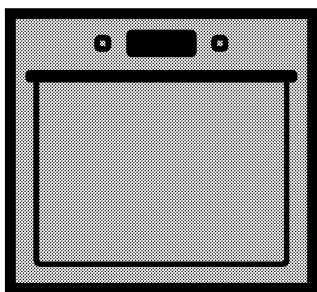


Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



BIS35500XMS

PL | DE

285.4602.40/R.AJ/21.06.2019/4-2
7768283802

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

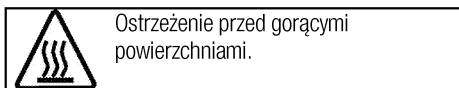
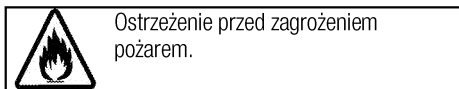
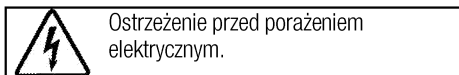
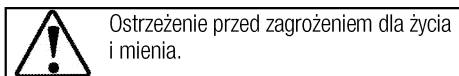
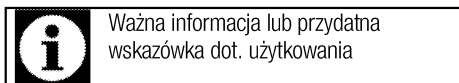
Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekazesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*
Importer: Beko S.A.
Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl



1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia
dotyczące bezpieczeństwa i ochrony
środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	6
Zamierzone przeznaczenie.....	7
Bezpieczeństwo dzieci.....	8
Stare urządzenia.....	8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	8

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia	9
Zawartość opakowania.....	10
Dane techniczne.....	11

3 Instalacja 12

Przed zainstalowaniem.....	12
Instalacja i przyłączenie.....	13
Przysyły transport.....	14

4 Przygotowanie 16

Jak oszczędzać energię.....	16
Pierwszy raz	16
Ustawianie czasu	16
Pierwsze czyszczenie	17
Podgrzewanie wstępne.....	17

5 Jak obsługiwać piekarnik 18

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu	18
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	19
Tryby pracy.....	21
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika....	24
Blokada przycisków	26
Zegar jako programator alarmu	26
Tabela czasów pieczenia	27
Funkcje książki kucharskiej.....	30
Menu ustawień	33
Jak obsługiwać grill.....	33
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	33

6 Czyszczenie i konserwacja 34

Informacje ogólne.....	34
Czyszczenie panelu sterowania	34
Czyszczenie piekarnika	34
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.....	36
Wycinanie szyby w drzwiczkach.....	36
Wymiana lampki w piekarniku.....	37

7 Rozwiązywanie problemów 39

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączony zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

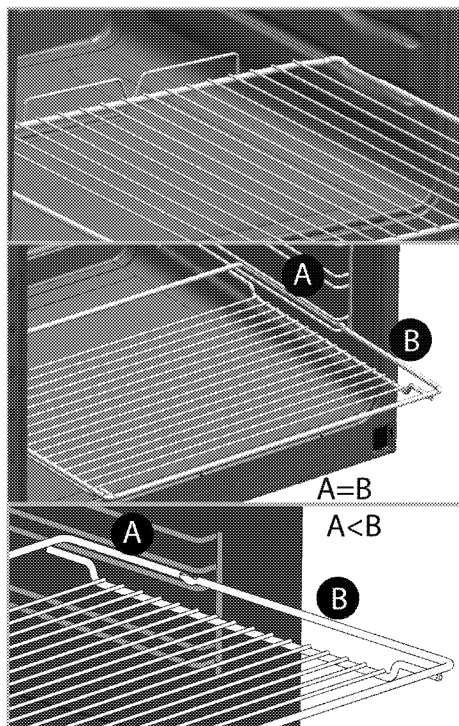
- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylna powierzchnia urządzenia nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękana szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszac na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę

i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy się upewnić, że wyjęto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym.
 - Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.
- Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
 - Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
 - Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.

- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytych, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.

- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążaj ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalaj dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

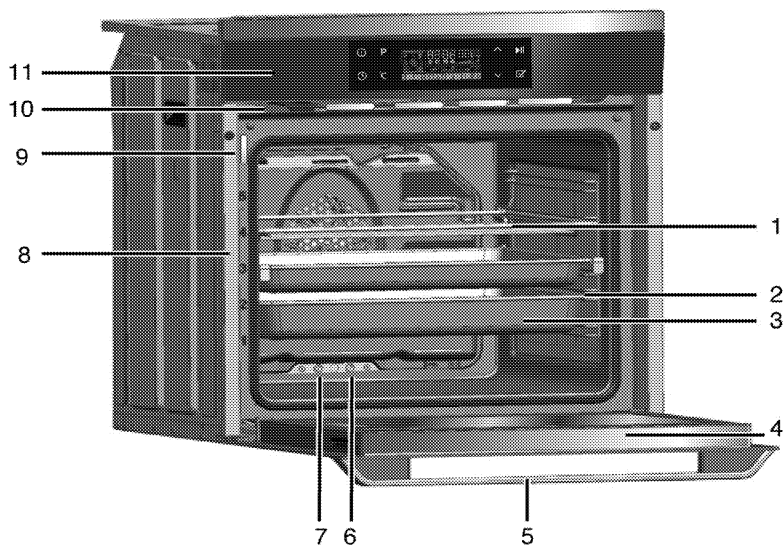
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

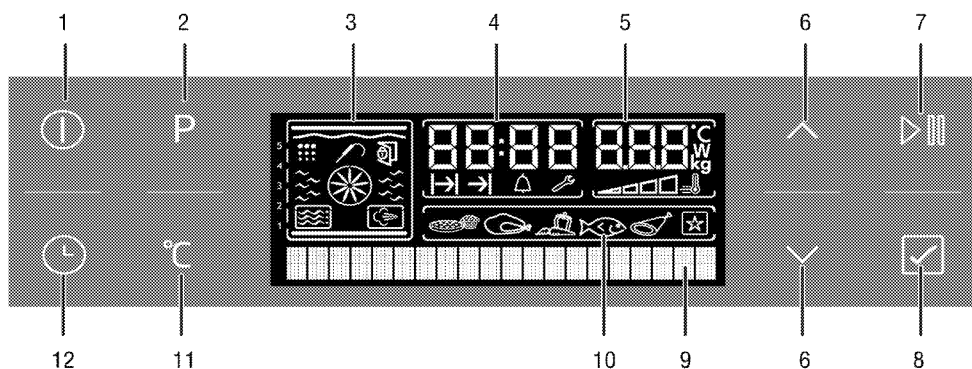
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|---------------------|----|-----------------------|
| 1 | Półka druciana | 7 | Upusty nadmiaru wody |
| 2 | Półki | 8 | Pozycje półki |
| 3 | Tacka | 9 | Wskaźnik poziomu wody |
| 4 | Drzwiczki przednie | 10 | Dzbanek |
| 5 | Uchwyt | 11 | Panel sterowania |
| 6 | Rurka wylotu oparów | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Klawisz ZAT./WYŁ. | 8 | Przycisk wyboru menu dań gotowych |
| 2 | Klawisz wyboru programu | 9 | Wyświetlacz tekstu |
| 3 | Wyświetlacz funkcji | 10 | Wyświetlacz wyboru dań gotowych |
| 4 | Pole wskaźnika czasu bieżącego | 11 | Przycisk temperatura - waga - ustawienia boostera |
| 5 | Pole wskaźnika temperatury/wagi | 12 | Klawisz czasu i ustawień |
| 6 | Przyciski podnoszenia/obniżania temperatury-czasu | | |
| 7 | Przycisk start/stop gotowania | | |

Zawartość opakowania

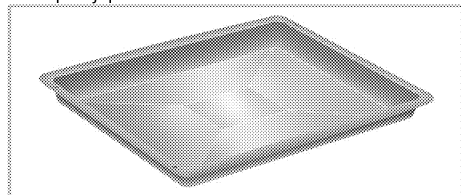


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. **Instrukcja użytkowania**

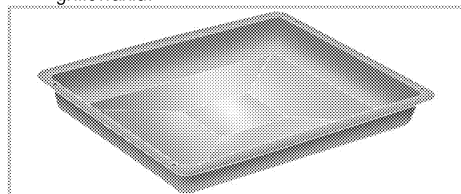
2. **Standardowa tacka**

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



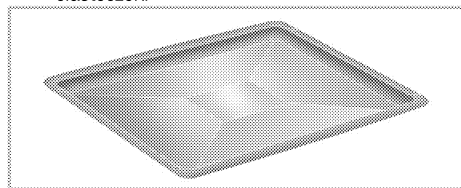
3. **Foremka głęboka**

Służy do pieczenia ciast, dużych porcji pieczeni, potraw soczystych oraz do zbierania tłuszczu przy grillowaniu.



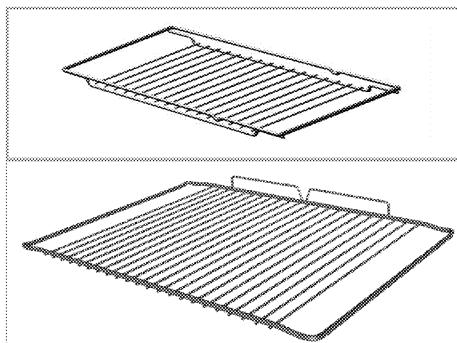
4. **Foremka do ciasta**

Służy do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



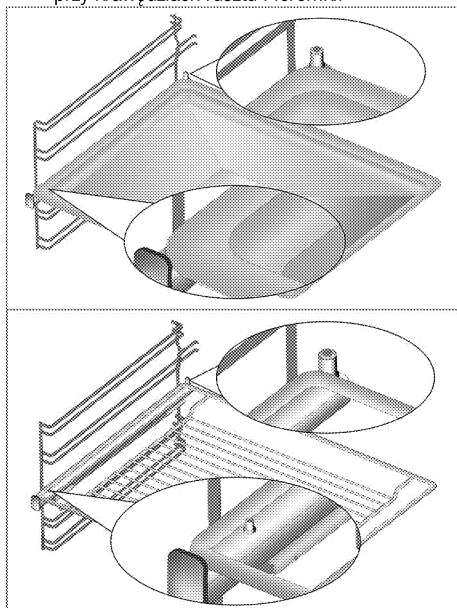
5. **Ruszt drucziany**

Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.



6. **Właściwe umieszczanie półki druczanej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu. Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.





Dane techniczne


Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3.1kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

** Patrz: *Instalacja, strona 12.*

	Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.
	Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

	Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.
---	--

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.



ZAGROŻENIE:

Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.



ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go.
Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

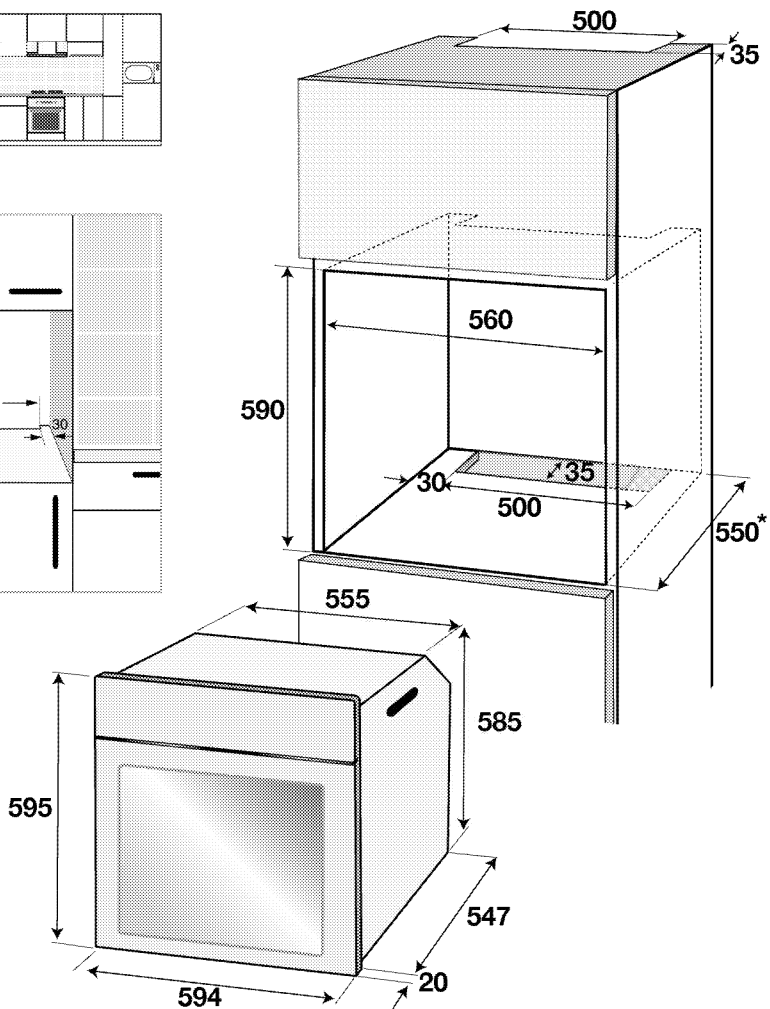
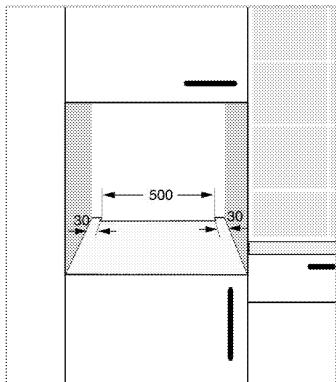
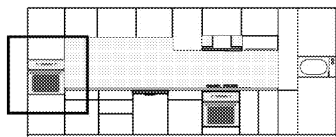
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
- Piekarnik należy przemieszczać, trzymając za wycięcia do noszenia po obu stronach.
- Przed montażem produktu należy wyjąć z jego wnętrza wszystkie materiały i dokumenty.
- Meble kuchenne muszą mieć wymiary zgodne z poniższym rysunkiem. Aby zapewnić odpowiednią wentylację, z tyłu mebli kuchennych należy wyciąć otwór o wymiarach podanych na poniższym rysunku.



Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



* min.

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do ziemiowanego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody

wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



ZAGROŻENIE:

Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcieniem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową zobaczysz po otwarciu przednich drzwiczek.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



ZAGROŻENIE:

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



Wtyczka przewodu zasilająca musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

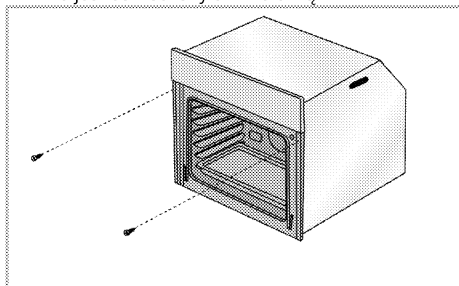


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda.

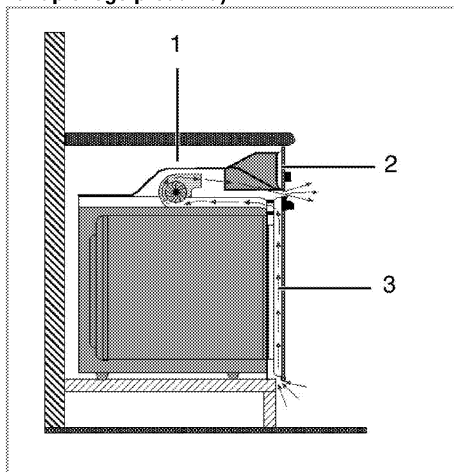
Instalowanie wyrobu

1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku. Po montażu należy się upewnić, że śruby są wystarczająco dokręcone, a piekarnik się nie rusza. Piekarnik zamontowany niezgodnie z instrukcjami lub zamocowany niedostatecznie dokręconymi śrubami może się przewrócić podczas użytkowania.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

Wbudowany wentylator chłodzący chłodzi zarówno szafkę do zabudowy, jak i przód urządzenia.



Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika. Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i taekę z wnętrza urządzenia włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki urządzenia zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.

- Nie podnoś urządzenia za drzwiczki ani za klamkę.



Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.

Nie ruszaj piekarnika, jeśli jest w nim woda.

Można go przesunąć dopiero po spuszczeniu zeń wody.



Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

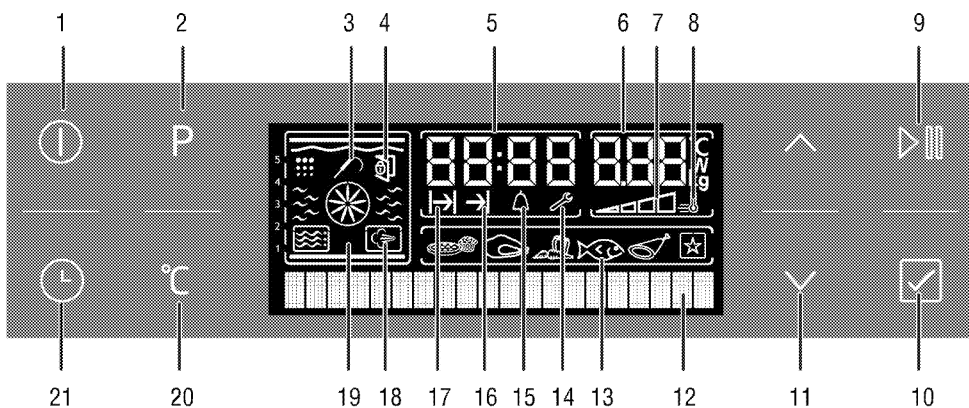
Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.

- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.


Pierwszy raz


Ustawianie czasu




- 1 Klawisz ZAL./WYŁ.
 - 2 Klawisz wyboru programu
 - 3 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
 - 4 Symbol zamknięcia drzwi (*)
 - 5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
 - 6 Pole wskaźnika temperatury/wagi
 - 7 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
 - 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
 - 9 Przycisk start/stop gotowania
 - 10 Przycisk wyboru menu dań gotowych
 - 11 Przyciski podnoszenia/obniżania temperatury-czasu
 - 12 Wyświetlacz tekstu
 - 13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
 - 14 Symbol ustawień
 - 15 Symbol alarmu
 - 16 Symbol końca gotowania
 - 17 Symbol czasu gotowania
 - 18 Symbol gotowania na parze (*)
 - 19 Wyświetlacz funkcji
 - 20 Klawisz ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania
 - 21 Klawisz czasu i ustawień
- * (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
- Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
Przed ustawieniem czasu należy ustawić język.
- #### Nastawianie języka
-
- The diagram shows the oven control panel with the digital display displaying 'English'. The power button (1) is pressed, and the display shows 'P'. The text display button (12) is pressed, and the display shows 'English'. The confirmation button (11) is pressed, and the display shows a checkmark.

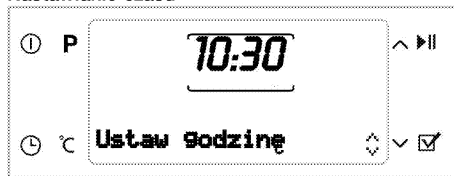
Za pierwszym załączeniem piekarnika na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się "English". Lekko naciśnij

lub  (11) aby wybrać język. (10) Lekko naciśnij


 aby potwierdzić wybór języka.

 Ekran nastawiania języka pojawi się tylko przy pierwszym uruchomieniu. Język zmienia się w menu Settings (Ustawienia). *Menu ustawień, strona 33.*


Nastawianie czasu



Po wyborze języka na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się "Time setting" (Nastawianie czasu). Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić bieżącą godzinę.

 Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas. Jeśli się tego nie zrobi, nie zgaśnie symbol (14). Zniknie dopiero po ustawieniu godziny.


Pierwsze czyszczenie

 Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Podgrzewanie wstępne



Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.

 **OSTRZEŻENIE**
Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!
Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

Piekarnik elektryczny


1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statycznie)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 19.*
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 19*

Czyszczenie systemu parowego:

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Steam + Fan heating” [Grzanie parą + wentylatorem]
4. Do dzbanka (2) nalej 350 ml wody. Patrz *Tryby pracy, strona 21* - używanie funkcji „Steam + Fan heating”.
5. Uruchom piekarnik na ok. godzinę. Dotknij klawisz , gdy na ekranie pojawi się "Press  to spray steam" [Naciśnij, aby rozpylić parę].
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 19*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 33.*
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 33*

 W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbadź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!
Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.



ZAGROŻENIE:

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego para. Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Foremkę do pieczenia stawiaj w środku półki.
- Prze założeniem piekarnika lub grilla wybierz właściwą pozycję półki. Nie zmieniaj pozycji półki, gdy kuchenka jest gorąca.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.

- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

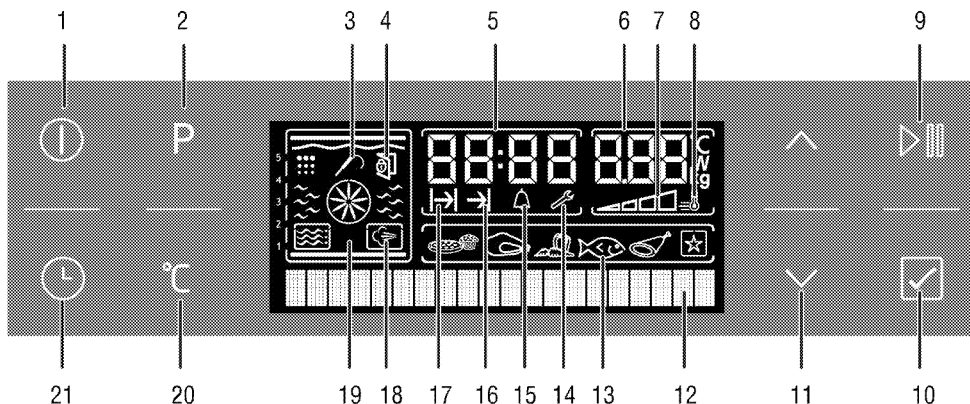
- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń tę półkę drucianą lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na półce drucianej, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kąpiący tłuszcz. Wsuwana foremka do pieczenia musi mieć rozmiar zakrywający cały obszar grillowania. Foremka może nie być dostarczana z produktem. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu, wlej do niego trochę wody.



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.
Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny



Panel sterowania

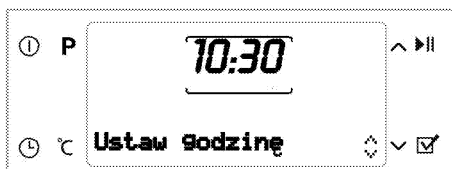



- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
 - 2 Klawisz wyboru programu
 - 3 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
 - 4 Symbol zamknięcia drzwi (*)
 - 5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
 - 6 Pole wskaźnika temperatury/wagi
 - 7 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
 - 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
 - 9 Przycisk start/stop gotowania
 - 10 Przycisk wyboru menu dań gotowych
 - 11 Przyciski podnoszenia/obniżania temperatury-czasu
 - 12 Wyświetlacz tekstu
 - 13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
 - 14 Symbol ustawień
 - 15 Symbol alarmu
 - 16 Symbol końca gotowania
 - 17 Symbol czasu gotowania
 - 18 Symbol gotowania na parze (*)
 - 19 Wyświetlacz funkcji
 - 20 Klawisz ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania
 - 21 Klawisz czasu i ustawień
- * (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Nastawianie bieżącej godziny

Godzinę można zawsze nastawić ponownie.

1. Aby nastawić bieżącą godzinę trzykrotnie naciśnij przycisk Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się "Set day time" [Nastaw godzinę], gdy piekarnik jest wyłączony.
2. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić bieżącą godzinę.








 W trakcie przerw w zasilaniu krótszych niż 20 minut nastawienie godziny pozostaje zapamiętane. Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy użytkowana jest jakkolwiek funkcja piekarnika.

Wybieranie temperatury i trybu pracy

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1), aby załączyć piekarnik. Po załączeniu piekarnika na wyświetlaczu funkcji (19) pojawią się ikony nagrzewania od góry i od dołu, na wyświetlaczu tekstu zaś pojawi się "Static" (Stacyjne). W polu wskaźnika temperatury/wagi (6) pojawi się temperatura zalecana. Na wyświetlaczu funkcji (19) pojawiają się aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

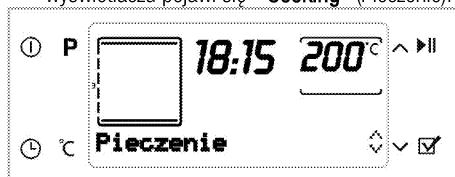


 Piekarnik wyłączy się automatycznie po 20 sekundach jeśli na wyświetlaczu funkcji (19) nie nastawi się żadnego jego ustawień.

- Naciśnij  lub  (11) aby wybrać tryb pracy. Po wybraniu funkcji można nastawić "Temperature" (Temperatura), "Cook time" ("Czas trwania gotowania", "Cook end time" (Godzina zakończenia gotowania) oraz "Booster" (szybkie nagrzewanie).
- Naciśnij raz przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego nagrzewania (20) aby dotrzeć do wyświetlacza temperatury.
- Naciskaj  lub  (11) aż w polu wskaźnika temperatury/wagi (6) pojawi się pożądana wartość.



- Naciśnij przycisk start/stop gotowania (9) aby uruchomić w piekarniku wybraną funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się "Cooking" (Pieczenie).



i Jeśli w trakcie gotowania otworzy się drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Door open" (Otwarte drzwiczki).

Wyłączenie piekarnika elektrycznego

Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby wyłączyć piekarnik.

Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku. Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesuń ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

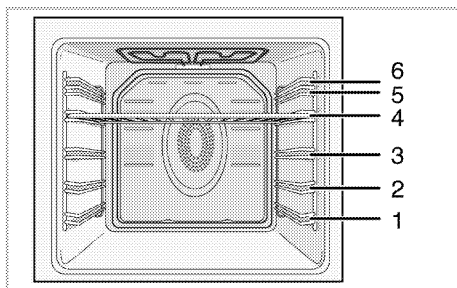
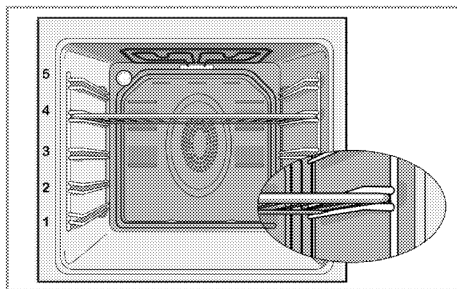
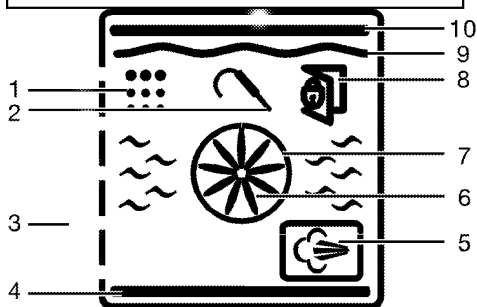


Tabela funkcji

Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne.

i	Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.
i	Ze względów bezpieczeństwa "Cook time" (Czas trwania gotowania) można ustawić na nie więcej niż 6 godzin dla wszystkich funkcji, z wyjątkiem "Warm Keeping" (Podgrzewanie potraw) i "Low Temperature Cooking" (Pieczenie w niskiej temperaturze).
i	Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.
i	W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.
i	Bieżącej godziny nie można nastawić gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.
i	Jeśli w trakcie nastawiania piekarnika przez 20 sekund nie naciśnie się żadnego przycisku, piekarnik sam się wyłączy.

i Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.



- 1 Pozycja czyszczenia (*)
- 2 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
- 3 Pozycje półki
- 4 Grzejnik dolny
- 5 Symbol gotowania na parze (*)
- 6 Nawiew boostera
- 7 Grzejnik boostera
- 8 Symbol zamknięcia drzwi (*)
- 9 Grzałka grilla
- 10 Grzałka górna

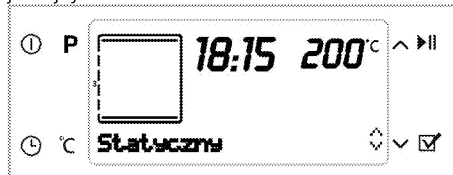
i Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!

Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia.

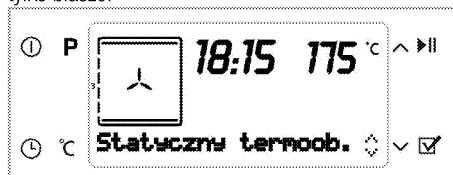
Stacyjny

Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.



Stacyjny + wentylator

Gorące powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Piecz w jednej tylko blasze.



Pieczenie z termoobiegiem

Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.



i Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, silnik wentylatora nie będzie działał, aby gorące powietrze pozostało we wnętrzu.

Pieczenie 3D

Działają grzałki dolna i górna oraz nagrzewanie z termoobiegiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piecz w jednej tylko blasze.

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Stacyjny	200	40-280
Stacyjny termo obieg	175	40-280
Termoobieg	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Grill + termoobieg (duży grill z nawiewem)	200	40-280
Full grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan	180	160-220
Grzałka dolna	180	40-220
Utrzymywanie w ciepłe	60	40-100
Pieczenie w niskiej temperaturze	80	50-150
Odszranianie	-	-
Para + nawiew	180	150-280
Czyszczenie parowe	-	-

*Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.

Pieczenie 3D



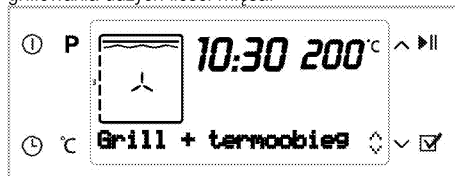
Termoob.+dolna grz.

Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Nadaje się do pieczenia pizzy.



Full grill+termoobiegi

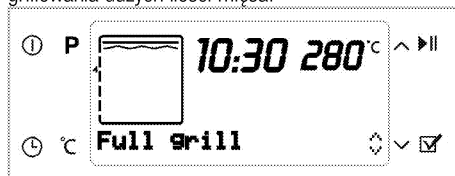
Gorące powietrze nagrzane dużym grillem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



- Do grillowania potóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Full grill

Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

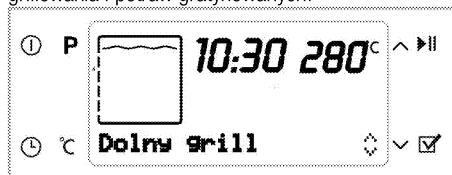


Full grill

- Do grillowania potóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Grill

Działa mały grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania i potraw gratynowanych.

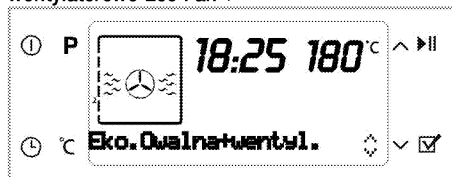


- Do grillowania potóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

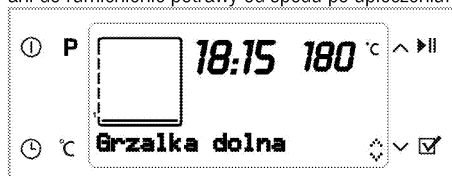
Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160-220 °C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania.

Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan".



Grzałka dolna

Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.



Utrzymywanie w ciepłe

Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.



Pieczenie w niskiej temperaturze

Jedzenie jest opiekane równocześnie od góry i dołu. Takie rozwiązanie jest odpowiednie w przypadku wolnego pieczenia obsmażonego mięsa (cielęciny, baraniny, drobiu itp.) w otwartym naczyniu w niskiej temperaturze. Ta funkcja sprawia, że mięso jest soczyste i miękkie w środku. Należy wybierać mięso spełniające odpowiednie standardy higieny. W przypadku płyty kuchennej, grilla itp. należy obsmażyć mięso ze wszystkich stron na rozgrzanej patelni. Obsmażone mięso można upiec, korzystając z funkcji „pieczenia w niskiej temperaturze” przez długi czas. Do pieczenia należy używać tylko jednej blachy.



Odszranianie

Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego odtajania mrozonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.





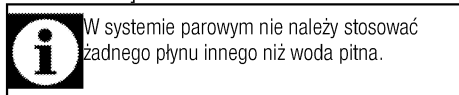
Para turbo

Poza pieczeniem przy użyciu funkcji termoobiegu w temperaturach 150-280 można także stosować parę do potraw po tym, jak piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Opcja ta umożliwi pieczenie potraw według własnego gustu poza automatycznymi menu.

Para turbo




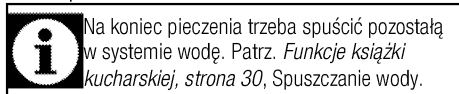
1. Naciśnij przycisk (1).
2. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
3. Naciśnij  lub  (11) aby wybrać funkcję **Para + Termoobieg**. Następnie naciśnij klawisz Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9) aby rozpocząć pieczenie. Jeśli w systemie nie ma wody, na wyświetlaczu pojawi się **“Fill with 350 ml water”** (Nalej 350 ml wody). Wodę nalewa się pojemnikiem do wody dostarczoną razem z piekarnikiem aż usłyszy się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. Patrz: Dolewanie wody Po dolaniu dostatecznej ilości wody wyświetli się **“Door open”** [Otwarte drzwiczki].



W systemie parowym nie należy stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.

Zamknij drzwiczki, **wyświetli się** „Pieczenie”. **“Press**

to spray steam”  [Naciśnij, aby rozpylić parę] pojawi się po osiągnięciu nastawionej temperatury. Naciśnij klawisz Convenience Food Menu Selection [Wybór menu potraw gotowych] (10), aby dostarczyć parę do piekarnika na 5 minut. Możesz podać parę 3 razy w dowolnej chwili w trakcie pieczenia.



Na koniec pieczenia trzeba spuścić pozostałą w systemie wodę. Patrz. *Funkcje książki kucharskiej, strona 30, Spuszczanie wody.*

Czyszczenie parowe

Tryb ten stosuje się do zmiękczenia zanieczyszczeń po zakończeniu pieczenia. Czyszczenie parowe,



Łatwe czyszczenie parowe

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

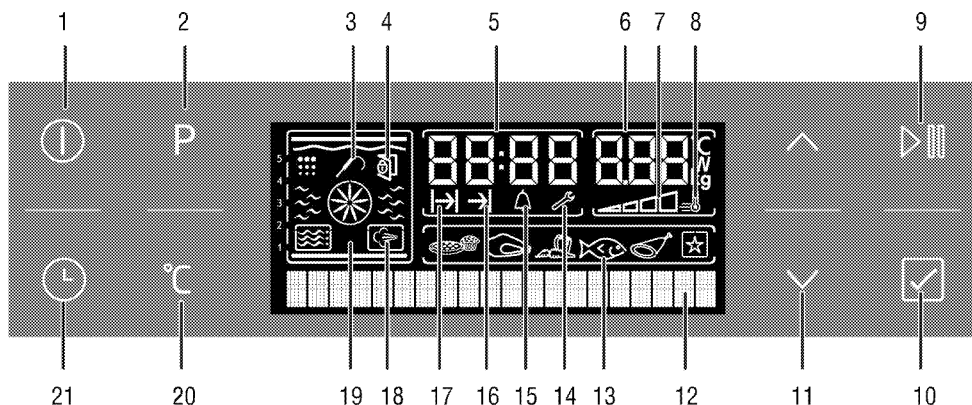
Ta funkcja umożliwia zmiękczenie zanieczyszczeń w piekarniku (jeśli nie pozostawały zbyt długo) oraz ich łatwe usunięcie. Informacje na temat łatwego czyszczenia parowego zawiera część „Czyszczenie – łatwe czyszczenie parowe”.

Łatwe czyszczenie parowe

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).







Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika

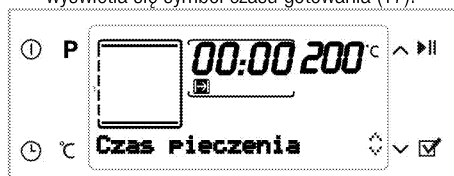


- 1 Klawisz ZAL./WYŁ.
 - 2 Klawisz wyboru programu
 - 3 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
 - 4 Symbol zamknięcia drzwi (*)
 - 5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
 - 6 Pole wskaźnika temperatury/wagi
 - 7 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
 - 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
 - 9 Przycisk start/stop gotowania
 - 10 Przycisk wyboru menu dań gotowych
 - 11 Przyciski podnoszenia/obniżania temperatury-czasu
 - 12 Wyświetlacz tekstu
 - 13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
 - 14 Symbol ustawień
 - 15 Symbol alarmu
 - 16 Symbol końca gotowania
 - 17 Symbol czasu gotowania
 - 18 Symbol gotowania na parze (*)
 - 19 Wyświetlacz funkcji
 - 20 Klawisz ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania
 - 21 Klawisz czasu i ustawień
- * (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Praca w trybie pół-automatycznym



W tym trybie pracy można nastawić okres czasu, w którym piekarnik będzie działał (czas pieczenia).

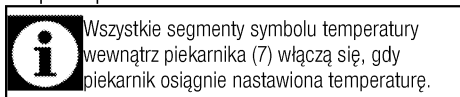
1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wyt.) (1) aby załączyć piekarnik.
2. Lekko naciśnij  lub  (11) aby wybrać funkcję.
3. Aby nastawić czas pieczenia naciśnij raz przycisk czasu i ustawień (21) aby zaznaczyć "Cook time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstu (12). Jednocześnie miga symbol czasu pieczenia (17).
4. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić czas pieczenia. Po nastawieniu czasu pieczenia wyświetla się symbol czasu gotowania (17).



5. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
6. Aby nastawić temperaturę naciśnij raz przycisk Temperature - Weight [Ustawianie temperatury-

wagi) oraz Rapid Heating Setting [Nastawianie szybkiego nagrzewania] (20), aby zaznaczyć **"Temperature"** na wyświetlaczu tekstu (12).





7. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić temperaturę.
8. Naciśnij przycisk Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się **"Cooking"** (Pieczenie).
» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranego czasu końca gotowania. W trakcie procesu pieczenia pali się lampka w piekarniku.







9. Po ukończeniu pieczenia **"Good appetite... Naciśnij,  aby kontynuować"** pojawia się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
10. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz. Za naciśnięciem klawisza Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9) piekarnik nadal pracuje w wybranym trybie. Alarm ustaje.
11. Jeśli nie naciśniesz klawisza Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), piekarnik włącza się automatycznie i wyświetla bieżącą godzinę.

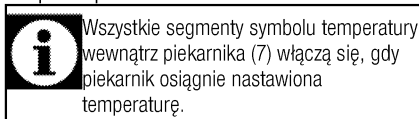
Przełączanie w tryb całkowicie automatyczny

W tym trybie pracy można nastawiać czas trwania gotowania i godzinę jego zakończenia.

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1), aby załączyć piekarnik.
2. Lekko naciśnij  lub  (11) aby wybrać funkcję.
3. Aby nastawić czas pieczenia naciśnij raz klawisz Time and Settings [Czas i ustawienia] (21) aby zaznaczyć **"Cook time"** [Czas pieczenia] na wyświetlaczu tekstu (12). Jednocześnie miga symbol czasu pieczenia (17).
4. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić czas pieczenia.
» Po nastawieniu czasu pieczenia wyświetla się symbol czasu gotowania (17).
5. Aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia naciskaj raz po raz klawisz Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się **"Cooking end time"** (Godzina zakończenia pieczenia). Równocześnie miga symbol godziny zakończenia pieczenia (16).



6. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia.
» Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu pojawia się symbol End of Cooking Time [Godzina zakończenia pieczenia] (16).
7. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
8. Aby nastawić temperaturę naciśnij raz przycisk Temperature - Weight [Ustawianie temperatury-wagi] oraz Rapid Heating Setting [Nastawianie szybkiego nagrzewania] (20), aby zaznaczyć **"Temperature"** na wyświetlaczu tekstu (12). Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić temperaturę.
9. Naciśnij przycisk Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się **"Waiting"** (Oczekiwanie).
» Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.
10. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia gotowania, aktywuje się wybrany tryb pracy, na wyświetlaczu pojawia się **"Cooking"** (Pieczenie) i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu gotowania. W trakcie procesu pieczenia pali się lampka w piekarniku.



11. Po zakończeniu pieczenia **"Good appetite... Naciśnij,  aby kontynuować"** pojawia się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
12. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz. Za naciśnięciem klawisza Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9) piekarnik nadal pracuje w wybranym trybie. Alarm ustaje.
13. Jeśli nie naciśniesz klawisza Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), piekarnik włącza się automatycznie i wyświetla bieżącą godzinę.



Jeśli chce się wyłączyć program półautomatyczny lub automatyczny po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas gotowania. W razie potrzeby piekarnik można także wyłączyć naciskając klawisz Zał./wył. (1).


Nastawianie boostera

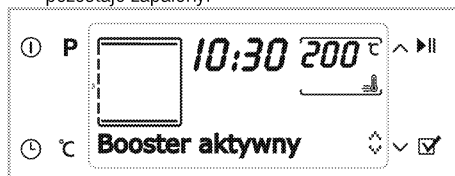
Funkcji Booster (szybkie podgrzewanie) używa się aby szybciej nagrzać piekarnik do nastawionej temperatury.



Funkcji Booster nie można wybrać w trybie Defrost (Rozmrażanie), Slow cooking (Powolne pieczenie), Warm keeping (Utrzymywanie w cieple), ani Low temperature coking (Pieczenie w niskiej temperaturze). W razie przerwy w zasilaniu ustawienia boostera kasują się.

Wybierz funkcję pieczenia, a następnie:

1. Raz po raz naciskaj klawisz Temperature - Weight/ Rapid Heating Setting [Ustawienia temperatura-waga i szybkiego nagrzewania] (20) aż na wyświetlaczu pojawi się "Booster passive" [Booster wyłączony].
2. Naciśnij  (11) aby wyświetlić 1 "Booster active" (Booster aktywny). Symbol boostera (8) pozostaje zapalony.



» Symbol Booster (8) znika, gdy tylko piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, i piekarnika wraca do wykonywania funkcji czynnej przed uruchomieniem funkcji Booster.

3. Aby wyłączyć funkcję boostera raz po raz naciskaj klawisz Temperature - Weight/ Rapid Heating Setting [Ustawianie temperatury-wagi i szybkiego nagrzewania] (20) aż na wyświetlaczu pojawi się "Booster active" [Booster czynny].
4. Naciśnij  (11) aby wyświetlić 1 "Booster passive" (Booster wyłączony).



» Gdy po tym procesie powróci się do wyświetlacza wyboru funkcji, znika symbol Booster (8).


Blokada przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.



Blokady przycisków można używać także przy wyłączonym piekarniku. Pracujący piekarnik można wyłączyć naciskając przycisk Zał./wył. (1) nawet przy załączonej blokadzie przycisków.

Zakładanie blokady przycisków

1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż **na wyświetlaczu pojawi się** "Key lock passive" [Wyłączona blokada przycisków].
2. Naciśnij  (11) aby załączyć blokadę przycisków. Po załączeniu blokady przycisków **na wyświetlaczu pojawi się** "Key lock active" [Załączona blokada przycisków].



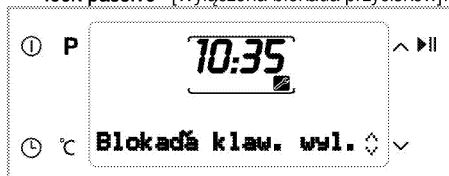
» Po załączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Keylock active" [Załączona blokada przycisków] za naciśnięciem dowolnego przycisku (z wyjątkiem ).



Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków nie kasuje się.

Wyłączenie blokady przycisków


1. Naciśnij  (11) aby wyłączyć blokadę przycisków. Na wyświetlaczu pojawi się "Key lock passive" [Wyłączona blokada przycisków].



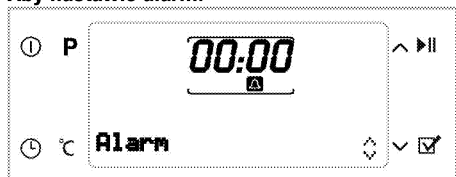
Zegar jako programator alarmu



Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.

Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Alarm czasowy sygnalizuje upływanie ustawionego czasu.

 Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

Aby nastawić alarm:



1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol alarmu (15).
2. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić godzinę. Symbol alarmu (15) nadal pali się po nastawieniu godziny alarmu.
3. Po upływie godziny alarmu symbol alarmu zacznie migać i odezwie się sygnał alarmu.

4. Aby wyłączyć alarm naciśnij dowolny przycisk.

Aby skasować alarm:





1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol alarmu (15).
2. Naciskaj  (11) aż na wyświetlaczu pojawi się "00:00".

Tabela czasów pieczenia

 Podane w tabeli czasy są tylko orientacyjne. Mogą się różnić, zależnie od rodzaju żywności, grubości, rodzaju i preferencji kulinarnych.

Pieczenie ciast i mięs

 Pierwsza półka w piekarniku to półka **dolna**.

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w forence	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	180	25 ... 30
Ciasto w forence	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciany**		2	180	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		3	180	25 ... 30
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	25 ... 35
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	200	35 ... 45

	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	35 ... 45
Lazania	Jedna blacha	Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciany**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta (1,8- 2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 190 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.
* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.
** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

Tabela gotowania do sprawdzania posiłków

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Bułka masłana	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt drciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt drciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt drciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Placek z jabłkami	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	180	50 ... 60
	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	170	50 ... 60
	2 blachy	1-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla** 4-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blachę do pieczenia**		1 - 4	170	50 ... 60

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



Po rozpoczęciu pieczenia w trybie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan nie należy zmieniać temperatury pieczenia.



Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan.

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	30 ... 35
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	40 ... 45

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwę ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.

- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.



Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zabarwił, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt szybko wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.
- Jeśli potrawa warzywna nie uduśliła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszką i wsadź do piekarnika.

Funkcje książki kucharskiej

Wybieranie funkcji potraw gotowych

Menu Convenience Foods [Potrawy gotowe] zawiera programy dla potraw specjalnie przygotowane przez zawodowych kucharzy i zapisane w pamięci jednostki sterującej.

W tym menu temperatura, pozycja półki, waga i funkcje pieczenia nastawiane są automatycznie.

Można zmienić wagę i czas pieczenia stosownie do potrawy i własnego gustu.

Aby wybrać funkcje Cooking Guide [Książka kucharska]:

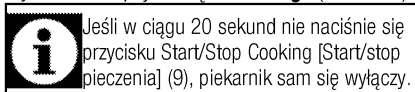
1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1), aby załączyć piekarnik.
2. Naciśnij przycisk wyboru programów (2) aby wybrać wyświetlacz funkcji potraw gotowych. W tym kroku na wyświetlaczu pojawi się **"Cakes&Breads&Tarts"** [Ciasta i pieczywo] i zaznaczy się wyświetlacz Convenience Food Selection [Wybór potraw gotowych] (13).



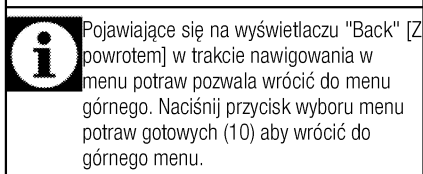
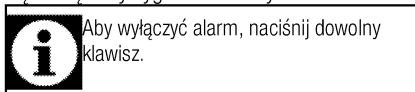
3. Naciśnij lub (11) aby wybrać główne menu funkcji potraw gotowych (Cakes&Breads&Tarts [Ciasta i pieczywo], Meat poultry [Drób], Meat [Mięso], Fish [Ryby], Special meals [Potrawy specjalne], Special [Specjalne]).
4. Naciśnij przycisk Convenience Food Menu Selection [Wybór menu potraw gotowych] (10), aby potwierdzić wybrane menu Main Meal [Główne potraw].
5. Naciśnij lub (11) aby wybrać potrawę (Cookies [Ciasteczka], Cake [Ciasto], Small cake [Torcik], itp.).



6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
7. Naciśnij przycisk Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się **"Cooking"** (Pieczenie).



8. Po ukończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się **"Good appetite..."** [Smacznego...] i odezwie się dźwiękowy sygnał alarmowy.



Przed rozpoczęciem pieczenia w menu potraw gotowych można nastawić wagę zależnie od wybranego rodzaju potrawy. W tym celu:

1. Naciskaj przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego nagrzewania (20) aż zacznie migać pole wskaźnika wagi.



2. Lekko naciśnij lub (11) aby nastawić wagę.

Przed rozpoczęciem pieczenia w menu potraw gotowych można nastawić wagę zależnie od wybranego rodzaju potrawy. W tym celu:

1. Naciskaj przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego nagrzewania (20) aż zacznie migać pole wskaźnika wagi.
2. Naciśnij (11), aby nastawić wagę.

Menu potraw gotowych:

Może się różnić zależnie od modelu

Ciasta i pieczywo	Mięso drobiowe	Potrawy specjalne	Ryby	Mięso	Potrawy specjalne
Ciasteczka	Kurczęta z grilla	Zapiekaniki	Filet z ryby	Pieczeń wołowa	Fermentacja
Torcik	Kurczak filetowany	Quiche	Sardela pieczona	Klopsiki	Jogurt
Ciastko „brownie”		Makaron z serem	Łupacz		Suszone jabłka
Ciasto biszkoptowe		Lazania	Filet z łososia		Pieczone kasztany
Strudel jabłkowy		Moussaka			
Placek z jabłkami					

Aby wybrać funkcje gotowania na parze potraw gotowych:

- Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1), aby załączyć piekarnik.
- Raz po raz naciskaj przycisk wyboru programu (2), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol Steam Cooking [Gotowanie na parze] (18). W tym kroku na wyświetlaczu pojawia się **“Cakes&Breads&Tarts”** (Ciasta i pieczywo).
- Naciśnij  lub  (11) aby wybrać główne menu funkcji potraw gotowych (Cakes&Breads&Tarts [Ciasta i pieczywo], Meat poultry [Drób], Meat [Mięso], Fish [Ryby], Special meals [Potrawy specjalne], Special [Specjalne]).
- Naciśnij przycisk Convenience Food Menu Selection [Wybór menu potraw gotowych] (10), aby potwierdzić wybrane menu Main Meal [Główne potraw].
- Naciśnij  lub  (11) aby wybrać potrawę (Cookies [Ciasteczka], Cake [Ciasto], Small cake [Torcik], itp.)
- Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
- Naciśnij przycisk Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), aby rozpocząć pieczenie.
- Na wyświetlaczu pojawi się **“Fill with 350 ml water”** [Nalej 350 ml wody].



Zagrożenie dla zdrowia!
W systemie parowym nie należy stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.



Nie należy napełniać zbiornika na wodę gorącą wodą.

- Otwórz drzwiczki i dolej wody przez wlot wody. Na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie **“Door open”** [Otwarte drzwiczki] wraz z dźwiękowym sygnałem ostrzegawczym podczas nalewania wody.

- Piekarnik zaczyna piec, a po zamknięciu drzwiczek na wyświetlaczu pojawia się **“Cooking”** (Pieczenie).

- Po ukończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się **“Good appetite...”**, **“Please take the meal”** (Smacznego... Prosimy wyjąć potrawę) i odezwie się dźwiękowy sygnał alarmowy.

» Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz.

- Po ukończeniu pieczenia otwórz drzwiczki i wyjmij potrawę.

Zamknij drzwiczki piekarnika aby uruchomić funkcję **Automatic Water Vaporization** [Automatyczne odparowanie wody].

» W tym kroku na wyświetlaczu pojawi się **“Disposing water”** [Spuszczanie wody] i potrzebny na to czas.

» Ze względów zdrowotnych nie wolno używać pozostałej wody, ponieważ jej jakość spada z czasem. Spuszczanie wody zmiękcza brud w piekarniku i umożliwia jego łatwe usunięcie po pieczeniu.

» Po spuszczeniu wody wytrzyj wnętrze piekarnika ściereczką.

Używanie pojemnika na wodę:

Pojemnik na wodę składa się z 2 części. Część górna usuwa z wody wapno.

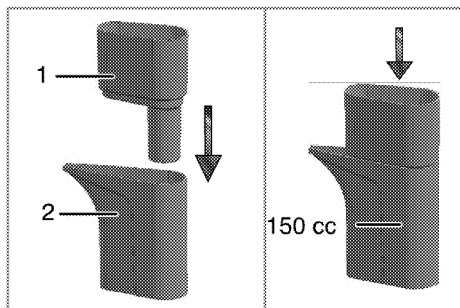
Złóż dolną i górną część pojemnika, jak pokazano na rysunku.

Nie nalewaj więcej niż 150 ml, w przeciwnym razie woda nie zostanie oczyszczona.

Zdejmij część górną i nalej wodę z części dolnej do piekarnika.



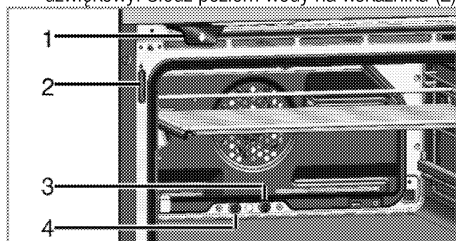
Wapno z pojemnika na wodę usuwa się wykonując następujące czynności raz na 4 użycia. Rozpuść 2 łyżeczki soli w szklance i wlej roztwór do pojemnika na wodę. A następnie umyj dolną część pojemnika.



- 1 Część górna
- 2 Część dolna

Dolewanie wody:

1. Wyciągnij dzbanek pokazany na rysunku (1).
2. Nalewaj wodę do pojemnika, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Śledź poziom wody na wskaźniku (2).



- 1 Dzbanek
- 2 Wskaźnik poziomu wody
- 3 Rurka wylotu oparów
- 4 Rurka spustu nadmiaru wody

i System czeka co najmniej 10 minut aż dolejesz wody. Jeśli przez 10 minut nie dolejesz wody, piekarnik się wyłączy.

i Aby oczyścić dzbanek wyjmij go z piekarnika i umyj samą wodą.

i W trakcie nalewania wody należy śledzić jej poziom na wskaźniku. Jeśli poziom wody przekracza poziom pełnego zbiornika, nadmiar wody przeleje się do piekarnika. Przelewający się do piekarnika nadmiar wody może zakłócić gotowanie przy pomocy automatycznych programów gotowania na parze i spowodować skraplanie się pary na drzwiczkach. Aby tego uniknąć, przed rozpoczęciem gotowania usuń nadmiar wody przelewającej się do piekarnika.

i Jeśli wyłączy się piekarnik przez zakończeniem pieczenia i w ciągu 2 minut nie wybierze się żadnej funkcji pieczenia, na wyświetlaczu tekstowym pojawi się komunikat **"Please take the meal. Water will evaporize."** [Wyjmij potrawę. Woda wyparuje], gdy tylko piekarnik wyłączy się przyciskiem On/Off [Za/Wy] (1). Usuwanie wody zacznie się automatycznie po ok. 1 minucie.



UWAGA

W trakcie odparowania wody drzwiczki muszą być zamknięte.



Menu potraw gotowych do gotowania na parze:
Może się różnić zależnie od modelu

Ciasta i pieczywo	Mięso drobiowe	Potrawy specjalne	Ryby	Mięso
Pizza cien. śwież.	Kurczak < 1 600 g	Świeże warzywa	Zapiekanka z pstrąga	Pieczeń jagnięca
Pizza grub. śwież.	Kurczak > 1 600 g	Zapiekanka z warzyw mrożonych		Udziec jagnięcy
Ciasto	Udko indycze	Ziemniaki w mundurkach		Pieczeń cielęca
Vol au vent	Kaczka, cała			Tandoori
Ciasto z owocami				
Kruche ciasteczka "shortbread"				
Ciasto zdobne				
Obwarzanek				
Chleb drożdżowy				
Chleb kanapkowy				
Bagietka				
Mrożone bułeczki				

Menu ustawień

Nastawianie jasności

Jasność nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.



1. Raz po raz naciskaj przycisk Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Brightness" [Jasność].
2. Są 4 poziomy jasności, tzn. 1, 2, 3 oraz 4. Naciskaj  lub  (11) aby wybrać poziom.



Przy wyłączonym piekarniku poziom jasności się zmniejsza aby oszczędzać energię. Po załączeniu piekarnika jasność wraca do nastawionego poziomu.



Nastawianie kontrastu

Kontrast nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Raz po raz naciskaj przycisk Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Contrast" [Kontrast].
2. Są 4 poziomy kontrastu, tzn. 1, 2, 3 oraz 4. Naciskaj  lub  (11) aby wybrać poziom.

Nastawianie głośności

Głośność nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Raz po raz naciskaj przycisk Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Volume" [Głośność].
2. Są 3 poziomy głośności, tzn. 0 (wyciszenia), 1 oraz 2. Naciskaj  lub  (11) aby wybrać poziom.

Nastawianie języka

Język nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Aksesoria do zastosowania	Pozycja półki	Zalecana temperatura (°C)**	Czas grillowania
Ryby	Ruszt druciany	4..5	250/max	20..25 min. #
Sznycle z kurozaka	Ruszt druciany	4..5	250/max	25..35 min.
Kotlety jagnięce	Ruszt druciany	4..5	250/max	20..25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt druciany	4..5	250/max	25..30 min. #
Kotlety cielęce	Ruszt druciany	4..5	250/max	25..30 min. #
Opiekane chleba *	Ruszt druciany	4	250/max	1..3 min.

zależnie od grubości

*Nagrzewać przez 5 minut



**Jeśli Twój produkt nie oferuje możliwości regulowania temperatury grilla, będzie on działał przy maksymalnej temperaturze.

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu

Potrawa	Aksesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pieczywo tostowe	Ruszt druciany	4	250/max	1...3 min.
Klopsiki (wołowina) - 12 kawałki	Ruszt druciany	4	250/max	25...35 min.

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5-6 minut przed opiekaniem.

1. Raz po raz naciskaj przycisk Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu pojawi się wybrany język.
2. Naciśnij  lub  (11) aby wybrać język.
3. Potwierdź przyciskiem Convenience Food Menu Selection [Wybór menu potraw gotowych] (10).

Jak obsługiwać grill



OSTRZEŻENIE

Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1), aby załączyć piekarnik.
2. Naciśnij  lub  (11) aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.
3. Aby nastawić temperaturę naciśnij raz przycisk Temperature - Weight [Ustawianie temperatury-wagi] oraz Rapid Heating Setting [Nastawianie szybkiego nagrzewania] (20), aby zaznaczyć "Temperature" na wyświetlaczu tekstu (12). Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić temperaturę.
4. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby wyłączyć piekarnik.



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy staną się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości gotowania, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu urządzenia.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



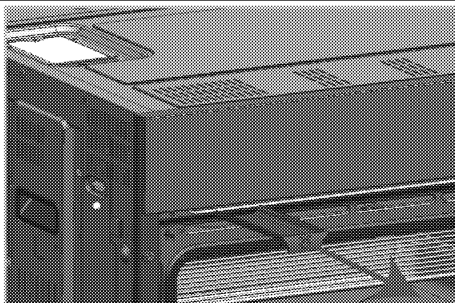
Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie dzbanka

Gdy ciągniesz dzban ku sobie, w pewnym punkcie się zatrzyma.

Jeśli nadal ciągniesz, dociera do pewnego punktu i znowu staje.

Jeśli nadal pociągniesz, wyjmiesz go z jego miejsca.



Po wyjęciu dzbanka możesz go umyć wodą z kranu.



Do czyszczenia dzbanka nie używaj żadnych chemikaliów. Myj go tylko wodą.

Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.



Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania.

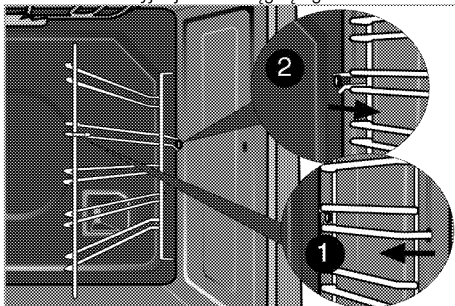
Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę boczną (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

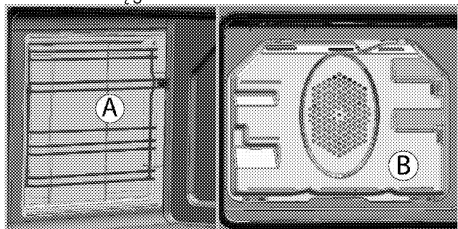
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Ściany katalityczne

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Wewnętrzna strona bocznych ścian (A) i tylnej ściany (B) urządzenia może być pokryta emalią katalityczną. Ściany pokryte emalią katalityczną mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Porowata powierzchnia takich ścian czyści się sama, pochłaniając i przekształcając odpryski tłuszczu w parę i dwutlenek węgla.

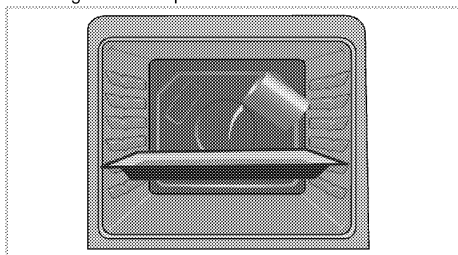


Łatwe czyszczenie parą

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ brud (który nie czekał zbyt długo) mięknie pod wpływem wytwarzanej wewnątrz piekarnika pary, a krople wody skraplają się na jego wewnętrznych powierzchniach.

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Włącz 500 ml do tacy piekarnika i umieść tacę na drugim ruszcie piekarnika.



3. Wybierz funkcję łatwego czyszczenia parowego. Na ekranie pojawi się czas trwania czyszczenia, którego nie można zmienić. Możesz ustawić czas zakończenia tej funkcji czyszczenia.
4. Otwórz drzwiczki i wilgotną gąbką lub ściereczką wytrzyj wewnętrzne powierzchnie piekarnika.
5. Piekarnik czyści się z uporczywego zabrudzenia miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.





W trybie łatwego czyszczenia parowego woda znajdująca się na tacy w celu zwiłżenia powstałych lekkich zabrudzeń lub resztek odparowuje i ulega skraplaniu w komorze piekarnika i po wewnętrznej stronie szyby w drzwiach; w związku z tym gdy drzwi piekarnika zostaną otwarte, może z nich kapać woda. Po otwarciu drzwi piekarnika należy natychmiast wytrzeć skroploną wodę.

Czyszczenie parowe

Ułatwia to czyszczenie, ponieważ za-nieczyszczenia (w miarę świeże) są zmiękczone wodą skraplającą się wewnątrz piekarnika po podawaniu pary przez pewien czas.



1. Naciśnij przycisk On/off (Wł./wył.) (1), aby wyłączyć piekarnik.
2. Upewnij się, że żywność została wyjęta.
3. Naciśnij  lub  klawisz (11), aby wybrać "Steam cleaning" (Czyszczenie parowe).
4. Naciśnij przycisk Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), aby rozpocząć czyszczenie.

Jeśli w systemie nie ma wody, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Fill with 150 ml water" [Nalej 150 ml wody].

5. Nalej 150 ml wody przy pomocy naczynia na wodę dostarczonego razem z piekarnikiem.



Zagrożenie dla zdrowia!
W systemie parowym nie należy stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.

6. Jeśli po zamknięciu drzwiczek temperatura w piekarniku jest niższa niż 100°C, czyszczenie rozpoczyna się od razu. Jeśli po zamknięciu drzwiczek i napełnieniu wodą temperatura nie jest niższa niż 100°C, na ekranie pojawia się komunikat "Cooling" [Chłodzenie].

Gdy temperatura wewnętrzna spada poniżej 100°C, czyszczenie rozpoczyna się automatycznie.



7. Po rozpoczęciu czyszczenia, pojawia się komunikat "Cleaning" [Czyszczenie].

» Para jest podawana do piekarnika, a woda zostanie wypływać z systemu.



Parowanie trwa około 35 minut przy całkowicie pełnym pojemniku. Czas ten będzie krótszy, gdy wody będzie mniej.

8. Gdy woda wypływa, wyświetlany jest komunikat **"Wipe the surfaces"** [Wytrzyj powierzchnię].

9. Otwórz drzwiczki i wilgotną gąbką wytrzyj wewnętrzne powierzchnie piekarnika.

Podczas czyszczenia piekarnika (woda wypływa), trzeba zawsze spuścić pozostałą wodę. Patrz Książka kucharska, *strona 32*, Spuszczanie wody.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.



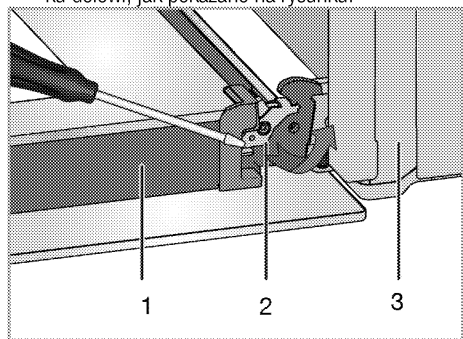
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.



Szyba w drzwiczkach przednich powleczona jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

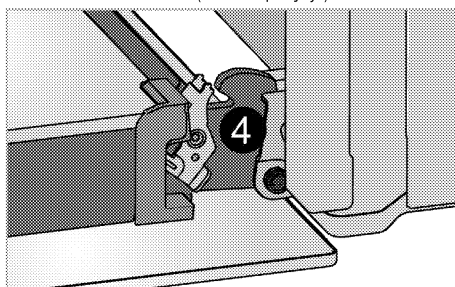
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.

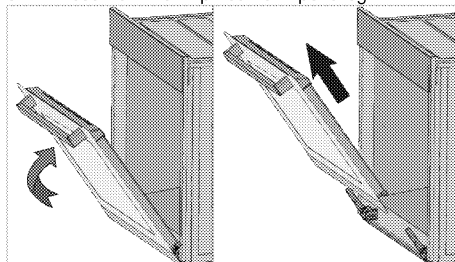


- 1 Drzwiczki
- 2 Blokada zawiasu (pozycja zamknięta)
- 3 Piekarnik

4 Blokada zawiasu (otwarta pozycja)



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.



4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.



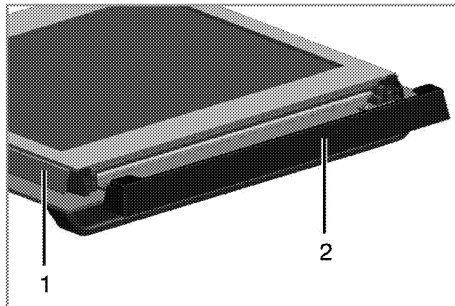
Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wymywanie szyby w drzwiczkach

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

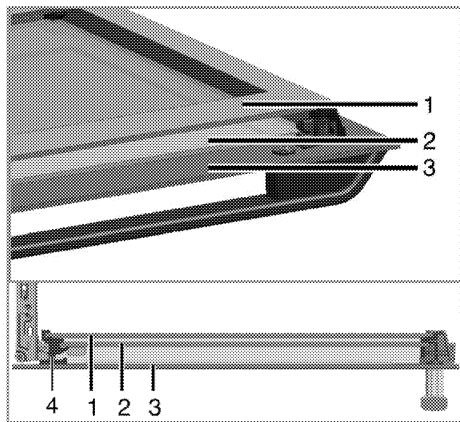
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

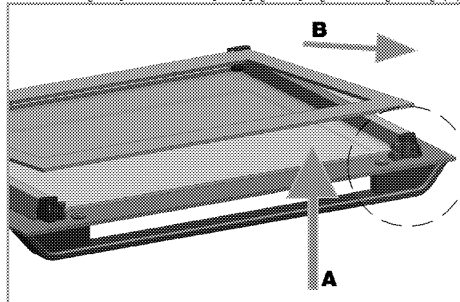
Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna
- 3 Szyba zewnętrzna
- 4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

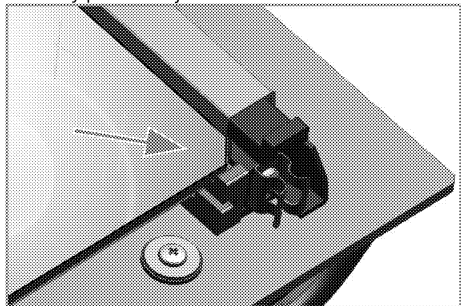
Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku **A** i wyciągnij ją w kierunku **B**.

Powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2).

Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazywanym narożniku szczeliny plastikowej.



Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1). Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE:

Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym, zanim wymienisz lampkę upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci zasilającej i że ostygł. Można się poparzyć od gorących powierzchni!



Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 11*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.



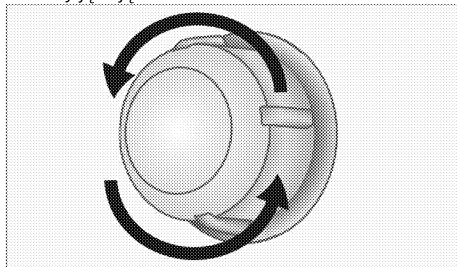
Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlenia pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlenia żywności.



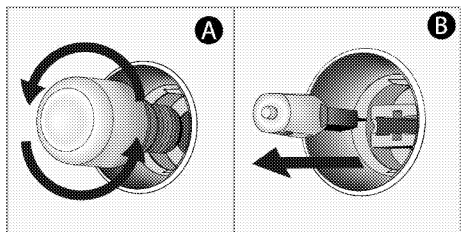
Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



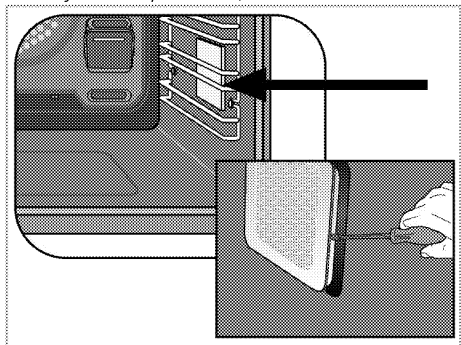
3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



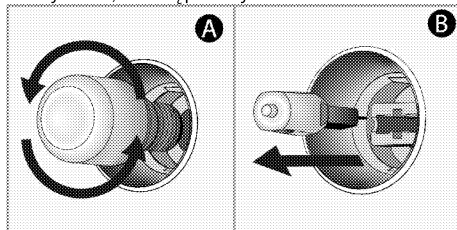
4. Załóż szklaną pokrywę.

Jeśli w piekarniku jest lampka kwadratowa:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Wyjmij stelaże druciane, zgodnie z opisem. Patrz *Czyszczenie piekarnika, strona 34.*



3. Wkrętakiem zdejmij szklaną pokrywę.
4. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



5. Załóż szklaną pokrywę, a następnie stelaże druciane.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. >>> *To nie jest awaria.*

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Przyciski/pokręta/ klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: Blokada przycisków, strona 26)*

Nie świeci lampka w piekarniku.

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> *Wymień lampkę w piekarniku.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

Pieczyk nie grzeje.

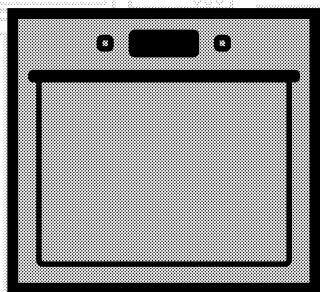
- Urządzenie może nie być ustawiony na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić urządzenie na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*



Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.

Einbau-Backofen

Gebrauchsanleitung



DE

beko

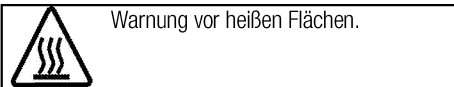
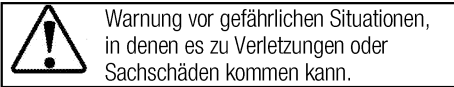
Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise	4	5 Bedienung des Backofens	19
Allgemeine Sicherheit.....	4	Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	19
Elektrische Sicherheit.....	5	So bedienen Sie den Backofen.....	20
Produktsicherheit.....	6	Betriebsarten	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	8	Das Bedienfeld.....	25
Sicherheit von Kindern	8	Tastensperre Kindersicherung.....	27
Altgeräte entsorgen.....	8	Alarmfunktion	27
Verpackungsmaterialien entsorgen	9	Garzeitentabelle	28
		Kochbuch-Funktionen.....	30
		Einstellungsmenü	33
		So bedienen Sie den Grill.....	34
		Garzeitentabelle zum Grillen.....	34
2 Allgemeine Informationen	10	6 Reinigung und Wartung	35
Geräteübersicht	10	Allgemeine Hinweise	35
Lieferumfang	11	Bedienfeld reinigen	35
Technische Daten	12	Backofen reinigen	35
		Backofentür ausbauen.....	37
		Türinnenscheibe ausbauen	37
		Beleuchtung des Backofens auswechseln.....	38
3 Installation	13	7 Problemlösungen	40
Vor der Installation	13		
Einbauen und Anschließen	14		
Transport	16		
4 Vorbereitungen	17		
Tipps zum Energiesparen	17		
Erste Inbetriebnahme	17		
Zeiteinstellung	17		
Erstreinigung des Gerätes.....	18		
Erstaufheizung.....	18		

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!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von

autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.

- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

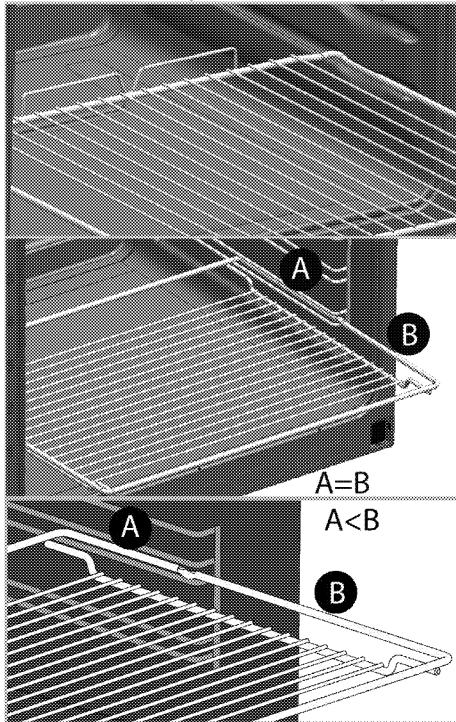
Produktsicherheit

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

im Inneren des Backofens berühren.

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

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



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
 - **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass das Netzkabel des Gerätes getrennt oder die Sicherung deaktiviert ist, damit kein Stromschlag möglich ist.
 - Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden
- Brandschutzvorkehrungen des Produktes:
- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
 - Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw.

Verlängerungskabel verwenden;
nur das Originalkabel einsetzen.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des

Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.

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

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



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

Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

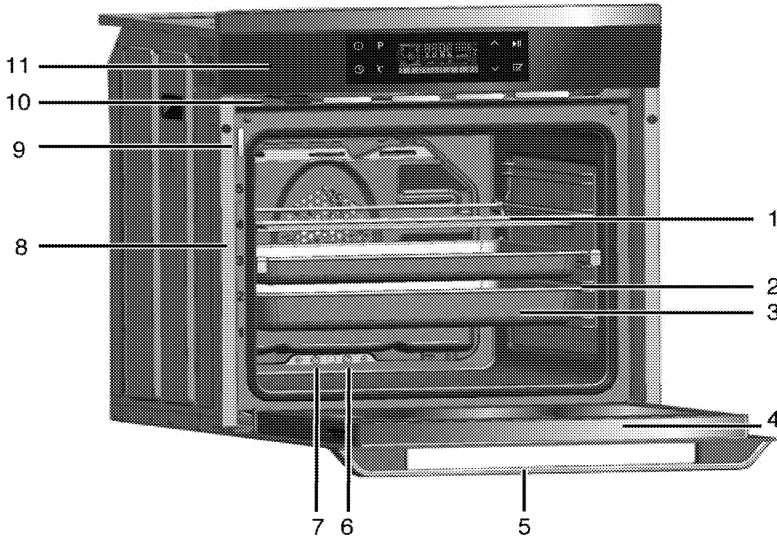
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

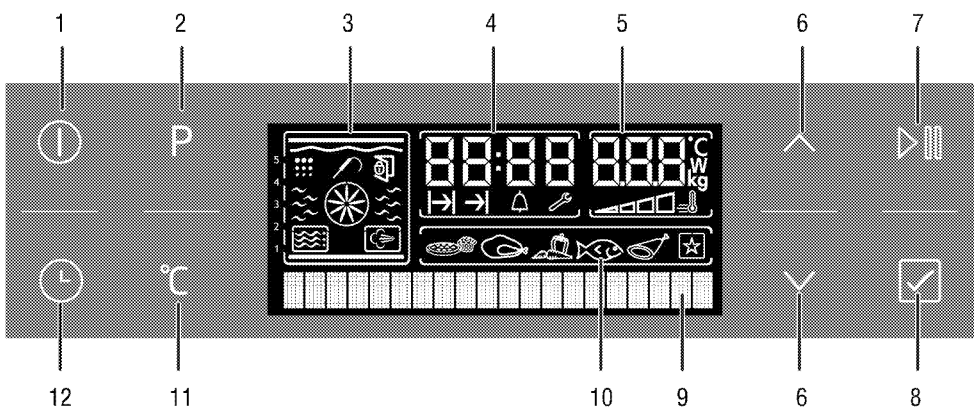
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|---------------|----|--------------------------|
| 1 | Gitterrost | 7 | Wasseraustrittsöffnungen |
| 2 | Einschübe | 8 | Einschubpositionen |
| 3 | Backblech | 9 | Wasserstandanzeige |
| 4 | Backofentür | 10 | Wasserbehälter |
| 5 | Griff | 11 | Bedienfeld |
| 6 | Dampfaustritt | | |



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Ein-/Austaste | 7 | Start-/Stoptaste |
| 2 | Programmwahltaete | 8 | Lebensmittelauswahltaete |
| 3 | Funktionsanzeige | 9 | Textanzeige |
| 4 | Uhrzeitanzeige | 10 | Lebensmittelauswahl |
| 5 | Temperatur-/Gewichtsanzeige | 11 | Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaete |
| 6 | Temperatur/Zeit erhöhen/vermindern-Tasten | 12 | Zeiteinstelltaete |

Lieferumfang

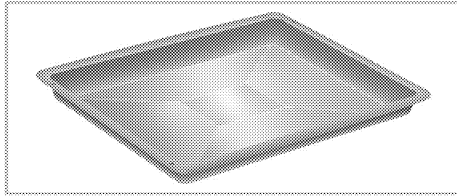


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

1. **Bedienungsanleitung**

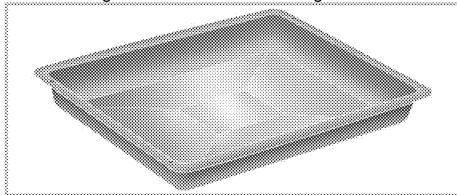
2. **Backblech**

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



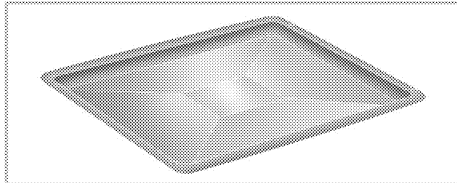
3. **Tiefes Backblech/Tropfschale**

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



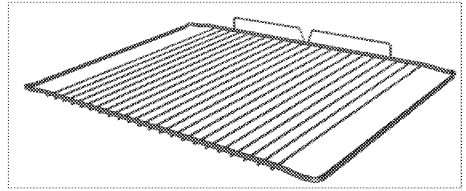
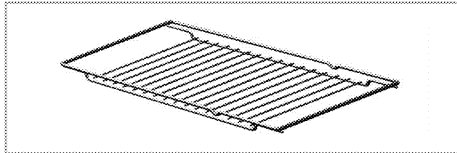
4. **Gebäckblech**

Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.



5. **Rost**

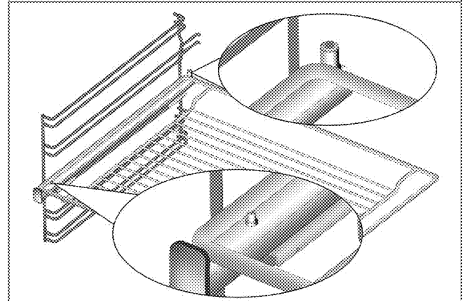
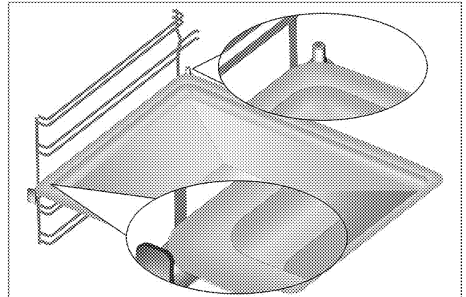
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



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

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

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



Technische Daten

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

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



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



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



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

3 Installation

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



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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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

Vor der Installation

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

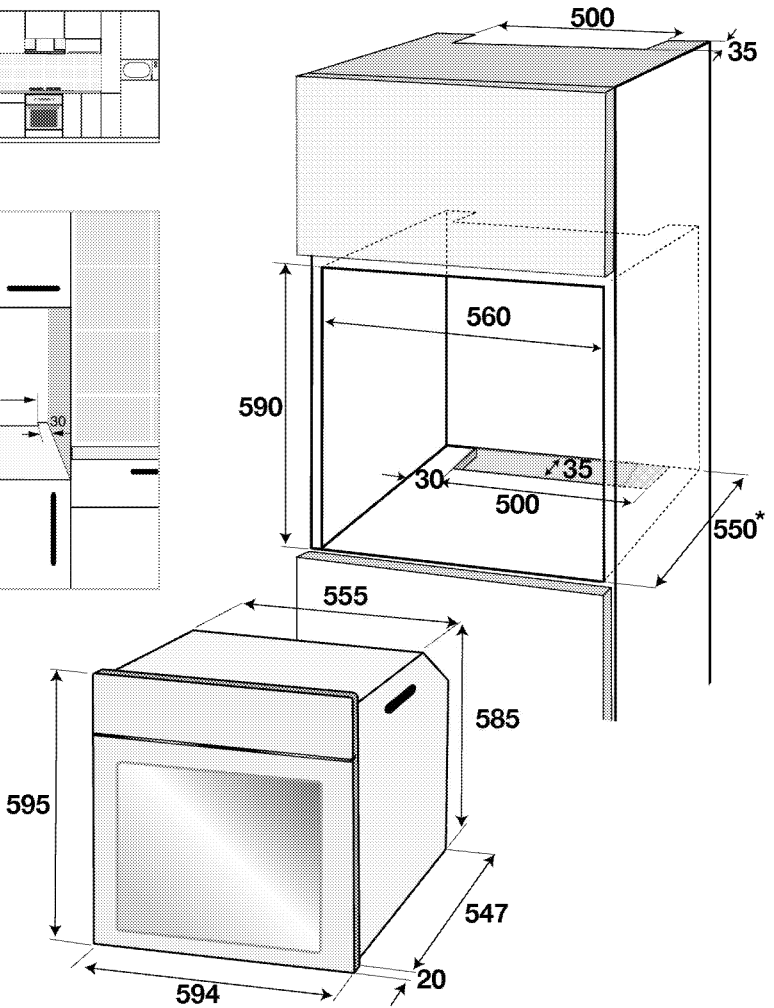
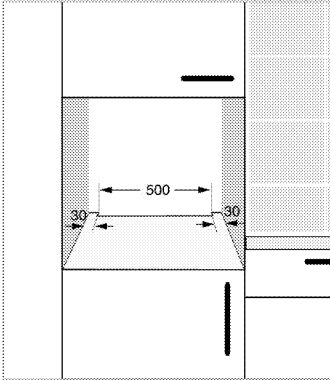
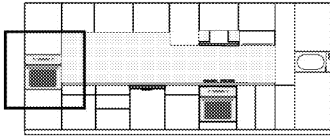
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Halten Sie den Ofen zum Transportieren an den Schlitten an beiden Seiten.
- Entfernen Sie vor Installation des Produktes alle darin befindlichen Materialien und Dokumente.
- Das Küchenmöbel muss mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen übereinstimmen. Im hinteren Bereich des Küchenmöbels muss zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung eine Öffnung mit den in der nachstehenden Abbildung angegebenen Abmessungen ausgeschnitten werden.



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



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



* Minimum

Einbauen und Anschließen

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

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit

oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



GEFAHR:

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

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

**GEFAHR:**

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

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

**GEFAHR:**

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



Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

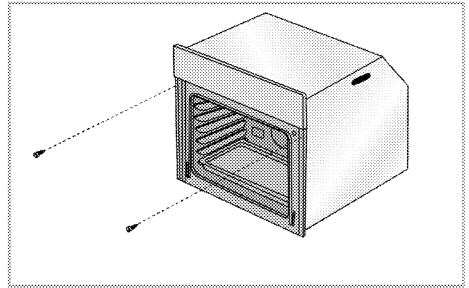


Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung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

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

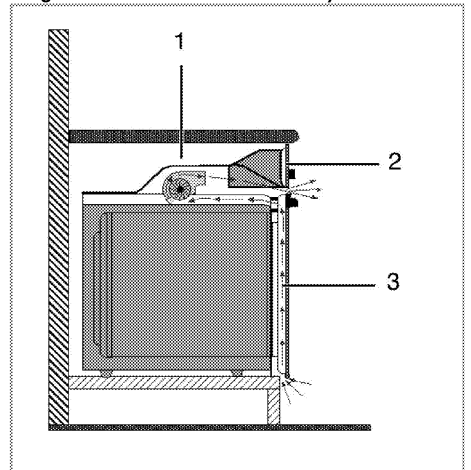
Gerät installieren

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



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

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

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

- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

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



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

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

Endkontrolle

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

Transport

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

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



Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position.

Bewegen und verschieben Sie das Gerät nicht, wenn sich Wasser darin befindet. Lassen Sie das Wasser immer zuvor ab.



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

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

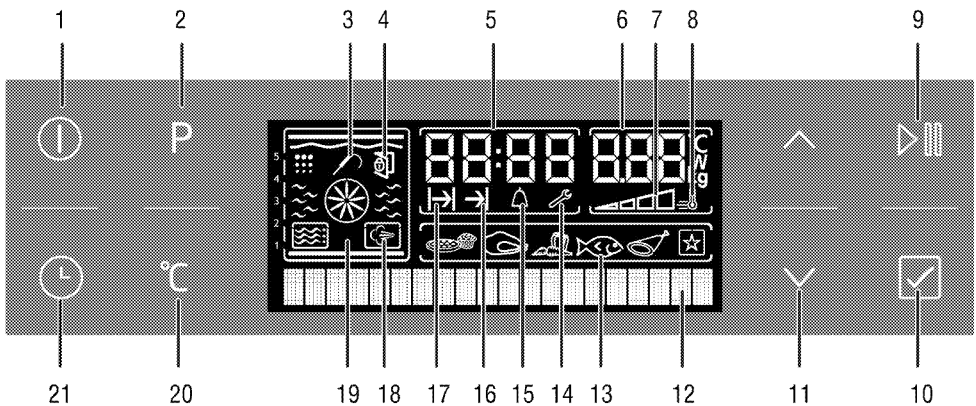
Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.

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

Erste Inbetriebnahme

Zeiteinstellung



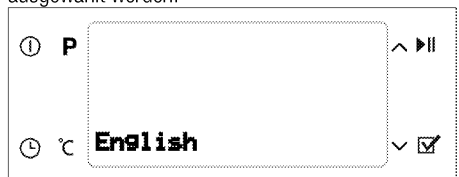
- 1 Ein-/Austaste
- 2 Programmwahltaste
- 3 Temperaturfühlersymbol (*)
- 4 Türsperrsymbol (*)
- 5 Uhrzeitanzeige
- 6 Temperatur-/Gewichtsanzeige
- 7 Temperatursymbol
- 8 Schnellheizsymbol (Schnellheizen)
- 9 Start-/Stopptaste
- 10 Lebensmittelauswahl
- 11 Temperatur/Zeit erhöhen/vermindern-Tasten
- 12 Textanzeige
- 13 Lebensmittelauswahl
- 14 Einstellungssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Garzeitendesymbol
- 17 Garzeitsymbol
- 18 Dampfgarensymbol (*)


- 19 Funktionsanzeige
 - 20 Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste
 - 21 Zeiteinstelltaste
- * (Variiert je nach Produktmodell.)

Schließen Sie die Stromversorgung an, schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.


Die Sprache muss vor dem Einstellen der Zeit ausgewählt werden.

Die Sprache muss vor dem Einstellen der Zeit ausgewählt werden.



Beim ersten Einschalten des Ofens erscheint „English“ in der Textanzeige (12). Wählen Sie die gewünschte Sprache mit  (11). (10)


Bestätigen Sie die Sprachauswahl mit .

 Die Sprachauswahl erscheint nur beim ersten Einschalten. Im „Einstellungen“-Menü können Sie die Sprache zu einem späteren Zeitpunkt bei Bedarf auch wieder ändern.
Einstellungsmenü, Seite 33.


Zeit einstellen



Nachdem Sie die Sprache ausgewählt haben, erscheint „Zeiteinstellung“ in der Textanzeige (12). Geben Sie die aktuelle Uhrzeit mit  (11) ein.

 Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen benutzen können. Solange die Zeit nicht eingestellt wird, leuchtet das Einstellungs-Symbol (14) weiter. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.


Erstreinigung des Gerätes

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

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

Erstaufheizung



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

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

Backofen-Funktion


1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Backofentemperatur; siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 20".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 20"

So reinigen Sie das Dampfsystem:

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die „Dampf + Umluft“-Funktion.
4. Geben Sie 350 ml Wasser in den Wasserbehälter (2). Siehe "Betriebsarten, Seite 22" – „Dampf + Umluft“-Funktion.
5. Lassen Sie den Backofen etwa 1 Stunde lang arbeiten. Berühren Sie die Taste , wann immer „Dampf:  drücken“ in der Anzeige erscheint.
6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 20"

Grill-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß“.
4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe "So bedienen Sie den Grill, Seite 34".
5. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Grill ab; siehe "So bedienen Sie den Grill, Seite 34"

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

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNUNG

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



GEFAHR:

Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig: Heißer Dampf kann austreten.
Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

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

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.

- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

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

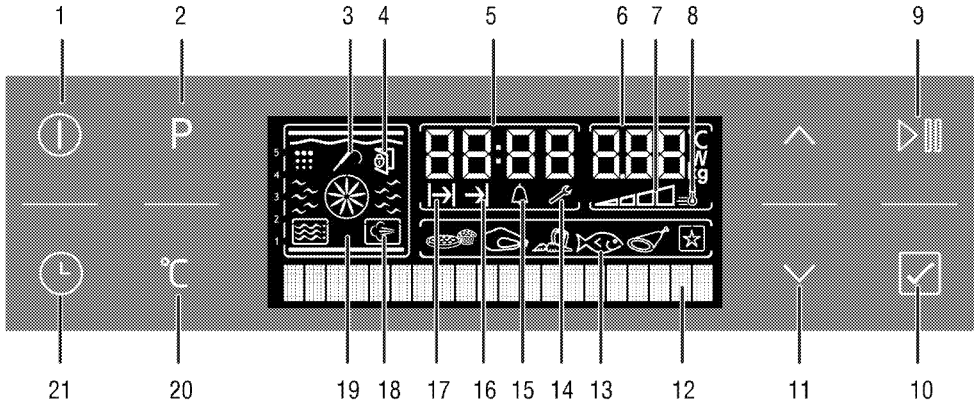
- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Rost (mit darunter eingeschobenem Backblech) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, das Backblech beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit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



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

So bedienen Sie den Backofen


Bedienfeld

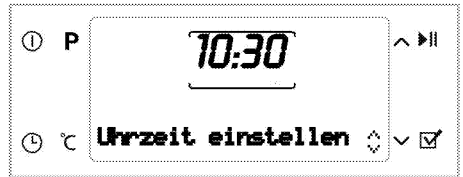


- 1 Ein-/Austaste
- 2 Programmwahl
- 3 Temperaturfühlersymbol (*)
- 4 Türsperrsymbol (*)
- 5 Uhrzeitanzeige
- 6 Temperatur-/Gewichtsanzeige
- 7 Temperatursymbol
- 8 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
- 9 Start-/Stopptaste
- 10 Lebensmittelauswahl
- 11 Temperatur/Zeit erhöhen/vermindern-Tasten
- 12 Textanzeige
- 13 Lebensmittelauswahl
- 14 Einstellungssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Garzeitensymbol
- 17 Garzeitsymbol
- 18 Dampfgarensymbol (*)
- 19 Funktionsanzeige
- 20 Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste
- 21 Zeiteinstell Taste
- * (Variiert je nach Produktmodell.)

Aktuelle Uhrzeit einstellen

Die Uhrzeit lässt sich bei Bedarf jederzeit neu einstellen.

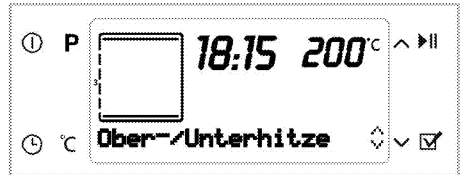
1. Zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit drücken Sie die Zeiteinstellungstaste (21) bei ausgeschaltetem Ofen dreimal, bis „Uhrzeit einstellen“ in der Anzeige (12) erscheint.
2. Geben Sie die aktuelle Uhrzeit mit  (11) ein.



i Nach weniger als 20 Minuten andauernden Stromausfällen muss die Uhrzeit nicht neu eingestellt werden. Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn der Ofen nicht arbeitet.

Temperatur und Betriebsart einstellen

1. Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) ein. Beim Einschalten erscheinen die Ober- und Unterhitze-Symbole in der Funktionsanzeige (19), „Ober-/unterhitze“ erscheint in der Textanzeige (12). In der Temperatur-/Gewichtsanzeige (6) wird die empfohlene Temperatur dargestellt. In der Funktionsanzeige (19) leuchten Symbole für aktive Heizelemente und empfohlene Einschubposition auf.



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

2. Wählen Sie mit \wedge/\vee (11) den gewünschten Betriebsmodus.

Nach der Funktionsauswahl können Sie „Temperatur“, „Garzeit“, „Garzeitende“ und „Schnellheizen“ einstellen.

3. 2. Wechseln Sie mit der Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste (20) zur Temperaturanzeige.

4. Drücken Sie $\wedge\vee$ (11), bis die gewünschte Temperatur in der Temperatur-/Gewichtsanzeige (6) erscheint.



5. Starten Sie die gewünschte Ofenfunktion mit der Start-/Stopptaste (9). „Garen“ erscheint in der Anzeige.



i Falls die Backofentür im Betrieb geöffnet wird, erscheint die Warnung „Tür offen“ in der Anzeige.

Backofen ausschalten

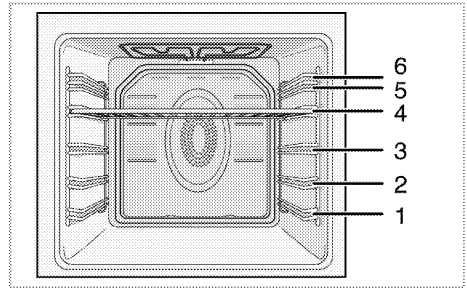
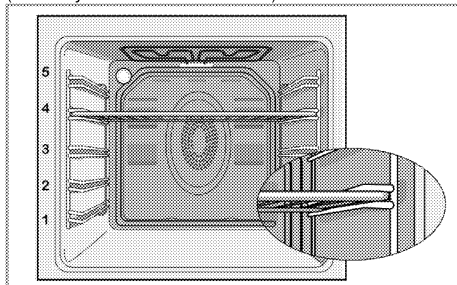
Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) aus.

Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

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

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

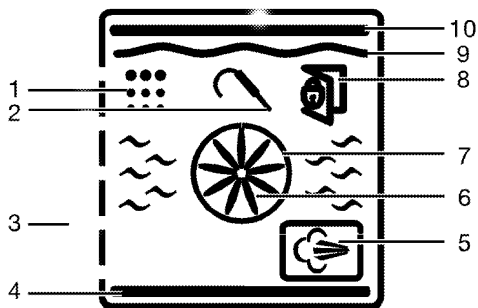
(Variiert je nach Produktmodell.)



Funktionstabelle

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

i	Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.
i	Aus Sicherheitsgründen ist die maximale Garzeit bei sämtlichen Betriebsarten (mit Ausnahme von Warmhalten und Niedertemperaturgaren) auf 6 Stunden begrenzt.
i	Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.
i	Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.
i	Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.
i	Falls Sie innerhalb 20 Sekunden keine Einstellungen vornehmen, schaltet sich der Ofen automatisch ab.
i	Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.



- 1 Reinigungsposition (*)
- 2 Temperaturfühlersymbol (*)
- 3 Einschubpositionen
- 4 Unterhitze
- 5 Dampfgarensymbol (*)
- 6 Schnellheizlüfter
- 7 Schnellheizelement
- 8 Türsperrsymbol (*)
- 9 Grillheizelement
- 10 Oberhitze

i Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Funktion	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Normal	200	40-280
Normal + Umluft	175	40-280
Umluft	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Grill, groß + Umluft	200	40-280
Grill, groß	280	40-280
Grill	280	40-280
Niedertemperaturgaren/Eco-Heißluft	180	160-220
Unterhitze	180	40-220
Warmhalten	60	40-100
Niedertemperaturgaren	80	50-150
Auftauen	-	-
Steam + Fan heating	180	150-280
Steam cleaning	-	-

* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

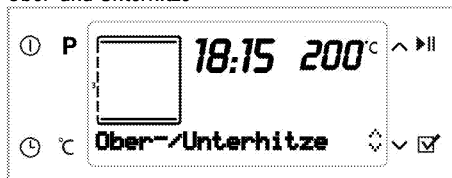
Betriebsarten

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

Ober- und Unterhitze

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

Ober- und Unterhitze



Ober- und Unterhitze + Umluft

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



Garen mit Umluft

Durch den Lüfter wird heiße Luft vom hinteren Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Backofen verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.



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

3D - Kochen

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



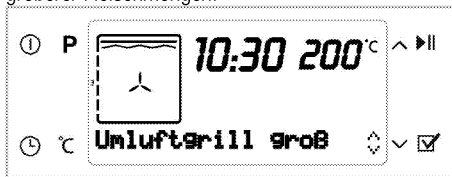
Pizzastufe

Bei dieser Betriebsart werden Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.



Grill, groß + Umluft

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



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

Grill, groß

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

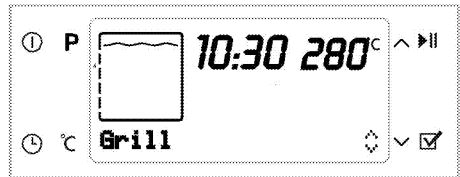


- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill

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

Grill



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

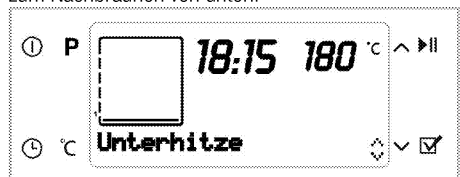
Eco-Heißluft

Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Umluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig. Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle „Eco-Heißluft“.



Unterhitze

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



Warmhalten

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



Niedertemp.garen

Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Eignet sich für langsames Garen gebratener/schnell angebratener Stücke Fleisch (Kalb, Lamm, Geflügel usw.) in einem offenen Behälter bei geringer Temperatur. Diese Funktion stellt sicher, dass das Fleisch saftig und innen weich bleibt. Bitte verwenden Sie hygienisch unbedenkliche Arten Fleisch. Braten Sie alle Seiten des Fleisches in einem heißen Kochgeschirr auf dem Kochfeld, Grill usw. kurz und stark an. Sie können vorgebratenes/schnell angebratenes Fleisch mit der Funktion „Garen bei geringer Temperatur“ lang und langsam garen. Garen Sie mit nur einem Blech.



Auftauen

Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Lüfter (in der Rückwand) arbeitet.

Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.



Dampfturbo

Zusätzlich zum Umluftbetrieb bei 150 – 280 °C können Sie auch Dampf zugeben, wenn der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig. Mit dieser Option bereiten Sie Gerichte nach eigenen Wünschen, abweichend von den automatischen Vorgaben, zu.



Dampfturbo

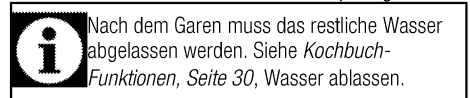
1. Drücken Sie die Taste (1).
2. Schieben Sie das Gericht in den Backofen.
3. Wählen Sie „**Dampf + Umluft**“ mit den Tasten \wedge / \vee (11) aus. Starten Sie das Gerät anschließend mit der Start-/Stopptaste (9). Falls kein Wasser in das Gerät eingefüllt wurde, erscheint die Meldung „**350 ml Wasser einf.**“ in der Anzeige. Füllen Sie mit dem mitgelieferten Behälter Wasser in den Backofen, bis der Signalton erklingt. Siehe Wasser einfüllen. Wenn genug Wasser eingefüllt wurde, erscheint „**Tür geöffnet**“ in der Anzeige.



Schließen Sie die Tür; „Garen“ erscheint in der

Anzeige. „Dampf: drücken“ wird angezeigt, sobald die voreingestellte Temperatur erreicht wird.

Mit der Taste wird 5 Minuten lang Dampf in den Backofen abgegeben. Während der gesamten Garzeit können Sie bis zu dreimal Dampf abgeben.



Dampfreinigung

Dieser Modus dient zum Aufweichen von Verschmutzungen, die sich beim Garen angesammelt haben. Siehe Dampfreinigung, .



Einfache Dampfreinigung

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

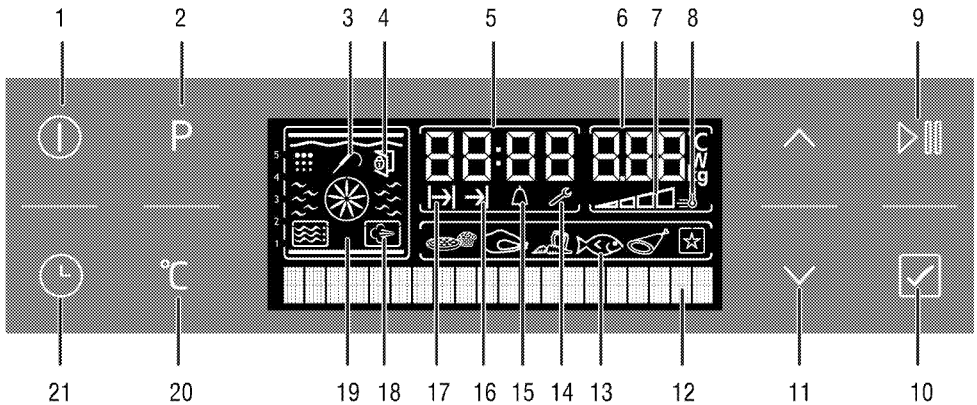
Durch diese Funktion wird Schmutz (der noch nicht zu stark eingetrocknet ist) im Ofen aufgeweicht und mühelos gereinigt. Bitte beachten Sie zur einfachen Dampfreinigung den Abschnitt „Reinigung – einfache Dampfreinigung“.

Einfache Dampfreinigung

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



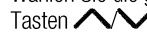
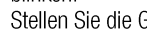
Das Bedienfeld





- 1 Ein-/Austaste
 - 2 Programmwahltaste
 - 3 Temperaturfühlersymbol (*)
 - 4 Türsperrsymbol (*)
 - 5 Uhrzeitanzeige
 - 6 Temperatur-/Gewichtsanzeige
 - 7 Temperatursymbol
 - 8 Schnellheizensymbol (Schnellheizen)
 - 9 Start-/Stopptaste
 - 10 Lebensmittelauswahltaste
 - 11 Temperatur/Zeit erhöhen/vermindern-Tasten
 - 12 Textanzeige
 - 13 Lebensmittelauswahl
 - 14 Einstellungssymbol
 - 15 Alarmsymbol
 - 16 Garzeitendesymbol
 - 17 Garzeitsymbol
 - 18 Dampfgarensymbol (*)
 - 19 Funktionsanzeige
 - 20 Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste
 - 21 Zeiteinstelltaste
- * (Variiert je nach Produktmodell.)

Halbautomatischer Betrieb

Bei dieser Betriebsart können Sie vorgeben, wie lange der Ofen arbeiten soll (Garzeit).

1. Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Funktion mit den Tasten  (11).
3. Zum Einstellen der Garzeit drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21), bis „Garzeit“ in der Anzeige (12) erscheint. Das Garzeitsymbol (17) beginnt zu blinken.
4. Stellen Sie die Garzeit mit  (11) ein. Das Garzeitsymbol (17) leuchtet nach dem Einstellen der Garzeit auf.



5. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Ofentür.
6. Zum Einstellen der Temperatur drücken Sie die Temperatur-/Gewicht- und Schnellheiztaste (20), bis „Temperatur“ in der Anzeige erscheint.
7. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten  /  (11) ein.

8. Starten Sie das Gerät mit der Start-/Stopptaste (9).
„Garen“ erscheint in der Anzeige.
 » Der Ofen heizt sich bis zur vorgegebenen Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende. Während des Garens bleibt die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.





Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten sämtliche Segmente der Ofentemperaturanzeige (7) auf.

9. Nach Ablauf der Garzeit erscheint **„Guten Appetit. Mit fortsetzen“** in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
 10. Zum Abstellen des Alarmsignals drücken Sie eine beliebige Taste. Wenn Sie die Start-/Stopptaste (9) betätigen, arbeitet der Ofen in der ausgewählten Betriebsart weiter. Der Signalton schaltet sich ab.
 11. Wenn Sie die Start-/Stopptaste (9) nicht betätigen, schaltet sich der Ofen automatisch ab, die Uhrzeit wird angezeigt.



Vollautomatischer Betrieb

Bei dieser Betriebsart können Sie Garzeit und Garzeitende vorgeben.

- Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) ein.
- Wählen Sie die gewünschte Funktion mit den Tasten  (11).
- Zum Einstellen der Garzeit drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21), bis **„Garzeit“** in der Anzeige (12) erscheint. Das Garzeitsymbol (17) beginnt zu blinken.
- Stellen Sie die Garzeit mit  (11) ein.
 » Das Garzeitsymbol (17) leuchtet nach dem Einstellen der Garzeit auf.
- Zum Einstellen des Garzeitendes drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) mehrmals kurz, bis **„Endzeit“** in der Anzeige (12) erscheint. Das Garzeitendesymbol (16) beginnt zu blinken.



- Stellen Sie das Garzeitende mit  (11) ein.
 » Nach der Einstellung des Garzeitendes erscheint das Garzeitendesymbol (16) in der Anzeige.
- Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Ofentür.
- Zum Einstellen der Temperatur drücken Sie die Temperatur-/Gewicht- und Schnellheiztaste (20), bis **„Temperatur“** in der Anzeige erscheint.

Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten  /  (11) ein.

9. Starten Sie das Gerät mit der Start-/Stopptaste (9).
„Warten“ erscheint in der Anzeige.
 » Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch.
 10. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt, **„Garen“** erscheint in der Anzeige, der Ofen wird auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Während des Garens bleibt die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.



Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten sämtliche Segmente der Ofentemperaturanzeige (7) auf.

11. Nach Ablauf der Garzeit erscheint **„Guten Appetit. Mit fortsetzen“** in der Anzeige, Sie hören einen Signalton.
 12. Zum Abstellen des Alarmsignals drücken Sie eine beliebige Taste. Wenn Sie die Start-/Stopptaste (9) betätigen, arbeitet der Ofen in der ausgewählten Betriebsart weiter. Der Signalton schaltet sich ab.
 13. Wenn Sie die Start-/Stopptaste (9) nicht betätigen, schaltet sich der Ofen automatisch ab, die Uhrzeit wird angezeigt.



Falls Sie die halbautomatische oder automatische Programmierung wieder abbrechen möchten, müssen Sie die Garzeit zurücksetzen. Alternativ können Sie den Ofen auch mit der Ein-/Austaste (1) abschalten.

Schnellheizen

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



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

Wählen Sie die gewünschte Betriebsart; anschließend:

- Drücken Sie die Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste (20) mehrmals kurz hintereinander, bis **„Schnellheizen aus“** in der Anzeige erscheint.
- Drücken Sie  (11) – **„Schnellheizen ein“** wird angezeigt. Das Schnellheizen-Symbol (8) leuchtet.



» Das Schnellheizen-Symbol (8) erlischt, sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Ofen wechselt nun zu der Betriebsart, die vor dem Einschalten der Schnellheizen-Funktion ausgewählt wurde.

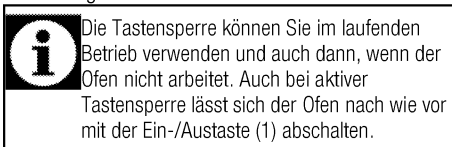
3. Zum Abschalten der Schnellheizen-Funktion drücken Sie die Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste (20) mehrmals kurz, bis „Schnellheizen ein“ in der Anzeige erscheint.
4. Drücken Sie \wedge (11) – „Schnellheizen aus“ wird angezeigt.



» Anschließend erlischt das Schnellheizen-Symbol (8).

Tastensperre Kindersicherung

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

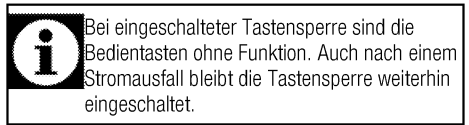


Tastensperre einschalten

1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis „Tastensperre aus“ in der Anzeige erscheint.
2. Aktivieren Sie die Tastensperre mit der Taste \wedge (11). Nach der Aktivierung erscheint „Tastensperre ein“ in der Anzeige.



» Bei aktiver Tastensperre leuchtet die Meldung „Tastensperre aktiv“ auf, wenn Tasten betätigt werden (mit Ausnahme von \vee).



Tastensperre ausschalten

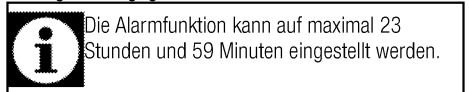
1. Schalten Sie die Tastensperre mit der Taste \vee (11) ab. „Tastensperre aus“ erscheint in der Anzeige.



Alarmpunktion

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

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal ausgegeben.



So stellen Sie den Alarm ein:



1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis das Alarmsymbol (15) in der Anzeige erscheint.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten \wedge / \vee (11) ein. Nach der Einstellung leuchtet das Alarmsymbol (15) in der Anzeige weiter.
3. Nach Ablauf der Alarmzeit blinkt das Alarmsymbol, ein Tonsignal erklingt.
4. Durch Betätigen einer beliebigen Taste stellen Sie das Tonsignal ab.

So heben Sie den Alarm auf:

1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis das Alarmsymbol (15) in der Anzeige erscheint.
2. Drücken Sie \wedge (11), bis "00:00" in der Anzeige erscheint.

Garzeitentabelle



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

Backen und Braten



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

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen, Backblech	Ein Blech	Backblech*		3	180	25 ... 30
Kuchen, Kuchenform	Ein Blech	Kuchenform auf Rost**		2	180	40 ... 50
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Backblech*		3	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	150	35 ... 50
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskuitkuchen	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		2	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	150	35 ... 45
Kekse	Ein Blech	Gebäckblech*		3	180	25 ... 30
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	180	30 ... 40
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*		2	200	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 5-Backblech*		1 - 5	200	45 ... 55
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen	Ein Blech	Backblech*		2	200	25 ... 35
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	200	35 ... 45
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Sauerteig	Ein Blech	Backblech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ein Blech	Rechteckige Glas-/Metallform auf Rost**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ein Blech	Backblech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Ein Blech	Backblech*		3	200	10 ... 15

Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max, dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Aufauf)	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max, dann 190	70 ... 90
	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max, dann 190	60 ... 80
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
Putz (5.5 kg)	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.
* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.
** Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.

Zubereitungstabelle für Testgerichte

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

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

		Metalgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**				
	Ein Blech	Rundes schwarzes Metalgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	170	50 ... 60
	Zwei Bleche	1-Rundes schwarzes Metalgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost** 4-Rundes schwarzes Metalgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	170	50 ... 60

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

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

Eco-Heißluft



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



Öffnen Sie nicht die Tür während des Betriebes mit Eco-Heißluft.

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.-Angabe in Min.)
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*	3	160	25 ... 35
Kekse	Ein Blech	Backblech*	3	200	30 ... 35
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*	3	200	40 ... 45
Teilchen	Ein Blech	Backblech*	3	200	40 ... 45

* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

Tipps zum Kuchenbacken

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

Tipps für Gebäck

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

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



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

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

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

Kochbuch-Funktionen Lebensmittelfunktionen auswählen

Im Lebensmittelmenü finden Sie Gerichte, die von professionellen Köchen zusammengestellt und im Speicher des Gerätes abgelegt wurden. In diesem Menü werden Temperatur, Einschubposition, Gewicht und sonstige Funktionen automatisch festgelegt. Gewicht und Garzeit können Sie dabei individuell abändern.

So wählen Sie die Kochbuch-Funktionen:

1. Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) ein.
2. Wählen Sie die Lebensmittelfunktion mit der Programmauswahltaaste (2). Nun erscheint „Kuchen/Brot/Torten“ in der Anzeige, die Lebensmittelauswahl (13) wird markiert.



3. Wählen Sie mit den Tasten \wedge / \vee (11) das gewünschte Lebensmittel-Hauptmenü (Kuchen / Brot / Torten, Geflügel, Fleisch, Fisch, Spezialgerichte, Spezial).
4. Bestätigen Sie das ausgewählte Hauptmenü mit der Lebensmittelauswahltaaste (10).
5. Wählen Sie die gewünschte Speise (Kekse, Kuchen, Kleinkuchen etc.) mit \wedge / \vee (11).



6. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
7. Starten Sie das Gerät mit der Start-/Stopptaste (9). „Garen“ erscheint in der Anzeige.

i Falls Sie die Start-/Stopptaste (9) nicht innerhalb 20 Sekunden betätigen, schaltet sich der Ofen ab.

8. Nach Abschluss des Garens leuchtet „Guten Appetit!“ auf, Sie hören einen Signalton.

i Zum Abstellen des Alarmsignals drücken Sie eine beliebige Taste.

i Wenn beim Durchblättern der verschiedenen Gerichte „Zurück“ in der Anzeige erscheint, können Sie damit wieder zum nächsthöheren Menü zurück wechseln. Zur Rückkehr zum nächsthöheren Menü drücken Sie die Lebensmittelauswahltaaste (10).

Bevor Sie die Zubereitung über das Lebensmittelmenü starten, können Sie zuvor das Gewicht des ausgewählten Gerichtes festlegen. Dazu führen Sie einfach die folgenden Schritte aus:

1. Drücken Sie die Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaaste (20), bis die Gewichtsanzeige blinkt.



2. Stellen Sie das gewünschte Gewicht mit den Tasten \wedge / \vee (11) ein.

Bevor Sie die Zubereitung über das Lebensmittelmenü starten, können Sie zuvor das Gewicht des ausgewählten Gerichtes festlegen. Dazu führen Sie einfach die folgenden Schritte aus:

1. Drücken Sie die Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaaste (20), bis die Gewichtsanzeige blinkt.
2. Stellen Sie das gewünschte Gewicht mit der Taste (11) ein.

Lebensmittelauswahlmenü:

Dies kann je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Kuchen / Brot / Torten	Geflügel	Spezialgerichte	Fisch	Fleisch	Spezial
Kekse	Grillhähnchen	Auflauf	Fischfilet	Roastbeef	Fermentieren
Kleinkuchen	Hühnerfilet	Quiche	Gebackene Sardellen	Frikadellen	Joghurt
Brownie		Käsemakkaroni	Schellfisch (Merlan)		Dörrapfel
Biskuitkuchen		Lasagne	Lachsfilet		Kastanien
Apfelstrudel		Moussaka			
Apfelkuchen					

So wählen Sie die Dampfgaren-Lebensmittelfunktionen:

1. Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) ein.

2. Drücken Sie die Programmauswahltaaste (2) wiederholt, bis das Dampfgarensymbol (18) in der Anzeige erscheint. Nun erscheint „Kuchen/Brot/Torten“ in der Anzeige.

3. Wählen Sie mit den Tasten \wedge / \vee (11) das gewünschte Lebensmittel-Hauptmenü (Kuchen / Brot / Torten, Geflügel, Fleisch, Fisch, Spezialgerichte, Spezial).
4. Bestätigen Sie das ausgewählte Hauptmenü mit der Lebensmittelauswahl Taste (10).
5. Wählen Sie die gewünschte Speise (Kekse, Kuchen, Kleinkuchen etc.) mit \wedge / \vee (11).
6. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
7. Starten Sie das Gerät mit der Start-/Stopptaste (9).
8. „350 ml Wasser einf.“ erscheint in der Anzeige.

i Gesundheitsgefahr!
Verwenden Sie im Dampfsystem nichts anderes als Trinkwasser.

i Kein heißes Wasser in den Wasserbehälter füllen.

9. Öffnen Sie die Ofentür, geben Sie Wasser in den Wasserbehälter. Beim Einfüllen erscheint „Tür geöffnet“ in der Anzeige, gleichzeitig erklingt ein Signalton.
 10. Sobald die Tür geschlossen wird, beginnt der Ofen zu arbeiten. „Garen“ erscheint in der Anzeige.
 11. Nach Abschluss des Garens leuchten „Guten Appetit!“ und „Speisen entnehmen“ auf, Sie hören einen Signalton.
- » Zum Abstellen des Alarmsignals drücken Sie eine beliebige Taste.
12. Öffnen Sie die Ofentür und entnehmen Sie die Speisen, sobald das Garen abgeschlossen ist.
- Schließen Sie einfach die Ofentür, **wenn das restliche Wasser automatisch verdampft werden soll**.
- » Anschließend erscheint „Wasserausleitung“ in der Anzeige, die dazu benötigte Zeit wird ebenfalls angezeigt.
- » Das Verdampfen des restlichen Wassers ist wichtig, da auch Wasser mit der Zeit verdirbt. Zusätzlich werden Rückstände im Ofen angelöst und lassen sich anschließend leichter entfernen.
- » Danach wischen Sie den Ofen mit einem Tuch trocken.

Wasserbehälter verwenden:

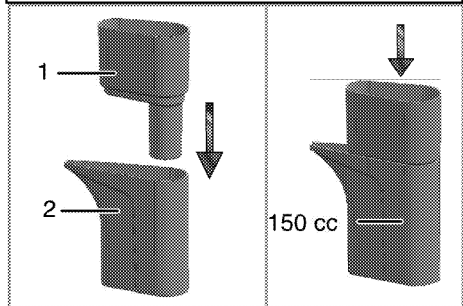
Der Wasserbehälter besteht aus zwei Teilen: Das Oberteil entfernt Kalk aus dem Wasser.

Setzen Sie Ober- und Unterteil des Behälters wie abgebildet zusammen.

Füllen Sie nicht mehr als 150 ml ein; andernfalls wird das Wasser nicht richtig gereinigt.

Nehmen Sie das Unterteil ab, gießen Sie das Wasser mit dem Unterteil in den Ofen.

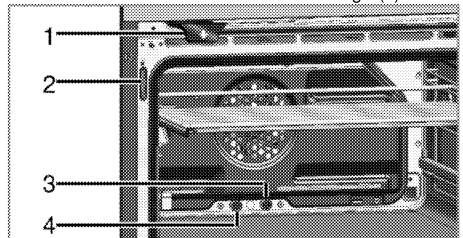
i Nach jeweils vier Nutzungen entfernen Sie auf folgende Weise den Kalk aus dem Wasserbehälter: Lösen Sie zwei Teelöffel Salz in einem Glas Wasser auf, gießen Sie die Mischung in den Wasserbehälter. Waschen Sie den unteren Behälter anschließend aus.



- 1 Oberteil
- 2 Unterteil

Wasser einfüllen:

1. Ziehen Sie den Behälter wie abgebildet (1) heraus.
2. Geben Sie Wasser in den Behälter, bis der Signalton erklingt. Prüfen Sie den Wasserstand im Behälter über die Wasserstandsanzeige (2).



- 1 Wasserbehälter
- 2 Wasserstandsanzeige
- 3 Dampfaustritt
- 4 Ablauf für überschüssiges Wasser

i Das Gerät wartet maximal 10 Minuten lang auf die Zugabe von Wasser. Falls Sie innerhalb 10 Minuten kein Wasser zugeben, schaltet sich der Ofen ab.

i Zum Reinigen nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Ofen und waschen den Behälter nur mit Leitungswasser aus.



Beobachten Sie den Wasserstand im Behälter über die Wasserstandanzeige, wenn Sie Wasser zugeben. Falls der Behälter überfüllt wird, gelangt zu viel Wasser in den Ofen. Überschüssiges Wasser im Ofen beeinflusst die Garzeiten beim Dampfgaren und kann sich an der Ofentür niederschlagen. Damit es nicht dazu kommt, entfernen Sie überschüssiges oder übergelaufenes Wasser vor dem Garen.



Falls Sie den Ofen vor dem Garzeitende abschalten und innerhalb 2 Minuten keine weiteren Funktionen auswählen, erscheint die Meldung „Speisen entnehmen. Wasser verdampft.“ in der Anzeige, sobald der Ofen mit der Ein-/Austaste (1) eingeschaltet wird. Das Wasser beginnt nach einer Minute zu verdampfen.



VORSICHT
Halten Sie die Ofentür geschlossen, während das Wasser verdampft.

Dampfgaren-Lebensmittelenü:
Dies kann je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Kuchen / Brot / Torten	Geflügel	Spezialgerichte	Fisch	Fleisch
Pizza, dünn	Huhn < 1600 g	Gemüse, frisch	Forellenauflauf	Lammbraten
Pizza, dick	Huhn > 1600 g	Gemüse, TK		Lammkeule
Teiggebäck	Putenkeule	Pellkartoffeln		Kalbsbraten
Pastete	Ente, ganz			Tandoori
Obstkuchen				
Teekuchen				
Teilchen				
Bagel				
Brot (Hefe-)				
Sandwich				
Baguette				
Brötchen, TK				

Einstellungsmenü

Helligkeit

Die Helligkeit kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis „Helligkeit“ in der Anzeige erscheint.
2. Es gibt 4 Helligkeitsstufen und zwar 1, 2, 3 und 4. Wählen Sie mit oder (11) die gewünschte Stufe.



Bei abgeschaltetem Ofen wird die Helligkeit automatisch vermindert; dies spart etwas Energie. Beim Einschalten des Ofens wird wieder die ursprüngliche Helligkeit eingestellt.

Kontrast

Der Kontrast kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis „Kontrast“ in der Anzeige erscheint.

2. Es gibt 4 Kontraststufen und zwar 1, 2, 3 und 4. Wählen Sie mit oder (11) die gewünschte Stufe.

Lautstärke

Die Lautstärke kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis „Lautstärke“ in der Anzeige erscheint.
2. Es gibt 3 Lautstärkestufen und zwar 0 (stumm), 1 und 2. Wählen Sie mit oder (11) die gewünschte Stufe.


Sprache

Die Sprache kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis die zuletzt gewählte Sprache in der Anzeige erscheint.
2. Wählen Sie die gewünschte Sprache mit / (11).

3. Bestätigen Sie mit der Lebensmittelauswahl taste (10).

So bedienen Sie den Grill



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

1. Schalten Sie den Backofen mit der Ein-/Austaste (1) ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Grillfunktion mit den Tasten  /  (11).
3. Zum Einstellen der Temperatur drücken Sie die Temperatur-/Gewicht- und Schnellheiztaste (20), bis „Temperatur“ in der Anzeige erscheint.

Garzeitentabelle zum Grillen Elektrischer Grill

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

je nach Dicke

*5 Minuten vorheizen



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

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


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

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

Wir empfehlen, das Gerät bei allen Lebensmitteln 5 bis 6 Minuten lang vorheizen zu lassen.

Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten  /  (11) ein.

4. Schalten Sie den Backofen mit der Ein-/Austaste (1) aus.



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

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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

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



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



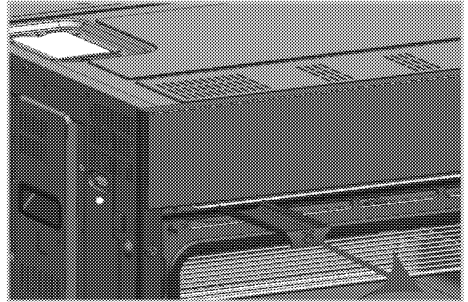
Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Wasserbehälter reinigen

Beim Herausziehen stößt der Wasserbehälter an einen Anschlag.

Wenn Sie weiter ziehen, wird ein zweiter Anschlag erreicht.

Danach löst sich der Behälter, wenn Sie noch etwas ziehen.



Nach dem Herausnehmen können Sie den Wasserbehälter unter fließendem Leitungswasser leicht reinigen.



Verzichten Sie bei der Reinigung des Wasserbehälters auf Chemikalien. Verwenden Sie lediglich klares Wasser.

Bedienfeld reinigen

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



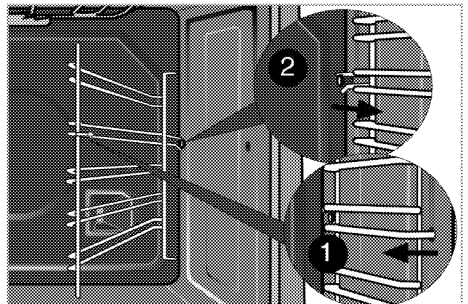
Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

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

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

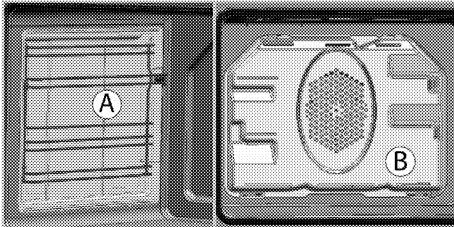
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



Katalytische Seitenwände

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

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

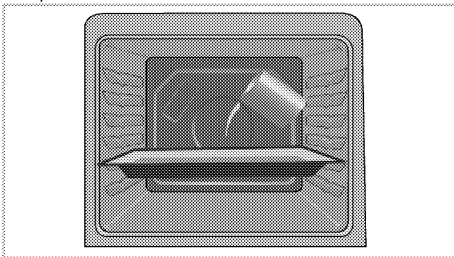


SimpleSteam Reinigung

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

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

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



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

herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

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

Dampfreinigung

Diese Funktion sorgt für einfaches Reinigen (sofern nicht zu lange mit dem Reinigen gewartet wird): Dabei werden Verschmutzungen durch Dampfabgabe und kondensierende Wassertropfchen aufgeweicht.



1. Schalten Sie den Backofen mit der Taste ein.
2. Vergewissern Sie sich, dass keine Lebensmittel im Inneren verblieben sind.
3. Wählen Sie mit den \wedge Tasten \vee die Betriebsart "Dampfreinigung".
4. Starten Sie die Reinigung mit der Start-/Stopptaste (9).

Falls sich kein Wasser im Gerät befindet, erscheint die Meldung "150 ml Wasser einfüllen" in der Anzeige.

5. Mit Hilfe des bei Ihrem Ofen mitgelieferten Wasserbehälters mit 150 ml Wasser füllen.

i Gesundheitsgefahr!
Verwenden Sie im Dampfsystem nichts anderes als Trinkwasser.

6. Wenn die Temperatur im Backofen beim Schließen der Tür unter 100 C abgefallen ist, beginnt die Reinigung sofort. Falls die Innentemperatur bei eingefülltem Wasser und geschlossener Tür noch nicht unter 100 C abgefallen ist, erscheint "Abkühlen" in der Anzeige.

Die Reinigung beginnt automatisch, sobald die Temperatur unter 100 C abfällt.



7. Zu Beginn der Reinigung wird **"Reinigen"** angezeigt.

» Dampf wird solange in den Backofen gegeben, bis der Wasservorrat erschöpft ist.



Bei vollständig gefülltem Behälter dauert die Dampfreinigung etwa 35 Minuten. Diese Zeit verkürzt sich, wenn weniger Wasser eingefüllt wird.

8. Wenn der Wasservorrat erschöpft ist, wird **"Flächen abwischen"** an-gezeigt.

9. Öffnen Sie die Tür, wischen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab

Nach Abschluss der Dampfreinigung (gewöhnlich dann, wenn der Wasser-vorrat erschöpft ist) sollte das restliche Wasser unbedingt abgelassen werden. Siehe Kochbuch-Funktionen, Seite 32, Wasser ablassen.

Backofentür reinigen

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



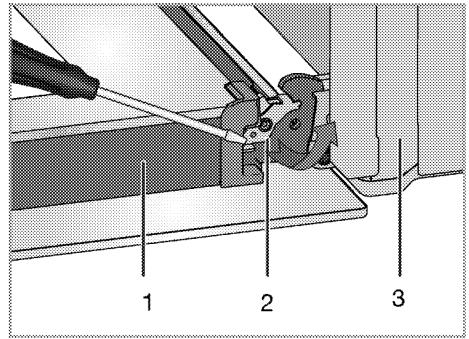
Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.



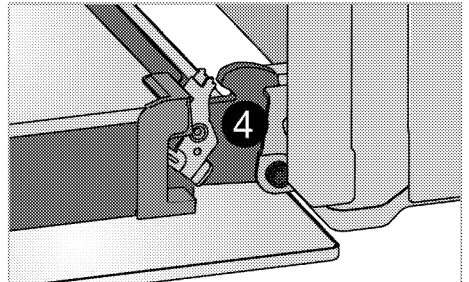
Die Innenscheibe der Ofentür ist zur besseren Reinigung beschichtet. Reinigen Sie die Innenscheibe nicht mit aggressiven Reinigern, Metallschabern oder Bleiche –diese kann dadurch verkratzt werden. Das Beschichtungsmaterial könnte zerstört werden.

Backofentür ausbauen

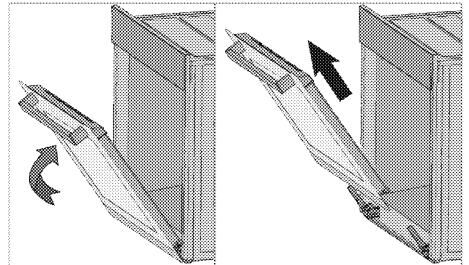
1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



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



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.



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



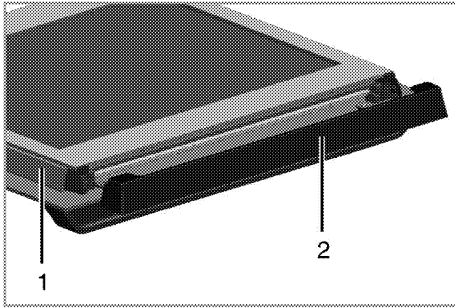
Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen

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

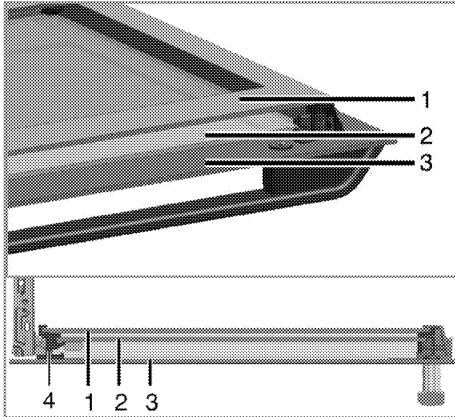
Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

Öffnen Sie die Backofentür.



- 1 Rahmen
- 2 Kunststoffteil

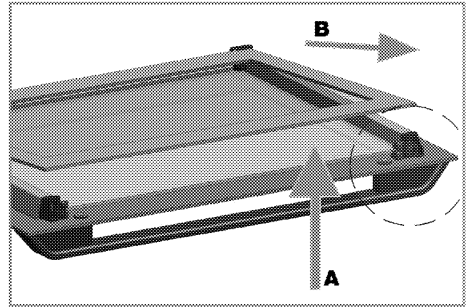
Ziehen Sie das im oberen Bereich der Fronttür installierte Kunststoffteile zu sich heraus.



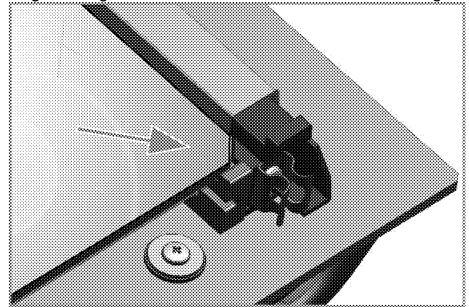
- 1 Innerste Scheibe
- 2 Innenscheibe
- 3 Äußere Glasscheibe
- 4 Scheibenkunststoffschlitz, unten

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

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



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



Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden.

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

Es ist wichtig, die untere Kante der inneren Scheibe im unteren Kunststoffschlitz einzusetzen.

Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

Beleuchtung des Backofens auswechseln



GEFAHR:

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

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

i Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "Technische Daten, Seite 12" Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.

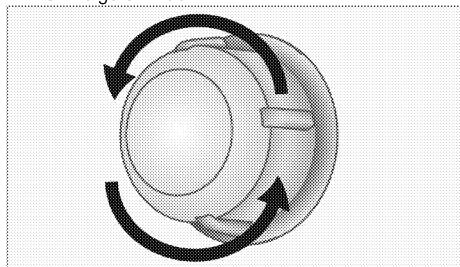
i Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.

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

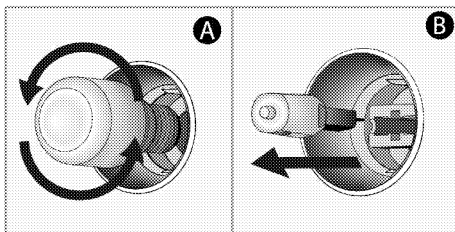
i Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

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



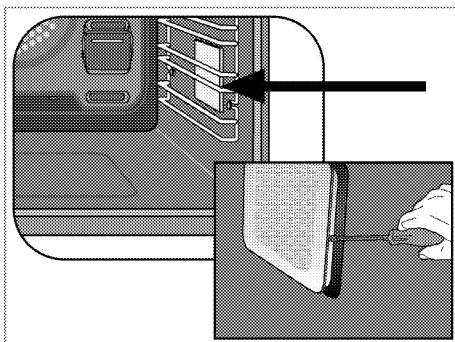
3. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.



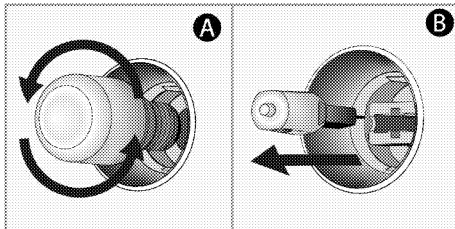
4. Glasabdeckung wieder anbringen.

Wenn Ihr Ofen mit einer rechteckigen Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Bauen Sie die Einschubhalterungen wie beschrieben aus. Siehe "Backofen reinigen, Seite 35".



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



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

7 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

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

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten. (Siehe Tastensperre Kindersicherung, Seite 27)*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

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

Backofen heizt nicht.

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



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

