukcijski štednjak. Vaši proizvodi mogu biti oštećeni.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje dizajnirane od strane proizvođača uređaja za kuhanje ili one koji su naznačeni od strane proizvođača uređaja u

uputstvima za upotrebu kao pogodne za štitnike ploče za kuhanje, ugrađene u uređaj. Korištenje neadekvatnih štitnika može prouzrokovati nezgode.

Za sigurnost od požara na proizvodu;

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

Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- **OPREZ:** Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.

Sigurnost za djecu

- **UPOZORENJE:** Pristupačni dijelovi mogu postati vrući

tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.

- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladu sa ekološkim propisima.
- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.

Odlaganje starog proizvoda

Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:



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

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni

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

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

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

Odlaganje materijala za pakovanje

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

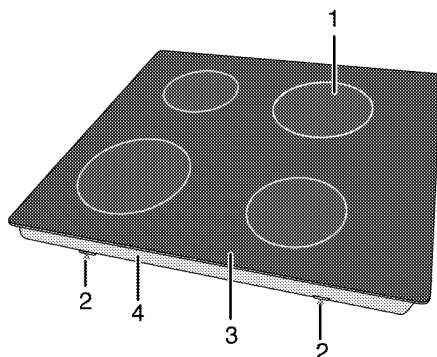
Odlaganje starog proizvoda.

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

i Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

2 Opće informacije

Pregled



1 Indukcijska ploča za kuhanje

2 Spojnica za sklapanje

3 Vitrokeramička površina

4 Poklopac dna

Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	1N~ 220-240 V/2N~380-415 V; 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	maks. 7200 W
Vrsta kabla/poprečni presjek	min.H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	52 mm/580 mm/510 mm
Dimenzije za ugradnju (širina/dubina)	560 (+2) mm/490 (+2) mm

Gorionici

Stražnji lijevi	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzije	180 mm
Snaga	2000/2300 W
Prednji lijevi	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzije	180 mm
Snaga	2000/2300 W
Prednji desni	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzije	145 mm
Snaga	1600/1800W
Stražnji desni	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzije	210 mm
Snaga	2000/2300 W

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

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

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

3 Priprema

Savjeti za uštedu energije

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

- Odmrznite zamrznuta jela prije kuhanja.
- Koristite šerpe/tave sa poklopcima za kuhanje. Ukoliko nema poklopca, potrošnja energije se može uvećati 4 puta.
- Odaberite gorionik koji je prikladan za veličinu dna posude koju ćete koristiti za kuhanje. Uvijek odaberite ispravno veličinu posude za spremanje vaših jela. Veće posude zahtijevaju više energije.
- Vodite računa o tome da koristite posude sa ravnim dnom kada kuhate na električnoj ploči za kuhanje. Posude sa debelim dnom će omogućiti bolju provodljivost toplote. Možete postići uštedu energije i do 1/3.

- Posude za kuhanje moraju biti kompatibilne sa zonama kuhanja. Dno posude ne smije biti manje nego što je kolo na kojem će se kuhati.
- Održavajte zone kuhanja i dna posuda čistim. Prljavština će umanjiti provodljivost toplote između zona kuhanja i dna posude.

Prva upotreba

Prvo čišćenje uređaja

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

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

4 Kako koristiti ploču za kuhanje

Opšte informacije o kuhanju



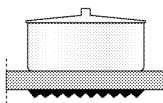
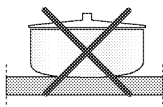
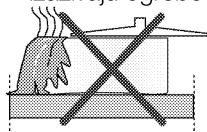
Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. **Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom!** Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom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

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

nećete trebati činiti bilo kakva nepotrebna čišćenja jer ćete time spriječiti da jela kipe van. Ne stavljajte poklopce tava ili drugog posuđa na zone kuhanja. Stavite tave tako da su one centrirane na zoni kuhanja. Kada želite premjestiti posudu na drugu zonu kuhanja, podignite je i postavite na zonu kuhanja koju odaberete, nemojte je vući po površini.

Odabir duboke tave

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



Prosipanje može oštetiti staklokeramičku površinu i prouzrokovati požar.

Nemojte koristiti posude sa izbočenim ili udubljenim dnom. Koristite samo tave i drugo posuđe sa ravnim dnom. One osiguravaju lakši prenos toplote.

„Način kuhanja može varirati ovisno o vrstama lonca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje, a za homogen način kuhanja može se upotrijebiti za jedan korak veće zone kuhanja. Korištenje veće zone za kuhanje nema negativnog utjecaja na potrošnju energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.”

Za indukcijske ploče za kuhanje, koristite samo posuđe pogodno za indukcijsko kuhanje.

Testiranje duboke tave

Koristite slijedeće metode da testirate da li je vaša duboka tava kompatibilna sa indukcijskom pločom ili nije.

1. Vaša duboka tava je kompatibilna ako njeno dno sadrži magnet.
2. Vaša duboka tava je kompatibilna ako "L" ne treperi kada stavite vašu duboku tavu na zonu kuhanja i uključite ploču za kuhanje.

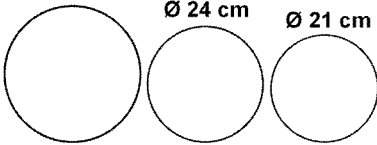
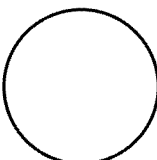
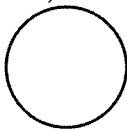
Možete koristiti čelične, teflonske ili aluminijske duboke tave sa specijalnim magnetnim dnom koje sadrže naljepnicu ili upozorenje koje ukazuje na to da je duboka tava kompatibilna za indukcijsko kuhanje. Staklene i keramičke posude, vrčevi i posude od nerhđajućeg čelika sa ne-magnetnim aluminijskim dnom se ne bi trebale koristiti.

Sistem prepoznavanja-fokusiranja duboke tave

Kod indukcijskog kuhanja, samo područje koje je pokriveno posudom na odgovarajućoj zoni kuhanja je pobuđeno.

Dno posude je prepoznato od sistema i

Odabir zone za kuhanje pogodne za posudu

Velika zona kuhanja 	Normalna zona kuhanja 	Mala zona kuhanja 
Velika zona kuhanja • Automatski odgovara dubokoj tavi. • Idealno distribuira energiju. • Obezbjedi savršenu distribuciju toplote. Koristi se za kuhanje jela kao ští su velike "crepes" (mali vrlo tanki palačinci) ili velike ribe razrijeđene ili veoma razrijeđene.	Normalna zona kuhanja • Automatski odgovara dubokoj tavi. • Idealno distribuira energiju. • Obezbjedi savršenu distribuciju toplote. Koristi se za sve vrste kuhanja.	Mala zona kuhanja • Koristi se za sporo kuhanje (umaci, kreme) • Koristi se za pripremanje malih porcija ili porcija baziranih na broju osoba.

samo ovo područje se zagrijava automatski. Kuhanje prestaje ako se posuda u kojoj se kuha podigne sa zone kuhanja tokom kuhanja. Odabrana zona kuhanja i "L" simbol trepere naizmjenično.

Sigurna upotreba

Nemojte odabrati jake nivoe zagrijavanja kada koristite ne prijanjajuću (teflon) tavu bez ulja ili s vrlo malo ulja.

Ne stavljajte metalne stvari kao što su viljuške, noževi ili poklopci tava na vašu ploču za kuhanje jer se oni mogu zagrijati. Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuhanje. Nikada ne stavljajte prehrambene artikle upakovane u aluminijsku foliju na zonu kuhanja.

i Ako se ispod vaše ploče za kuhanje nalazi pećnica i ona je uključena, senzori na ploči za kuhanje mogu umanjiti nivo kuhanja ili isključiti pećnicu.

i Kada ploča za kuhanje radi, držite stvari sa magnetnim svojstvima kao što su kreditne kartice ili kasete dalje od ploče za kuhanje.

Upotreba ploče za kuhanje

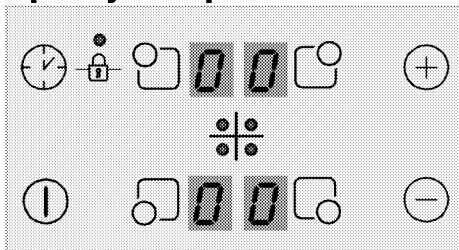


Ne dozvolite da bilo kakvi predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti kao što je solnica mogu oštetiti ploču za kuhanje.

Nemojte koristiti napuknutu ploču za kuhanje. Voda može prolaziti kroz te pukotine i prouzrokovati kratak spoj.

U slučaju bilo kakve vrste oštećenja na površini (npr. vidljive pukotine), odmah isključite uređaj da biste minimizirali rizik od elektro šoka.

Upravljačka ploča



Specifikacije



Tipka za Uklj./isklj.



Podešavanje temperature/programator za povećavanje



Podešavanje temperature/programator za smanjenje



Zaključavanje tipki



Aktivacija/deaktivacija programatora



Tipka za odabir prednje lijeve zone kuhanja



Tipka za odabir stražnje lijeve zone kuhanja



Tipka za odabir stražnje desne zone kuhanja



Tipka za odabir prednje desne zone kuhanja



Grafika i slike su samo za informativne svrhe. Stvarni prikazi i funkcije se mogu razlikovati u skladu sa modelom vaše ploče za kuhanje.



Ovaj proizvod je kontrolisan pomoću upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija koju izvršite na vašoj upravljačkoj jedinici osjetljivoj na dodir biti će potvrđena zvučnim signalom.

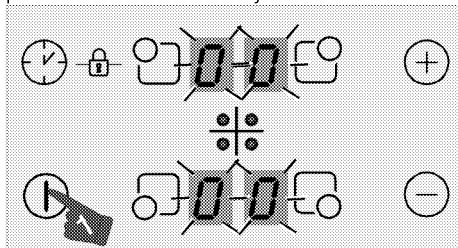


Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i zaprljana površina može uzrokovati probleme sa funkcijama.

Uključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite "I" tipku na upravljačkoj ploči.

"0" ikonica se pojavljuje na svim prikazima zona kuhanja.



Ako se nikakva operacija ne pokrene u roku 20 sekundi, ploča za kuhanje će se automatski vratiti u "Standby" (čekanje) mod.

Isključivanje ploče za kuhanje.

1. Dodirnite "I" tipku na upravljačkoj ploči.

Ploča za kuhanje će se isključiti i vratiti u "Standby" mod.



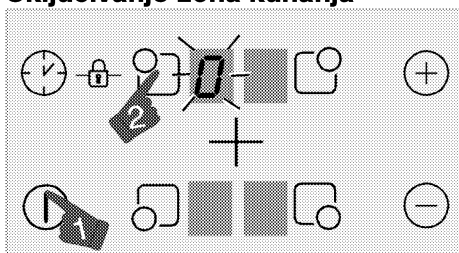
"H" ili "h" simboli koji se pojavljuju na prikazu zone kuhanja označavaju da je zona kuhanja još vruća. Nemojte dodirivati zone kuhanja.

Indikator preostale toplote

"H" simbol koji se pojavljuje na prikazu zone kuhanja označava da je ploča za kuhanje još vruća i da može biti upotrijebljena za održavanje manje količine hrane toplom. Ovaj simbol će se uskoro pretvoriti u "h" simbol što će značiti manje vruće.

- i** Kada se napon isključi, indikator preostale toplote neće svijetliti niti upozoravati korisnika na vruće zone kuhanja.

Uključivanje zona kuhanja



1. Dodirnite "0" tipku da uključite ploču za kuhanje.

2. Dodirnite tipku za odabir zone kuhanja koju želite uključiti.

"0" simbol se pojavljuje na prikazu zone kuhanja a odgovarajući ekran svijetli jače.

- i** Ako se nikakva operacija ne pokrene u roku 20 sekundi, ploča za kuhanje će se automatski vratiti u "Standby" (čekanje) mod.

Podešavanje nivoa temperature

- i** Na nivoima od 1 do 7, voda ili ulje u posudi mogu ključati ili prestati s ključanjem. To može navesti korisnika da pomisli da se proizvod naizmjenično uključuje i isključuje. Ovaj slučaj, koji se primjećuje naročito kada ima malo vode ili ulja, nije kvar; radi se jednostavno o načinu na koji proizvod funkcionira.

Dodirnite "+" ili "-" tipke da podesite nivo temperature na vrijednost između "1" i "9" ili "9" i "1".

- i** Vanjski dio zone za kuhanje od 280 mm indukcijske ploče za kuhanje (ako je vaš proizvod opremljen sa zonom za kuhanje od 280 mm indukcijske ploče za kuhanje) aktivira se samo u slučaju kada se na zonu kuhanja postavi posuda koja je dovoljno velika da pokrije zonu kuhanja i kada je temperatura podešena na nivo koji je viši od 8.

Isključivanje zona kuhanja:

Zona kuhanja se može isključiti na 3 različita načina:

1. Smanjivanjem nivoa temperature do "0"

Možete isključiti zonu kuhanja tako što ćete smanjivati nivo temperature do "0".

2. Dodirom na odgovarajući simbol zone kuhanja "0" tokom određenog vremena

Uključite zonu kuhanja pritiskom na odgovarajući simbol "0" tokom određenog vremena da smanjite vrijednost temperature do "0".

3. Koristeći opciju isključivanja na programatoru za željenu zonu kuhanja

Kada je vrijeme isteklo, programator će isključiti dodijeljenu mu zonu kuhanja. "0" ili "00" će se pojaviti na odgovarajućim prikazima. Kada vrijeme istekne, oglasiti će se zvučni signal. Dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da utišate zvučni signal.

Velika snaga (Booster)

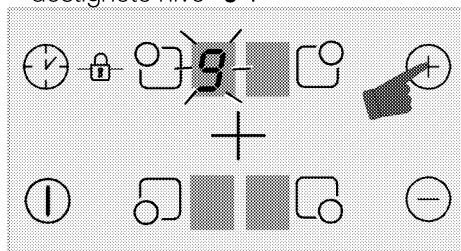
(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

Za brzo grijanje, možete koristiti booster funkciju "P". Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za kuhanje tokom dužeg vremena. Booster funkcija možda neće biti dostupna na svim zonama kuhanja.

Uključivanje velike snage

(Booster):

1. Dodirnite "1" tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodirom na tipke za odabir zone kuhanja.
3. Dodirnite "+" ili "-" tipku prvo da dostignete nivo "9".



4. Kada je zona kuhanja na nivou "9", dodirnite "+" tipku jednom da podesite temperaturu zone kuhanja na "P".

Isključivanje velike snage (Booster):

- Da biste onemogućili Booster funkciju, dodirnite "-" i podesite temperaturu na nivo "9".
Zona kuhanja napušta booster i nastavlja raditi na nivou "9".
- Možete smanjiti nivo temperature dodirom na "-" ili možete isključiti zonu kuhanja u potpunosti smanjujući nivo temperature do "0".

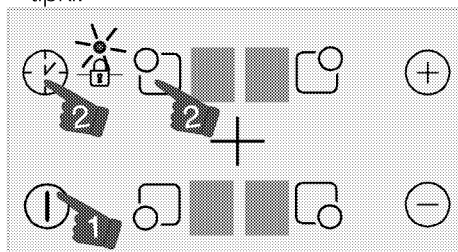
Zaključavanje tipki

Možete aktivirati zaključavanje tipki kako biste izbjegli promjenu funkcija greškom kada ploča za kuhanje radi.

Aktiviranje zaključavanja tipki

1. Dodirnite "1" tipku da uključite ploču za kuhanje.

2. Dodirnite "+" i "-" tipke istovremeno da aktivirate zaključavanje tipki.



» Zaključavanje tipki će biti aktivirano i tačka na simbolu "i" će zasvijetliti.

- i** Ako isključite ploču za kuhanje kada su tipke zaključane, funkcija zaključanih tipki će biti aktivirana kada slijedeći put ponovo uključite ploču za kuhanje. Funkcija zaključanih tipki se mora deaktivirati da bi se moglo rukovati pločom za kuhanje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Kada je zaključavanje tipki aktivno, dodirnite "+" i "-" tipku istovremeno.
- » Zaključavanje tipki će biti aktivirano i tačka na simbolu "i" će nestati.

Zaštita od djece

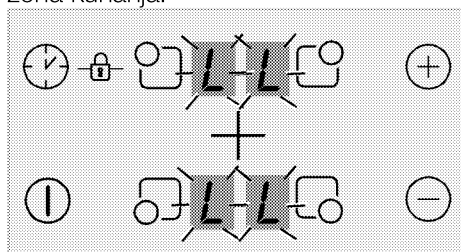
Ploču za kuhanje možete zaštititi od mogućnosti da se njom rukuje nenamjerno kako biste spriječili djecu da uključe zone kuhanja. Brava za djecu se može aktivirati i deaktivirati samo u "Standby" modu.

- i** Zaključavanje deteta će se otkazati u slučaju nestanka struje.

Aktiviranje zaštite od djece

1. Dodirnite "1" tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite "-" i "+" tipke istovremeno. Nakon zvučnog signala "bip" dodirnite "+" da aktivirate zaštitu od djece.

» Zaštita od djece će biti aktivirana i "L" simbol se pojavljuje na svim prikazima zona kuhanja.



Deaktiviranje zaštite od djece

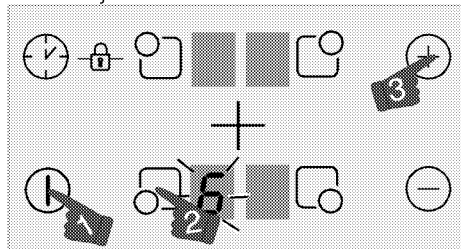
1. Kada je zaključavanje tipki aktivno, dodirnite "1" tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite "−" i "+" tipke istovremeno. Nakon zvučnog signala "bip" dodirnite "−" da deaktivirate zaštitu od djece.
» Zaštita od djece će biti deaktivirana i "L" simbol nestaje na svim prikazima zona kuhanja.

Funkcija programatora

Ova funkcija vam olakšava kuhanje. Neće biti neophodno da nadzirete pećnicu tokom cijelog perioda kuhanja. Zona kuhanja će biti isključena automatski po isteku vremena koje ste vi odabrali.

Aktiviranje programatora

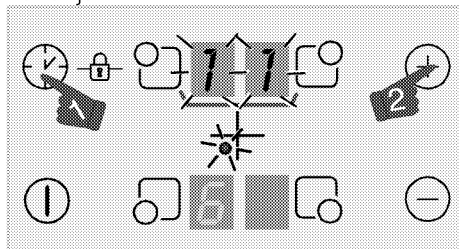
1. Dodirnite "1" tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodirom na tipke za odabir zone kuhanja.



3. Dodirnite "+" ili "−" tipku da podesite željeni nivo temperature.

4. Dodirnite "✓" tipku da uključite programator.

"00" simbol će svijetliti na ekranu programatora i decimalne tačke će se pojaviti na prikazu odabrane zone kuhanja.



- i** Stražnji desni i stražnji lijevi prikaz zone kuhanja služi kao prikaz programatora kada je programator aktivan.

5. Dodirnite "+" ili "−" tipke da podesite željeno vrijeme.

- i** Programator se može podesiti samo za zone kuhanja koje su već u upotrebi.
- i** Ponovite gornje procedure za druge zone kuhanja za koje želite da podesite programator.
- i** Programator se ne može podesiti ukoliko zona kuhanja i vrijednost temperature za tu zonu kuhanja nisu odabrani.
- i** Kada je odabrana zona kuhanja za koju je programator podešen, možete vidjeti preostalo vrijeme dodirom na "✓" tipku ponovo.

Deaktiviranje programatora

Jednom kada je podešeno vrijeme isteklo, ploča za kuhanje će se automatski isključiti i odaslati zvučno upozorenje.

Pritisnite bilo koju tipku da utišate zvučno upozorenje.

Isključivanje programatora ranije

Ako ranije isključite programator, ploča za kuhanje će nastaviti s radom na podešenoj temperaturi sve dok se ne isključi.

1. Odaberite zonu kuhanja koju želite da isključite.
2. Dodirnite "⏸" tipku da uključite programator.
3. Kada se "00" pojavi na ekranu programatora, dodirnite "⏸" da podesite vrijednost na "00".

Svjetlo u obliku tačkica na prikazu odgovarajuće zone kuhanja se isključuje **potpuno** nakon treperanja tokom određenog perioda i programator je otkazan.

Korištenje indukcijskih zona kuhanja na siguran i efikasan način

Principi rada: Indukcijska ploča za kuhanje zagrijava direktno posudu u kojoj se kuha kao jedno od svojstava njenih principa rada. Stoga, to ima razne prednosti kada se poredi sa drugim tipovima ploča za kuhanje. Ona radi efikasnije i površina ploče za kuhanje se ne zagrijava.

Indukcijska ploča za kuhanje je opremljena sa vrhunskim sistemom koji će vam obezbijediti maksimalnu sigurnost prilikom korištenja.

i Vaša ploča za kuhanje može biti opremljena sa indukcijskim zonama kuhanja prečnika od 145, 180, 210-280 mm što zavisi od modela. Sa indukcijskim svojstvom, svaka zona kuhanja otkriva prečnik svake posude koja se stavi na nju. Energija se usmjerava samo tamo gdje se ostvaruje kontakt između posude i zone kuhanja, te stoga je postignut minimalan utrošak energije.

Ograničeno vrijeme rada

Ploča za kuhanje je opremljena sa ograničenim vremenom rada. Kada jedna ili više zona kuhanja ostanu uključene, zona kuhanja će automatski biti deaktivirana nakon određenog vremenskog perioda (vidi Tabela-1). Ako je programator dodijeljen zoni kuhanja, ekran programatora će se također kasnije isključiti.

Ograničeno vrijeme rada zavisi od odabranog nivoa temperature. Maksimalno vrijeme rada se primjenjuje na ovom nivou temperature.

Zona kuhanja može biti ponovo pokrenuta od strane korisnika nakon automatskog isključivanja kao što je gore opisano.

Tabela-1: Ograničeno vrijeme rada

Nivo temperature	Ograničeno vrijeme rada - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minuta
P (Booster)	5-10 minuta (*)
(*) Ploča za kuhanje će smanjiti na nivo 9 nakon 5 minuta	

Zaštita od pregrijavanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sa senzorima koji osiguravaju zaštitu od pregrijavanja. Slijedeće se može opaziti u slučaju pregrijavanja:

- Aktivna zona kuhanja može biti isključena.

- Odabrani nivo može opasti. Međutim, ovaj uslov se ne može vidjeti na indikatoru.

Sigurnosni sistem kod prelijevanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sa sigurnosnim sistemom kod prelijevanja. Ako ima prelijevanja koje se prosulo na upravljačku ploču, sistem će prekinuti dovod napona odmah i isključiti vašu ploču za kuhanje. "F" upozorenje se pojavljuje na ekranu tokom ovog perioda.

Precizno podešavanje energije

Indukcijska ploča reaguje na komande odmah što je osobina njenih principa rada. Ona mijenja podešavanja energije veoma brzo. Stoga, možete spriječiti posudu za kuhanje (koja sadrži vodu, mlijeko itd.) da se prelijeva čak i kada do toga samo što nije došlo.

Šumovi

Korisnik može čuti šumove tijekom kuhanja

Prilikom korištenja ploče za kuhanje mogu se čuti određeni šumovi ovisno o osnovnom materijalu lonaca. Ovi šumovi su normalni dio indukcijske tehnologije. To nije nedostatak.

Mogući uzroci i tipovi šumova:

Šum ventilatora

Ploča za kuhanje ima ventilator koji se automatski uključuje prema temperaturi proizvoda. Ventilator ima različite nivoe rada i prema temperaturi se aktivira na različitim nivoima.

Nizak zvuk zujanja kao što je rad transformatora

To je priroda indukcijske tehnologije. Pošto se toplota direktno prenosi na bazu posuđa, može doći do takvog zujanja u zavisnosti od materijala posude za kuhanje. Stoga korisnik može čuti različite zvukove s različitim posudama.

Pucketanje

Tokom kuhanja može doći do pucketanja. To je zbog materijala i izrade baze posude za kuhanje. Ako je posuđe napravljeno od različitih slojeva sa različitim materijalima, može se čuti zvuk pucketanja.

Zviždanje

Može doći do zvižduka pri kuhanju na dvije ringle na istoj strani ploče sa različitim nivoima kuhanja.

Prazna posuda

Buka se može čuti ako se zagrijava neka prazna posuda. Kada stavite vodu ili hranu u nju, ovaj zvuk će iščeznuti.

i Ako je površina upravljačke ploče osjetljive na dodir izložena intenzivnoj pari, čitav kontrolni sistem se može deaktivirati i odaslati signal greške.

i Održavajte površinu upravljačke ploče osjetljive na dodir čistom. Pogrešan rad može biti opažen.

5 Održavanje i njega

Opšte informacije

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



Isključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.

Postoji rizik od elektro šoka!



Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!

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



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

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



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

Čišćenje ploče za kuhanje.

Staklo-keramička površina

Obrišite staklo-keramičku površinu (vitrokeramika) hladnom vodom, obraćajući pažnju da ne ostavljate ostatke sredstva za čišćenje, a potom osušite mekanom krpom. Ostaci mogu prouzrokovati oštećenja na staklo-keramičkoj površini kada se ploča koristi prilikom slijedećeg kuhanja.

Osušene ostatke na staklo-keramičkoj površini (vitrokeramika) ni pod kakvim okolnostima ne bi trebalo strugati ostrim predmetima, čeličnom vunom ili sličnim alatima.

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

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



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

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

6 Rješavanje problema

Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.

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

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kablu.*
- Ako ekran ne svijetli kada ponovo uključite ploču za kuhanje. >>> *Isključite uređaj na automatskom prekidaču. Sačekajte 20 sekundi i zatim ponovo uključite.*
- Zaštita od pregrijavanja je aktivna. >>> *Dopustite da se vaša ploča za kuhanje ohladi.*
- Posuda za kuhanje nije odgovarajuća. >>> *Provjerite vašu posudu.*

||_|" simbol se pojavljuje na prikazu zone kuhanja.

- Niste postavili posudu na aktivnu zonu kuhanja. >>> *Provjerite da li je posuda na zoni kuhanja.*
- Vaša posuda nije kompatibilna sa indukcijskim kuhanjem >>> *Provjerite da li je vaša posuda za kuhanje kompatibilna sa indukcijskom pločom za kuhanje.*
- Posuda za kuhanje nije ispravno postavljena na sredinu ili dno površine posude nije dovoljno široko za datu zonu kuhanja. >>> *Izaberite dovoljno široku posudu i postavite je na sredinu zone kuhanja.*
- Posuda za kuhanje ili zona kuhanja su pregrijane. >>> *Dopustite da se ohlade.*

Odabrana zona kuhanja se iznenada isključuje za vrijeme rada.

- Možda je vrijeme kuhanja za odabranu zonu kuhanja završeno. >>> *Možete podesiti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.*
- Zaštita od pregrijavanja je aktivna. >>> *Dopustite da se vaša ploča za kuhanje ohladi.*
- Moguće da neki predmet prekriva kontrolnu tablu osjetljivu na dodir. >>> *Uklonite taj predmet sa table.*

Posuda se ne zagrijava čak i kada je zona kuhanja uključena.

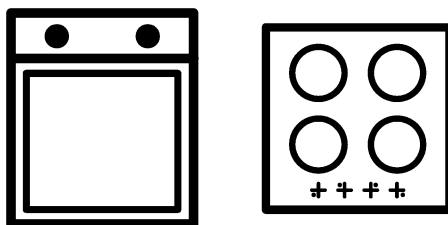
- Vaša posuda nije kompatibilna sa indukcijskim kuhanjem >>> *Provjerite da li je vaša posuda za kuhanje kompatibilna sa indukcijskom pločom za kuhanje.*
- Posuda za kuhanje nije ispravno postavljena na sredinu ili dno površine posude nije dovoljno široko za datu zonu kuhanja. >>> *Izaberite dovoljno široku posudu i postavite je na sredinu zone kuhanja.*



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



Einbau-Backofen
Gebrauchsanleitung
Ugradbena pećnica
Uputstvo za upotrebu



BBIM12300X

DE / BS

385.4405.14/R.AC/4.02.2021/3-1
7768287815

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/İstanbul/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.....	15
Zubehör.....	17
Verwendung von Produktzubehör.....	18
Technische Spezifikationen	21

4 Erster Einsatz **22**

Erstmaliges Einstellen	22
Erste Reinigung	22

5 Bedienung des Backofens **24**

Allgemeine Informationen zum Ofen	24
So nutzen Sie die Bedienelemente	24
Einstellungen.....	27

6 Allgemeine Hinweise zum Backen **30**

Allgemeine (Warn-) Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	30
Backwaren und andere Ofengerichte	30
Fleisch, Fisch und Geflügel	33
Grillen.....	34
Testspeisen	35

7 Reinigung und Wartung **36**

Allgemeine Hinweise zur Reinigung	36
Reinigung des Zubehörs	37
Bedienfeld reinigen	37
Reinigung der Innenseite des Ofens (Garraum)	38
Einfache Dampfreinigung	38
Reinigung der Ofentür.....	39
Entfernen der Innenscheiben der Tür.....	40
Ofenbeleuchtung reinigen.....	41

8 Problemlösungen **43**

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

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Man kommt leicht an heiße Stellen, Verbrennungen bereiten keine Freude!
- 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.

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.

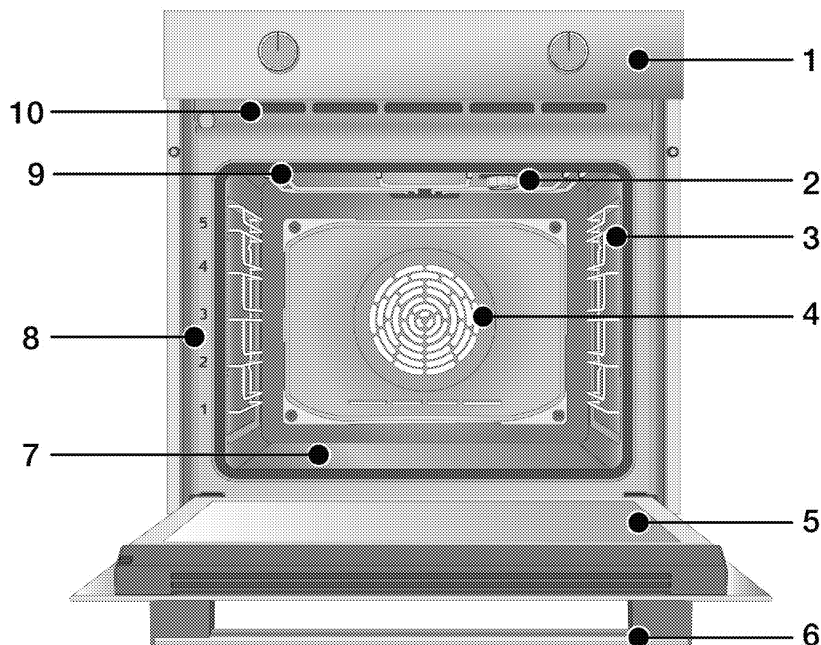
Tipps zum Energiesparen

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.
- 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

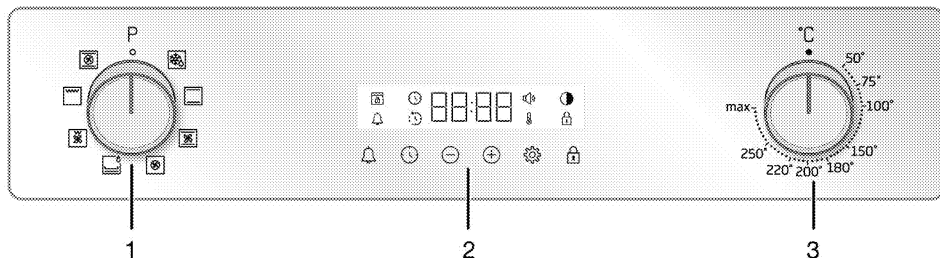
* Das hängt vom Modell ab. Möglicherweise ist Ihr Produkt nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe können von der Abbildung abweichen.

** 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 Funktionsauswahl-Knopf
- 2 Zeitschaltuhr
- 3 Temperaturknopf

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.

Funktionsauswahl-Knopf

Mit dem Funktionswahl-Knopf können Sie die Betriebsfunktionen des Ofens auswählen. Drehen Sie von der Aus- (oberen) Position aus nach links/rechts, um auszuwählen.

Temperaturknopf

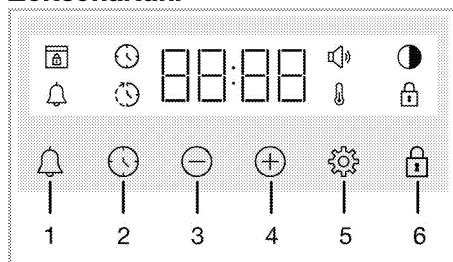
Mit dem Temperatur-Knopf können Sie die Temperatur wählen, mit der Sie kochen möchten. Drehen Sie zur Auswahl von der Aus- (oberen) Position aus im Uhrzeigersinn.

Temperatur-Indikator

Den Verlauf der Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Temperatursymbols auf dem Display ablesen. Das Temperatur Symbol erscheint auf dem Display, wenn der Garvorgang beginnt, und das Temperatursymbol verschwindet, wenn

eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens unter die eingestellte Temperatur fällt, erscheint wieder das Temperatur symbol.

Zeitschaltuhr



- 1 Alarm-Taste
- 2 Taste zur Zeiteinstellung
- 3 Taste Verringern
- 4 Erhöhen-Taste
- 5 Taste Einstellungen
- 6 Taste für Tastensperre

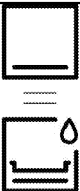
Anzeige-Symbole

- : Kochzeit-Symbol
- : Symbol für die Endzeit des Kochens*
- : Alarm-Symbol
- : Helligkeits-Symbol
- : Schlüssel Schloss-Symbol
- : Temperatur-Symbol
- : Volumen-Symbol
- : 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.
	Ober- /Unterhitze	*	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	*	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterhitze). Für Speisen, die etwas mehr Hitze an der Unterseite benötigen. Diese Funktion empfiehlt sich auch bei der Dampfreinigung.
	Umluft	*	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	*	Die Hitze des Ringheizkörpers wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Empfehlenswert fürs Garen mit mehreren Blechen in unterschiedlichen Einschüben zugleich.

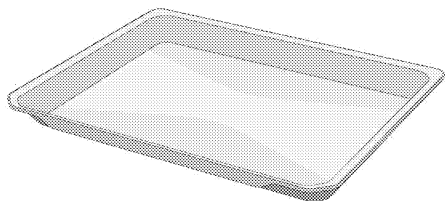
Funktions- symbol	Funktion	Temperatur- bereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	„3D“-Funktion	*	Oberes Heizelement, unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Die Speisen werden schnell und gleichmäßig gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Goßflächengrill	*	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	Grill + Umluft	*	Die Hitze des kleinen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen kleiner Mengen.

* Ihr Gerät arbeitet mit der ausgewählten Temperatur.

Zubehör

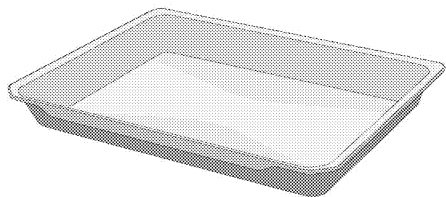
Es gibt eine anVielzahl unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät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



Standard-Tablett

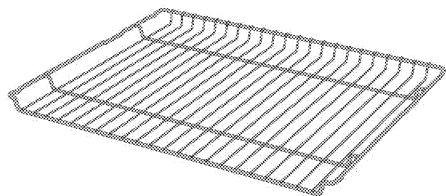
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



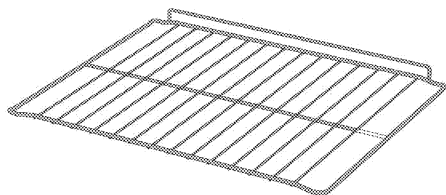
Tiefes Tablett

Für Gebäck, zum Braten oder Backen großer Stücke, für sehr saftige Lebensmittel sowie zum Fettauffangen beim Grillen.

Modelle mit Drahtfachböden:



Modelle ohne Drahtregale:



Draht-Grill

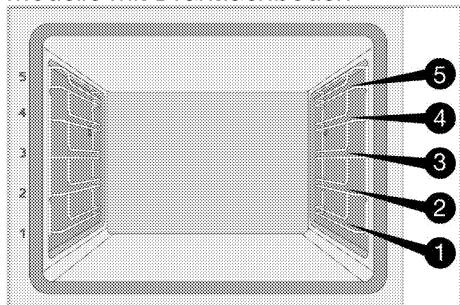
Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Verwendung von Produktzubehör

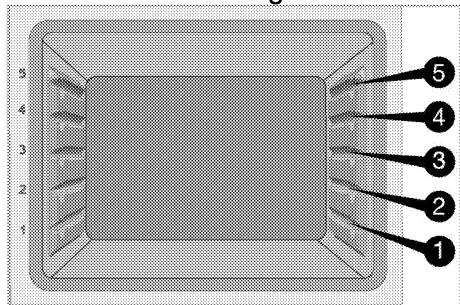
Seitengitter

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

Modelle mit Drahtfachböden



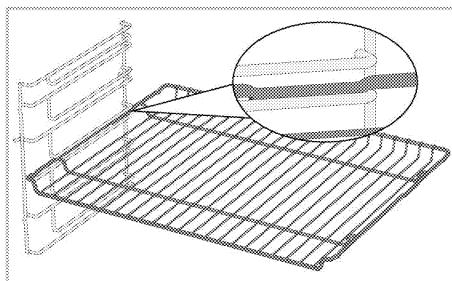
Modelle ohne Drahtregale



Platzierung des Grillrost in den Einschüben

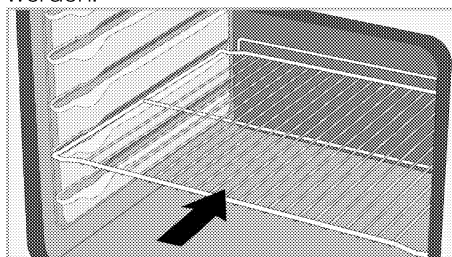
Modelle mit Drahtfachböden:

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.

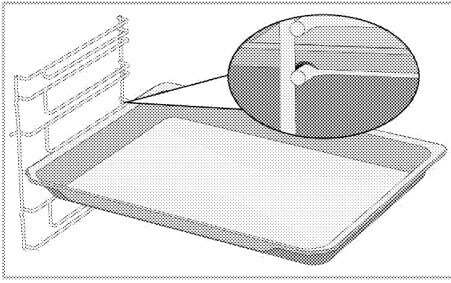


Platzierung des Backblechs in den Einschüben

Modelle mit Drahtfachböden:

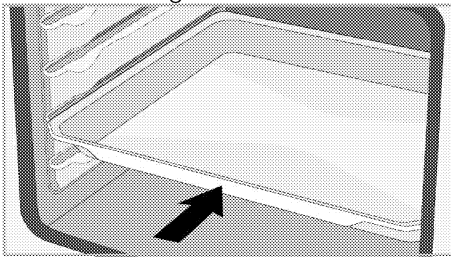
Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden.

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:

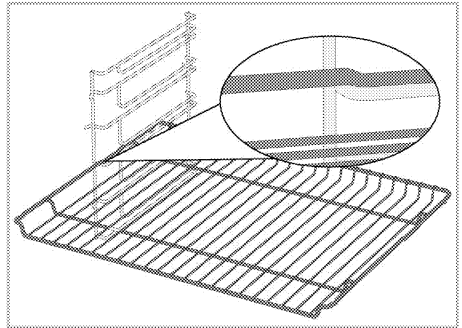
Es ist wichtig, dass die Backbleche korrekt in den Einschüben platziert werden. Das Backblech hat eine Richtung, wenn es auf das Regal gestellt wird. Das Backblech sollte so im Einschub platziert werden, dass die Form, die zum Halten gestaltet wurde, nach vorne zeigt.



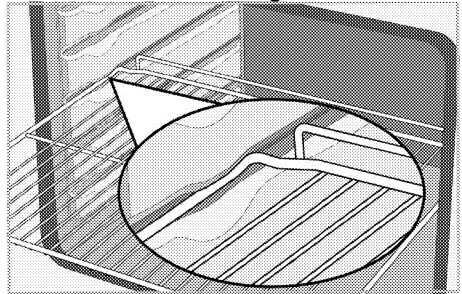
Rost Sperrfunktion

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

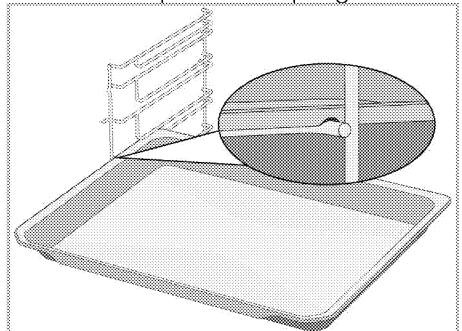


Modelle ohne Drahtregale



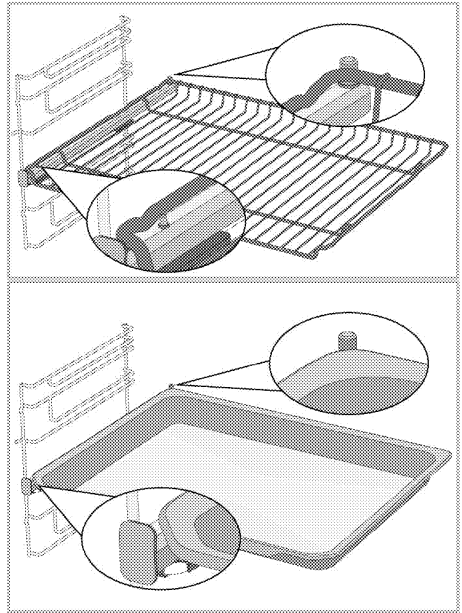
Backblech Sperrfunktion - Modelle mit Drahtfachböden

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	2,6 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.

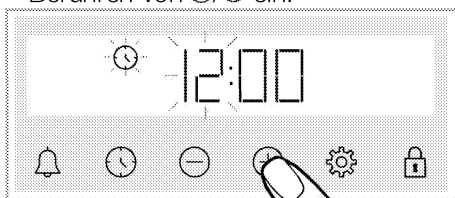
4 Erster Einsatz

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

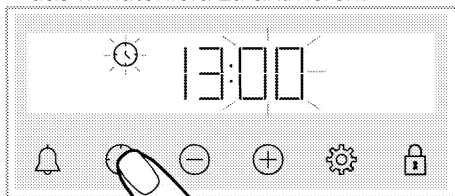
Erstmaliges Einstellen

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

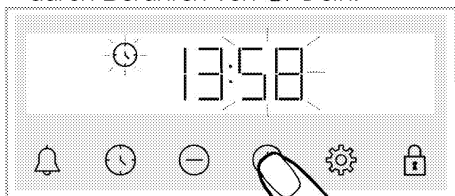
1. Wenn der Ofen zum ersten Mal an den Strom angeschlossen wird, blinken das Stundenfeld für **"12:00"** und das Symbol ⌚ auf der Anzeige.
2. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren von $\oplus/\ominus$ ein.



3. Berühren Sie die Taste ⌚ oder ⚙ um das Minutenfeld zu aktivieren.



4. Stellen Sie die Minute des Tages durch Berühren von $\oplus/\ominus$ ein.



5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste ⌚ oder ⚙

» Die Tageszeit wird eingestellt und das Symbol ⌚ verschwindet auf dem Bildschirm.

i Wenn das erste Mal nicht eingestellt ist, blinken die Symbole **"12:00"** und ⌚ weiterhin und Ihr Ofen startet nicht. Damit Ihr Ofen funktioniert, müssen Sie die Tageszeit bestätigen, indem Sie die Tageszeit einstellen oder die Taste ⌚ berühren, wenn sie auf **"12:00"** steht. Sie können die Einstellung der Tageszeit später ändern, wie im Abschnitt "Einstellungen" beschrieben.

i Bei einem Stromausfall werden die aktuellen Zeiteinstellungen gelöscht. 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

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.

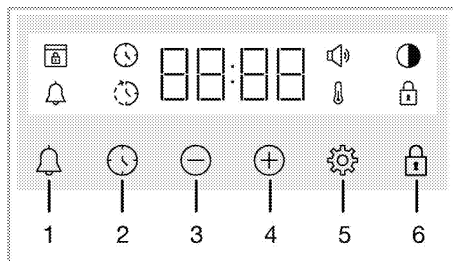
Ofenbeleuchtung

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.

So nutzen Sie die Bedienelemente

Allgemeine Warnhinweise zu den Bedienelementen

- i** Die maximal einstellbare Zeit bis zum Garzeitende beträgt 5 Stunden 59 Minuten. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Backofen also wieder neu einstellen.
- i** 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 eine Kocheinstellung vorgenommen wurde, kann die Tageszeit nicht eingestellt werden.
- i** Wenn die Garzeit bei Garbeginn eingestellt wird, wird die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm angezeigt.
- i** In Fällen, in denen eine Garzeit oder Garendezeit eingestellt ist, können Sie durch langes Berühren der Taste  automatisch abbrechen.



- 1 Alarm-Taste
- 2 Taste zur Zeiteinstellung

- 3 Taste Verringern
- 4 Erhöhen-Taste
- 5 Taste Einstellungen
- 6 Taste für Tastensperre

Anzeige-Symbole

- 🕒 : Kochzeit-Symbol
- 🕒 : Symbol für die Endzeit des Kochens*
- 🔔 : Alarm-Symbol
- 🌙 : Helligkeits-Symbol
- 🔒 : Schlüssel Schloss-Symbol
- 🌡️ : Temperatur-Symbol
- 🔊 : Volumen-Symbol
- 🔒 : Türschloss-Symbol*

* Sie variiert je nach Produktmodell.

Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Einschalten des Ofens

Wenn Sie mit dem Funktionswahl Knopf eine Betriebsfunktion auswählen, die Sie kochen möchten, und mit dem Temperaturknopf eine bestimmte Temperatur einstellen, beginnt der Ofen zu arbeiten.

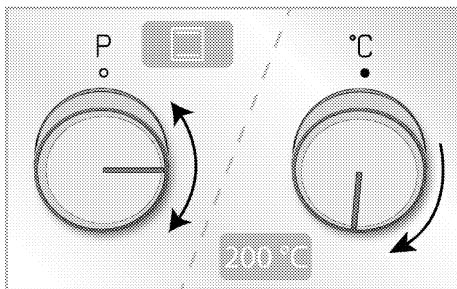
Ausschalten des Ofens

Sie können den Ofen ausschalten, indem Sie den Funktionsauswahl Knopf und den Temperaturknopf in die Aus-Position (nach oben) drehen.

Manuelles Garen zur Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

Sie können die für Ihr Gericht gewünschte Temperatur und Heizart selbst einstellen und den Vorgang ohne Einstellung einer Garzeit manuell kontrollieren.

Ein Beispiel:

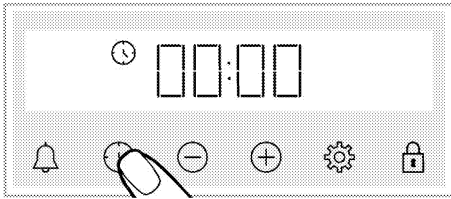


1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie kochen wollen.
 2. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturknopf ein.
- » Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen und 🌡️ erscheint auf dem Bildschirm. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol 🌡️. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gegart wird, ohne die Garzeit einzustellen. Sie müssen das Kochen selbst kontrollieren und ausschalten. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Ofen aus, indem Sie den Funktionswahlknopf und den Temperaturknopf in die Stellung Aus (oben) drehen.

Kochen durch Einstellen der Garzeit;

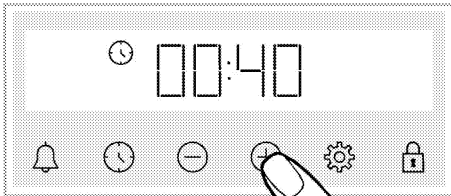
Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Garzeit am Timer einstellen.

1. Wählen Sie die Betriebsfunktion für das Kochen.
2. Berühren Sie 🕒 bis das Symbol 🕒 für die Garzeit auf dem Display erscheint.



- i** Nach der Einstellung der Betriebsfunktion und der Temperatur können Sie durch direktes Berühren der Taste **+** die Garzeit für 30 Minuten einstellen und mit den Tasten **+/−** die Zeit ändern.

3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **+/−** ein.



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

4. Stellen Sie Ihr Essen in den Ofen und stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturknopf ein.

» Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen. Die eingestellte Garzeit beginnt rückwärts zu zählen und  erscheint auf dem Display. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol .

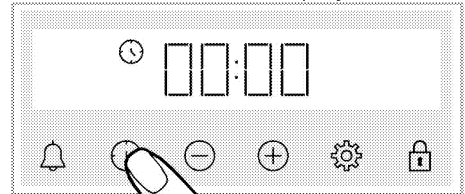
5. Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, auf dem Bildschirm, "End" erscheint, das Symbol  blinkt und der Timer gibt einen Signalton ab

6. Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Warnung zu stoppen. Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Bildschirm.

So stellen Sie die Endzeit des Kochvorgangs auf einen späteren Zeitpunkt ein; (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.)

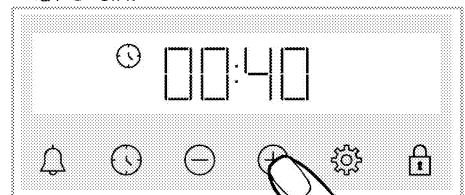
Durch die Auswahl der für Ihre Mahlzeit spezifischen Temperatur und Betriebsfunktion können Sie die Garzeit und die Garendezeit auf einen späteren Zeitpunkt einstellen, so dass der Ofen automatisch gestartet und ausgeschaltet werden kann.

1. Wählen Sie die Betriebsfunktion für das Kochen.
2. Berühren Sie  bis das Symbol  für die Garzeit auf dem Display erscheint.



- i** Nach der Einstellung der Betriebsfunktion und der Temperatur können Sie durch direktes Berühren der Taste **+** die Garzeit für 30 Minuten einstellen und mit den Tasten **+/−** die Zeit ändern.

3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **+/−** ein.



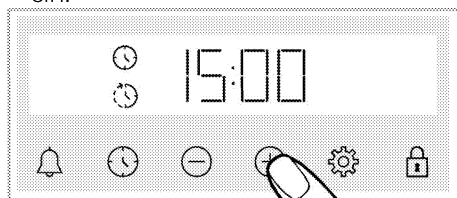
- i** Die Garzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute, nach 15 Minuten um 5 Minuten.

» Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, wird das Symbol  ständig auf dem Bildschirm angezeigt.

4. Berühren Sie  bis das Symbol  auf dem Display für die Endzeit des Garens erscheint.



5. Stellen Sie die Endzeit des Kochvorgangs mit den Tasten $\oplus/\ominus$ ein.



» Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, erscheinen auf dem Display ständig das Symbol  und das Symbol  mit dem Zeitperioden symbol. Sobald das Kochen beginnt, verschwindet das Symbol .

6. Stellen Sie Ihr Essen in den Ofen und stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturknopf ein.

» **Die Garzeit berechnet die Zeit für den Garbeginn, indem sie die Garzeit von der von Ihnen eingestellten Garendzeit subtrahiert.** Wenn der Garstartzeitpunkt kommt, wird die gewählte Funktion aktiviert und der Ofen heizt auf die eingestellte Temperatur auf. Die eingestellte Garzeit beginnt rückwärts zu zählen und  erscheint auf dem Display. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol .

7. Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, auf dem Bildschirm, "End" erscheint, das Symbol  blinkt und der Timer gibt einen Signalton ab

8. Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Warnung zu stoppen. Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Bildschirm.

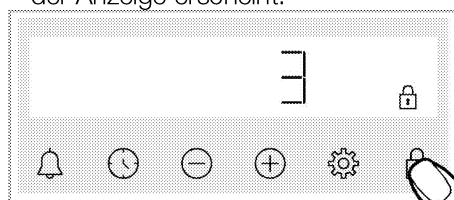
i Wenn am Ende der akustischen Warnung eine beliebige Taste gedrückt wird, beginnt der Ofen wieder zu arbeiten. Um zu verhindern, dass der Ofen am Ende der Warnung wieder in Betrieb genommen wird, bringen Sie den Temperaturknopf und den Funktionsknopf in die "0" Position (aus) und schalten Sie den Ofen aus.

Einstellungen

Aktivieren der Tasten sperre

Sie können verhindern, dass in die Steuereinheit eingegriffen wird, indem Sie die Tastensperrfunktion aktivieren.

1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint.



» Das symbol  erscheint und der Countdown 3-2-1 beginnt auf der Anzeige. Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird die Tasten sperre aktiviert. Wenn bei eingestellter Tasten sperre eine beliebige Taste berührt wird, ertönt ein akustisches Signal und das symbol  blinkt.

i Wenn Sie aufhören, die Taste X zu berühren, bevor der Countdown endet, wird die Tasten sperre nicht aktiviert. tippen, bevor der Countdown endet, wird die Tasten sperre nicht aktiviert.

- i** Die Timer-Tasten können nicht verwendet werden, wenn die Tasten sperre eingeschaltet ist. Die Tasten sperre wird bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.

Deaktivieren der Tasten sperre

1. Berühren Sie , bis das Symbol  auf der Anzeige verschwindet.

» Das symbol  verschwindet und die Tasten sperre wird auf dem Display deaktiviert.

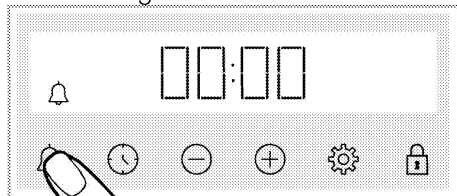
Einstellung des Alarms

Sie können den Timer des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Kochen verwenden.

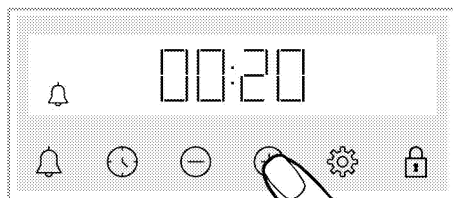
Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofen. Wird für Warnzwecke verwendet. Beispielsweise können Sie den Wecker verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches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

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

1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint.



2.  Stellen Sie die Weckzeit mit den Tasten  ein.



» Nach der Einstellung der Alarmzeit bleibt das symbol  weiterhin beleuchtet und die Alarmzeit startet den Countdown der Anzeige. Wenn die Weckzeit und die Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeit auf dem Display angezeigt.

3. Nachdem die Weckzeit abgelaufen ist, beginnt das symbol  zu blinken und gibt Ihnen ein akustisches Warnsignal.

Ausschalten des Weckers

1. Am Ende der Alarmperiode ertönt der Warnton für zwei Minuten. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Warnton zu stoppen.

» Der Warnton stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.

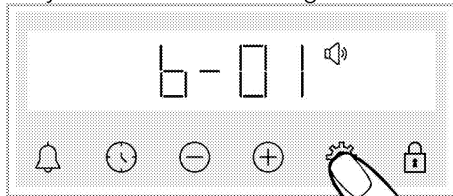
Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint, um die Weckzeit zurückzusetzen. Berühren Sie die Taste , bis "00:00" angezeigt wird.

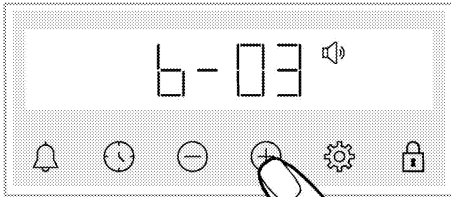
2.  können Sie den Alarm auch durch langes Drücken der Taste abbrechen.

Ändern des Lautstärkepegels

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf der Anzeige erscheint.



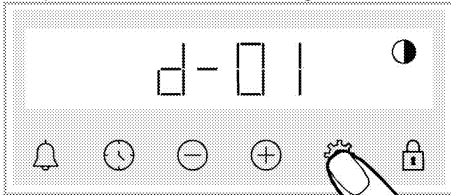
2. Stellen Sie die gewünschte Ebene mit den Tasten / ein. ("b-1"- "b-2"- "b-3")



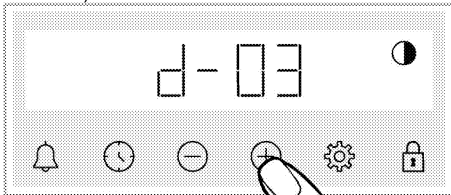
3. Berühren Sie die Taste  zur Bestätigung, oder die Einstellung wird kurz aktiviert, ohne eine Taste zu berühren.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf der Anzeige erscheint.



2. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten / ein. (d-01-d-02-d-03)

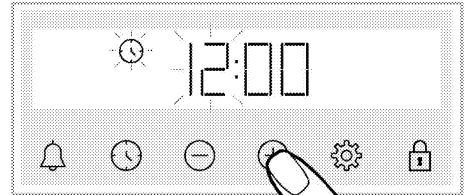


- » Berühren Sie die Taste  zur Bestätigung, oder die Einstellung wird kurz aktiviert, ohne eine Taste zu berühren.

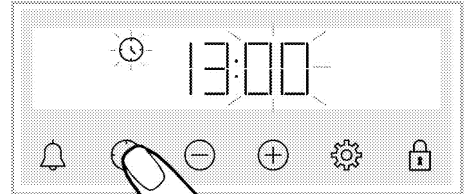
Ändern der Tageszeit

An Ihrem Ofen; zum Ändern der zuvor eingestellten Tageszeit,

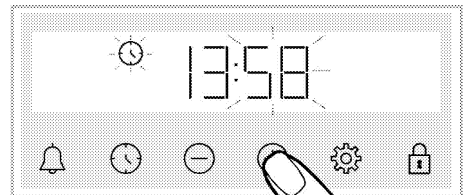
1. Berühren Sie  bis das symbol  auf der Anzeige erscheint.
2. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren von / ein.



3. Berühren Sie die Taste  oder  um das Minutenfeld zu aktivieren.



4. Stellen Sie die Minute des Tages durch Berühren von / ein.



5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste  oder 
 » Die Tageszeit wird eingestellt und das Symbol  verschwindet auf dem Bildschirm.

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.
- 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

Lebensmitte l	Menge des Tablett s	Zu verwendende s Zubehör	Funktion der Bedienung g	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
	Einzelnes Tablett	Standard- Tablett*	Ober- -/Unterhitze	3	160	25 ... 35
Kleine Kuchen	Einzelnes Tablett	Standard- Tablett*	Heißluft	Modelle mit Drahtfachböden : 3 Modelle ohne Drahtregale: 2		150 25 ... 35
	2 Tabletts	2 –Standard- Tablett* 4 –Gebäck- Tablett*	Heißluft	2 – 4	Modelle mit Drahtfachböden : 150 Modelle ohne Drahtregale: 140	Modelle mit Drahtfachböden : 25 ... 40 Modelle ohne Drahtregale: 30 ... 45

Lebensmittel	Menge des Tablett	Zu verwendende s Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
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	200	30 ... 40
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Heißluft	2	180	35 ... 45
	2 Tablett	1 –Standard-Tablett* 4 –Gebäck-Tablett*	Heißluft	1 – 4	180	35 ... 45
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
Apfelkuchen	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 70
	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	170	50 ... 70
Pizza	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Ober-/Unterhitze	2	200 ... 220	10 ... 20

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.

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 Tablets	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, nach 180 ... 190	60 ... 80
Lammhaxe (1.5 - 2.0 kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	3	15 min 250/max, nach 170	110 ... 120
Gebratenes Huhn (1.8-2 kg)	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Umluft	2	15 min 250/max, nach 190	60 ... 80
	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Heißluft	2	200 ... 220	60 ... 80
	Einzelnes Tablett	Draht-Grill* Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	„3D“-Funktion	2	15 min 250/max, nach 190	60 ... 80
Truthahn (5.5 kg)	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	Umluft	1	25 min 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
	Einzelnes Tablett	Standard-Tablett*	„3D“-Funktion	1	25 min 250/max, nach 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!

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.

Grill + Umluft

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Kochzeit (min) (ca.)
Fisch	Draht-Grill	Grill + Umluft	4	200	30 ... 35
Hähnchen-Stücke	Draht-Grill	Grill + Umluft	4	250	25 ... 35
Fleischkloß (Rindfleisch) - 12 Stücke	Draht-Grill	Grill + Umluft	4	250	30 ... 40
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Draht-Grill Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal	Grill + Umluft	3	15 min 250, nach 180 ... 190	90 ... 110

Nicht für alle gegrillten Speisen auf diesem Grilltisch vorheizen.

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.

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	Modelle mit Drahtfachböden: 3 Modelle ohne Drahtregale: 2	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	Modelle mit Drahtfachböden: 3 Modelle ohne Drahtregale: 2	150	25 ... 35
	2 Tablett	2-Standard-Tablett* 4-Gebäck-Tablett*	Heißluft	2 - 4	Modelle mit Drahtfachböden: 150 Modelle ohne Drahtregale: 140	Modelle mit Drahtfachböden: 25 ... 40 Modelle ohne Drahtregale: 30 ... 45
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 ... 70
	Einzelnes Tablett	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill.**	Heißluft	2	170	50 ... 70

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.)
- Sie können die Quick&Shine-Reinigungsmittel für die Innenräume und Grills des Ofens und den nicht kratzenden Scheuerdraht verwenden,

die auf emaillierten Oberflächen verwendet werden und vom autorisierten Kundendienst für anhaltende Flecken empfohlen 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.

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 Knopfregler 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)

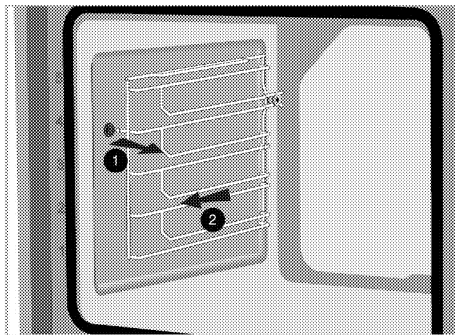
Befolgen Sie die im Abschnitt "Allgemeine Hinweise zur Reinigung" beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

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.

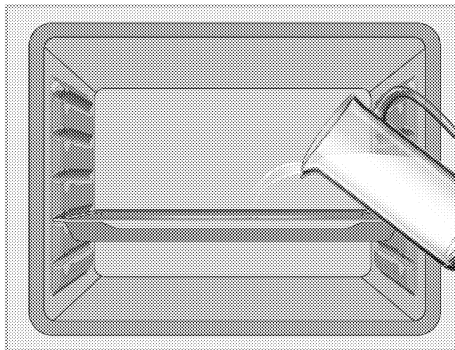


3. Zum Einbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Einfache Dampfreinigung

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

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



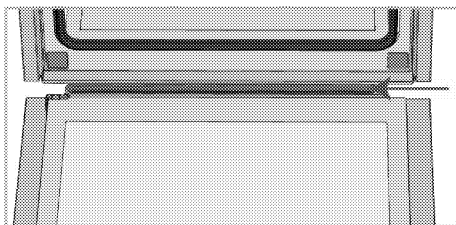
3. Stellen Sie den Backofen auf einfache Dampfreinigung ein, lassen Sie ihn bei 100 °C 15 Minuten laufen.

4. Öffnen Sie sofort die Tür und wischen Sie die Innenflächen des Ofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. Beim Öffnen der Tür entweicht Dampf. Dies kann zu Verbrennungen führen. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Ofentür.

5. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigem Schmutz am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

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

6. 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.



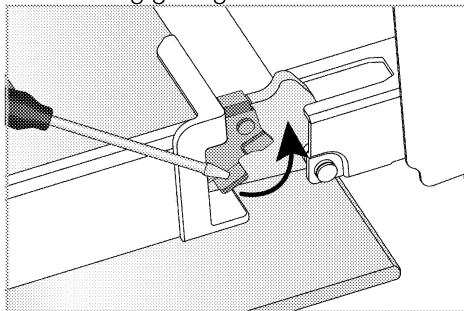
Reinigung der Ofentür

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

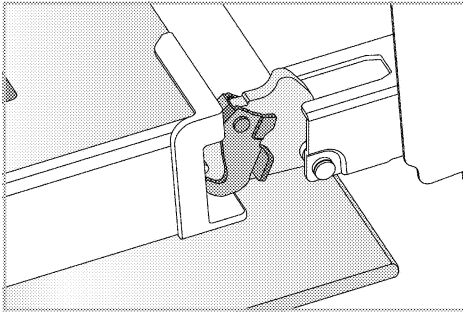
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser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

Entfernen der Ofentür

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips im Schamiergehäuse der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.

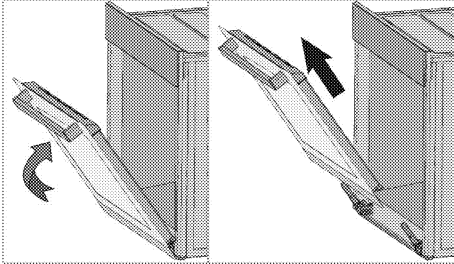


Schamier verschluss- geschlossene Position



Scharnier verschluss - offene Position

3. Öffnen Sie die Ofentür zur Hälfte.



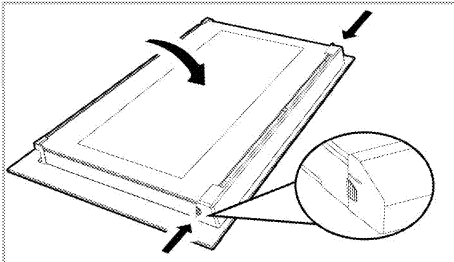
4. Ziehen Sie die halb geöffnete Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier und zu entfernen.

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

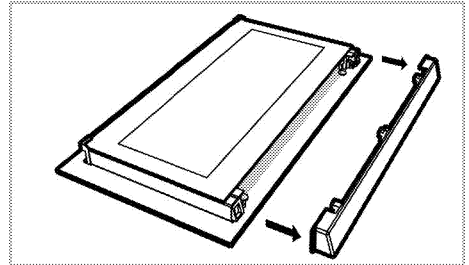
Entfernen der Innenscheiben der Tür

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

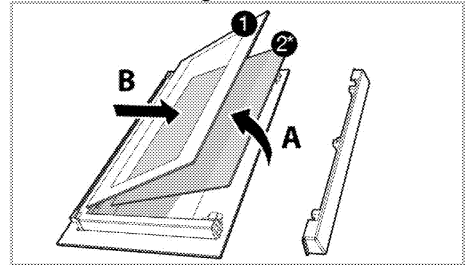
1. Öffnen Sie die Ofentür.



2. Ziehen Sie das oben auf die Vordertür 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

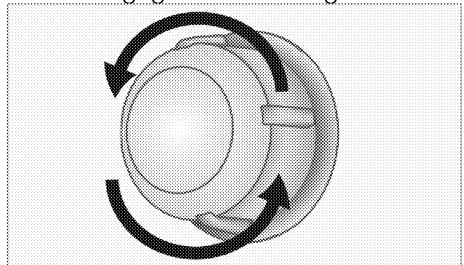
⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

- 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.
- Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühbirne verwendet, die für Temperaturen bis 300 ° ausgelegt ist. Passende Leuchtmittel erhalten Sie vom autorisierten Kundendienst.

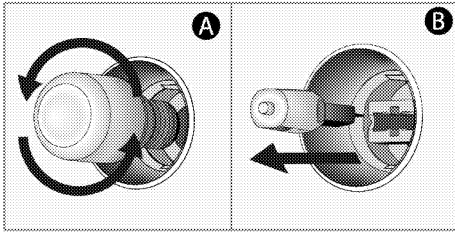
- Die Lage der Beleuchtung muss nicht zwingend mit der Lage in der Abbildung übereinstimmen.
- Das in Ihrem Gerät verwendete Leuchtmittel eignet sich nicht zur regulären Zimmerbeleuchtung. Der Zweck dieser Lampe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens 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.



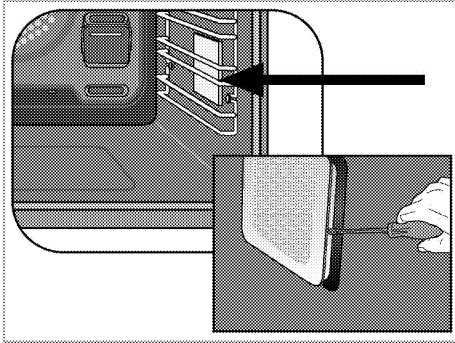
3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn Ihr Gerät Typ B verwendet, ziehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, danach setzen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



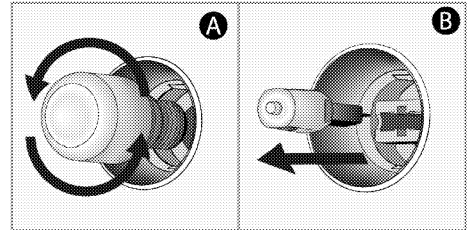
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

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 Uhrensymbold leuchtet.

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

GARANTIEURKUNDE **Österreich**



Für unsere Geräte übernehmen wir die Garantie zu den nachfolgend angeführten Bedingungen:

1. **beko** gewährt eine Garantie von 24 Monaten, gerechnet vom Tag der Lieferung an den Endverbraucher. Der Kaufbeleg dient als Nachweis. Diese Garantiezusage gilt nur gegenüber Endabnehmern, die Erstkäufer des Produktes vom Händler sind.
2. Durch diese Garantie ist die gesetzliche Gewährleistungspflicht nicht eingeschränkt.
3. Innerhalb der Garantiezeit werden Mängel am Gerät, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehler zurückzuführen sind, nach Überprüfung der Verhältnismängel behoben. Die Entscheidung welcher Art der Nachbesserung erfolgt, liegt ausschließlich bei **beko**. Die Garantie deckt die für die Beseitigung des Mangels anfallenden Kosten für Arbeitszeit und Material.
4. Im Fall von unsachgemäßer Handhabung und / oder Missachtung der Auf- und Einbauvorschriften, bei Transportschäden, Bruchschäden und Sprüngen speziell an Teilen aus Glas oder Kunststoff, sowie für Verbrauchs- und Verschleißteile, wie z.B. Filter, Lampen, Riemen, Kohlebürsten etc., sowie Schäden, die durch abnorme Bedingungen in der Strom- und Wasserzufuhr oder durch höhere Gewalt verursacht werden, kann keine Garantieleistung erfolgen. Schäden außerhalb des Gerätes, sowie Schäden durch Eingriffe bzw. Reparaturen von Personen, die nicht durch **beko** ermächtigt wurden, sind von der Garantieleistung ausgeschlossen.
5. Garantiepflichtige Mängel sind unverzüglich dem **beko** Kundendienst unter Vorlage des Kaufbelegs zu melden.
6. Erweiterte Garantieverprechen, die sich auf spezifische Teile des Produktes wie Motoren, Kompressoren, Pumpen etc. beziehen, beinhalten ausschließlich die Kosten des beschriebenen Bauteils. Eventuelle Anfahrts- und/oder Arbeitszeitkosten die für den Austausch eines solchen Teiles anfallen können, sind in dieser Garantie nicht gedeckt.
7. Durch Garantieleistungen wird die Garantiefrist des Gerätes nicht verlängert. Bitte überprüfen Sie das Gerät sofort nach Übernahme und melden Sie eventuelle Mängel innerhalb von 14 Tagen.

Wir danken Ihnen, dass Sie ein Qualitätsprodukt von **beko** erworben haben und wünschen Ihnen viel Freude!

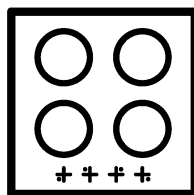
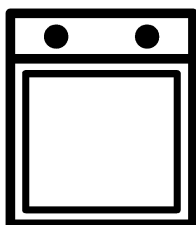
Servicehotline: +43 126 76 002
Email: support@elektrabregenz.com

<http://at.beko.com/>
Elektra Bregenz AG
Pfarrgasse 77
1230 Wien



Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu



Poštovani korisnici,

Prije uporabe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala na odabiru proizvoda. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu.

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.

NAPOMENA Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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

1 Sigurnosna uputstva 4

Namjena.....	4
Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	4
Električna sigurnost	5
Sigurnost u transportu	7
Sigurnost pri ugradnji.....	7
Sigurnost upotrebe.....	7
Upozorenja o temperaturi.....	8
Uporaba dodataka	8
Sigurnost kuvanja.....	8
Sigurnost pri održavanju i čišćenju	9

2 Uputstva za zaštitu okoliša10

Propis o odlaganju otpada	10
Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda	10
Odlaganje materijala za pakovanje	10
Preporuke za štednju energije	10

3 Vaš proizvod 11

Predstavljanje proizvoda	11
Predstavljanje i uporaba kontrolne table proizvoda	12
Kontrola rerne.....	12
Radne funkcije rerne.....	13
Dodaci uređaja.....	14
Korišćenje dodataka uređaja	15
Tehničke specifikacije	18

4 Prva uporaba 19

Prvo postavljanje vremena	19
---------------------------------	----

Prvo čišćenje.....	19
--------------------	----

5 Kako rukovati pećnicom 21

Opće informacije o uporabi rerne	21
Rad kontrolne jedinice rerne	21
Postavke.....	24

6 Opće informacije o spremanju hrane 27

Opća upozorenja o spremanju hrane u rerni	27
Peciva i hrana iz rerne	27
Meso, riba i meso od peradi	30
Gril31	
Testna jela	32

7 Održavanje i njega 34

Opće informacije o čišćenju.....	34
Čišćenje dodataka.....	35
Čišćenje kontrolne table.....	35
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	36
Jednostavno paročišćenje.....	36
Čišćenje vrata rerne	37
Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata rerne ..	37
Čišćenje sijalice u rerni	38

8 Rješavanje problema 40

1 Sigurnosna uputstva

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od tjelesnih ozljeda ili oštećenja imovine.
- Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
- Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
-  Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
-  Koristite samo originalne rezervne dijelove i dodatke.
-  Ne pokušavajte popraviti i mijenjati nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
-  Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.



Namjena

- Ovaj proizvod je dizajniran za kućnu upotrebu. On nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjskim i kućnim kuhinjama u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrijavanja prostorije.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za grijanje, zagrijavanje tanjura, kačenje ručnika ili odjeće na ručki za potrebe sušenja.



Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca sa 8 i više godina

- starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objasni način sigurne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca nikada ne smiju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
 - Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući djecu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
 - Djecu treba nadzirati da bi se obezbijedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
 - Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
 - Ne stavljajte predmete na proizvod koje djeca mogu da dohvate.
 - **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Djecu držite dalje od proizvoda.
 - Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozljede i gušenja!
 - Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rene.
 - Zbog sigurnosti djece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda prije nego ga odložite.



Električna sigurnost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj naljepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mjestu (na koje neće uticati plamen štednjaka). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač,

prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Proizvod se ne smije priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta s vodom (na primjer, voda koja može procuriti iz šaltera).
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete uređaj iz struje, uvijek vucite za utikač.
- Provjerite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbjegne stvaranje luka.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrijednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj naljepnici.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne smije da

dode u kontakt sa bilo kojim izvorom topline.

- Dok rerna radi, i njena stražnja površina se zagrijeva. Kablovi za napajanje ne smiju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
- Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, može se istopiti izolacija kabla i može doći do požara usljed nastanka kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsječene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbjegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

Sigurnost u transportu

- Prije transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premještanje proizvoda.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalijepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih dijelova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte cijeli proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

Sigurnost pri ugradnji

- Prije ugradnje proizvoda, provjerite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.

- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, štednjak i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.
- Da biste spriječili pregrijavanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

Sigurnost upotrebe

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne koristite proizvod sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka rerne nije sušilica za ručnike. Kada koristite proizvod, ne kačite ručnike, rukavice ili sličan tekstil.
- Šarke na vratima proizvoda se pomjeraju i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite dio sa šarkama.
- Proizvod može biti vruć tijekom uporabe. Ne dirajte zagrijane odjeljke, unutrašnje djelove rerne, grijaće elemente itd.
- Kada stavljate hranu u vruću rernu, vadite hranu itd., uvijek koristite rukavice otporne na toplinu.



Uporaba dodataka



Upozorenja o

temperaturi

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi djelovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grijaće elemente. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na njihova predviđena mjesta. Za detaljne informacije pogledajte odjeljak "Uporaba dodataka".
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvijek gurnite do kraja prostora za pečenje.



Sigurnost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim površinama, tako uzrokujući požar.
- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Prije

spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.

- Opasnost od trovanja hranom. Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena prije i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrijevajte zatvorene limenke i staklene posude. Nastali pritisak može dovesti do pucanja tegle.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrijanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbjegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
- Pleh za pečenje, tanjure ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu rerne.

- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



Sigurnost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbjeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

Propis o odlaganju otpada Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda



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

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

Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

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

Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal

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

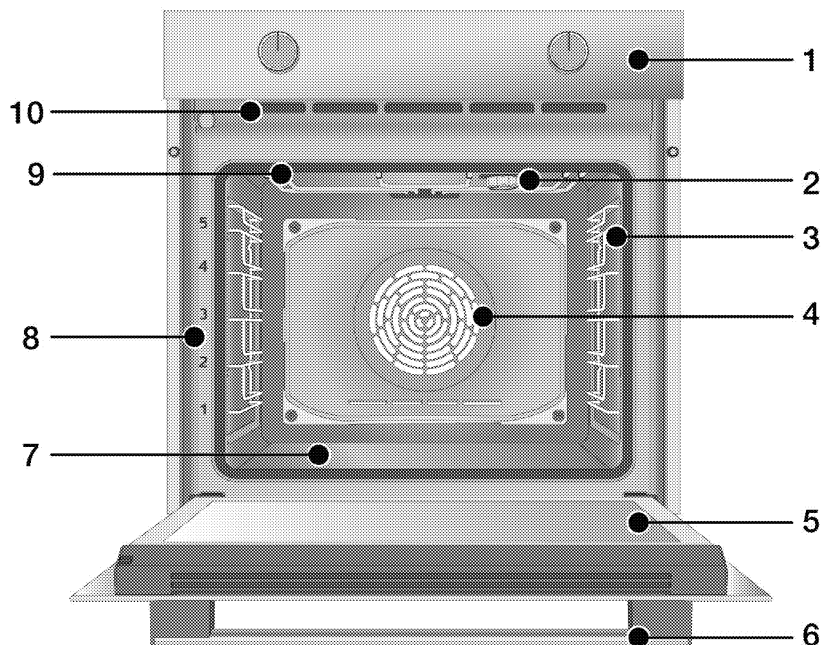
Preporuke za štednju energije

Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetske učinkovit način:

- Zamrznutu hranu odmrznite prije spremanja.
- U remi koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo kuhanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom topline.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvijek izvršite prethodno zagrijavanje. Ne otvarajte vrata rerne često tijekom pripreme hrane.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u remi. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dvije posude za pečenje na metalnu rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerne neće izgubiti na svojoj toplini.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna tabla
- 2 Sijalica*
- 3 Žičane police**
- 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 5 Vrata
- 6 Ručka
- 7 Donji grijač (donja čelična ploča)
- 8 Pozicije polica
- 9 Gornji grijač
- 10 Ventilacioni otvori

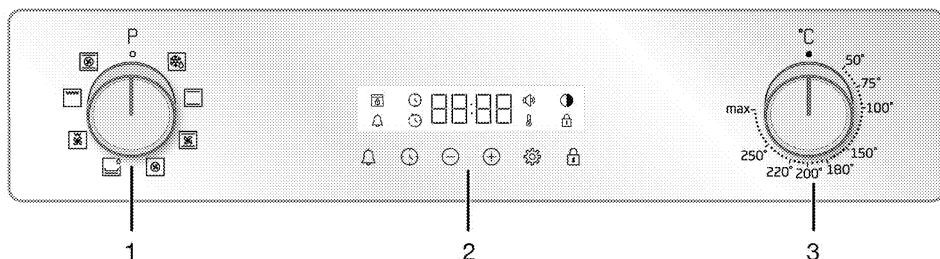
* Zavisí od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Zavisí od modela. Možda vaš proizvod nema žičane police. Na slici, žičane police su prikazane kao primjeri.

Predstavljanje i uporaba kontrolne table proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne namjene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

Kontrola rene



1 Dugme za izbor funkcije

2 Tajmer

3 Dugme za temperaturu

Ako vaš proizvod ima okruglo dugme/dugmad pomoću kojeg se njime upravlja, to dugme se može uvući u ploču i izaći van nakon pritiska na isto kod nekih modela. Da biste izvršili postavke pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon postavke, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

Dugme za izbor funkcije

Pomoću dugmeta za izbor funkcije možete odabrati radne funkcije rene. Birati možete okretanjem ulijevo/udesno od početnog (gornjeg) položaja.

Dugme za temperaturu

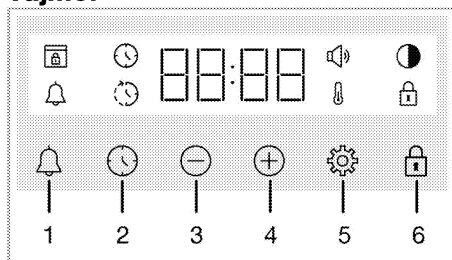
Pomoću dugmeta za temperaturu možete da izaberete temperaturu na kojoj želite da spremate hranu. Okrenite u smjeru kazaljke na satu od početnog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Indikator temperature

Simbol temperature na zaslonu vam pokazuje nivo temperature unutar rene. Simbol temperature pojavljuje se na zaslonu kada započne spemanje hrane, a simbol temperature nestaje kada dostigne postavljenu temperaturu. Kada

temperatura u reni padne ispod postavljene temperature, simbol temperature se ponovo pojavljuje.

Tajmer



1 Tipka za alarm

2 Tipka za podešavanje vremena

3 Tipka za smanjenje

4 Tipka za povećanje

5 Tipka za postavke

6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

: Simbol za vrijeme pečenja

: Simbol za kraj vremena pečenja*

: Simbol alarma

: Simbol nivoa osvetljenja

: Simbol zaključavanja tipki

: Simbol temperature

: Simbol jačine zvuka

: Simbol zaključavanja vrata*

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Radne funkcije rerne

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

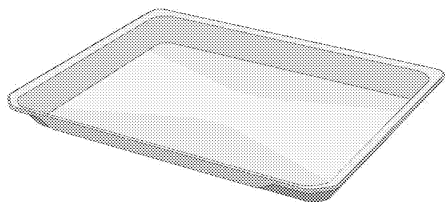
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagrijeva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane.
	Gornji i donji grijač	*	Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu.
 	Donji grijač	*	Uključen je samo donji grijač. Pogodan je za hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno parčišćenje.
	Gornji i donji grijač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijačima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grijanje s ventilatorom	*	Vrući vazduh zagrijan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Funkcija "3D"	*	Gornji grijač, donji grijač i topli ventilator. Svi djelovi proizvoda se ravnomjerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem dijelu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Niski gril + ventilator	*	Vruć vazduh zagrijan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom opsegu navedenom na okruglom dugmetu za temperaturu.

Dodaci uređaja

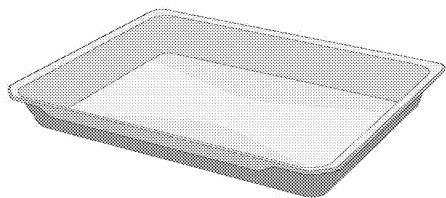
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

NAPOMENA : Plehovi uz vaš uređaj se mogu deformirati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na rad uređaja. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.



Standardni pleh

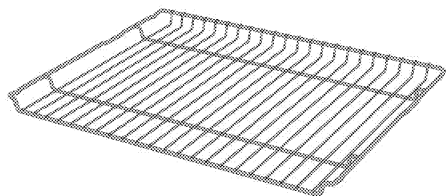
Koristi se za tijesto, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



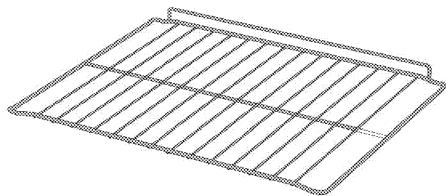
Duboki pleh

Koristi se za tijesto, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tijekom grilovanja.

Modeli sa žičanim policama:



Modeli bez žičanih policama:



Žičani gril

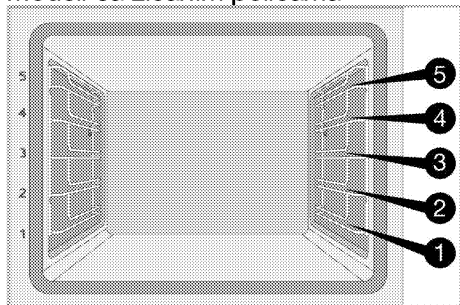
Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane koja će se peći, pržiti ili kuhati u kaserolama na željenu policu.

Korišćenje dodatka uređaja

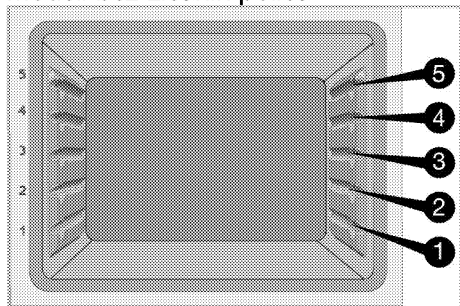
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja policu u prostoru za pripremu hrane. Redosljed policu je označen brojevima na prednjem okviru rerne.

Modeli sa žičanim policama



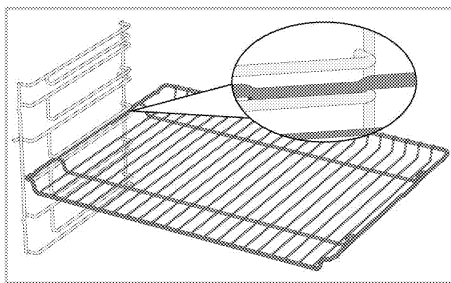
Modeli bez žičanih policu



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

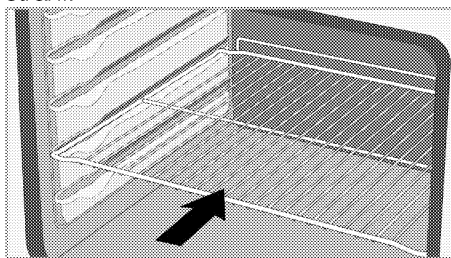
Modeli sa žičanim policama:

Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate pečenja, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



Modeli bez žičanih policu:

Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani.

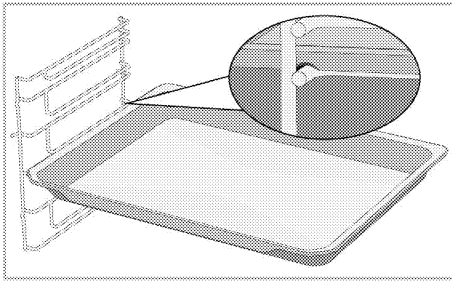


Postavljanje pleha na police za pečenje

Modeli sa žičanim policama:

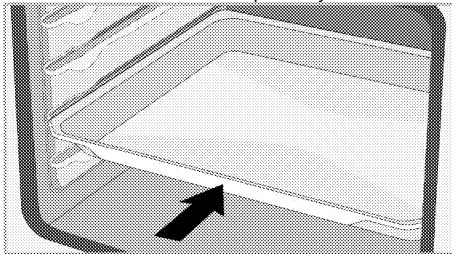
Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police.

Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



Modeli bez žičanih polica:

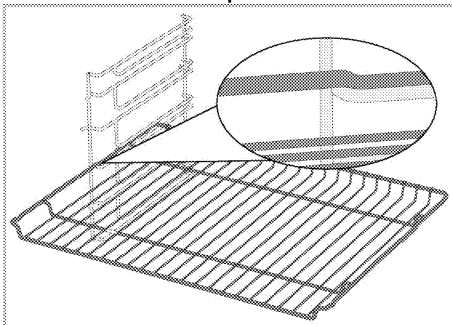
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



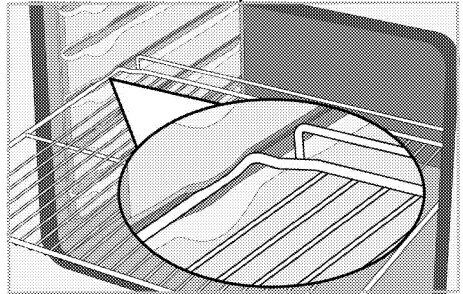
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju graničnika koji sprječava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbjedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema naprijed dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Modeli sa žičanim policama

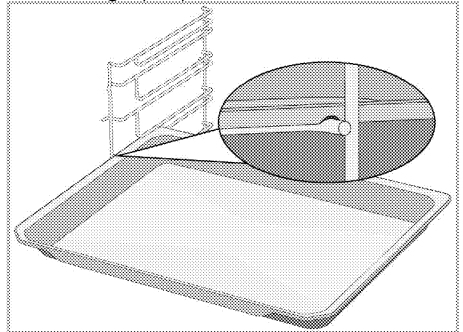


Modeli bez žičanih polica



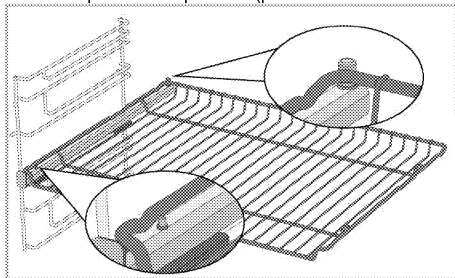
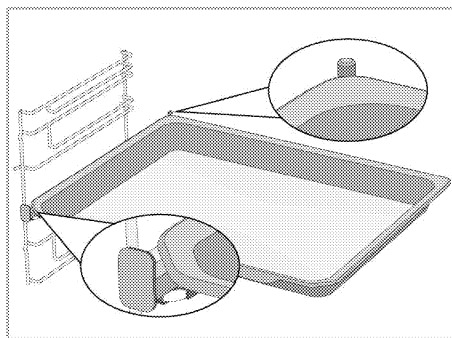
Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

Postoji i funkcija graničnika koji sprječava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Modeli sa žičanim policama i teleskopskim šinama

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, provjerite da li su ispuščenja na prednjem i zadnjem dijelu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napon / frekvencija	220-240 V~; 50 Hz
Tip i presjek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije	2,6 kW
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerna

Osnove: Informacije o energetskej naljepnici električnih rerri date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ove vrijednosti su određene sa standardnim opterećenjem sa donjim i gornjim grijačem i sa grijanjem pomoću ventilatora (ako postoji).

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sljedećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne: 1-Eko grijanje s ventilatorom, 2-Grijanje s ventilatorom 3- Niski gril + ventilator, 4-Gornji i donji grijač.

-  Tehničke specifikacije se mogu mijenjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.
-  Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim uređajem.
-  Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrijednosti se mogu razlikovati.

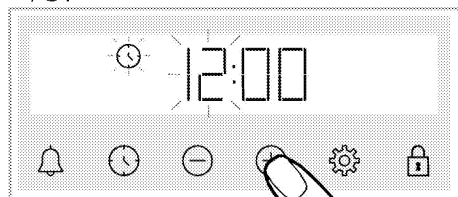
4 Prva uporaba

Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

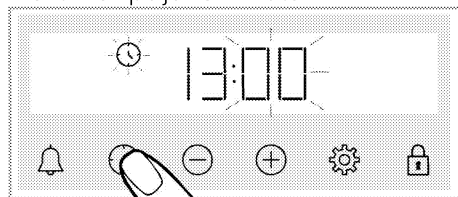
Prvo postavljanje vremena

i Uvijek podesite doba dana prije upotrebe pećnice. Ako ga ne postavite, ne možete kuhati u nekim modelima pećnica.

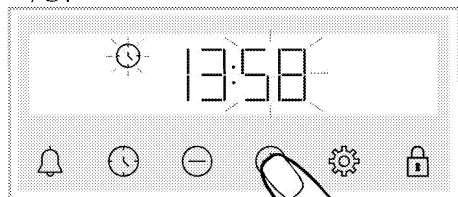
1. Kad prvi put uključite uređaj, na zaslonu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vrijeme dodirom na ⊕ / ⊖.



3. Dodirnite tipku ⌚ ili ⚙️ da biste aktivirali polje za minute.



4. Podesite minute dana dodirom na ⊕ / ⊖.



5. Potvrdite postavke dodirom na tipku ⌚ ili ⚙️.

» Tačno vrijeme je postavljeno i simbol ⌚ nestaje sa zaslona.

i Ako prvo vrijeme nije postavljeno, „12:00“ i simboli ⌚ nastavljaju da trepte i rerna neće početi raditi. Da bi vaša rerna radila, morate da potvrdite tačno vrijeme dana tako što ćete podesiti tačno vrijeme ili dodirnuti tipku ⌚ kada tačno vrijeme bude „12:00“. Kasnije možete promijeniti postavku tačnog vremena, kao što je opisano u odjeljku „Postavka“.

i Postavke tačnog vremena se otkazuju u slučaju nestanka struje. Isto je potrebno opet podesiti.

Prvo čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grijači u vašem proizvodu. Pogledajte "Radne funkcije rerne". U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Prije upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunđerom za čišćenje.

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

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

5 Kako rukovati pećnicom

Opće informacije o uporabi rerne

Ventilator

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje.

Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i namještaja.

Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerne se može pregrijati.

Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

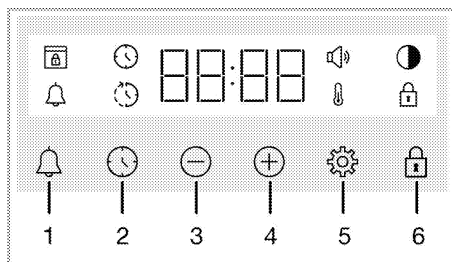
Svijetlo u rerni

Sijalica rerne se uključuje kada rerne počne da peče. U nekim je modelima sijalica upaljena tijekom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

- i** Maksimalno vrijeme koje može biti podešeno za kraj kuhanja je 5 sata i 59 minuta.
Program će biti poništen u slučaju prekida u napajanju. Morate ponovo programirati pećnicu.
- i** Prilikom bilo kakve postavke, odgovarajući simboli trepere na zaslonu. Sačekajte nakratko da se postavke sačuvaju.
- i** Ako je izvršena neka postavka spremanja hrane, tačno vrijeme se ne može podesiti.
- i** Ako je vrijeme spremanja hrane postavljeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vrijeme se prikazuje na zaslonu.
- i** U slučajevima kada je postavljeno vrijeme spremanja hrane ili vrijeme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodirom na tipku ⌚.



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke

6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

-  : Simbol za vrijeme pečenja
-  : Simbol za kraj vremena pečenja*
-  : Simbol alarma
-  : Simbol nivoa osvijetljenja
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Simbol temperature
-  : Simbol jačine zvuka
-  : Simbol zaključavanja vrata*

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje rerne

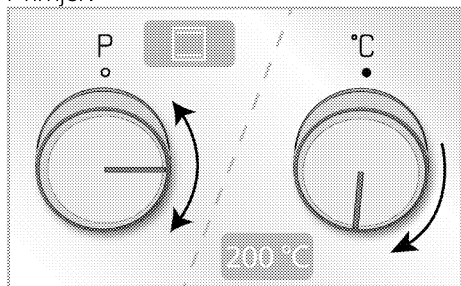
Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu, rerna počinje da radi.

Isključivanje rerne

Rernu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za izbor funkcija i okruglog dugmeta za temperature u položaj „isključeno“ (gore).

Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez postavljanja vremena spremanja hrane odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu. Primjer:



1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.

2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

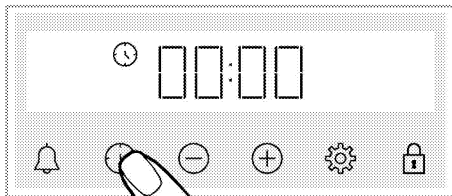
» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a  će se pojaviti na zaslonu. Kada temperatura u rerni dostigne postavljenu temperaturu, simbol  nestaje. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez postavke vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti remu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite remu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

Spremanje hrane postavkom vremena spremanja hrane;

Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i postavke vremena spremanja hrane na tajmeru.

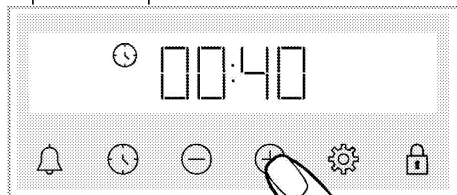
1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.

2. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  za vrijeme spremanja hrane.



i Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete postaviti vrijeme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku $\oplus$ za brzu postavku vremena spremanja hrane i promijeniti vrijeme pomoću tipki $\oplus/\ominus$.

3. Podesite vrijeme spremanja hrane pomoću tipki $\oplus/\ominus$.



i vrijeme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

4. Stavite hranu u renu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

» Vaša rena će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi.

Postavljeno vrijeme spremanja hrane počinje odbrojavati i $\odot$ pojavljuje se na zaslonu. Kada temperatura u rerni dostigne postavljenu temperaturu, simbol $\odot$ nestaje.

5. Nakon isteka vremena postavljenog za spremanje hrane, na zaslonu će se pojaviti "End" i simbol $\odot$ treperi dok tajmer ispušta zvučni signal

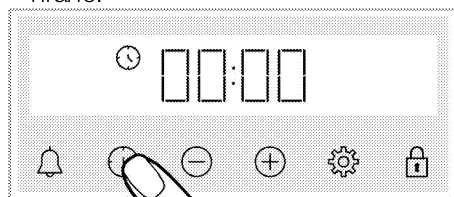
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

Da vrijeme završetka spremanja hrane podesite na odloženo; (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

odabirom temperature i radne funkcije specifične za vaše jelo, možete podesiti vrijeme spremanja hrane i vrijeme spemanja hrane na odloženo vrijeme, omogućavajući rerni da se automatski pokrene i isključí.

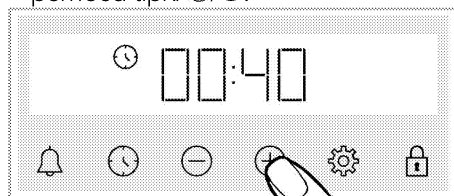
1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.

2. Dodirnite $\odot$ dok se na zaslonu ne pojavi simbol $\odot$ za vrijeme spremanja hrane.



i Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete postaviti vrijeme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku $\oplus$ za brzu postavku vremena spremanja hrane i promijeniti vrijeme pomoću tipki $\oplus/\ominus$.

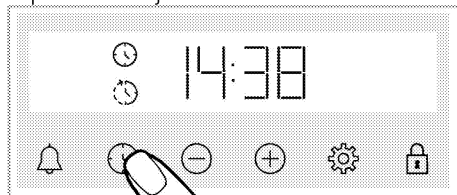
3. Podesite vrijeme spremanja hrane pomoću tipki $\oplus/\ominus$.



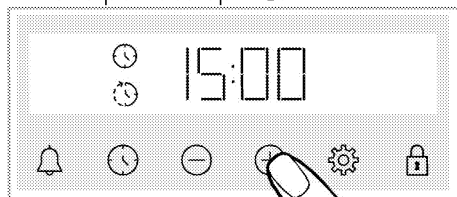
i vrijeme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

» Nakon što je postavljeno vrijeme spremanja hrane, simbol ⌚ neprekidno se prikazuje na zaslonu.

4. Dodirnite ⌚ dok se na zaslonu ne pojavi simbol ⌚ da biste ponovno postavili vrijeme završetka.



5. Podesite vrijeme završetka spremanja hrane pomoću tipki +/-.



» Nakon što je postavljeno vrijeme završetka spremanja hrane, simbol ⌚ i simbol ⌚ sa simbolom vremenskog perioda će se neprekidno pojavljivati na zaslonu. Čim započne spremanje hrane, simbol ⌚ nestaje.

6. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

» **Vrijeme rerne automatski izračunava vrijeme početka spremanja hrane oduzimajući vrijeme spremanja hrane od vremena završetka spremanja hrane koje ste podesili.** Kada se dostigne vrijeme početka spremanja hrane, aktivirana je odabrana funkcija i rerna se zagrijeva do zadane temperature. Postavljeno vrijeme spremanja hrane počinje odbrojavati i ⌚ pojavljuje se na zaslonu. Kada temperatura u rerni dostigne postavljenu temperaturu, simbol ⌚ nestaje.

7. Nakon isteka vremena postavljenog za spremanje hrane, na zaslonu će se

pojavit "End" i simbol ⌚ treperi dok tajmer ispušta zvučni signal

8. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

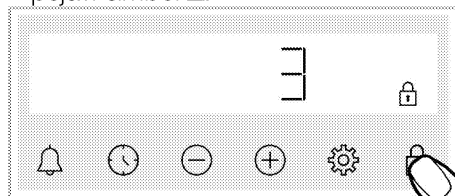
i Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koja tipka, rerna će ponovno početi raditi. Da biste spriječili da rerna ponovno radi na kraju upozorenja, vratite okruglo dugme za temperaturu i okruglo dugme za odabir funkcija na poziciju „0“ (isključeno) i isključite remu.

Postavke

Uključivanje zaključavanja tipki

Možete spriječiti ometanja na upravljačkoj jedinici aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki.

1. Dodirnite ⌚ dok se na zaslonu ne pojavi simbol ⌚.



» Pojavi se simbol ⌚ i na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi, aktivira se zaključavanje tastera. Kada se dodirne bilo koja tipka dok je postavka zaključavanje tipki, tajmer daje zvučni signal i simbol ⌚ treperi.

i Ako prestanete da dodirujete tipku X prije nego što odbrojavanje završi, zaključavanje tipki se neće aktivirati. Ako prestanete da dodirujete tipku prije završetka odbrojavanja, zaključavanje tipki se neće aktivirati.

i Tipke za tajmer se ne mogu koristiti kada je zaključavanje tipki aktivirano. Zaključavanje tipki se neće otkazati u slučaju nestanka struje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

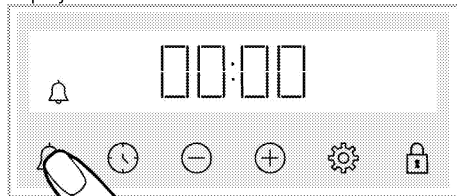
1. Dodirnite  dok sa zaslona ne nestane simbol .
- » Simbol  nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na zaslonu.

Postavke alarma

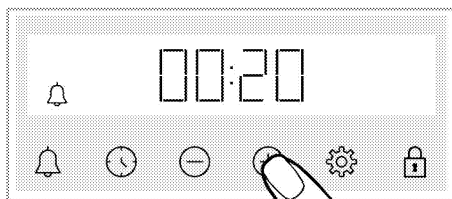
Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane. Sat sa alarmom nema utjecaja na funkcije rerne. Koristi se za upozorenje. Na primjer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vrijeme. Čim istekne vrijeme koje ste postavili, sat vam daje zvučno upozorenje.

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

1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



2.  Podesite alarm pomoću  tipki.



» Nakon postavke vremena alarma, simbol  ostaje upaljen i vrijeme alarma počinje da odbrojava. Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja postavljeni istovremeno, na zaslonu se prikazuje kraće vrijeme.

3. Po isteku vremena alarma, simbol  počinje da treperi i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

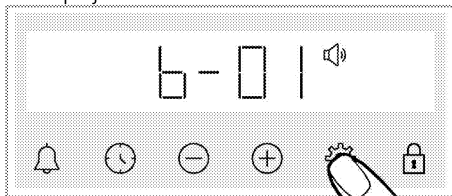
1. Na kraju vremena alarma, zvuk upozorenja traje dva minuta. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvuk upozorenja.
- » Upozorenje se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

Ako želite da otkazete alarm;

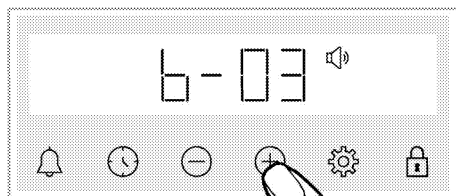
1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  da biste ponovo podesili vrijeme alarma. Dodirujte tipku  dok ne prikaže „00:00“.
2.  takođe možete otkazati alarm dugim pritiskom na tipku.

Promjena jačine zvuka

1. Dodirnite tipku  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



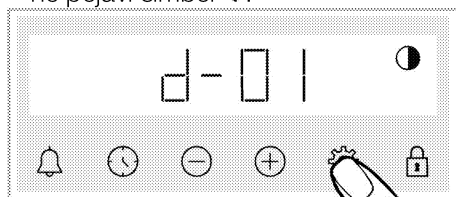
2. Podesite željeni nivo pomoću tipki  /  („b-1“ - „b-2“ - „b-3“)



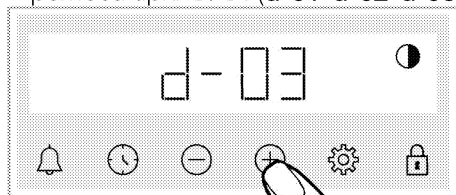
3. Dodirnite tipku da biste potvrdili, ili će se postavke aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.

Postavka osvijetljenosti zaslona

1. Dodirnite tipku dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



2. Podesite željeni nivo osvijetljenosti pomoću tipki /. (d-01-d-02-d-03)

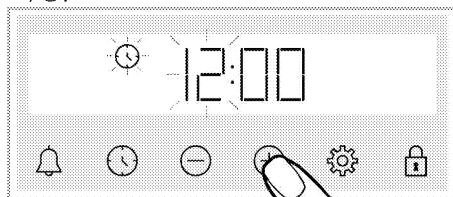


- » Dodirnite tipku da biste potvrdili, ili će se postavke aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.

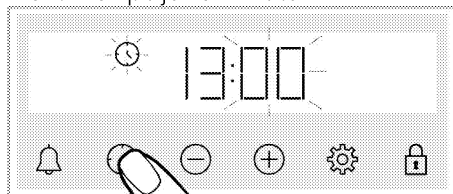
Promjena tačnog vremena

na vašoj remi; da promijenite doba dana koje ste prethodno podesili,

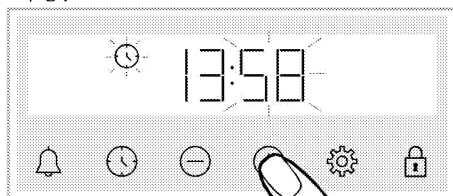
1. Dodirnite dok se na zaslonu ne pojavi simbol .
2. Podesite tačno vrijeme dodirrom na /.



3. Dodirnite tipku ili da biste aktivirali polje za minute.



4. Podesite minute dana dodirrom na /.



5. Potvrdite postavke dodirrom na tipku ili .

» Tačno vrijeme je postavljeno i simbol nestaje sa zaslona.

6 Opće informacije o spremanju hrane

Ovaj odjeljak sadrži savjete za pripremu i pečenje hrane.

Pored toga, možete pronaći i neka od jela koje je testirao proizvođač i najprikladnije postavke za ta jela. Također su navedena odgovarajuće postavke rerne i dodataka za ta jela.

Opća upozorenja o spremanju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vrijeme ili nakon spremanja hrane, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom spremanja hrane može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim dijelovima namještaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.
- Uvijek izvadite neupotrijebljene dodatke iz rerne prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrijednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje učinke u pripremi. Uvijek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.

- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pripremljene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobar učinak pripreme stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne mijenjajte položaj police tijekom pripreme hrane.

Peciva i hrana iz rerne

Opće informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodataka proizvoda. Ako koristite vanjski pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lijepi i koje je otporno na toplinu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrijavanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu svježiji i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja proizvoda može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Vrijednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrijednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrijednosti.

- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutra dobro pečen, ali spolja je ljepljiv, koristite manju količinu tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

Savjeti za pečenje peciva

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vrijeme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina tijesta ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji dio nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomjerno rasporedite preliv između slojeva tijesta i preko površine peciva da biste postigli ravnomjerno tamnu boju peciva.
- Pecite tijesto u položaju i na temperaturi prema vrijednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Stol za kuhanje peciva i hrane u pećnici

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 40
Kolači u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolače na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polic: 2	150	25 ... 35
	2 pleha	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 – 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih polic: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih polic: 30 ... 45
Biskvit torta	Jedan pleh	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Keksići	Jedan pleh	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	160	30 ... 40
	Jedan pleh	Pleh za tijesta*	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 35
	Jedan pleh	Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
	2 pleha	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 – 4	170	25 ... 35
Peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač + ventilator	2	200	30 ... 40
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	2	180	35 ... 45
	2 pleha	1 –Standardni pleh* 4 –Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	1 – 4	180	35 ... 45
Punjena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
	2 pleha	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 – 4	180	20 ... 30
Cijeli hleb	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 40
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Jedan pleh	Stakleni / metalni pravokutni kalup na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	170	50 ... 70
Pizza	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	2	200 ... 220	10 ... 20

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Meso, riba i meso od peradi

Ključne tačke pečenja

- Pečenje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja prije pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso siječe.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvorno)
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/max, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća plečka (1.5 - 2.0 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/max, nakon 170	110 ... 120
	Jedan pleh	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju полицu	Gornji i donji grijač + ventilator	2	15 min. 250/max, nakon 190	60 ... 80
Pržena piletina (1.8-2 kg)	Jedan pleh	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju полицu	Grijanje s ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
	Jedan pleh	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju полицu	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, nakon 190	60 ... 80
Ćurka (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač + ventilator	1	25 min. 250/max, nakon 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/max, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju полицu	Gornji i donji grijač + ventilator	3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju полицu	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.
* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.
** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Kada grilujete meso, ribu ili perad, ona brzo potamni, ima lijepu koricu i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Stol za roštiljanje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvimo)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Janjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrežak - (rezani)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Niski gril + ventilator

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvimo)
Riba	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	200	30 ... 35
Piletina u komadima	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	25 ... 35
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	30 ... 40
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Žičani gril Stavite jednu posudu na donju policu	Niski gril + ventilator	3	15 min. 250, nakon 180 ... 190	90 ... 110

Nemojte prethodno zagrijavati hranu za grilovanje prikazanu u ovoj tabeli za grilovanje.

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grijača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u rerni. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva cjelokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Testna jela

Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Stol za kuhanje testne hrane

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2	140	15 ... 25
	2 pleha	2-Standardni pleh* 4-Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2	150	25 ... 35
	2 pleha	2-Standardni pleh* 4-Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih polica: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih polica: 30 ... 45
Biskvit torta	Jedan pleh	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
	Jedan pleh	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	160	30 ... 40
Pita od jabuka	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	170	50 ... 70

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.
Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

7 Održavanje i njega

Opće informacije o čišćenju

⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne koristite deterdžente izravno na vruće površine. To može prouzrokovati trajne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog postupka. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Stoga se uvijek trajanja uređaja produžava i problemi s kojima se često suočavate se smanjuju.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za čišćenje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Prilikom čišćenja nakon svake upotrebe nije potrebno koristiti posebno sredstvo za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu uređaja u mašini za pranje posuđa.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlór za čišćenje

površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.

- Nerđajuća ili površina od inoksa može vremenom promijeniti boju. To je normalno. Nakon svakog postupka očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću ili površinu od inoksa.
- Za čišćenje koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za površine od inoksa, obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mlijeka i proteina sa površina od inoksa bez mrlja i staklenih površina bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrđokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte odjeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- Sredstva za čišćenje Quick&Shine možete koristiti za unutrašnjost pećnice i rešetke i žica za ribanje bez ogrebotina, a koriste se na emajliranim površinama i preporučuju od strane ovlaštenog servisa, za trajne mrlje. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje reme u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, morate sačekati da se rema ohladi. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emailiranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rene se ne smiju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbiraju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamjena djelova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i krpom od mikrovlakana naročito namijenjenu za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Ako poslije čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sunderom sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.

- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Vodite računa da spojevi komponenta uređaja ne ostanu vlažni i da na istima ne oстане deterdženta. U suprotnom može doći do korozije na tim spojevima.

Čišćenje dodataka

Ako u uputstvu za upotrebu nije drugačije navedeno, dodatke isporučene uz uređaj ne perite u perilici za suđe.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim gumbima, obrišite tablu i gumbе vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte gumbе i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i gumbе.
- Prilikom čišćenja nehrđajuće ploče s kontrolnim gumbima, nemojte oko gumba koristiti sredstva za čišćenje nehrđajućih površina (od inoxa). Indikatori oko gumba mogu se izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete pogrešno odabrati.

Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

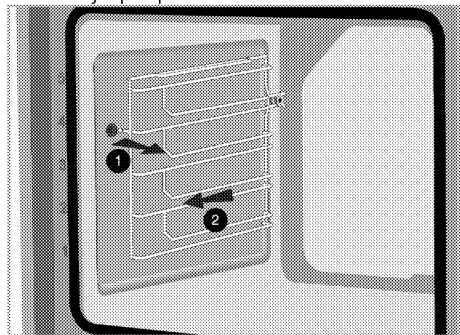
Slijedite korake čišćenja opisane u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odjeljku „Katalitički zidovi“. Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police prije čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji dio žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smjeru.
2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.



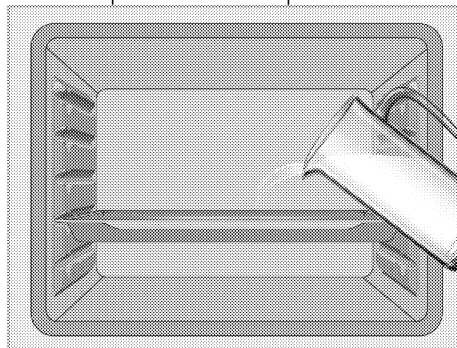
3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom.

Jednostavno paročišćenje

Omogućava jednostavno čišćenje jer prljavštinu (koja nije tvrdokorna)

omekšava para koja se formira unutar rerne i kapljice vode koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i stavite pleh na 2. nivo police u rerni.



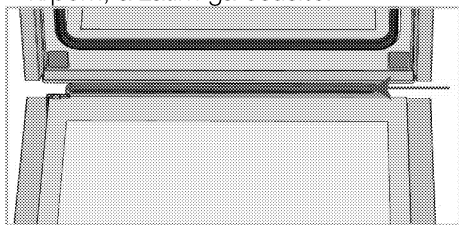
3. Podesite rernu na režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.
4. Odmah otvorite vrata i obrišite unutarnju površinu rerne vlažnim sunderom ili krpom. Kada otvorite vrata, para će izaći. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata rerne.
5. Koristite toplu vodu sa tečnim deterdžentom, meku krpu ili sunder za čišćenje tvrdokorne prljavštine i obrišite je suvom krpom.



Tokom režima jednostavnog paročišćenja, voda koja se stavi u posudu za omekšavanje manjih količina ostataka/prljavštine unutar rerne isparava i kondenzuje se u unutrašnjosti rerne i na unutrašnjem staklu vrata rerne, pa voda može kapati kada se vrata rerne otvore. Obrišite kondenzovanu vodu čim se otvore vrata rerne.

6. Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela. Nakon kondenzacije u rerni, u dijelu žleba ispod rerne može

biti vode ili vlage. Nakon upotrebe, ovaj kanal bazena očistite vlažnom krpom, a zatim ga osušite.



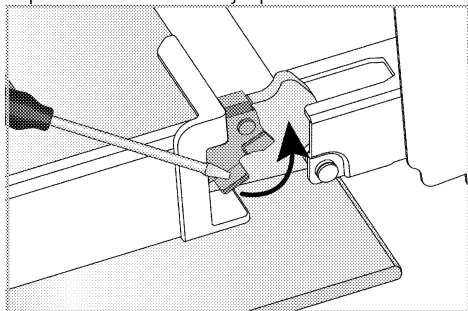
Čišćenje vrata rerne.

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

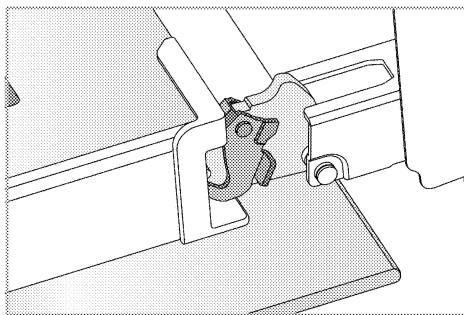
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

Skidanje vrata rerne

1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ih pritisnete kao što je prikazano na slici.

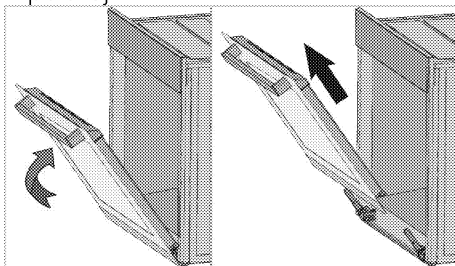


Brava sa šarkama - zatvoreni položaj



Brava sa šarkama - otvoreni položaj

3. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



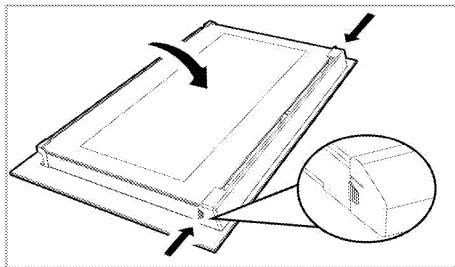
4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz lijeve i desne šarke.

- i** Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

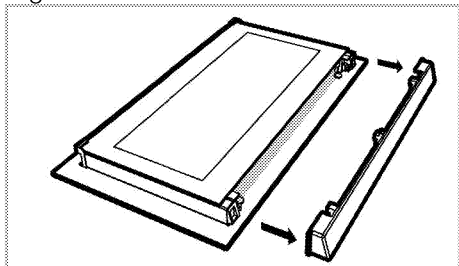
Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata rerne

Unutarnje staklo na vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

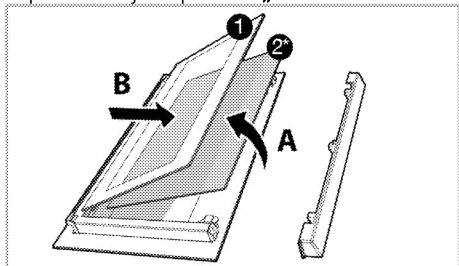
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite plastični dio pričvršćen na gornjem dijelu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obje strane dijela i izvadite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutarnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



- 1 Staklena ploča s unutrašnje strane
2* Unutrašnja staklena ploča (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)
4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).
5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prerez najbliži staklenoj ploči s unutarnje strane (1).
6. Prilikom ponovnog postavljanja staklene ploče s unutarnje strane (1) provjerite da li štampana strana stakla

leži licem prema unutarnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutarnje strane (1) nalegnu u donje plastične prereze.

7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

Čišćenje sijalice u rerni

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zamijeniti sijalicu prema postupku opisanom u sljedećem odjeljku.

Zamjena sijalice u rerni

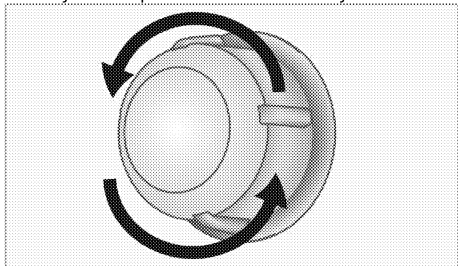
⚠ Opšta upozorenja

- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Sijalica u rerni je posebna električna sijalica koja može podnijeti temperature do 300°C. Sijalice za rernu možete kupiti od ovlaštenog servisera.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvjtljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

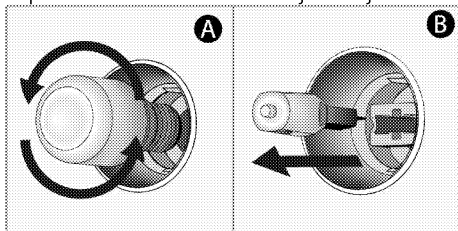
Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. isključite uređaj iz struje.

2. uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.



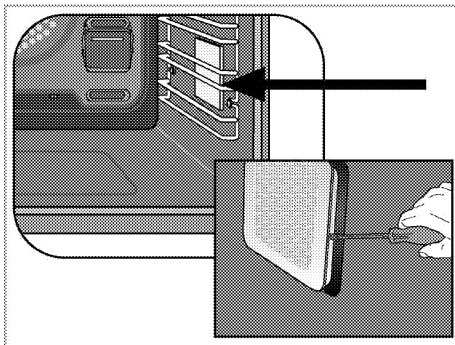
3. Ako je sijalica vaše reme tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rene kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



4. Vratite zaštitno staklo.

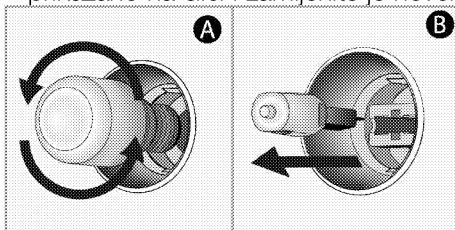
Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafciigerom podignite zaštitno staklo sijalice.

4. Ako je sijalica vaše reme tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rene kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



5. Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

8 Rješavanje problema

Konsultujte ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da riješite problem iako ste primijenili instrukcije u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

Iz rerne izlazi para kada je u upotrebi.

- Normalno je da para izlazi iz rerne tokom rada. >>> *Ovo nije kvar.*

Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.

- Para koja nastaje tokom spremanja hrane može se kondenzovati i formirati kapljice vode kada dođe u dodir sa hladnim površinama uređaja. >>> *Ovo nije kvar.*

Iz uređaja se čuje metalni zvuk kada se grije i hladi.

- Kada se metalni dijelovi griju, šire se i izazivaju zvukove. >>> *Ovo nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> *Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamijenite ih ili resetujte.*
- Uređaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> *Provjerite gdje je uključen strujni kabl.*
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> *Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipki, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.*

Sijalica u rerni je u kvaru.

- Sijalica u rerni je pokvarena. >>> *Zamijenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ili resetujte osigurače*

Rerna ne grije.

- Možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> *Podesite remu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.*
- Kod modela koji su opremljeni tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vrijeme.*
- Nema struje. >>> *Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ili resetujte osigurače*

(Kod modela sa tajmerom) Zaslona sata treperi ili je uključen simbol sata.

- Došlo je do prethodnog prekida napajanja električnom energijom. >>> *Podesite vrijeme/isključite proizvod i ponovo ga uključite.*