

# beko

## Einbau-Backofen

Bedienungsanleitung

## Vstavaná rúra

Používateľská príručka



BBVM13400XDS

385441429\_4/ DE/ SK/ R.AE/ 2. 1. 2023 9:22  
7768287623

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Sicherheitshinweise .....</b>	<b>4</b>
1.1 Verwendungszweck .....	4
1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere .....	5
1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten .....	6
1.4 Sicherheit beim Transport .....	7
1.5 Sicherheitshinweise zur Installation .....	8
1.6 Sicher bedienen .....	8
1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen .....	9
1.8 Verwendung von Zubehör .....	9
1.9 Sicherheit beim Kochen .....	9
1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen .....	10
<b>2 Hinweise zum Umweltschutz .....</b>	<b>11</b>
2.1 Abfallrichtlinie .....	11
2.1.1 Informationen zur Entsorgung ..	11
2.2 Paketinformationen .....	12
2.3 Tipps zum Energiesparen .....	12
<b>3 Ihr neues Gerät .....</b>	<b>13</b>
3.1 Produkteinführung .....	13
3.2 Bedienfeld und Bedienung .....	13
3.2.1 Bedienfeld .....	14
3.3 Ofenfunktionen .....	14
3.4 Produktzubehör .....	17
3.5 Verwendung von Produktzubehör ..	18
3.6 Technische Spezifikationen .....	21
<b>4 Erste Verwendung .....</b>	<b>22</b>
4.1 Erste Timer-Einstellung .....	22
4.2 Erstreinigung .....	22
<b>5 Benutzung des Backofens .....</b>	<b>23</b>
5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens .....	23
5.2 Bedienung der Backofensteuergerätes .....	23
5.3 Einstellungen .....	30
<b>6 Allgemeine Hinweise zum Backen .....</b>	<b>32</b>
6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen .....	32

6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte .....	33
6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel .....	36
6.1.3 Grillen .....	38
6.1.4 Testspeisen .....	39
<b>7 Wartung und Reinigung .....</b>	<b>41</b>
7.1 Allgemeine Reinigungshinweise ...	41
7.2 Reinigung des Zubehörs .....	42
7.3 Bedienfeld reinigen .....	43
7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich) .....	43
7.5 Einfache Dampfreinigung .....	43
7.6 Reinigung der Ofentür .....	44
7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür .....	46
7.8 Reinigen der Backofenlampe .....	47
<b>8 Fehlerbehebung .....</b>	<b>48</b>

## Willkommen!

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Beko Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie deswegen dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

### Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



## 1 Sicherheitshinweise

---

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.
- Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Produkt vor.



### 1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.
- Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.
- Dieses Produkt; sollte nicht zum Heizen, Vorwärmen von Tellern oder zum Trocknen von Handtüchern oder Kleidung am Griff verwendet werden.

## 1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab, lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Der Backofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.
- Schneiden Sie den Netzstecker ab, sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinesfalls im Betrieb genommen werden kann, bevor Sie das Gerät entsorgen. Und

vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!



### **1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten**

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben (wo es nicht von der Flamme des Kochfelds beeinflusst wird). Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel, verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Netzkabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Die Rückseite des Backofens wird heiß, wenn er in Betrieb ist. Netzkabel dürfen daher nicht die Rückwand berühren; die Isolierung kann schmelzen, Kurzschlüsse oder Stromschläge sind in diesem Fall vorprogrammiert.
- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen

und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.

- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten

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

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Niemals durch Ziehen am Kabel den Stecker ziehen, immer am Stecker festhalten.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können Funken überschlagen, es besteht Brandgefahr.



#### 1.4 Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transport oder zur Bewegung des Produkts.
- Legen Sie keine anderen Gegenstände auf das Produkt und tragen Sie das Produkt aufrecht.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Bla-

sen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Fixieren Sie auch entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.

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

### **1.5 Sicherheitshinweise zur Installation**

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

### **1.6 Sicher bedienen**

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.

- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- Benutzen Sie das Produkt nicht wenn die Vordertürglasscheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Brennbare Gegenstände im Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.



- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.

### 1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile des Geräts werden während des Gebrauchs heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.
- Halten Sie beim Öffnen der Ofentür Abstand, da heißer Dampf aus der Tür austritt. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen.
- Während des Betriebs kann das Produkt heiß werden. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht berühren.

- Verwenden Sie immer hitzebeständige Backofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den heißen Backofen geben oder aus dem heißen Ofen nehmen usw.

### 1.8 Verwendung von Zubehör

- Achten Sie darauf, Grill und Bleche richtig auf den Rost zu stellen. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „**Zubehör verwenden**“.
- Zubehör im Garraum kann das Glas der Ofentür beim Schließen beschädigen, wenn es nicht richtig sitzt. Schieben Sie Zubehörteile immer komplett in den Garraum.

### 1.9 Sicherheit beim Kochen

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.
- Speisereste, Öl, Fett und andere brennbare Dinge im Garraum und in unmittelbarer Nähe können Feuer fangen. Ent-

fernen Sie solche Verunreinigungen vor der nächsten Nutzung.

- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssiges Backpapier, das über den Rost, das Blech oder den Behälter hinausragt, damit das Backpapier nicht an die Heizelemente gerät. Verwenden Sie Backpapier niemals bei Ofentemperaturen, für die das Papier nicht mehr geeignet ist. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!

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



### **1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen**

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!

- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Verzichten Sie beim Reinigen der Backofentür und der Türscheibe auf scharfe Scheuer-

mittel, Metallschaber, Stahlwolle sowie Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.

- Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine Müllkippe und eine verschmutzte Oberfläche können zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.

## 2 Hinweise zum Umweltschutz

### 2.1 Abfallrichtlinie

#### 2.1.1 Informationen zur Entsorgung

##### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können.

Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

##### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

##### Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von

mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

#### **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.

## **2.2 Paketinformationen**

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

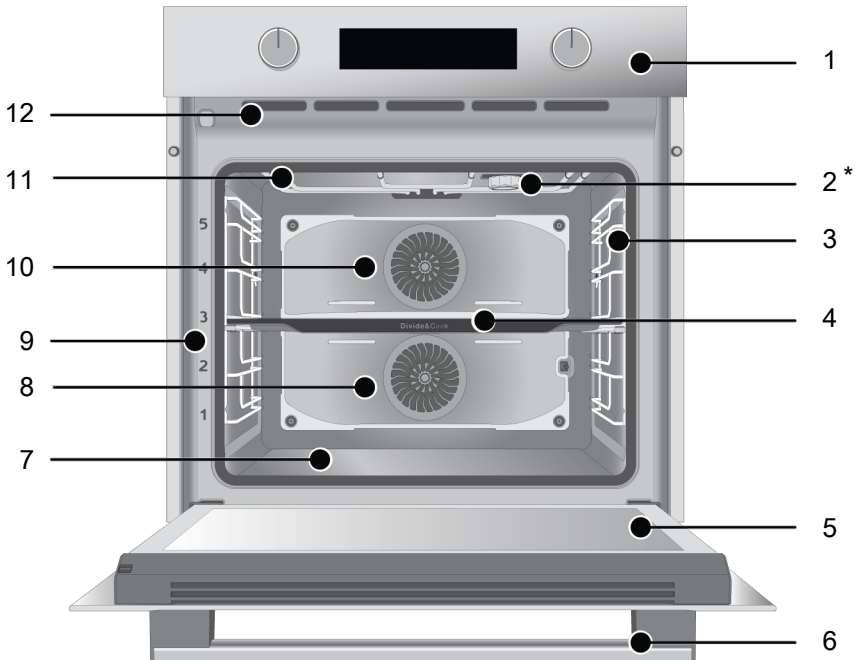
## **2.3 Tipps zum Energiesparen**

Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

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

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Wenn im Rezept oder der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Schalten Sie das Produkt bei längeren Backzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende des Backvorgangs aus. Durch die Nutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Strom einsparen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Sie können zwei Töpfe gleichzeitig auf den Rost stellen. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Öko-Heißluft“-Funktion verwenden. Wenn Sie die Tür geschlossen halten, wird die Innentemperatur beim Einsatz der „Öko-Heißluft“-Funktion in einem optimal zum Energiesparen geeigneten Bereich gehalten. Diese Temperatur kann etwas von der Displayanzeige abweichen.

### 3.1 Produkteinführung



- 1 Bedienfeld
- 3 Drahtregale
- 5 Durch
- 7 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)
- 9 Regal-Positionen
- 11 Obere Heizung

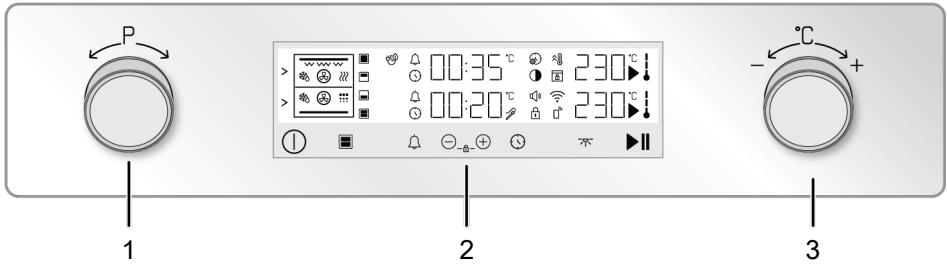
- 2 Lampe
- 4 Trennblech
- 6 Handhabung
- 8 Unterer Lüftermotor (hinten der Stahlplatte)
- 10 Oberer Lüftermotor (hinten der Stahlplatte)
- 12 Belüftungsöffnungen

\* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe weichen von der Abbildung ab.

### 3.2 Bedienfeld und Bedienung

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

### 3.2.1 Bedienfeld




1 Funktionsauswahl-Knopf

2 Steuergerät

3 Temperaturschalter


Wenn Ihr Produkt mit einem oder mehreren Knöpfen ausgestattet ist, kann es sein, dass diese bei einigen Modellen so angebracht sind, dass sie beim Drücken herauskommen (versenkte Knöpfe). Für Einstellungen, die mit den Knöpfen vorgenommen werden sollen, drücken Sie zuerst den entsprechenden Knopf hinein und ziehen Sie ihn dann heraus. Nachdem Sie Ihre Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie ihn wieder hinein und setzen Sie den Knopf wieder ein.

#### Funktionsauswahl-Knopf

Mit dem Funktionswahlknopf können Sie die Betriebsfunktionen des Schanks auswählen. Zur Auswahl berühren Sie zunächst die Taste  und schalten den Ofen ein. Drehen Sie dann den Funktionsauswahlknopf nach rechts/links.

#### Temperaturknopf

Mit dem Temperaturschalter können Sie die Temperatur wählen, die Sie kochen möchten. Zur Auswahl berühren Sie zunächst die

Taste  und schalten den Ofen ein. Drehen Sie dann den Temperaturschalter nach rechts/links.

#### Innentemperaturanzeige des Backofens







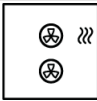
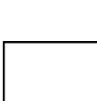
Die Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Innentemperatur-Symbols auf dem Display ablesen. Wenn der Garvorgang beginnt, ist das Symbol auf dem Display zu sehen, und wenn die Innentemperatur des Backofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols auf.

### 3.3 Ofenfunktionen


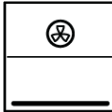
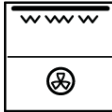
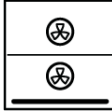
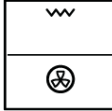

Die Funktionstabelle zeigt Ihnen die unterschiedlichen Funktionen Ihres Ofens, zusätzlich Minimal- und Maximaltemperatur zur jeweiligen Funktion. Die Reihenfolge der hier gezeigten Funktionen muss nicht zwingend mit der Reihenfolge an Ihrem Gerät übereinstimmen.

## Untere obere und einzelne große Sektion

Funktionssymbol			Funktionsbeschreibung	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
Einzelner großer Bereich	Unterer Bereich	Oberer Bereich			
			Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Das Auftauen eines ganzen Fleischstücks dauert länger als bei Lebensmitteln mit Körnern.
	-	-	Ober-/Unterhitze	40-280	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Eintöpfe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
		-	Unterhitze	40-220	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen.
	-	-	Umluft	40-280	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
			Heißluft	40-280	Die Hitze des Umluftheizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Empfehlenswert fürs Garen mit mehreren Blechen in unterschiedlichen Einschüben zugleich.
			Öko-Heißluft	160-220	Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Turbogaren“ im Bereich von 160-220°C verwenden. Die Backzeit wird jedoch etwas länger ausfallen. Wenn diese Funktion ausgewählt ist, wird „ECO“ 2 Sekunden lang auf dem Bildschirm angezeigt. Nach 2 Sekunden wird die vorgeschlagene Temperatur angezeigt.
		-	Pizza-Funktion	40-280	Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.
	-		Oberhitze + Gebläse	40-280	Oberes Heizelement und Heißlüfter (an der Rückwand) läuft. Die Warmluft wird besser über den Lüfter verteilt als nur über die obere Heizung.
	-	-	„3D“-Funktion	40-280	Die Funktionen Oberhitze, Unterhitze und Heizgebläse sind in Betrieb. Das Gargut wird von beiden Seiten gleichmäßig und schnell gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.

	-		Grill	40-280	Das kleine Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen kleiner Mengen.
	-		Goßflächengrill	40-280	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	-		Umluftgrill	40-280	Die Hitze des großen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen größerer Portionen.
	-	-	Warmhalten	40-100	Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.
	-	-	Einfache Dampfreinigung	-	Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar. Diese Funktion ermöglicht es, den Schmutz im Inneren des Backofens (der noch relativ frisch ist) aufzuweichen und leicht zu reinigen. Schauen Sie sich dazu „Einfache Dampfreinigung“ im Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ an.

### Kombinationen der Funktionszusammenschlüsse zwischen Ober- und Unterhitze

Funktionssymbol	Funktionsbeschreibung	Funktionssymbol	Funktionsbeschreibung	Funktionssymbol	Funktionsbeschreibung
	Heißluft - Heißluft		Heißluft - Unterhitze		Goßflächengrill - Heißluft
	Heißluft - Pizza-Funktion		Grill - Heißluft		Auftauen - Auftauen

### Interoperabilitäts-Temperatureinstellintervalle für den oberen und unteren Abschnitt

Beim Kochen in zwei Abschnitten wird die Temperatur des einen Abschnitts durch die Temperatureinstellung des anderen Abschnitts beeinflusst. Aus diesem Grund gibt es Einschränkungen in Bezug auf die für die Abschnitte eingestellten Temperaturen. Die Temperaturintervalle, die Sie für andere Abschnitte einstellen können, sind in den folgenden Tabellen auf der Grundlage der Temperatur angegeben, die Sie für einen Abschnitt eingestellt haben.

Temperatur für oberen Bereich eingestellt	Temperatur, die für den unteren Bereich eingestellt werden kann		Temperatur für unteren Bereich eingestellt	Temperatur, die für den oberen Bereich eingestellt werden kann	
	Minimum (°C)	Maximal (°C)		Minimum (°C)	Maximal (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160



Temperatur für oberen Bereich eingestellt	Temperatur, die für den unteren Bereich eingestellt werden kann		Temperatur für unteren Bereich eingestellt	Temperatur, die für den oberen Bereich eingestellt werden kann	
	Minimum (°C)	Maximal (°C)		Minimum (°C)	Maximal (°C)
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

### Garbereiche für den Backofen

Sie können auf 4 verschiedene Arten in verschiedenen Bereichen garen, indem Sie das Stegblech im Backofen verwenden oder es entfernen.

#### Oberer Bereich



Sie können nur im oberen Bereich kochen. Geeignet zum Grillen und Kochen in kleinen Mengen. Wenn der obere Bereich aktiv ist, werden auf dem Bildschirm die Funktionen des oberen Bereichs, die Temperaturanzeige und die Zeit-/Daueranzeige, angezeigt. Dieser Bereich ist nur aktiv, wenn sich > neben dem Funktionsbildschirm des oberen Abschnitts ein Symbol befindet.

#### Unterer Bereich



Sie können nur im unteren Bereich kochen. Geeignet für das Kochen mittlerer Mengen. Wenn der untere Bereich aktiv ist, werden auf dem Bildschirm die Funktionen des unteren Bereichs, die Temperaturanzeige und die Zeit-/Daueranzeige, angezeigt. Dieser Bereich ist nur aktiv, wenn sich > neben dem Funktionsbildschirm des unteren Abschnitts ein Symbol befindet.

#### Unterer oberer Bereich



Sie können in den oberen und unteren Fächern gleichzeitig kochen. Es eignet sich zum Garen zweier verschiedener Lebensmittel. Wenn der obere und der untere Be-

reich aktiv sind, werden die für diese Abschnitte spezifischen Bildschirme für Funktion, Temperaturanzeige und Zeit-/Daueranzeige separat auf dem Bildschirm angezeigt. Wenn beide Bereiche neben den Funktionsbildschirmen Symbole > haben, sind beide Bereiche aktiv.

#### Einzelner großer Bereich



Sie können in dem einzelnen großen Bereich garen. Geeignet für das Kochen großer und mehrerer Mengen gleichzeitig. Wenn das einzelne große Fach aktiv ist, wird der Funktionsbildschirm für beide Abschnitte auf einen einzelnen Bereich angepasst. Die Bildschirme für die Temperaturanzeige und die Zeit-/Daueranzeige für das untere Fach werden angezeigt.

### 3.4 Produktzubehör

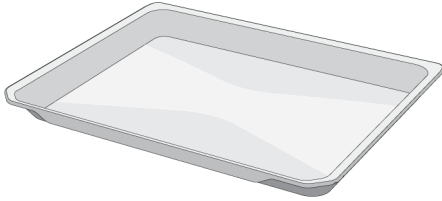
Es gibt eine Vielzahl an unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät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



Die Schalen im Inneren Ihres Geräts können durch die Hitzeeinwirkung verformt werden. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität. Die Verformung verschwindet, wenn das Tablett abgekühlt ist.

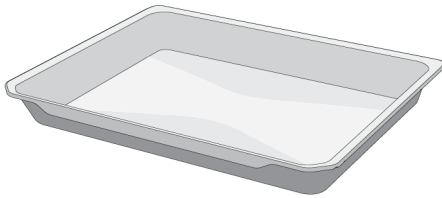
### Standard-Tablett

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



### Tiefes Tablett

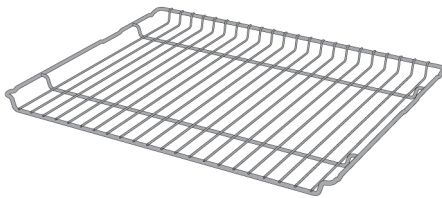
Für Gebäck, zum Braten oder Backen großer Stücke, für sehr saftige Lebensmittel sowie zum Fettauffangen beim Grillen.



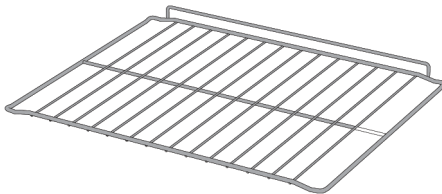
### Draht-Grill

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Bei Modellen mit Drahtfachböden :

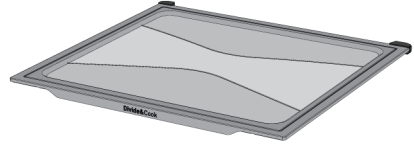


Bei Modellen ohne Drahtregale :



### Trennblech

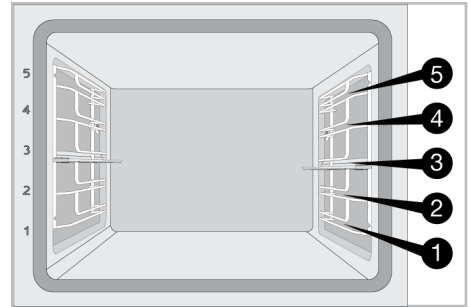
Diese wird verwendet, um den Kochbereich in zwei separate Bereiche zu unterteilen.



## 3.5 Verwendung von Produktzubehör

### Kochregale

Im Kochbereich gibt es 5 Regalabebenen. Die Reihenfolge der Regale können Sie auch den Nummern am vorderen Rahmen des Backofens entnehmen.

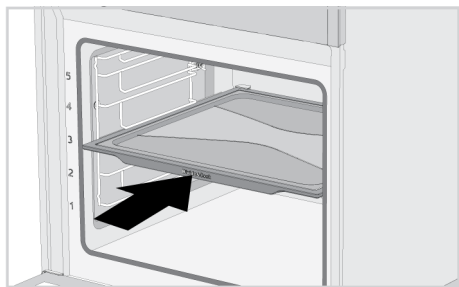


### Platzierung des Stegblechs

Um nur im oberen, unteren oder zusammen im unteren und oberen Bereich des Backofens zu garen, platzieren Sie die Stegblech auf der 3. Einschubleiste, wie in der folgenden Abbildung dargestellt..

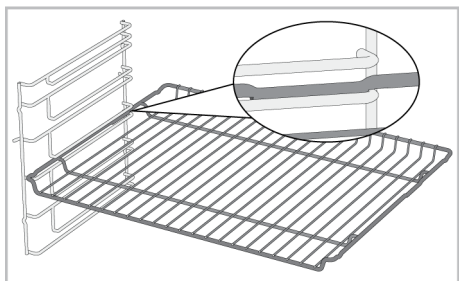


Setzen Sie das Stegblech 3 vor dem Einschieben gleichmäßig auf das Ende des Rostes und schieben Sie es dann fest in den Ofen. Wenn Sie es schräg aufstellen, wird das Stegblech beschädigt.



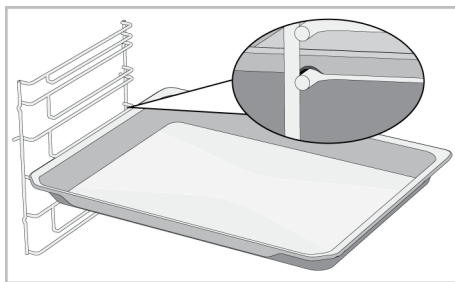
### Drahtgrill auf die Garroste stellen

Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt vorne befinden. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Drahtrost am Anschlag des Gitterrostes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



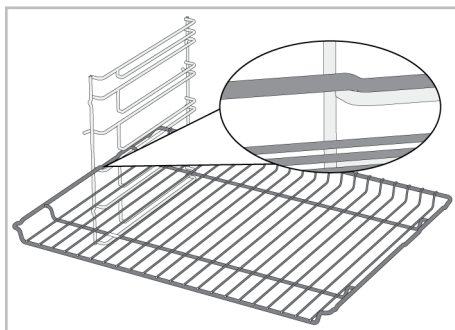
### Tablett auf die Garroste stellen

Es ist auch wichtig, die Tablett richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Beim Platzieren des Tablett auf dem gewünschten Regal muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen. Um ein besseres Garen zu gewährleisten, muss das Blech auf dem Anschlagsockel des Gitterrostes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



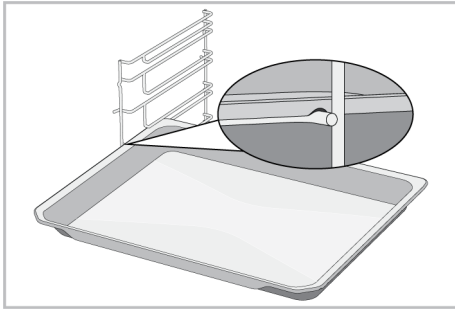
### Stopperfunktion des Drahtgrills

Damit der Drahtgrill nicht aus dem Rost kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Essen einfach und sicher entnehmen. Beim Abnehmen des Drahtgitters können Sie es bis zum Anschlag nach vorne ziehen. Sie müssen diesen Punkt überfahren, um ihn vollständig zu entfernen.



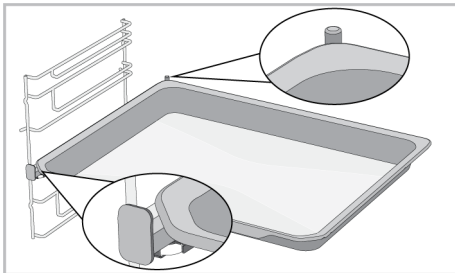
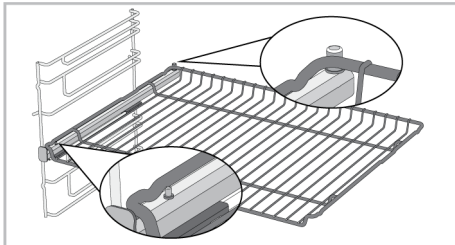
### Funktion zum Anhalten des Tablettts

Damit das Tablett nicht aus dem Rost kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Lösen Sie das Tablett beim Herausnehmen aus der hinteren Arretierung und ziehen Sie es zu sich heran, bis es die Vorderseite erreicht. Um das Tablett vollständig zu entfernen, müssen Sie über diesen Anschlag fahren.



### **Richtige Platzierung des Drahtgitters und der Ablage auf den Teleskopschienen - Bei Modellen mit Drahtfachböden und Teleskopmodellen**

Dank Teleskopschienen lassen sich Tablett oder der Drahtgrill einfach montieren und demontieren. Bei der Verwendung von Blechen und Drahtgrills mit der Teleskopschiene ist darauf zu achten, dass die Stifte an Vorder- und Rückseite der Teleskopschienen an den Kanten des Grills und des Tablett anliegen (siehe Abbildung).



### 3.6 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	595 /594 /567
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Spannung / Frequenz	220-240 V ~; 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	Min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	2,8
Ofentyp	Multifunktionsofen

Grundlagen: Die Angaben zur Energiekennzeichnung von elektrischen Öfen für den Hausgebrauch werden gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1 gemacht. Die Werte werden in Ober-/Unterhitze oder (falls vorhanden)Umluft Funktionen mit der Standardlast ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft , 2-Heißluft , 3-Grill + Umluft , 4-Ober-/Unterhitze.



Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.



Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.








Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

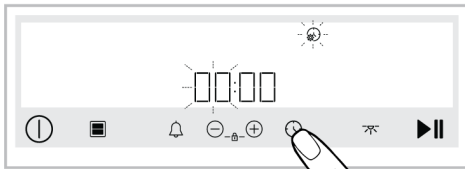
## 4 Erste Verwendung



Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

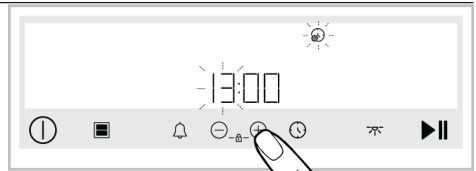
### 4.1 Erste Timer-Einstellung


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

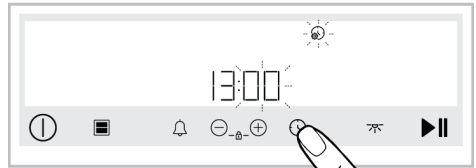
1. Beim ersten Einschalten des Backofens wird die am Backofen eingestellte Tageszeit auf dem Display angezeigt.
2. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs Menü zu aktivieren.
  - ⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3-2-1 angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns ist das Einstellungs Menü aktiviert.
3. Berühren Sie die Tasten /+, bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.
4. Berühren Sie die Taste  um das Timerfeld zu aktivieren.
  - ⇒ Das Timerfeld und das Symbol  blinken auf dem Bildschirm.





5. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren der Tasten / ein und aktivieren Sie das Minutenfeld durch erneutes Berühren der Taste .




- ⇒ Das Minutenfeld und das Symbol  blinken auf dem Bildschirm.



6. Berühren Sie die Tasten , um die Minuten einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .



- ⇒ Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol  leuchtet dauerhaft.

**i** Wird die erste Timer-Einstellung nicht vorgenommen, beginnt die Tageszeit mit 12:00. Sie können die Einstellung der Tageszeit später ändern, wie im Abschnitt „**Einstellungen**“ beschrieben.

**i** Im Falle eines längeren Stromausfalls wird die Einstellung der Tageszeit aufgehoben. Sie sollte erneut eingestellt werden.

### 4.2 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.

3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen abgebrannt und somit beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

## 5 Benutzung des Backofens

### 5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

#### **Kühlgebläse ( Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar. )**

Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf von selbst ein, kühlt dabei das Gerät und die Möbel in unmittelbarer Nähe. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald seine Arbeit erledigt ist. Über der Tür strömt heiße Luft aus dem Ofen. Decken Sie diese Belüftungsöffnungen mit nichts ab. Andernfalls kann sich der Ofen überhitzen. Das Kühlgebläse läuft, während der Ofen arbeitet, kann nach dem Abschalten noch etwa 20 – 30 Minuten lang nachlaufen. Wenn Sie den Ofen mit Timer programmieren, schaltet sich das Kühlgebläse zum Ablauf der Backzeit zusammen mit allen anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

#### **Vor Einsatz des Zubehörs:**

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



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

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

#### **Ofenbeleuchtung**

Die Ofenbeleuchtung schaltet sich an, sobald der Ofen mit dem Backen anfängt. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuchtung während des gesamten Backens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab.

Bei einigen Backfunktionen schaltet sich die Lampe nie ein, um Energie zu sparen. Beim Öffnen der Ofentür schaltet sich die Beleuchtung automatisch ein.

Wenn auf dem Bedienfeld die Taste  vorhanden ist. In den Fällen, in denen die Backofenlampe automatisch ein- oder ausgeschaltet wird, können Sie die Lampe jederzeit durch Berühren der Taste  ein- und ausschalten.


### 5.2 Bedienung der Backofensteuereinheit

#### **Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens**

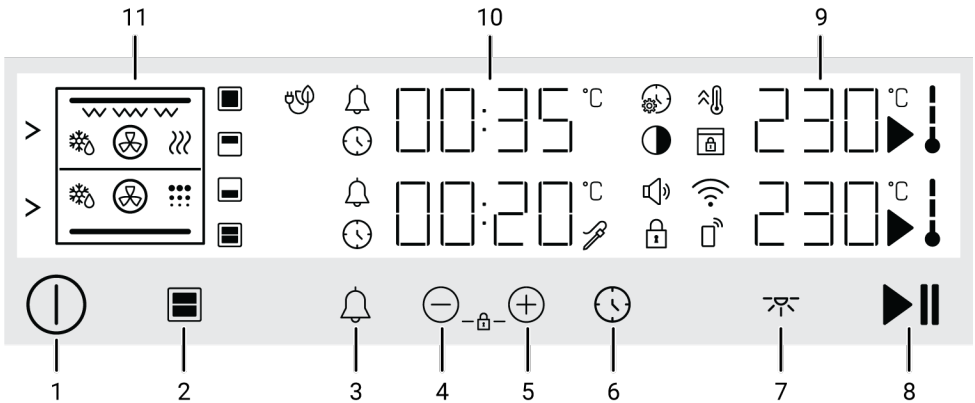
- Die maximale Zeit, die für den Backvorgang eingestellt werden kann, beträgt 5:59 Stunden. In der Warnhaltefunktion beträgt diese Zeit 23:59 Stunden. Bei ei-

nem Stromausfall werden die voreingestellte Backzeit und Backdauer aufgehoben.

- Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es ist notwendig, die vorgenommenen Einstellungen zu speichern, entweder durch Berühren der entsprechenden Taste in der Beschreibung oder durch kurzes Warten.
- Wenn die Backzeit bei Backbeginn eingestellt ist, wird die verbleibende Zeit auf dem Display angezeigt.

- Wenn die Einstellung für schnelles Vorheizen an dem Steuergerät aktiviert ist, erscheint das Symbol  auf dem Display, wenn Sie mit dem Backen beginnen und der Ofen die Temperatur erreicht, die Sie für schnelles Backen eingestellt haben. Für die Einstellung der Schnellvorwärmung siehe den Abschnitt „**Einstellungen**“.

### Steuergerät







#### Tasten :

















- 1 : Ein/Aus-Taste
- 2 : Auswahltaste für Kochbereich
- 3 : Alarm-Taste
- 4 : Taste für Verringerung und Vorrücken
- 5 : Taste für Steigerung und Vorrücken
- 6 : Taste Zeit und Einstellungen
- 7 : Lampen-Taste
- 8 : Taste Backen Start/Stop

#### Anzeigebereiche :


- 9 : Temperaturanzeigebereich
- 10 : Timer/Daueranzeigebereich
- 11 : Funktionsanzeige

#### Anzeige-Symbole :

-  : Backzeit-Symbol
-  : Alarm-Symbol
-  : Symbol für Backen
-  : Symbol für die Ofeninnentemperatur


-  : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)
-  : Symbol für Einstellungen
-  : Schlüssel Schloss-Symbol
-  : Volumenstand-Symbol
-  : Helligkeits-Symbol
-  : Auftau-Symbol
-  : Warmhaltesymbol
-  : Symbol des Backens mit Eco-Lüfter
-  : Einzelnes großes Symbol für den Kochbereich
-  : Symbol für unteren Kochbereich
-  : Symbol für oberen Kochbereich
-  : Symbol für doppelten Kochbereich
-  : Kontrollsymbol entfernen
-  : WLAN-Symbol
-  : Selbstreinigungssymbol \*
-  : Türschloss-Symbol \*




 : Symbol der Fleischsonde \*

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


## Einschalten des Ofens

Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste  ein.

Das Stegblech nach dem Öffnen des Backofens nicht eingesetzt wird, erscheint die erste Betriebsfunktion des einzelnen großen Bereichs auf dem Bildschirm. Wird das Stegblech eingesetzt, wird die erste Arbeitsfunktion für den unteren Bereich angezeigt. Wenn sich das Display in diesem Zustand befindet, können die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Backzeit eingestellt werden.


 Wenn auf diesem Display keine Einstellung vorgenommen wird, schaltet sich der Backofen in ca. 3 Minuten ab und die Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.


## Ausschalten des Ofens

Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste  aus. Die Tageszeit wird auf dem Display angezeigt.

## Kochen in einem großen Bereich, nur im unteren oder nur im oberen Bereich

- ✓ Die folgenden Schritte beschreiben das Garen im einzigen großen Teil, nur im unteren Teil oder nur im oberen Teil, jeweils für sich.

 Um in einem einzigen großen Bereich zu kochen, entfernen Sie das Stegblech aus dem Produkt.

1. Um in einem einzigen großen Bereich zu kochen, entfernen Sie das Stegblech aus dem Produkt. Wenn Sie nur im unteren oder nur im oberen Bereich kochen möchten, bringen Sie das Zwischenfachblech an.
2. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste  ein.

- ⇒ Das Stegblech nach dem Öffnen des Backofens nicht eingesetzt wird, erscheint die erste Betriebsfunktion des einzelnen großen Bereichs auf dem Bildschirm. Wird das Stegblech eingesetzt, wird die erste Arbeitsfunktion für den unteren Bereich angezeigt.

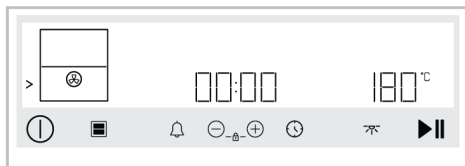


Illustration 1: Wenn das Stegblech eingelegt ist:

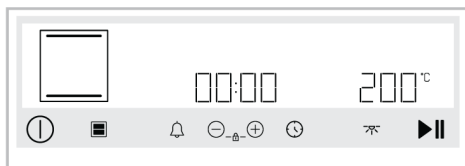


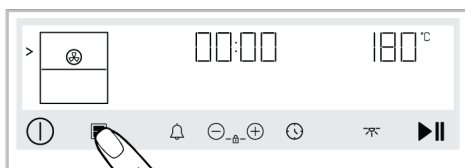


Illustration 2: Wenn das Stegblech nicht eingelegt ist:

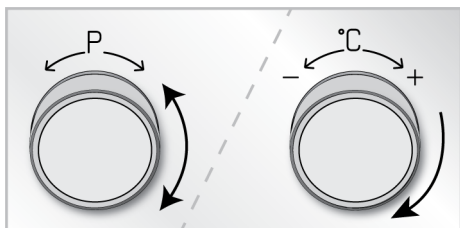
3. Wenn das Stegblech eingelegt ist, wird der Bildschirm für den unteren Kochbereich aktiviert. Tippen Sie einfach auf  die Taste, um den oberen Bereich auszuwählen.

- ⇒  Symbol erscheint neben dem Funktionsbildschirm, der zum oberen Bereich gehört.



4. Wenn der Garbereich, in dem Sie garen möchten, aktiv ist, wählen Sie mit der Funktionstaste die gewünschte Funktion aus.
5. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Stellen Sie die

Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturregler ein, wenn Sie diese Temperatur ändern möchten.



**i** Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die voreingestellte Temperatur der Betriebsfunktion geändert haben, wird die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Liegt die gewählte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion, wird die höchste Temperatur für diese Betriebsfunktion angezeigt.

6. Wenn Sie **ohne Einstellen der Garzeit** kochen möchten, tippen auf die **▶▶**-Taste, um mit dem Garen zu beginnen.

**i** Wenn der Garvorgang gestartet wird, ohne die Garzeit einzustellen, schaltet sich der Backofen nach dem Garvorgang nicht automatisch aus. Der Benutzer muss den Garvorgang beenden.

⇒ Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu laufen und die abgelaufene Zeit erscheint auf dem Display. Auf dem Display werden die Symbole ▶ und ↓ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ↓ auf. Die nach dem Garvorgang vergangene Zeit wird auf dem Dauer-/Stunde-Bildschirm angezeigt.

7. Wenn Sie die **Garzeit einstellen möchten** tippen Sie einmal auf die ⌚-Taste.

⇒ Auf der Anzeige erscheint das Symbol ⌚.



Illustration 3: Für einzelne große Bereiche:

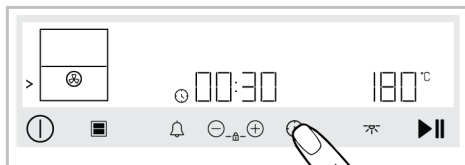


Illustration 4: Nur für den unteren Bereich:

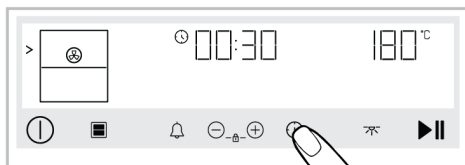


Illustration 5: Nur für den oberen Bereich:

**i** Um die Backzeit schnell einzustellen, können Sie die Taste ⊕ berühren, um die Backzeit auf 30 Minuten einzustellen, nachdem Sie die Betriebsfunktion und die Temperatur eingestellt haben, und dann die Tasten ⊕/⊖ verwenden, um die Zeit zu ändern.

8. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten ⊕ /⊖ ein.

**i** Die Backzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute und nach 15 Minuten um 5 Minuten.

9. Nachdem Sie die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Backzeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste ▶▶, um den Backvorgang zu starten.

⇒ Ihr Backofen startet sofort mit der gewählten Betriebsfunktion und Temperatur. Die auf dem Display eingestellte Backzeit wird heruntergezählt. Auf dem Display werden die Symbole ► und ↓ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ↓ auf.

**10. Wenn Sie ohne Einstellung der Garzeit gekocht haben**, schaltet sich der Backofen nicht automatisch aus. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst ausschalten. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste ►|| um den Backvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste ⓪ um den Ofen vollständig auszuschalten.

**11. Wenn Sie mit der Einstellung der Garzeit gekocht haben**, erscheint nach Ablauf der eingestellten Garzeit der Text „Ende“ auf dem Bildschirm, ein akustisches Signal ertönt und der Garvorgang wird beendet.

⇒ Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Während das akustische Warnsignal ertönt und der Text "Ende" auf dem Display erscheint, kann der Ofen durch Berühren der Taste ►|| auf unbestimmte Zeit weiterlaufen. Der Backofen wird ausgeschaltet, wenn die Taste ⓪ berührt wird. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

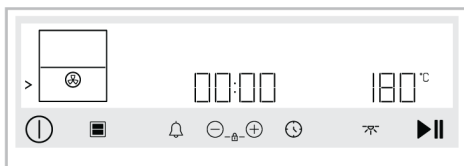
### Im unteren und oberen Bereich zusammen kochen

✓ In den folgenden Schritten wird beschrieben, wie man verschiedene Gerichte im unteren und oberen Bereich gemeinsam zubereitet. Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, bestimmen Sie die Funktionen des oberen und unteren Bereichs, die für Ihre Mahlzeiten geeignet sind. Im Abschnitt „**Betriebsfunk-**

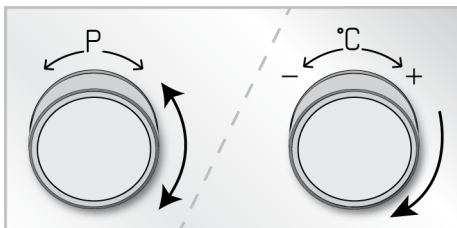
**tionen des Backofens**“ finden Sie Kombinationen von Funktionen im oberen und unteren Bereich.

1. Legen Sie das Stegblech ein, und legen Sie Ihre Mahlzeiten auf die entsprechenden Einschubleisten der Backofenbereiche, in denen Sie kochen möchten.
2. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ⓪ ein.

⇒ dem Einschalten des Backofens wird die erste Funktionsfunktion des unteren Bereichs auf dem Bildschirm angezeigt.



3. Stellen Sie mit den Funktions- und Temperaturwahltasten die gewünschte Funktion und Temperatur im unteren Bereich ein.



⇒ ► Symbol erscheint neben dem Funktionsbildschirm, der zum oberen Bereich gehört.

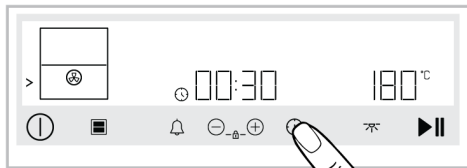
4. Wenn Sie ohne Einstellen der Garzeit kochen möchten, tippen auf die ►||Taste, um mit dem Garen zu beginnen.

**i** Wenn der Garvorgang gestartet wird, ohne die Garzeit einzustellen, schaltet sich der Backofen nach dem Garvorgang nicht automatisch aus. Der Benutzer muss den Garvorgang beenden.

⇒ Der untere Teil Ihres Backofens beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu arbeiten, und die vergangene Zeit wird auf dem Bildschirm angezeigt. Auf dem Display werden die Symbole ► und ↓ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ↓ auf. Die nach dem Garvorgang vergangene Zeit wird auf dem Dauer/ Stunde-Bildschirm angezeigt.

5. Wenn Sie die **Garzeit einstellen möchten** tippen Sie einmal auf die ⌚ Taste.

⇒ ⌚ Symbol erscheint auf dem Zeit/ Dauer-Bildschirm im unteren Bereich.



**i** Um die Backzeit schnell einzustellen, können Sie die Taste ⊕ berühren, um die Backzeit auf 30 Minuten einzustellen, nachdem Sie die Betriebsfunktion und die Temperatur eingestellt haben, und dann die Tasten ⊕/⊖ verwenden, um die Zeit zu ändern.

6. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten ⊕/⊖ ein.

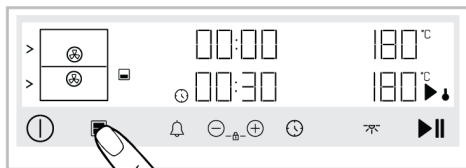
**i** Die Backzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute und nach 15 Minuten um 5 Minuten.

7. Nachdem Sie die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Backzeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste ►|| um den Backvorgang zu starten.

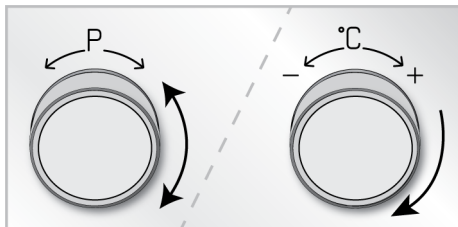
⇒ Der untere Teil Ihres Backofens beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu arbeiten

Die auf dem Display eingestellte Backzeit wird heruntergezählt. Auf dem Display werden die Symbole ► und ↓ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ↓ auf.

8. Drücken Sie die ■ Taste, um den oberen Bereich zu aktivieren.



9. Stellen Sie im oberen Bereich die gewünschte Arbeitsfunktion und Temperatur mit den Funktions- und Temperaturwahl-tasten ein.



⇒ > Symbol erscheint neben dem Funktionsbildschirm, der zum oberen Bereich gehört.

10. Wenn Sie **ohne Einstellen der Garzeit kochen möchten**, tippen auf die ►|| Taste, um mit dem Garen zu beginnen.

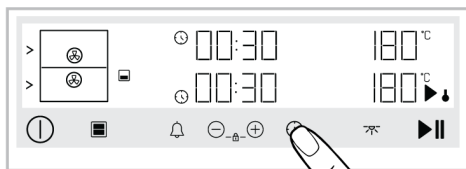
**i** Wenn der Garvorgang gestartet wird, ohne die Garzeit einzustellen, schaltet sich der Backofen nach dem Garvorgang nicht automatisch aus. Der Benutzer muss den Garvorgang beenden.

⇒ Der obere Teil Ihres Backofens beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu arbeiten und die vergangene Zeit wird auf dem Bildschirm angezeigt. Auf

dem Display werden die Symbole ► und ↓ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ↓ auf. Die nach dem Garvorgang vergangene Zeit wird auf dem Dauer/ Stunde-Bildschirm angezeigt.

11. Wenn Sie die **Garzeit einstellen möchten** tippen Sie einmal auf die ⌚ Taste.

⇒ ⌚ Symbol erscheint auf dem Zeit/ Dauer-Bildschirm im oberen Bereich.



**i** Um die Backzeit schnell einzustellen, können Sie die Taste ⊕ berühren, um die Backzeit auf 30 Minuten einzustellen, nachdem Sie die Betriebsfunktion und die Temperatur eingestellt haben, und dann die Tasten ⊕/⊖ verwenden, um die Zeit zu ändern.

12. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten ⊕/⊖ ein.

**i** Die Backzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute und nach 15 Minuten um 5 Minuten.

13. Nachdem Sie die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Backzeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste ►|| um den Backvorgang zu starten.

⇒ Das obere Teil des Backofens beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu arbeiten. Die auf dem Display eingestellte Backzeit wird heruntergezählt. Auf dem Display werden die Symbole ► und ↓ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die ein-

gestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ↓ auf.



14. Wenn Sie **ohne Einstellung der Garzeit gekocht haben**, schaltet sich der Backofen für beide Bereiche nicht automatisch aus. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst ausschalten. Beenden Sie den Garvorgang, indem Sie auf die Taste ►|| tippen, während der Bereich, in dem Ihr Garvorgang abgeschlossen ist, aktiv ist. Wenn das Garen im anderen Bereich abgeschlossen ist, aktivieren Sie zuerst den anderen Bereich mit der Taste ■ und tippen auf die ►|| Taste, um das Garen zu beenden. Wenn Sie beide Bereiche schließen möchten, tippen Sie auf die ⌚ Taste, um den Backofen vollständig auszuschalten.

15. Wenn Sie **mit Einstellen der Garzeit gekocht haben**, wird auf dem Temperaturanzeigebildschirm des Abschnitts, in dem die Garzeit abgeschlossen wurde, der Text „Ende“ angezeigt, ein akustisches Warnsignal ertönt und dieser Bereich hört auf zu garen. Der andere Bereich arbeitet weiter, bis die Garzeit vorbei ist. Wenn die Garzeit im anderen Bereich abgeschlossen ist, wird auf dem Temperaturanzeige dieses Abschnitts der text „Ende“ angezeigt, ein akustisches Warnsignal ertönt und das Fach hört auf zu garen.

⇒ In jedem Bereich ertönt die Warnung am Ende der Alarmperiode zwei Minuten lang. Während das akustische Warnsignal ertönt und der Text "Ende" auf dem Display erscheint, kann der Ofen durch Berühren der Taste ►|| auf unbestimmte Zeit weiterlaufen. Der Backofen wird ausgeschaltet, wenn die

Taste ⓘ berührt wird. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

### 5.3 Einstellungen

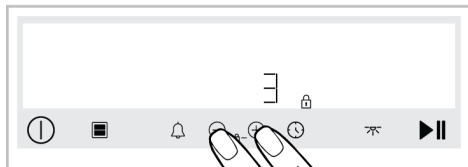


Der 3-2-1-Countdown wird auf dem Display in den Menüs oder Einstellungen angezeigt, die durch langes Drücken aktiviert werden sollen. Nachdem der Countdown abgelaufen ist, wird das entsprechende Menü oder die entsprechende Einstellung aktiviert.

#### Aktivieren der Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Steuergerät vor Störungen schützen.

1. Berühren Sie die Tasten ⊕/⊖ gleichzeitig, bis das Symbol ⓘ auf dem Bildschirm erscheint.



- ⇒ Das Symbol ⓘ erscheint auf der Anzeige und die Tastensperre ist aktiviert. Wenn bei eingestellter Tastensperre eine beliebige Taste berührt wird, ertönt ein akustisches Signal und das Symbol ⓘ blinkt.



Während die Tastensperre aktiviert ist, können die Tasten der Bedieneinheit nicht verwendet werden. Die Tastensperre wird bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.

#### Deaktivieren der Tastensperre

1. Berühren Sie die Tasten ⊕/⊖ gleichzeitig, bis das Symbol ⓘ vom Bildschirm verschwindet.  
» Das Symbol ⓘ verschwindet von der Anzeige und die Tastensperre ist deaktiviert.

#### Einstellung des Alarms

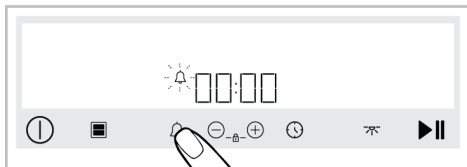
Sie können das Steuergerät des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Backen verwenden.

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

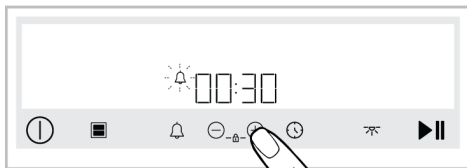


Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.

1. Berühren Sie die Tasten ⓘ um die Alarmperiode einzustellen.  
⇒ Das Symbol ⓘ beginnt auf der Anzeige zu blinken.



2. Stellen Sie die Weckzeit mit den Tasten ⊕/⊖ ein. Berühren Sie erneut die Taste ⓘ, um die Einstellung zu bestätigen.






- ⇒ Das Symbol ⓘ leuchtet kontinuierlich und die Alarmzeit beginnt auf dem Bildschirm herunterzuzählen. Wenn die Weckzeit und die Backzeit zur gleichen Zeit eingestellt werden, wird die kürzere Zeit auf der Anzeige angezeigt.
3. Nachdem die Alarmzeit abgelaufen ist, beginnt das Symbol ⓘ zu blinken und gibt Ihnen ein akustisches Warnsignal.

## Ausschalten des Weckers

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








⇒ Die akustische Warnung wird gestoppt.


## Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

1. Berühren Sie die Tasten  um die Alarmperiode zurückzusetzen. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol „00:00“ auf dem Bildschirm erscheint.
2. Sie können den Alarm auch abbrechen, indem Sie die Taste  längere Zeit drücken.

## Lautstärke einstellen


Sie können die Lautstärke Ihrer Steuereinheit einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.







1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs Menü zu aktivieren.
2. Berühren Sie die Tasten /, bis  auf dem Bildschirm erscheint.
3. Aktivieren Sie die Lautstärkeeinstellung, indem Sie die Taste  erneut berühren. **(b-1, b-2)**
4. Stellen Sie den gewünschten Ton mit den Tasten / ein.


⇒ Die ausgewählte Lautstärkeeinstellung wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste  um zum Einstellungs Menü zurückzukehren.

## Einstellung der Bildschirmhelligkeit

Sie können die Helligkeit des Bildschirms des Steuergeräts einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.








1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs Menü zu aktivieren.

2. Berühren Sie die Tasten /, bis auf dem Bildschirm  erscheint.
3. Aktivieren Sie die Helligkeitseinstellung, indem Sie erneut die Taste  berühren.
4. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten / ein. **(d-1, d-2, d-3)**


⇒ Die ausgewählte Helligkeit wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste  um zum Einstellungs Menü zurückzukehren.

## Einstellung der Schnellvorheizfunktion (Booster)

Sie können das Backen auf Ihrem Gerät automatisch mit der Schnellvorheizfunktion betreiben. Dazu sollten Sie die Einstellung Schnelles Vorheizen aktivieren. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.






1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs Menü zu aktivieren.
2. Berühren Sie die Tasten /, bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.
3. Aktivieren Sie die Einstellung für das Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste  erneut berühren.
4. Mit den Tasten / schalten Sie die Einstellung „AUS“ auf dem Display auf „EIN“.


⇒ Die ausgewählte Einstellung für das schnelle Vorheizen wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste um zum Einstellungs Menü zurückzukehren.

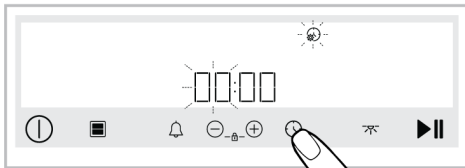
 Sie können die Einstellung für das schnelle Vorheizen auf die gleiche Weise deaktivieren. Durch Drehen der Einstellung „AUS“ können Sie das automatische Vorheizen abbrechen.




## Ändern der Tageszeit

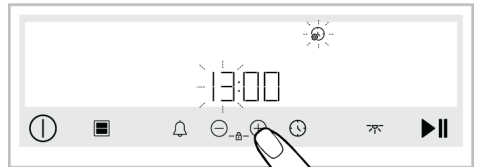
So ändern Sie die Tageszeit, die Sie zuvor eingestellt haben,


1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs­menü zu aktivieren.
2. Berühren Sie die Tasten /, bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.
3. Berühren Sie die Taste  um das Timerfeld zu aktivieren.

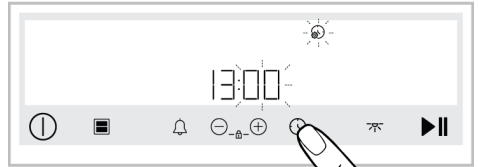
⇒ Das Timerfeld und das Symbol  blinken auf dem Bildschirm.







4. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren der Tasten / ein und aktivieren Sie das Minutenfeld durch erneutes Berühren der Taste .



⇒ Das Minutenfeld und das Symbol  blinken auf dem Bildschirm.



5. Berühren Sie die Tasten /, um die Minuten einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .

⇒ Die eingestellte Tageszeit wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste  um zum Einstellungs­menü zurückzukehren.

## 6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie Tipps zur Zubereitung und Backen Ihrer Speisen. Außerdem werden in diesem Abschnitt einige der Lebensmittel beschrieben, die als Hersteller getestet wurden, sowie die am besten geeigneten Einstellungen für diese Lebensmittel. Zusätzlich geben wir auch an, welches Zubehör sich am besten eignet.

### 6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

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



formationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.

- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Fettdichtes Papier, das aus dem Behälter überläuft, kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Backwerks beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.

### 6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wenn Sie ein externes Kochgeschirr verwenden, bevorzugen Sie dunkles, antihafbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Drahtgrill verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgrills, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Backzeit und die Unterseite von Backwaren wird nicht gleichmäßig braun.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, kann sich auf der Unterseite der Speisen eine leichte Bräunung zeigen. In diesem Fall müssen Sie die Garzeit möglicherweise um etwa 10 Minuten verlängern.

- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.

#### Tipps zum Kuchenbacken

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

#### Tipps für das Gebäck

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

richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

**Gartabelle für Gebäck und Backwaren in einem einzigen großen Teil**  
**Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett**

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kuchen auf dem Tablett	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 40
Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	3	190	40 ... 50
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
	Standard-Tablett *	Heißluft	2	160	35 ... 45
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	3	160	30 ... 40
	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	3	160	35 ... 45
Keks	Gebäck-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	170	25 ... 35
	Gebäck-Tablett *	Heißluft	3	170	30 ... 40
Gebäck	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	200	30 ... 40
Brötchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	200	25 ... 35
	Standard-Tablett *	Heißluft	3	180	30 ... 40
Ganzes Brot	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	200	35 ... 45
	Standard-Tablett *	Heißluft	3	200	35 ... 45
Lasagne	Rechteckiger Behälter aus Glas/Metall auf Drahtgrill. **	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 ... 40
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	180	60 ... 75
	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Heißluft	3	170	60 ... 80
Pizza	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standard-Tablett *	Pizza-Funktion	3	250 ... 280	6 ... 12

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

**Vorschläge für das Kochen mit zwei Tabletten**

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	1 - Standard-Tablett * 4 - Gebäck-Tablett *	Heißluft	1 - 4	160	35 ... 45
Keks	2 - Standard-Tablett * 4 - Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	170	30 ... 40
Brötchen	2 - Standard-Tablett * 4 - Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	180	30 ... 40

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

## Gartabelle für Gebäck und Backwaren im oberen Bereich

### Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	4	190	45 ... 55
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	4	160	40 ... 50
Keks	Gebäck-Tablett *	Heißluft	4	170	30 ... 40
Brötchen	Standard-Tablett *	Heißluft	4	180	35 ... 45

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

## Gartabelle für Gebäck und Backwaren im unteren Bereich

### Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	1	190	45 ... 55
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	1	160	40 ... 50
Pizza	Standard-Tablett *	Pizza-Funktion	2	250 ... 280	10 ... 15

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

## “Öko-Heißluft” operating function

- Ändern Sie die Temperatureinstellung nicht mehr, nachdem Sie den Garvorgang in der Betriebsfunktion „Öko-Heißluft“.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Öko-Heißluft“-Funktion verwenden. Wenn sich die Tür nicht öffnet, wird die Innentemperatur optimiert, um Energie zu

sparen, und diese Temperatur kann von der auf dem Bildschirm angezeigten Temperatur abweichen.

- In der Betriebsfunktion „Öko-Heißluft“ darf nicht vorgeheizt werden.

## Cooking table for “Öko-Heißluft” operating function in single large section

### Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	2	160	35 ... 50
Keks	Standard-Tablett *	3	200	30 ... 40
Brötchen	Standard-Tablett *	2	200	35 ... 50

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

## Cooking table for “Öko-Heißluft” operating function in upper large section

### Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	4	180	35 ... 50
Keks	Standard-Tablett *	4	200	45 ... 55
Brötchen	Standard-Tablett *	4	220	35 ... 50

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

## 6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

### Wichtiges zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen ganzer Hähnchen, Puten und großer Fleischstücke erhöht die Garleistung.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.

- Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie das Fleisch noch etwa 10 Minuten im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Der Fisch sollte auf der mittleren oder niedrigen Ebene in einer hitzebeständigen Platte gegart werden.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte auf dem Kochtisch mit einem einzigen Blech.

## Gartabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel in einem einzigen großen Bereich

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Tablett *	Umluft	3	15 Min. 250/max, nach 180 ... 190	60 ... 80
Lammhaxe (1,5-2 kg)	Standard-Tablett *	Umluft	3	170	85 ... 110
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Draht-Grill *	Umluft	2	15 Min. 250/max, nach 210	65 ... 85
	Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.				
Truthahn (5,5 kg)	Draht-Grill *	„3D“-Funktion	2	15 Min. 250/max, nach 210	65 ... 85
	Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.				
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Tablett *	Umluft	1	25 Min. 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
	Standard-Tablett *	„3D“-Funktion	1	25 Min. 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Draht-Grill *	Umluft	3	200	20 ... 30
	Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.				
Fisch	Draht-Grill *	„3D“-Funktion	3	200	20 ... 30
	Stellen Sie ein Tablett auf ein unteres Regal.				

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

## Gartabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel im oberen Bereich

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Standard-Tablett *	Heißluft	4	15 Min. 250/max, nach 210	80 ... 105
Fisch	Standard-Tablett *	Heißluft	4	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

## Gartabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel im unteren Bereich

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Standard-Tablett *	Heißluft	1	15 Min. 250/max, nach 210	70 ... 95
Fisch	Standard-Tablett *	Heißluft	1	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

### 6.1.3 Grillen

Beim Grillen werden rotes Fleisch, Fisch und Geflügelfleisch schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen nicht aus. Besonders geeignet zum Grillen sind Filetstücke, Fleischspieße, Würste sowie saftiges Gemüse (Tomaten, Zwiebeln usw.).

#### Allgemeine Warnungen

- Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, stellen eine Brandgefahr dar. Grillen Sie nur Lebensmittel, die für ein intensives Grillfeuer geeignet sind. Stellen Sie die Lebensmittel auch nicht zu weit hinter den Grill. Hier ist es am heißesten und fettige Speisen können Feuer fangen.
- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit geöffneter Ofentür. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!**

#### Tipps und Tricks zum Grillen

- Bereiten Sie das Grillgut so vor, dass es in Dicke und Gewicht möglichst ähnlich ist.
- Legen Sie die zu grillenden Stücke auf den Drahtgrill oder das Backblech mit Drahtgrill und verteilen Sie sie so, dass sie die Abmessungen des Ofens nicht überschreiten.
- Je nach Dicke der zu grillenden Stücke können die in der Tabelle angegebenen Garzeiten variieren.
- Schieben Sie das Drahtgitter oder das Backblech mit dem Rost auf die gewünschte Ebene im Ofen. Wenn Sie auf einem Gitterrost backen, schieben Sie das Backblech auf die untere Schiene, um das Fett aufzufangen. Das Backblech, das Sie einschieben, sollte groß genug sein, um die gesamte Grillfläche abzudecken. Dieses Backblech ist möglicherweise nicht im Lieferumfang enthalten. Geben Sie etwas Wasser in das Backblech, um die Reinigung zu erleichtern.

### Garplatte für einzelnen großen Bereich

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fisch	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 35
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Lammkotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (Fleischwürfel)	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalbskotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Gemüsegratin	Draht-Grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	2 ... 4

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

### Garplatte für den oberen Teil

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	2 ... 4

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

### 6.1.4 Testspeisen

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

### Garplatte für Testgerichte in einem einzelnen großen Bereich Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	140	20 ... 30
	Standard-Tablett *	Heißluft	3	140	15 ... 25
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
	Standard-Tablett *	Heißluft	2	160	35 ... 45
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	3	160	30 ... 40
	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	3	160	35 ... 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	180	60 ... 75
	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Heißluft	3	170	60 ... 80

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

### Vorschläge für das Kochen mit zwei Tabletten

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	2 - Standard-Tablett * 4 - Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	140	15 ... 25
Kleine Kuchen	1 - Standard-Tablett * 4 - Gebäck-Tablett *	Heißluft	1 - 4	160	35 ... 45

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

## Garplatte für einzelnen großen Bereich

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	2 ... 4

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

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

## Der Tisch zum gemeinsamen Kochen in den unteren und oberen Abschnitten

Beschreibung des Kochabschnitts	Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Oberer	Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	2	150	35 ... 50
Unterer	Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	2	150	35 ... 50
Oberer	Ganzes Huhn	Standard-Tablett *	Heißluft	4	15 Min. 250/ max, nach 190	80 ... 100
Unterer	Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	1	180	45 ... 55
Oberer	Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	4	180	45 ... 55
Unterer	Fisch	Standard-Tablett *	Heißluft	1	200	20 ... 30
Oberer	Fisch	Standard-Tablett *	Heißluft	4	200	20 ... 30
Unterer	Brötchen	Standard-Tablett *	Heißluft	1	180	35 ... 50



Beschreibung des Kochabschnitts	Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Oberer	Brötchen	Standard-Tablett *	Heißluft	4	180	30 ... 45
Unterer	Pizza	Standard-Tablett *	Pizza	2	250	10 ... 17

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

## 7 Wartung und Reinigung

### 7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

#### Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Deshalb verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem wei-

chen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.

- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

#### Inox - Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl-Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl-Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Seifentuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Proteinflecken auf den Glas- und Ino-oberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Abrasive Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

## **Oberflächen**

- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Wenn Ihr Gerät mit der „Einfache Dampfreinigung“-Funktion ausgestattet ist, können Sie leichte Verschmutzungen besonders bequem beseitigen. (Siehe “Einfache Dampfreinigung [► 43]”.)
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlenen Ofen- und Grillreiniger und einen nicht kratzenden Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.
- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.

## **Katalytische Oberflächen**

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

## **Glasflächen**

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.

- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

## **Kunststoff- und lackierte Teile**

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

## **7.2 Reinigung des Zubehörs**

Stellen Sie das Produktzubehör nicht in die Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

### 7.3 Bedienfeld reinigen

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

### 7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

Befolgen Sie die im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

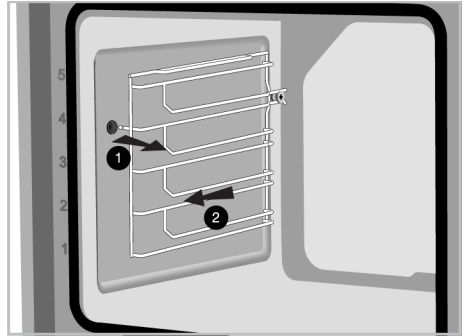
#### Reinigung der Seitenwände des Ofens

Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Sie variiert je nach Modell. Wenn eine katalytische Wand vorhanden ist, finden Sie Informationen im Abschnitt „Katalytische Oberflächen“.

Wenn Ihr Produkt ein Drahtregalmodell ist, entfernen Sie die Drahtregale, bevor Sie die Seitenwände reinigen. Führen Sie dann die Reinigung, wie im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschrieben, entsprechend der Art der Seitenwandfläche durch.

#### Zum Entfernen der seitlichen Drahtablagen:

1. Entfernen Sie die Vorderseite des Drahtregals, indem Sie es an der Seitenwand in die entgegengesetzte Richtung ziehen.
2. Ziehen Sie die Drahtablage zu sich heran, um sie vollständig zu entfernen.

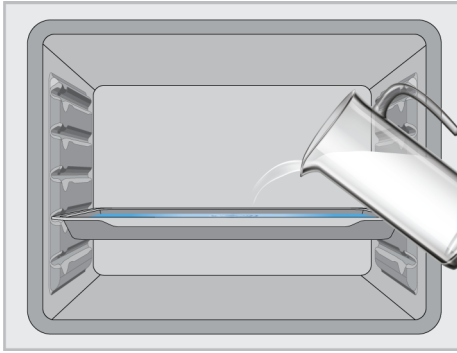


3. Um die Einlegeböden wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden.

### 7.5 Einfache Dampfreinigung

Auf diese Weise lässt sich der (nicht lange verbleibende) Schmutz, der durch den Dampf im Inneren des Backofens und durch die an den Innenflächen des Backofens kondensierten Wassertröpfchen aufgeweicht wird, leicht reinigen.

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Füllen Sie 500 ml Wasser in das Blech und stellen Sie sie auf die zweite Schiene des Backofens.



3. Wählen Sie die einfache Dampfreinigungsfunktion. Die Reinigungsdauer erscheint auf dem Display und kann nicht geändert werden.

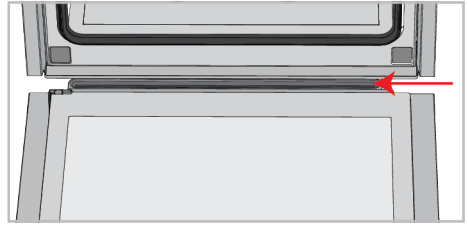
Öffnen Sie die Tür und wischen Sie das Innere des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.

Bei hartnäckiger Verschmutzung reinigen Sie das Produkt mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen es mit einem trockenen Tuch ab.



Bei der einfachen Dampfreinigung wird erwartet, dass das zugegebene Wasser verdampft und auf der Innenseite des Backofens und der Backofentür kondensiert, um den leichten Schmutz in Ihrem Backofen aufzuweichen. Das an der Backofentür gebildete Kondenswasser kann beim Öffnen der Backofentür heruntertropfen. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald Sie die Ofentür öffnen.

(Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.) Nach der Kondenswasserbildung im Inneren des Backofens kann es zu einer Pfütze oder Feuchtigkeit in der Beckenrinne unter dem Backofen kommen. Wischen Sie diese Beckenrinne nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.



## 7.6 Reinigung der Ofentür

Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Fenster wird in den Abschnitten "**Entfernen der Ofentür**" und "**Entfernen der Innenscheiben der Tür**" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Bei Kalkrückständen, die sich auf dem Ofenglas bilden können, wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es ab.



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

### Entfernen der Ofentür

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
3. Die Scharnertypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen Scharnertypen zu öffnen sind.
4. Der Scharnertyp (A) ist für normale Türtypen verfügbar.

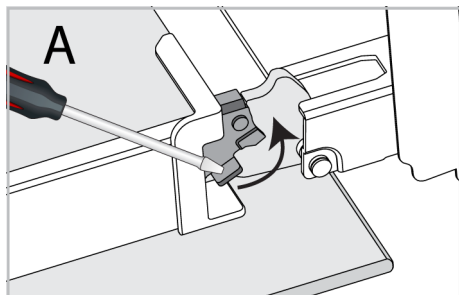


Illustration 6: Scharnier - geschlossene Position

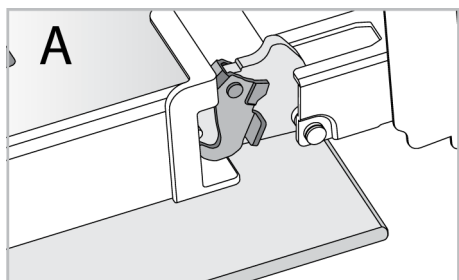


Illustration 7: Scharnier - offene Position

5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.

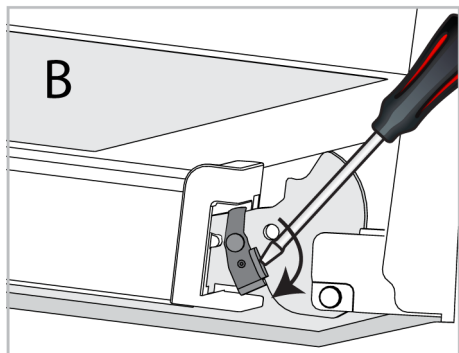


Illustration 8: Scharnier - geschlossene Position

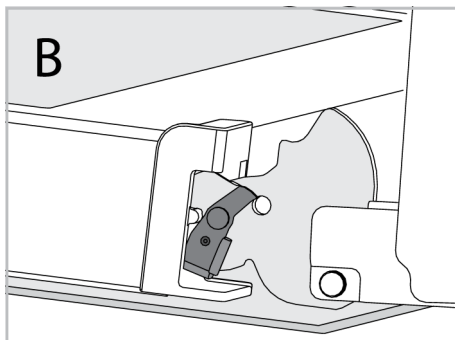


Illustration 9: Scharnier - offene Position

6. Das Scharnier des Typs (C) ist für sanft öffnende und schließende Türen erhältlich.

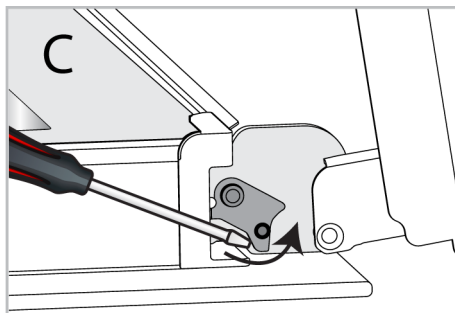


Illustration 10: Scharnier - geschlossene Position

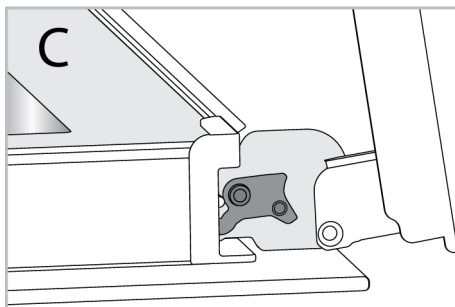
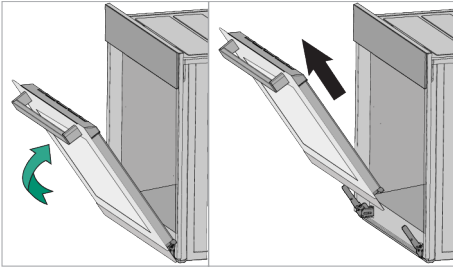


Illustration 11: Scharnier - offene Position

7. Bringen Sie die Ofentür in eine halb geöffnete Position.



8. Ziehen Sie die entfernte Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier zu lösen und zu entfernen.

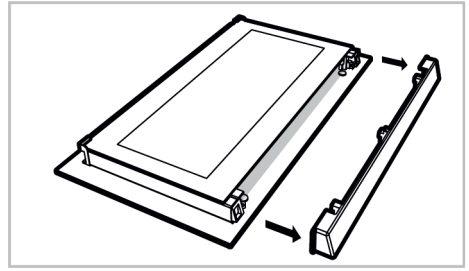
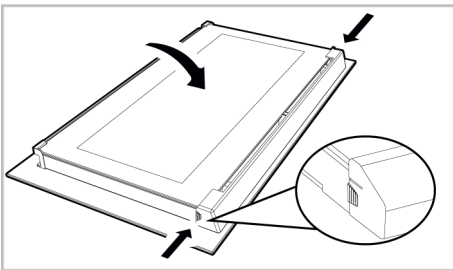


Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse geschlossen sind.

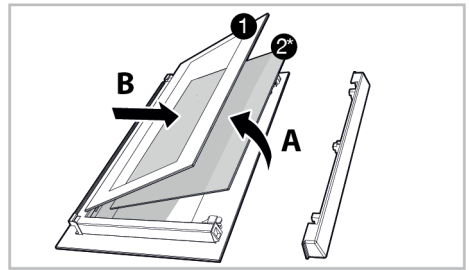
## 7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

Das Innenglas der Vordertür des Produkts kann zur Reinigung entfernt werden.

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Ziehen Sie das am Oberteil der Vordertür befestigte Kunststoffteil zu sich, indem Sie gleichzeitig auf die Druckpunkte auf beiden Seiten des Bauteils drücken und entfernen Sie es.



3. Heben Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innerste Glas (1) vorsichtig in Richtung „A“ an und entfernen Sie es dann, indem Sie es in Richtung „B“ ziehen.



- 1 Innerste Glasscheibe 2\* Innenglas (möglicherweise ist es für Ihr Produkt nicht verfügbar)

4. Wenn Ihr Produkt ein Innenglas (2) hat, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um es zu entfernen (2).
5. Der erste Schritt zum Neugruppieren der Tür besteht darin, das Innenglas (2) wieder zusammenzubauen. Platzieren Sie die abgeschrägte Kante des Glases so, dass sie auf die abgeschrägte Kante des Plastikschlitzes trifft. (Wenn Ihr Produkt über ein Innenglas verfügt). Das Innenglas (2) muss an dem Kunststoffschlitz befestigt werden, der dem innersten Glas (1) am nächsten liegt.
6. Achten Sie beim Zusammenbau des innersten Glases (1) darauf, dass die bedruckte Seite des Glases auf dem inneren Glas liegt. Es ist wichtig, die unteren Ecken des innersten Glases (1) so zu platzieren, dass sie auf die unteren Kunststoffschlitze treffen.

7. Drücken Sie das Kunststoffteil in Richtung Rahmen, bis ein "Klick"-Geräusch zu hören ist.

## 7.8 Reinigen der Backofenlampe

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

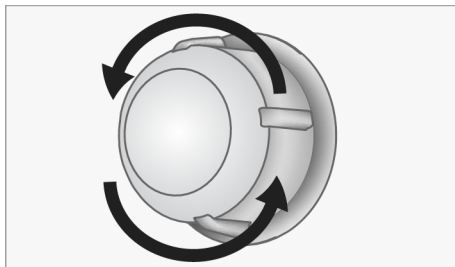
### Ofenbeleuchtung austauschen

#### Allgemeine Warnungen

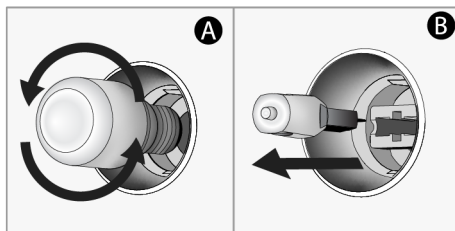
- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Gerät ausschalten und warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm und einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder einer Halogenlampe mit G9-Fassung mit weniger als 60 W Leistung betrieben. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Diensten oder lizenzierten Technikern erhältlich. Dieses Produkt enthält eine Lampe der Energieklasse G.
- Die Lage der Beleuchtung muss nicht zwingend mit der Lage in der Abbildung übereinstimmen.
- Das in Ihrem Gerät verwendete Leuchtmittel eignet sich nicht zur regulären Zimmerbeleuchtung. Der Zweck dieser Lampe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens geschieht.
- Die mit Ihrem Gerät verwendeten Leuchtmittel müssen hohe Temperaturen über 50 °C aushalten können.

#### Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

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



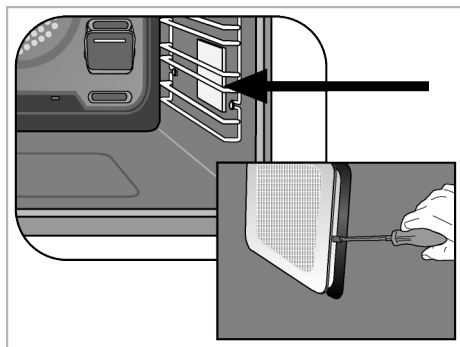
3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



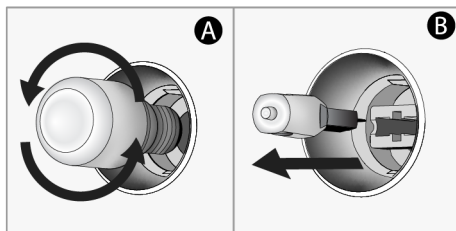
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

#### Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



3. Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an.
4. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie



5. Bringen Sie die Glasabdeckung und die Gitterroste wieder an.

## 8 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

### Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

- Es ist normal, während des Betriebs Dampf zu sehen. >>> Dies ist kein Fehler.

### Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

- Der beim Garen erzeugte Dampf kondensiert, wenn er mit kalten Oberflächen außerhalb des Produkts in Berührung kommt, und kann Wassertröpfchen bilden. >>> Dies ist kein Fehler.

### Während des Aufwärmens und Abkühlens des Produkts sind metallische Geräusche zu hören.

- Metallteile können sich beim Erhitzen ausdehnen und Geräusche machen. >>> Dies ist kein Fehler.

### Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät darf nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen werden. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an der Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

### Ofenlicht ist nicht an.

- Die Ofenlampe ist möglicherweise defekt. >>> Backofenlampe ersetzen.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.



### Der Backofen heizt nicht auf.

- Der Backofen ist möglicherweise nicht auf eine bestimmte Kochfunktion und/oder Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Garfunktion und/oder Temperatur ein.
- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür geschlossen ist. Wenn die Backofentür länger als 5 Minuten geöffnet bleibt, wird die für den Garvorgang eingestellte Zeit gelöscht und die Heizungen funktionieren nicht.
- Bei den Modellen mit Timer wird die Zeit nicht eingestellt. >>> Stellen Sie die Zeit ein.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten.

rungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

### (Bei Modellen mit Timer) Die Timer-Anzeige blinkt oder das Timer-Symbol bleibt offen.

- Es hat zuvor einen Stromausfall gegeben. >>> Stellen Sie die Zeit ein / Schalten Sie die Funktionsknöpfe des Geräts aus und stellen Sie sie wieder auf die gewünschte Position.

### Nach Beginn des Garvorgangs blinkt das Symbol ► auf dem Display und es ertönt ein akustisches Signal.

- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür komplett geschlossen ist. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, wenn der Fehler weiterhin besteht.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Türkei

Hergestellt in der TÜRKEI

Importeur in Russland: «BEKO LLC»

Adresse: Selskaya-Straße, 49, Dorf Fedorovskoe, Pershinskoe ländliche Siedlung, Distrikt Kirzhach, Region Vladimir, Russische Föderation 601021

Das Herstellungsdatum ist in der Seriennummer des Produkts enthalten, die auf dem Typenschild angegeben ist, das sich auf dem Produkt befindet, und zwar: Die ersten beiden Ziffern der Seriennummer geben das Herstellungsjahr an und die letzten beiden - den Monat. Zum Beispiel, „10- 100001-05“ bedeutet, dass das Produkt im Mai 2010 hergestellt wurde.

Die Zertifizierungsnummer können Sie bei unserem Call Center 8-800-200-23-56 erfragen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an den Modifikationen, dem Design und der Spezifikation eines elektrischen Geräts vorzunehmen.

## Obsah

<b>1 Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>52</b>
1.1 Zamýšľané použitie .....	52
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat .....	52
1.3 Elektrická bezpečnosť .....	53
1.4 Bezpečnosť dopravy .....	54
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii .....	55
1.6 Bezpečnosť používania .....	55
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	56
1.8 Používanie príslušenstva .....	56
1.9 Bezpečnosť varenia .....	56
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia .....	57
<b>2 Pokyny na ochranu životného prostredia</b> .....	<b>58</b>
2.1 Smernica o odpadoch .....	58
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	58
2.2 Informácie o balení .....	58
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	58
<b>3 Váš produkt</b> .....	<b>59</b>
3.1 Predstavenie výrobku .....	59
3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku .....	59
3.2.1 Ovládací panel .....	60
3.3 Prevádzkové funkcie rúry .....	60
3.4 Príslušenstvo k produktu .....	63
3.5 Používanie príslušenstva produktu .....	64
3.6 Technické špecifikácie .....	66
<b>4 Prvé uvedenie do prevádzky</b> .....	<b>67</b>
4.1 Prvé nastavenie časovača .....	67
4.2 Prvé čistenie .....	67
<b>5 Používanie rúry</b> .....	<b>69</b>
5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry .....	69
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	69
5.3 Nastavenia .....	74
<b>6 Všeobecné informácie o pečení</b> ..	<b>77</b>
6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre .....	77
6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre .....	77
6.1.2 Mäso, ryby a hydina .....	81
6.1.3 Grilovanie .....	82
6.1.4 Testovanie potravín .....	83

<b>7 Údržba a čistenie</b> .....	<b>85</b>
7.1 Všeobecné informácie o čistení ...	85
7.2 Čistiace príslušenstvo .....	87
7.3 Čistenie ovládacieho panela .....	87
7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie) .....	87
7.5 Easy Steam čistenie .....	88
7.6 Čistenie dvierok rúry .....	88
7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry .....	90
7.8 Čistenie lampy rúry .....	91
<b>8 Riešenie problémov</b> .....	<b>92</b>

## Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektívitu. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Uschovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

### Symbody a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-  
NENIE**

Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## 1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárenské práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.

### 1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru možno používať na rozmrazovanie, pečenie, vyprážanie a grilovanie potravín.
- Tento výrobok sa nesmie používať na vykurovanie, ohrev tanierov, sušenie zavesených uterákov alebo oblečenia na rukoväť.

### 1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, a ľudia, ktorí nemajú dostatočne vyvinuté fyzické, zmyslové alebo mentálne zručnosti,

- alebo ktorí nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo sú vyšškolení o bezpečnom používaní a rizikách produktu.
- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie ús pod dohľadom.
  - Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
  - Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
  - Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
  - Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
  - **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.
  - Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
  - Keď sú dvere otvorené, na dvere neumiestňujte žiadne ťažké predmety ani nechajte deti na nich sedieť. Môžete spôsobiť prevrátenie rúry alebo poškodenie závesov dvierok.
  - V záujme bezpečnosti detí pred likvidáciou výrobku odrežte sieťovú zástrčku a znefunkčnite výrobok.



### 1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická prípojka výrobku musí byť na ľahko prístupnom mieste (kde nebude ovplyvnená plameňom varnej dosky). Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddelujúci všetky póly od siete.

- Výrobok nesmie byť počas inštalácie, opravy a prepravy zapojený do zásuvky.
  - Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
  - Ak váš produkt nemá napájací kábel, použite iba napájací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
  - Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
  - Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, mohlo by dôjsť k poškodeniu spojov.
  - Nezasekávajte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
  - Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prerezané alebo poškodené káble alebo medzikáble.
  - Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.
  - **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Výrobok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.
- Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:
- Výrobok nezapájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, vypadla zo zásuvky, je poškodená, špinavá, mastná, s rizikom kontaktu s vodou (napríklad voda, ktorá môže vytekať z pultu).
  - Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami! Nikdy neodpájajte ťahaním za kábel, vždy vyťahujte držaním za zástrčku.
  - Uistite sa, že zástrčka výrobku je bezpečne zapojená do zásuvky, aby ste predišli vzniku elektrického oblúka.



#### **1.4 Bezpečnosť dopravy**

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.

- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.
- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.
- Na výrobok nekladte iné predmety a noste ho vo zvislej polohe.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prílepte. Produkt pevne zaistíte páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí produktu a samotného produktu.
- Skontrolujte celkový vzhľad produktu, či sa počas prepravy nepoškodil.

### 1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je výrobok poškodený, neinštalujte ho.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti zdrojov tepla (radiátory, kachle atď.).
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Aby ste zabránili prehriatiu, výrobok by nemal byť inštalovaný za dekoratívnymi dverami.

### 1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite poistku z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte chybné alebo poškodené produkty. V prípade potreby odpojte elektrické/plynové prípojky výrobku a zavolajte autorizovaný servis.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté.
- Nelezte na výrobok, aby ste na niečo dosiahli alebo z akéhokoľvek iného dôvodu.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- Horľavé predmety uložené v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Nikdy neukladajte horľavé predmety v priestore na varenie.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textilie.

- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.

### 1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti výrobku budú počas používania horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k výrobku bez sprievodu dospelaj osoby.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože okraje budú počas prevádzky horúce.
- Keďže môže dôjsť k vydychovaniu pary, počas otvárania dvierok rúry sa držte ďalej. Para môže popáliť ruky, tvár a/alebo oči.
- Počas prevádzky môže byť výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.
- Pri vkladaní jedla do horúcej rúry alebo vyberaní jedla z horúcej rúry a pod. vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

### 1.8 Používanie príslušenstva

- Je dôležité, aby boli drôtený rošt a plech správne umiestnené na drôtených policiach. Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva**".
- Príslušenstvo môže pri zatváraní dvierok výrobku poškodiť sklo dvierok. Príslušenstvo vždy zasúvajte na koniec varného priestoru.

### 1.9 Bezpečnosť varenia

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Potravinový odpad, olej a pod. v priestore na varenie sa môžu vznietiť. Pred varením takéto hrubé nečistoty odstráňte.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.



- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/poháre vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Vložte masťný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry. Odstráňte všetky prebytočné kusy masťného papiera visiace z príslušenstva alebo nádoby, aby ste predišli riziku dotyku s vyhrevnými telesami rúry. Nikdy nepoužívajte masťný papier pri teplote rúry vyššej, ako je maximálna teplota použitia uvedená na použítom masťnom papieri. Nikdy neumiestňujte masťný papier na dno rúry.
- Plechy na pečenie, riady alebo hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Naakumulované teplo by mohlo poškodiť dno rúry.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na sil-

ný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masťné potraviny sa môžu vznietiť.



## 1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry / (ak sú prítomné) skla horných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.

## 2 Pokyny na ochranu životného prostredia

### 2.1 Smernica o odpadoch

#### 2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti

spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odneste ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

#### Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EU RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

### 2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s

domovým alebo iným odpadom, odneste ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

### 2.3 Odporúčania pre úsporu energie

V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

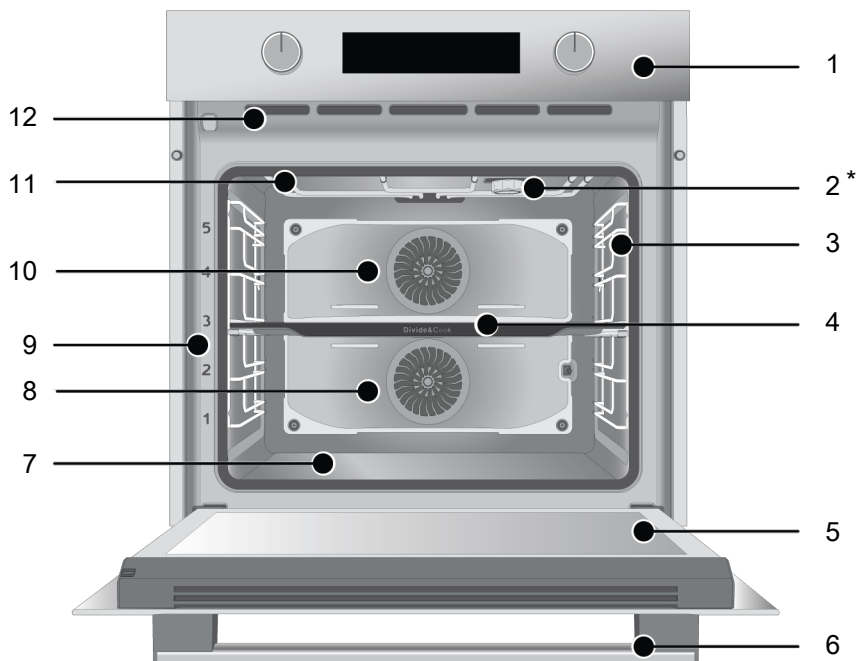
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, ktoré lepšie prenášajú teplo.
- Ak je to uvedené v recepte alebo návode na použitie, vždy predhrievajte. Počas pečenia neotvárajte často dvierka rúry.
- Pri dlhšom pečení vypnite výrobok 5 až 10 minút pred koncom pečenia. Využitím zvyškového tepla môžete ušetriť až 20 % elektrickej energie.
- Snažte sa v rúre piecť viac ako jeden pokrm naraz. Môžete piecť súčasne umiestnením dvoch panvíc na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.
- Pri pečení v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neotvárajte dvierka rúry. Ak dvierka neotvoríte, vnútorná teplota sa v prevádzkovej funkcii Ekologické ohrievanie ventilátorom optimalizuje na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

## 3 Váš produkt

### 3.1 Predstavenie výrobku

SK



1 Ovládací panel

3 Drôtené police

5 Dvere

7 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)

9 Polohy polic

11 Horný ohrievač

2 Svetidlo

4 Rozdeľovací plech

6 Rukoväť

8 Spodný motor ventilátora (za oceľovou doskou)

10 Vrchný motor ventilátora (za oceľovou doskou)

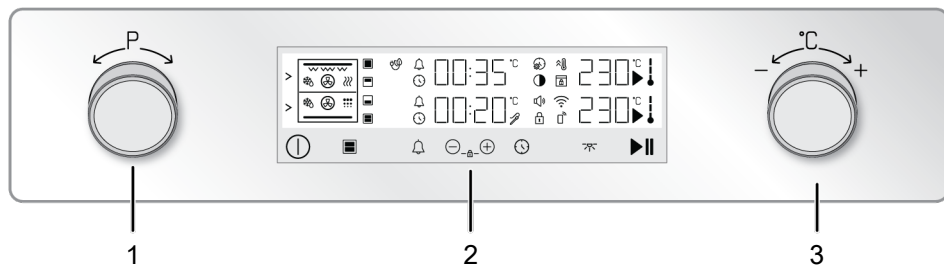
12 Ventiláčne otvory

\* Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

### 3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

V tejto časti nájdete prehľad a základné spôsoby použitia ovládacieho panela výrobku. V závislosti od typu výrobku sa môžu vyskytnúť rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.

## 3.2.1 Ovládací panel



- 1 Gombík voľby funkcií  
3 Ovládač voľby teploty

- 2 Ovládacia jednotka

Ak sú na ovládaní vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátláčné gombíky). Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto gombíkov, najskôr príslušný gombík zatlačte a potom ho vytiahnite. Po vykonaní nastavenia ho opäť zatlačte a gombík vymeňte.

### Gombík voľby funkcií

Prevádzkové funkcie rúry môžete vybrať pomocou gombíka na výber funkcií. Ak chcete vybrať, najprv sa dotknite tlačidla ① a zapnite rúru. Potom otočte gombík na výber funkcií doprava/dol'ava.

### Gombík teploty

Teplotu, na ktorej chcete variť, môžete zvoliť pomocou gombíka teploty. Ak chcete vybrať, najprv sa dotknite tlačidla ① a zapnite rúru. Potom otočte gombík pre voľbu teploty doprava/dol'ava.

### Dolná-horná a Samostatná veľká sekcia

Symbol funkcie			Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
Samostatná veľká časť	Dolná časť	Horná časť			
			Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.




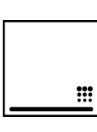
### Indikátor vnútornej teploty rúry

Vnútnu teplotu rúry môžete pochopiť podľa symbolu vnútornej teploty na displeji. Keď sa začne varenie, symbol je vidieť na displeji a keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvietia sa jednotlivé úrovne symbolu.

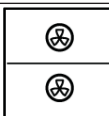
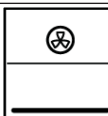

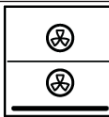
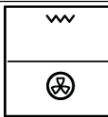
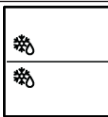
### 3.3 Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

	-	-	Horné a spodné ohrievanie	40-280	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
		-	Spodné ohrievanie	40-220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane.
	-	-	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	40-280	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
			Ohrievanie ventilátorom	40-280	Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie vášho jedla na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc.
			Ekologické ohrievanie ventilátorom	160-220	Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Turbo varenie" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba pečenia bude o niečo dlhšia. Po výbere tejto funkcie sa na displeji na 2 sekundy zobrazí "ECO". Po 2 sekundách sa zobrazí navrhovaná hodnota teploty.
		-	Funkcia „pizza“	40-280	Funguje spodný ohrev a ohrev ventilátorom. Je vhodný na prípravu pizze.
	-		Horný ohrev + ventilátor	40-280	Horné vykurovacie teleso a ventilátorové vykurovacie teleso na zadnej stene fungujú. Horúci vzduch sa lepšie distribuuje cez ventilátor ako len cez horné vykurovacie teleso.
	-	-	Funkcia „3D“	40-280	Pracujú funkcie horného ohrevu, dolného ohrevu a ohrevu s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	-		Slabé grilovanie	40-280	Funguje malý gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
	-		Grilovanie naplno	40-280	Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.

	-		Ražeň s grilovaním naplno	40-280	Horúci vzduch ohriaty veľkým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	-	-	Udržujte v teple	40-100	Slúži na dlhodobé udržiavanie teploty jedla pripraveného na podávanie.
	-	-	Jednoduché čistenie paru	-	Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte. Táto funkcia umožňuje zmäkčiť a ľahko vyčistiť nečistoty vo vnútri rúry (ktoré v nej neboli dlho). Jednoduché čistenie paru nájdete v časti Čistenie.

### Kombinácie funkcií medzi hornou a dolnou časťou

Symbol funkcie	Popis funkcie	Symbol funkcie	Popis funkcie	Symbol funkcie	Popis funkcie
	Ohrievanie ventilátorom + Ohrievanie ventilátorom		Ohrievanie ventilátorom + Spodné ohrievanie		Grilovanie naplno + Ohrievanie ventilátorom
	Ohrievanie ventilátorom + Funkcia „pizza“		Slabé grilovanie + Ohrievanie ventilátorom		Prevádzka s ventilátorom + Prevádzka s ventilátorom

### Intervaly nastavenia interoperability hornej a dolnej časti

Prí dvojsекčnom varení je teplota jednej sekcie ovplyvnená nastavením teploty druhej sekcie. Z tohto dôvodu existujú obmedzenia podľa teplôt nastavených pre jednotlivé sekcie. Teplotné intervaly, ktoré môžete nastaviť pre iné sekcie, sú uvedené v nasledujúcich tabuľkách na základe teploty, ktorú ste nastavili pre jednu sekciu.

Nastavenie teploty pre hornú časť (°C)	Teplota, ktorú možno nastaviť pre spodnú časť		Teplota nastavená pre spodnú časť (°C)	Teplota, ktorú možno nastaviť pre hornú časť	
	Minimum (°C)	Maximum (°C)		Minimum (°C)	Maximum (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

## Sekcie na pečenie v rúre

V rúre môžete piecť 4 rôznymi spôsobmi v rôznych častiach pomocou priečného deliaceho plechu v rúre alebo výstupom z výrobku.

### Horná časť



Variť môžete len v hornej časti. Vhodný na grilovanie a varenie malých častí. Keď je aktívna horná časť, na obrazovke sa zobrazí funkcia hornej časti, indikátor teploty a obrazovka indikátora času/trvania. Táto časť je aktívna len vtedy, ak je symbol > vedľa obrazovky funkcií hornej časti.

### Dolná časť



Variť môžete len v dolnej časti. Vhodný na varenie stredne veľkých pokrmov. Keď je aktívna dolná časť, na obrazovke sa zobrazí funkcia dolnej časti, indikátor teploty a obrazovka indikátora času/trvania. Táto časť je aktívna len vtedy, ak je symbol > vedľa obrazovky funkcií dolnej časti.

### Dolná-horná časť



V hornom a dolnom priestore môžete variť súčasne. Je vhodný na prípravu dvoch rôznych jedál. Keď je aktívna horná a dolná časť, na obrazovke sa samostatne zobrazia obrazovky funkcií, ukazovateľa teploty a ukazovateľa času/trvania, ktoré sú špeciálne pre tieto časti. Ak majú obe časti pri svojich funkčných obrazovkách symboly >, obe časti sú aktívne.

### Samostatná veľká časť



Môžete variť v samostatnej veľkej časti. Vhodná na veľké rozmery a viacnásobné varenie. Keď je aktívny jeden veľký oddiel, funkčná obrazovka pre oba oddiely je pris-

pôsobená jednému oddielu. Zobrazia sa obrazovky ukazovateľa teploty a ukazovateľa času/trvania pre spodný oddiel.

## 3.4 Príslušenstvo k produktu

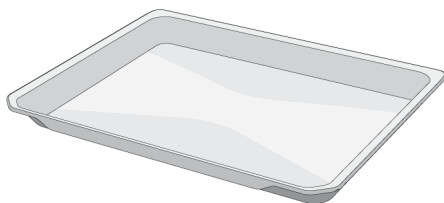
Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.



Zásobníky vo vnútri vášho spotrebiča sa môžu vplyvom tepla deformovať. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Deformácia zmizne, keď sa zásobník ochladí.

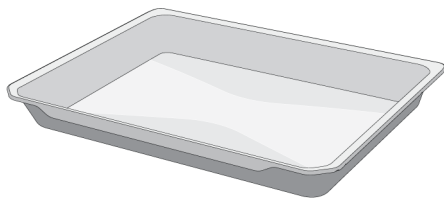
### Štandardný plech

Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



### Hlboký podnos

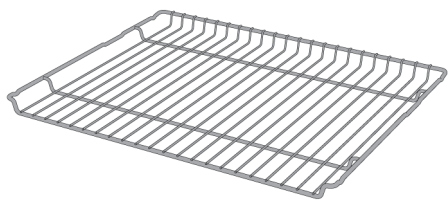
Používa sa na pečivo, vyprážanie veľkých kusov, šťavnatých potravín alebo na zachytávanie stekajúcich olejov pri grilovaní.



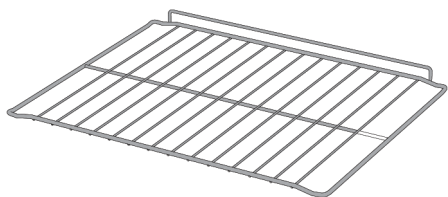
### Drôtené mreže

Používa sa na vyprážanie alebo umiestnenie potravín určených na pečenie, vyprážanie a dusenie na požadovanú poličku.

**Pri modeloch s drôtenými policami :**

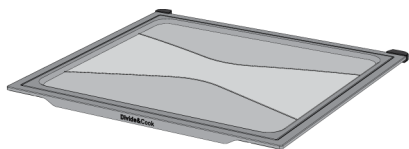


**Pri modeloch bez drôtených políc :**



### **Rozdeľovací plech**

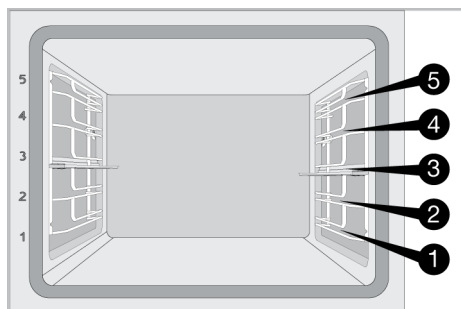
Používa sa na rozdelenie varnej časti na dve samostatné časti.



## **3.5 Používanie príslušenstva produktu**

### **Poličky na pečenie**

V priestore na pečenie sú 5 úrovne polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj na číslach na prednom ráme rúry.

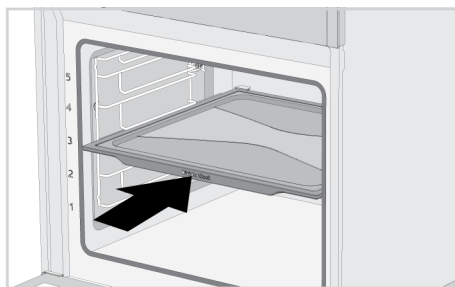


### **Umiestnenie priečného deliaceho plechu**

Ak chcete vo vašej rúre piecť len v hornej, dolnej alebo spoločne v dolnej a hornej časti, umiestnite priečny deliaci plech podľa nasledujúceho obrázka na 3. pozíciu roštu.

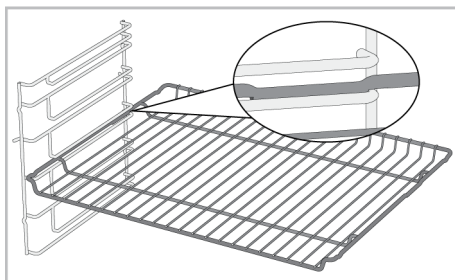


Pred umiestnením priečného deliaceho plechu 3, rovnomerne umiestnite na koniec roštu a potom ho pevne vložte do rúry. Ak ho umiestnite do šikmej polohy, priečny deliaci plech sa poškodí.



### **Umiestnenie drôteného grilu na varné police**

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.

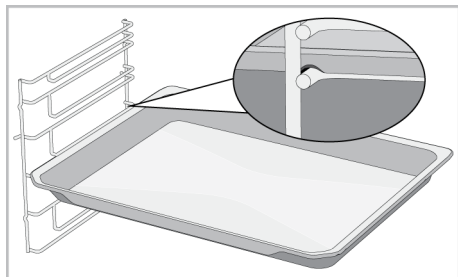


### **Umiestnenie plechu na varné police**

Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na drža-

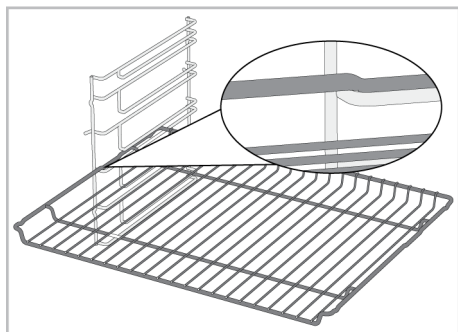


nie vpredu. Na lepšie varenie musí byť podnos zaistený na dorazovej zásuvke na drôtenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvku zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



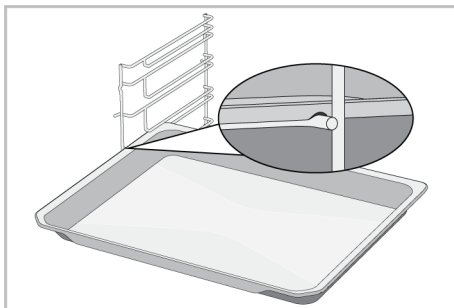
### Zastavovacia funkcia drôteného roštu

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu drôteného roštu z drôtenej police. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného roštu ho môžete ťahať dopredu, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.



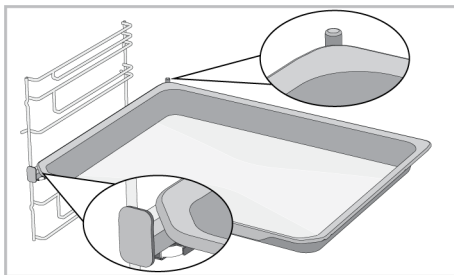
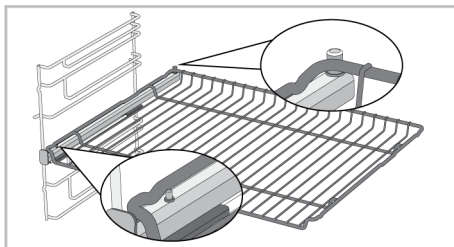
### Funkcia zastavenia podnosu

K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabraňuje vyklopeniu podnosu z drôtenej police. Počas vyberania lechu ho uvoľníte zo zadnej záračky a ťahajte ho k sebe, kým nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.



### Správne umiestnenie drôteného roštu a plechu na teleskopických lištách - Modely s drôtenými policami a teleskopické modely

Vďaka teleskopickým koľajnicám možno podnosy alebo drôtenú mriežku ľahko inštalovať a vyberať. Pri používaní vaničiek a drôtených mriežok s teleskopickou koľajnicou treba dbať na to, aby sa kolíky na prednej a zadnej strane teleskopických koľajnic opierali o okraje mriežky a vaničky (znázornené na obrázku).



### 3.6 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	595 /594 /567
Inštaláčn é rozmery rúry (výška / ší rka / hĺbka) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Celková spotreba energie (kW)	2,8
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horné a spodné ohrievanie alebo (ak je prítomná) Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zařízením.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie. 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Slabé grilovanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.



Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

## 4 Prvé uvedenie do prevádzky

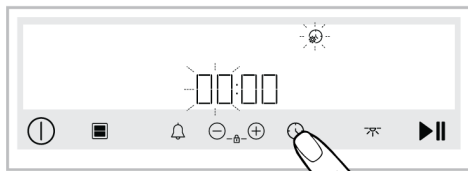
Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

### 4.1 Prvé nastavenie časovača

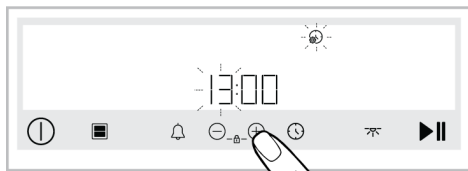


Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.

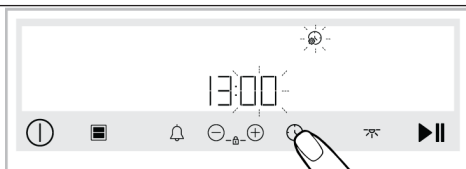
1. Pri prvom spustení rúry sa na displeji zobrazí denný čas nastavený na rúre.
2. Pri vypnutí rúry (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
  - ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.
3. Klepnite na tlačidlá /, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .
4. Dotknite sa tlačidla , aby ste aktivovali pole časovača.
  - ⇒ Na obrazovke bliká pole časovača a symbol .



5. Čas dňa nastavíte dotykom tlačidla / a pole minút aktivujete opätovným dotykom tlačidla .



⇒ Na obrazovke bliká pole minút a symbol .



6. Dotykom tlačidiel / nastavíte minúty. Potvrďte nastavenia opätovným dotykom tlačidla .



⇒ Denný čas je nastavený a symbol svieti nepretržite.



Ak sa prvé nastavenie časovača nevykoná, denný čas sa začne zobrazovať od 12:00. Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.



V prípade dlhšieho výpadku prúdu sa nastavenie denného času zruší. Je potrebné ho znova nastaviť.

### 4.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.

6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

**Pred použitím príslušenstva:**

Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

**UPOZORNENIE:** Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

**UPOZORNENIE:** Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

## 5 Používanie rúry



### 5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

**Chladiaci ventilátor ( Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte. )**

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory ničím nezakrývajte. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.


#### Osvetlenie rúry

Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne. Pri niektorých funkciách pečenia sa lampa nikdy nezapína, aby sa šetrila energia. Ak sa dvierka výrobku otvoria počas prevádzky rúry alebo v zatvorenej polohe, osvetlenie rúry sa automaticky zapne.

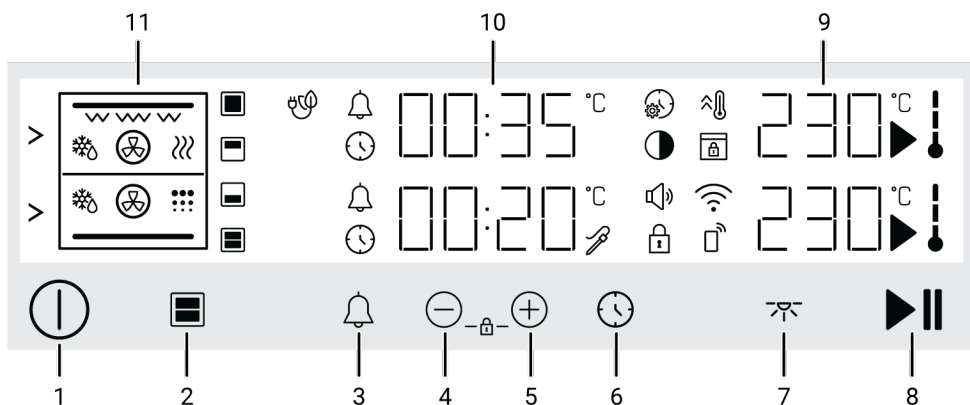
AK  
Ak sa na ovládacom paneli nachádza tlačidlo : V prípadoch, keď sa lampa rúry zapína alebo vypína automaticky, môžete lampu kedykoľvek zapnúť alebo vypnúť dotykom tlačidla .

### 5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

#### Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre proces pečenia, je 5:59 hodín. Vo funkcii udržiavania tepla je tento čas 23:59 hodín. V prípade výpadku elektrického prúdu sa prednastavené pečenie a doba pečenia zrušia.
- Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Vykonané nastavenia je potrebné uložiť, a to buď dotykom príslušného tlačidla v popise, alebo krátkym počkaním.
- Ak je nastavený čas pečenia pri začatí pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Ak je na ovládacom paneli aktívne nastavenie rýchleho predohrevu, na displeji sa po začatí pečenia zobrazí symbol  a rúra dosiahne teplotu, ktorú ste nastavili pre rýchle pečenie. Informácie o nastavení rýchleho predohrevu nájdete v časti "Nastavenia".

#### Ovládací panel
























### Tlačidlá :

- 1 : Tlačidlo zapnutia/vypnutia
- 2 : Tlačidlo na výber sekcie varenia
- 3 : Tlačidlo alarmu
- 4 : Tlačidlo na znižovanie a posúvanie
- 5 : Tlačidlo na zvyšovanie a posúvanie
- 6 : Tlačidlo času a nastavenia
- 7 : Tlačidlo lampy
- 8 : Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia

### Indikačné plochy :

- 9 : Oblasť kontrolky teploty
- 10 : Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania
- 11 : Zobrazenie funkcií


### Symboly na displeji :

-  : Symbol času pečenia
  -  : Symbol alarmu
  -  : Symbol na pečenie
  -  : Symbol teploty v rúre
  -  : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
  -  : Symbol nastavení
  -  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
  -  : Symbol úrovne hlasitosti
  -  : Symbol jasú
  -  : Symbol rozmrazovania
  -  : Symbol udržiavania teploty
  -  : Symbol pečenia s ekologickým ventilátorom
  -  : Symbol jednej veľkej varnej časti
  -  : Symbol dolnej varnej časti
  -  : Symbol hornej varnej časti
  -  : Symbol dvojitej varnej časti
  -  : Odstráňte symbol ovládania
  -  : Symbol Wifi
  -  : Symbol samočistenia \*
  -  : Symbol zámku dverí \*
  -  : Symbol sondy na mäso \*
- \* Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

### Zapnutie rúry

Zapnite rúru dotykom tlačidla ① .  
Po otvorení rúry nie je nainštalovaný priečny deliaci plech, na obrazovke sa zobrazí prvá prevádzková funkcia jednej veľkej čas-

ti. Ak je vložený priečny deliaci plech, zobrazí sa prvá pracovná funkcia pre spodnú časť. Keď je displej v tomto stave, môžete nastaviť prevádzkovú funkciu, teplotu a čas pečenia.


 Ak sa na tomto displeji nevykoná žiadne nastavenie, rúra sa približne za 3 minút vypne a na displeji sa zobrazí denný čas.

### Vypnutie rúry

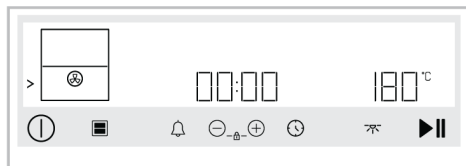
Vypnite rúru dotykom tlačidla ① . Na displeji sa zobrazí denný čas.

### Varenie v jednej veľkej časti, len v dolnej časti alebo len v hornej časti

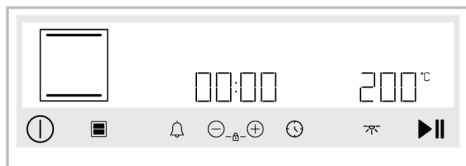
- ✓ Nasledujúce kroky opisujú varenie v jednej veľkej časti, len v dolnej časti alebo varenie len v hornej časti, vzájomne.

 Ak chcete variť v jednej veľkej časti, odstráňte z výrobku priečny deliaci plech.


1. Ak chcete variť v jednej veľkej časti, odstráňte z výrobku priečny deliaci plech. Ak chcete variť len v dolnej alebo len v hornej časti, nainštalujte deliaci plech.
2. Zapnite rúru dotykom tlačidla ① .
  - ⇒ Po otvorení rúry nie je nainštalovaný priečny deliaci plech, na obrazovke sa zobrazí prvá prevádzková funkcia jednej veľkej časti. Ak je vložený priečny deliaci plech, zobrazí sa prvá pracovná funkcia pre spodnú časť.




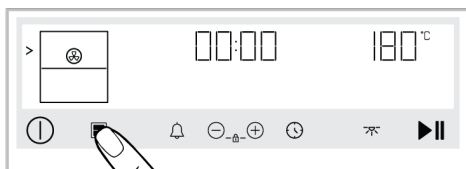
Zobrazenie 1: Ak je vložený priečny deliaci plech:



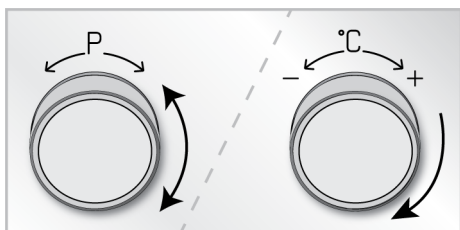
Zobrazenie 2: Ak nie je vložený priečný deliaci plech:


- Po vložení priečného deliaceho plechu sa aktivuje obrazovka spodnej časti varnej zóny. Pre voľbu hornej časti stačí ťuknúť na položku .


⇒ Symbol  sa zobrazí vedľa obrazovky funkcie patriacej do hornej časti.







- Keď je varná časť, v ktorej chcete variť, aktívna, vyberte funkciu, ktorú chcete variť, pomocou tlačidla voľby funkcie.
- Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, otočným gombíkom teploty nastavte požadovanú teplotu.




-  Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene prednastavenej teploty prevádzkovej funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak sa však zvolená teplota nenachádza medzi teplotným rozsahom zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

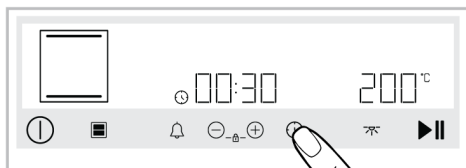
- Ak chcete variť **bez nastavenia času varenia**, ťuknutím na položku  spustíte varenie.

 Ak sa varenie spustí bez nastavenia času varenia, rúra sa na konci varenia automaticky nevypne. Používateľ musí ukončiť varenie.

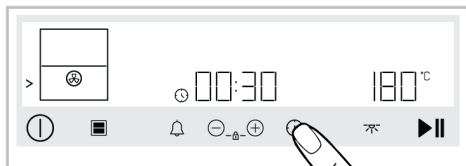
⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí uplynulý čas. Na displeji sa zobrazujú symboly  a . Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu . Čas, ktorý uplynul po spustení varenia, sa zobrazí na obrazovke Trvanie/hodina.

- Ak chcete variť **nastavením času varenia** ťuknite raz na tlačidlo .

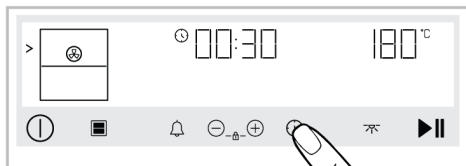
⇒ Na displeji sa zobrazí symbol .



Zobrazenie 3: Pre samostatnú veľkú časť:



Zobrazenie 4: Len pre spodnú časť:



Zobrazenie 5: Len pre hornú časť:

**i** Ak chcete rýchlo nastaviť čas pečenia, môžete sa dotknúť tlačidla ⊕ a po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty nastaviť čas pečenia na 30 minút, potom pomocou tlačidiel ⊕/⊖ zmeniť čas.

8. Čas varenia nastavíte pomocou tlačidiel ⊕/⊖.

**i** Čas pečenia sa počas prvých 15 minút predĺži o 1 minútu a po 15 minútach o 5 minút.

9. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času pečenia sa dotknite tlačidla ►||, aby ste začali piecť.

⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať so zvolenou funkciou a teplotou. Čas pečenia nastavený na displeji sa odpočítava. Na displeji sa zobrazujú symboly ► a ↓. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓.

10. Ak ste varili bez nastavenia času varenia, rúra sa automaticky nevypne. Pečenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po skončení pečenia sa dotknite tlačidla ►|| pre ukončenie pečenia alebo sa dotknite tlačidla ⊕ pre úplné vypnutie rúry.

11. Ak ste varili nastavením času varenia, po uplynutí nastaveného času varenia sa na obrazovke zobrazí text "Koniec", zaznie zvukové upozornenie a varenie sa zastaví.

⇒ Výstražný zvuk znie dve minúty. Kým sa ozve zvukové upozornenie a na displeji sa zobrazí text "Koniec", ak sa dotknete tlačidla ►||, rúra bude pokračovať v prevádzke na neurčito. Ak sa dotknete tlačidla ⊕, rúra sa vypne. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

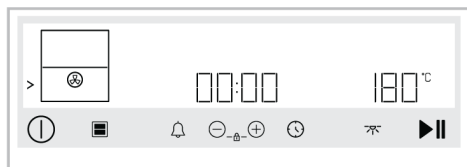
## Spoločné varenie v dolnej a hornej časti

✓ Nasledujúce kroky opisujú, ako variť rôzne jedlá spoločne v dolnej a hornej časti. Pred začatím varenia určte funkcie hornej a dolnej časti, ktoré sú vhodné pre vaše jedlá. Kombinácie funkcií hornej a dolnej časti nájdete v časti "**Prevádzkové funkcie rúry**".

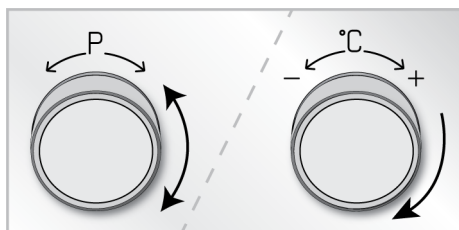
1. Vložte priečny deliaci plech a umiestnite pokrmu na príslušné police častí rúry, v ktorých budete variť.

2. Zapnite rúru dotykom tlačidla ⊕.

⇒ Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia spodnej časti.



3. V spodnej časti nastavte požadovanú pracovnú funkciu a teplotu pomocou tlačidiel na výber funkcie a teploty.



⇒ Symbol > sa zobrazí vedľa obrazovky funkcie patriacej do hornej časti.

4. Ak chcete variť bez nastavenia času varenia, ťuknutím na položku ►|| spustíte varenie.

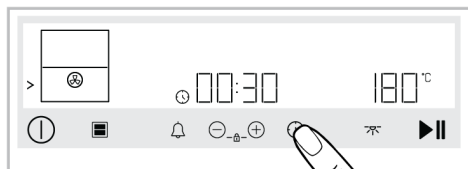
**i** Ak sa varenie spustí bez nastavenia času varenia, rúra sa na konci varenia automaticky nevypne. Používateľ musí ukončiť varenie.



⇒ Dolná časť vašej rúry začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a na obrazovke sa zobrazí uplynulý čas. Na displeji sa zobrazujú symboly ► a ↓. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓. Čas, ktorý uplynul po spustení varenia, sa zobrazí na obrazovke Trvanie/hodina.

5. Ak chcete variť **nastavením času varenia** ťuknite raz na tlačidlo ⌚.

⇒ Na obrazovke sa zobrazí symbol času/dĺžky trvania ⌚ v dolnej časti.



**i** Ak chcete rýchlo nastaviť čas pečenia, môžete sa dotknúť tlačidla ⊕ a po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty nastaviť čas pečenia na 30 minút, potom pomocou tlačidiel ⊕/⊖ zmeniť čas.

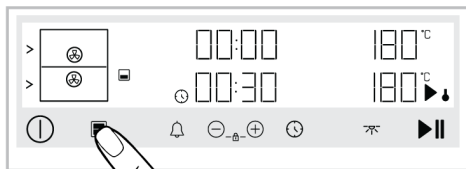
6. Čas varenia nastavíte pomocou tlačidiel ⊕/⊖.

**i** Čas pečenia sa počas prvých 15 minút predĺži o 1 minútu a po 15 minútach o 5 minút.

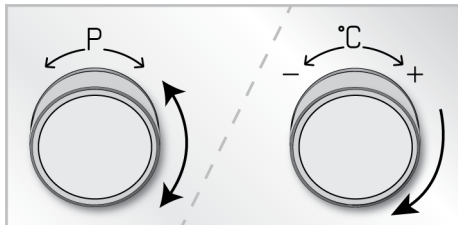
7. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času pečenia sa dotknite tlačidla ►||, aby ste začali piecť.

⇒ Dolná časť rúry začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote. Čas pečenia nastavený na displeji sa odpočítava. Na displeji sa zobrazujú symboly ► a ↓. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓.

8. Ťuknutím na tlačidlo ►|| aktivujete hornú časť.



9. V hornej časti nastavte požadovanú pracovnú funkciu a teplotu pomocou tlačidiel na výber funkcie a teploty.



⇒ Symbol > sa zobrazí vedľa obrazovky funkcie patriacej do hornej časti.

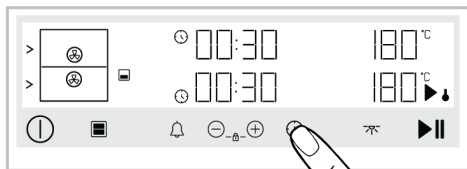
10. Ak chcete variť **bez nastavenia času varenia**, ťuknutím na položku ►|| spustíte varenie.

**i** Ak sa varenie spustí bez nastavenia času varenia, rúra sa na konci varenia automaticky nevypne. Používateľ musí ukončiť varenie.

⇒ Horná časť vašej rúry začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a na obrazovke sa zobrazí uplynulý čas. Na displeji sa zobrazujú symboly ► a ↓. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓. Čas, ktorý uplynul po spustení varenia, sa zobrazí na obrazovke Trvanie/hodina.

11. Ak chcete variť **nastavením času varenia** ťuknite raz na tlačidlo ⌚.

⇒ Na obrazovke sa zobrazí symbol času/dĺžky trvania ⌚ v hornej časti.



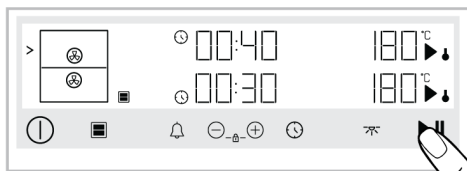
**i** Ak chcete rýchlo nastaviť čas pečenia, môžete sa dotknúť tlačidla ⊕ a po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty nastaviť čas pečenia na 30 minút, potom pomocou tlačidiel ⊕/⊖ zmeniť čas.

12. Čas varenia nastavíte pomocou tlačidiel ⊕/⊖.

**i** Čas pečenia sa počas prvých 15 minút predĺži o 1 minútu a po 15 minútach o 5 minút.

13. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času pečenia sa dotknite tlačidla ►||, aby ste začali piecť.

⇒ Horná časť rúry začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote. Čas pečenia nastavený na displeji sa odpočítava. Na displeji sa zobrazujú symboly ► a ↓. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓.



14. Ak ste varili bez nastavenia času pečenia, rúra sa automaticky nevypne pre žiadnu z oboch častí. Pečenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Ukončíte varenie ťuknutím na tlačidlo ►||, kým je aktívna časť, v ktorej bolo varenie ukončené. Po dokončení varenia v druhej časti najprv aktivujte druhú časť pomocou tlačidla ■ a ťuknutím na tlačidlo ►||

ukončíte varenie. Ak chcete zatvoriť obe časti, ťuknite na tlačidlo ⊙ pre úplné vypnutie rúry.

15. Ak ste varili nastavením času varenia, na obrazovke ukazovateľa teploty časti, v ktorej bol ukončený čas varenia, sa zobrazí text **"Koniec"**, zaznie zvukové upozornenie a táto časť ukončí varenie. Druhá časť pokračuje vo funkcii, kým sa neskončí čas varenia. Po uplynutí času varenia v inej časti sa na obrazovke ukazovateľa teploty tejto časti zobrazí text **"Koniec"**, zaznie zvukové upozornenie a varenie v tejto časti sa ukončí.


⇒ V každej sekcii zaznie na konci doby výstražný signál počas dvoch minút. Kým sa ozve zvukové upozornenie a na displeji sa zobrazí text **"Koniec"**, ak sa dotknete tlačidla ►||, rúra bude pokračovať v prevádzke na neurčito. Ak sa dotknete tlačidla ⊙, rúra sa vypne. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

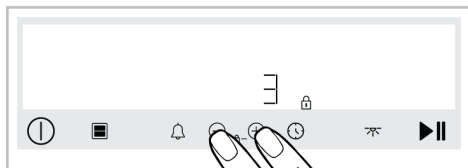
### 5.3 Nastavenia



**i** Odpočítavanie 3-2-1 sa zobrazuje na displeji v menu alebo v nastaveniach, ktoré by sa mali aktivovať dlhým stlačením. Po uplynutí odpočítavania sa aktivuje príslušná ponuka alebo nastavenie.

#### Aktivácia zámku tlačidiel

Pomocou funkcie uzamknutia tlačidiel môžete zabezpečiť zásah do radiacej jednotky.

1. Klepnite na tlačidlá ⊕/⊖ súčasne, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .







⇒ Na displeji sa zobrazí symbol  a blokovanie tlačidiel je aktivované. Ak sa dotknete niektorého tlačidla, po nastavení blokovania tlačidiel sa ozve zvukový signál a bliká symbol .



Kým je aktivovaný zámok tlačidiel, nie je možné používať tlačidlá ovládacej jednotky. Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.

### Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Klepnite na tlačidlá  /  súčasne, až kým z obrazovky nezmizne symbol . Symbol  zmizne z displeja a blokovanie tlačidla je deaktivované.


### Nastavenie alarmu


Riadiacu jednotku produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomienku okrem pečenia.

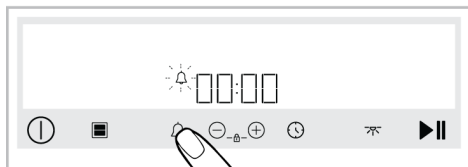
Hodiny alarmu nemajú žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, časovač vás upozorní zvukovým varovaním.






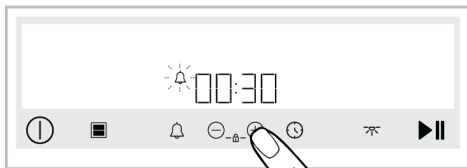
Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.


1. Klepnutím na tlačidlo  nastavíte dobu alarmu.


⇒ Na obrazovke začne blikáť symbol .



2. Čas alarmu nastavíte pomocou tlačidiel  / . Dotykom tlačidla  znova potvrdíte nastavenie.



⇒ Symbol  nepretržite svieti a na obrazovke sa začína odpočítavať čas alarmu. Ak sú čas alarmu a čas pečenia nastavené súčasne, na obrazovke sa zobrazí kratší čas.




3. Po uplynutí času alarmu začne blikáť symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

### Vypnutie alarmu

1. Na konci doby alarmu zaznie výstraha v trvaní dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.






⇒ Zvukové varovanie sa zastaví.

### Ak chcete zrušiť alarm;

- Dotykom tlačidla  resetujte dobu alarmu. Klepnite na tlačidlo , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol "00:00".
- Môžete tiež zrušiť alarm stlačením tlačidla  po dlhú dobu.

### Nastavenie hlasitosti

Môžete nastaviť hlasitosť vašej riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

- Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
- Klepnite na tlačidlá  / , až kým sa na obrazovke nezobrazí .
- Aktivujte nastavenie hlasitosti opätovným dotykom tlačidla . **(b-1, b-2)**

4. Nastavte požadovaný tón pomocou tlačidiel ⊕/⊖.

⇒ Zvolené nastavenie hlasitosti bude okamžite potvrdené. Klepnutím na tlačidlo ⌚ sa vrátite do ponuky nastavení.

### Nastavenie jas displeja

Môžete nastaviť jas displeja riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ⌚ na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.

2. Klepnite na tlačidlá ⊕/⊖ až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol 🌙

3. Aktivujte nastavenie jas opätovným dotykem tlačidla ⌚.

4. Nastavte požadovaný jas pomocou tlačidiel ⊕/⊖. (**d-1, d-2, d-3**)

⇒ Zvolené nastavenie jas bude okamžite potvrdené. Klepnutím na tlačidlo ⌚ sa vrátite do ponuky nastavení.

### Nastavenie funkcie rýchleho predohreву (Booster)

Pečenie na vašom výrobku môžete prevádzkovať automaticky s funkciou rýchleho predohreву. Na tento účel by ste mali aktivovať nastavenie rýchleho predohreву. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ⌚ na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.

2. Klepnite na tlačidlá ⊕/⊖, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol 🌙.

3. Opätovným dotykem tlačidla ⌚ aktivujete nastavenie rýchleho predohreву (booster).

4. Pomocou tlačidiel ⊕/⊖ na displeji prepnite nastavenie "OFF" na "ON".

⇒ Zvolené nastavenie rýchleho predohreву sa okamžite potvrdí. Klepnutím na tlačidlo sa vrátite do ponuky nastavení.



Rovnakým postupom môžete vypnúť nastavenie rýchleho predohreву. Vypnutím nastavenia "OFF" môžete zrušiť automatické nastavenie rýchleho predohreву.

### Zmena denného času

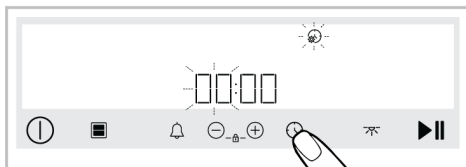
Ak chcete zmeniť denný čas, ktorý ste nastavili predtým,

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla ⌚ na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.

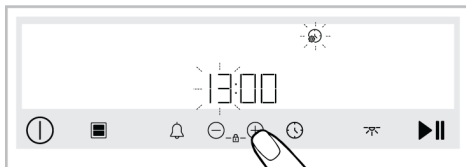
2. Klepnite na tlačidlá ⊕/⊖, až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol 🌙.

3. Dotknite sa tlačidla ⌚, aby ste aktivovali pole časovača.

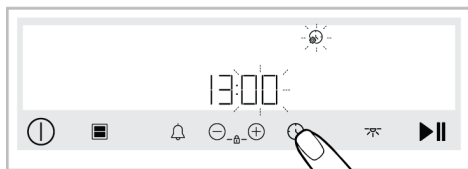
⇒ Na obrazovke bliká pole časovača a symbol 🌙.



4. Čas dňa nastavíte dotykem tlačidla ⊕/⊖ a pole minút aktivujete opätovným dotykem tlačidla ⌚.



⇒ Na obrazovke bliká pole minút a symbol 🌙.



5. Dotykom tlačidiel ⊕/⊖ nastavíte minúty. Potvrďte nastavenia opätovným dotykom tlačidla ⌚.

⇒ Nastavený čas dňa bude okamžite potvrdený. Klepnutím na tlačidlo ⌚ sa vrátite do ponuky nastavení.

SK

## 6 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

Okrem toho sú v tejto časti opísané niektoré potraviny testované ako výrobcovia a najvhodnejšie nastavenia pre tieto potraviny. Uvedené sú aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstvo pre tieto potraviny.

### 6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skonden-zované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.

- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu poličku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

#### 6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobku. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, nepríľnavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej strane.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.

- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú poličku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná policia rúry je označená ako policia 1.

### Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

### Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčite omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú poličku.

### Tabuľka pečenia pečiva a potravín v rúre v jednej veľkej časti

#### Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	190	40 ... 50
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	160	35 ... 45
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	3	160	30 ... 40
	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	160	35 ... 45
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	3	170	30 ... 40
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	30 ... 40

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	25 ... 35
	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	180	30 ... 40
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	35 ... 45
	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	200	35 ... 45
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	60 ... 75
	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	60 ... 80
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	250 ... 280	8 ... 15
	Štandardný plech *	Funkcia „pizza“	3	250 ... 280	6 ... 12

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

### Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	1 - Štandardný plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1 - 4	160	35 ... 45
Koláčiky	2 - Štandardný plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	170	30 ... 40
Buchta	2 - Štandardný plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	180	30 ... 40

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

### Tabuľka pečenia pečiva a potravín v rúre v hornej časti

#### Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	4	190	45 ... 55
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	160	40 ... 50
Koláčiky	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	4	170	30 ... 40
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	180	35 ... 45

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

## Tabuľka pečenia pečiva a pečeného jedla v dolnej časti

### Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	1	190	45 ... 55
Piškôtový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	1	160	40 ... 50
Pizza	Štandardný plech *	Funkcia „pizza“	2	250 ... 280	10 ... 15

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

### Prevádzková funkcia "Ekologické ohrievanie ventilátorom"

- Po začatí pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" nastavte nastavenie teploty.
- Počas pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neotvárajte dverka rúry. Ak sa dverka neot-

- vorí, vnútorná teplota je optimalizovaná na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.
- V prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neuskutočňujte predohrev.

### Varný stôl pre "Ekologické ohrievanie ventilátorom" s funkciou obsluhy v jednej veľkej časti

#### Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	Štandardný plech *	2	160	35 ... 50
Koláčiky	Štandardný plech *	3	200	30 ... 40
Buchta	Štandardný plech *	2	200	35 ... 50

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.



## Varný stôl pre "Ekologické ohrievanie ventilátorom" s funkciou obsluhy v hornej veľkej časti

## Návrhy na pečenie s jedným plechom

SK

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	Štandardný plech *	4	180	35 ... 50
Koláčiky	Štandardný plech *	4	200	45 ... 55
Buchta	Štandardný plech *	4	220	35 ... 50

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

### 6.1.2 Mäso, ryby a hydina

#### Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčaťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprázaním.
- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.

- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Šťava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprázaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

#### Tabuľka pečenia mäsa, rýb a hydiny v jednej veľkej časti

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolenko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	170	85 ... 110
Vyprázané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/ max, po 210	65 ... 85
	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Funkcia „3D“	2	15 minúty 250/ max, po 210	65 ... 85
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\*Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

### Tabuľka pečenia mäsa, rýb a hydiny v hornej časti

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	15 minúty 250/ max, po 210	80 ... 105
Ryby	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\*Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

### Tabuľka pečenia mäsa, rýb a hydiny v dolnej časti

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Vyprážené kura (1,8-2 kg)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	1	15 minúty 250/ max, po 210	70 ... 95
Ryby	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	1	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\*Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

### 6.1.3 Grilovanie

Červené mäso, ryby a hydinové mäso po grilovaní rýchlo zhnedne, drží krásnu kôrku a nevysychá. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, špízové mäso, párky a šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

#### Všeobecné upozornenia

- Jedlo, ktoré nie je vhodné na grilovanie, predstavuje nebezpečenstvo požiaru. Grilujte iba potraviny, ktoré sú vhodné pre oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte

príliš dozadu do zadnej časti grilu. Je to najhorúcejšie miesto a masť potraviny sa môžu vznietiť.

- Počas grilovania zatvorte dverka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dverkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

#### Kľúčové body grilu

- Na grilovanie pripravte čo najviac potravín s podobnou hrúbkou a hmotnosťou.

- Položte grilované kúsky na drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie tak, že ich rozložíte bez prekročenia rozmerov ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa môže doba varenia uvedená v tabuľke líšiť.
- Posuňte drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie na požadovanú úroveň v rúre. Ak varíte na drôtenom grile, posuňte

podnos rúry do spodnej časti, aby ste zachytili oleje. Podnos rúry, ktorý sa chystáte posúvať, by mal byť taký veľký, aby pokrýval celú plochu grilu. Toto príslušenstvo nemusí byť zahrnuté s výrobkom. Do vaničky rúry vložte trochu vody, aby ste ju mohli ľahko očistiť.

### Tabuľka grilovania pre jednu veľkú časť

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	2 ... 4

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

### Tabuľka grilovania pre hornú časť

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	2 ... 4

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

### 6.1.4 Testovanie potravín

Potraviny v tejto tabuľke varenia sú pripravené podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné ústavy.

### Tabuľka varenia skúšobných jedál v jednej veľkej časti

#### Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	140	15 ... 25
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	160	35 ... 45
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	3	160	30 ... 40
	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	160	35 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	60 ... 75
	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	60 ... 80

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

### Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2 - Štandardný plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25
Koláčiky	1 - Štandardný plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1 - 4	160	35 ... 45

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

### Tabuľka grilovania pre jednu veľkú časť

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	2 ... 4

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

## Tabuľka spoločného varenia v dolnej a hornej časti

Sekcia varenia	Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Vrchný	Koláčky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 50
Dolný	Koláčky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 50
Vrchný	Celé kura	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	15 minúty 250/ max, po 190	80 ... 100
Dolný	Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	1	180	45 ... 55
Vrchný	Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	4	180	45 ... 55
Dolný	Ryby	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	1	200	20 ... 30
Vrchný	Ryby	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	200	20 ... 30
Dolný	Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	1	180	35 ... 50
Vrchný	Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	4	180	30 ... 45
Dolný	Pizza	Štandardný plech *	Pizza	2	250	10 ... 17

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

SK

## 7 Údržba a čistenie

### 7.1 Všeobecné informácie o čistení

#### Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnuce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).

- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

### **Inox - nerezové povrchy**

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvvrny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrázívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

### **Smaltované povrchy**

- Po každom použití smaltované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.

- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Vid' . "Easy Steam čistenie [► 88]" .)
- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.
- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

### **Katalytické povrchy**

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

### **Sklenené povrchy**

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistíte zúbkovými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.

- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

### Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

## 7.2 Čistiace príslušenstvo

Príslušenstvo výrobku nekladajte do umývačky riadu, pokiaľ nie je v návode na použitie uvedené inak.

## 7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela na-

stavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

## 7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

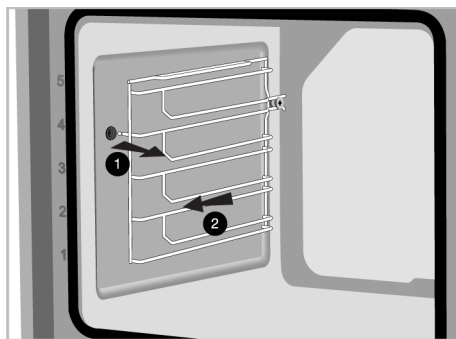
Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

### Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy". Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončíte čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

### Odstránenie bočných drôtených políc:

1. Odstráňte prednú časť drôtenej police ťahaním za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtenú policu smerom k sebe, aby ste ju úplne odstránili.

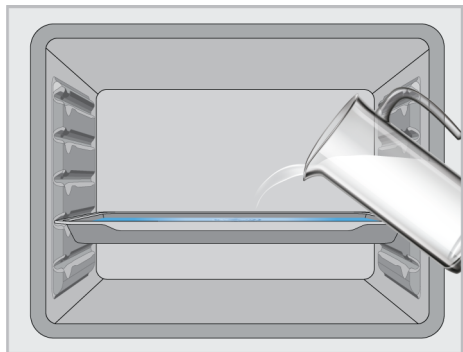


3. Pri opätovnom pripavení policičky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

## 7.5 Easy Steam čistenie

Umožňuje ľahké čistenie nečistôt (ktoré nezostávajú dlhý čas), ktoré sú zmäknuté parou vo vnútri rúry a kvapkami vody kondenzovanými na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Do plechu pridajte 500 ml vody a umiestnite ho na 2. polici rúry.



3. Vyberte funkciu EasySteam čistenia parou. Na displeji sa zobrazí doba čistenia, ktorý nie je možné zmeniť.

Otvorte dverka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou.

Pre odolné nečistoty, výrobok čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.

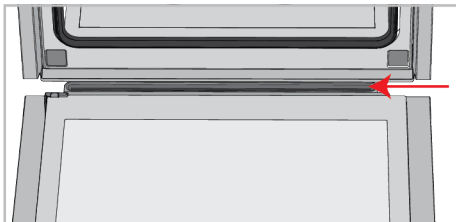


Pri funkcii EasySteam čistenia parou sa očakáva, že pridaná voda sa odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dverkách rúry, aby sa zjemnili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dverkách rúry môže po otvorení dveriek rúry kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dveriek kondenzáciu utrite.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.

\*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.) Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazé-

novom kanáliku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



## 7.6 Čistenie dveriek rúry

Dvere rúry a sklá dveriek môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dveriek a okien je vysvetlený v častiach "**Demontáž dveriek rúry**" a "**Demontáž vnútorných skiel dveriek**". Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.

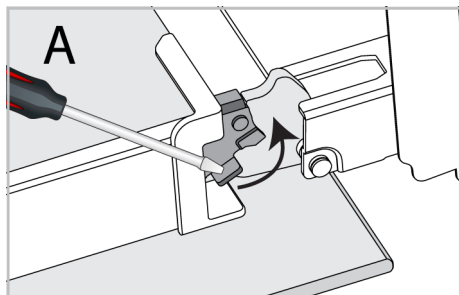


Na čistenie dveriek a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

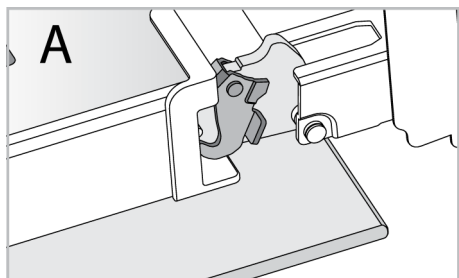
### Odstránenie dveriek rúry

1. Otvorte dverka rúry.
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výrobku ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.



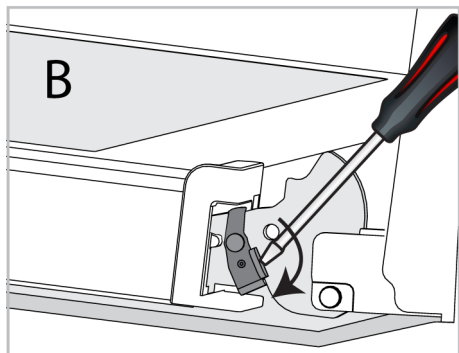


Zobrazenie 6: Závesy - zatvorená poloha

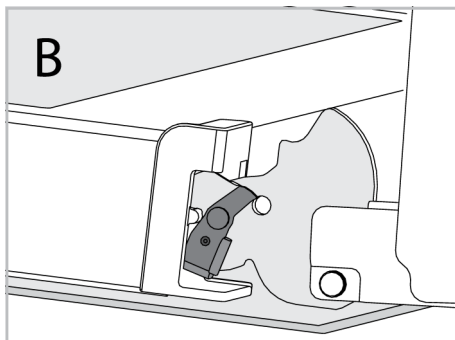


Zobrazenie 7: Závesy - otvorená poloha

5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.

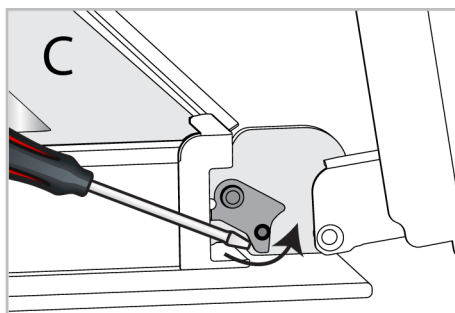


Zobrazenie 8: Závesy - zatvorená poloha

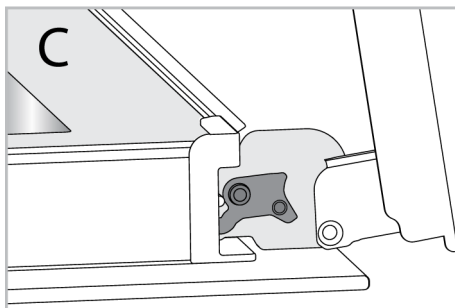


Zobrazenie 9: Závesy - otvorená poloha

6. Záves typu (C) je k dispozícii v typoch dverí s mäkkým otváraním/zatváraním.

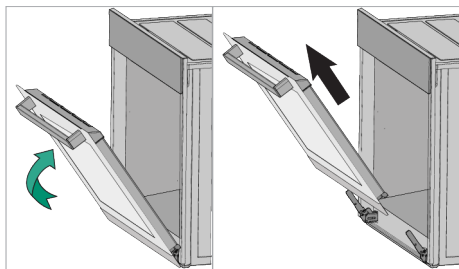


Zobrazenie 10: Závesy - zatvorená poloha



Zobrazenie 11: Závesy - otvorená poloha

7. Dvere rúry dajte do polootevorenej polohy.



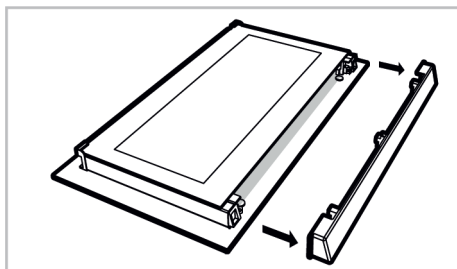
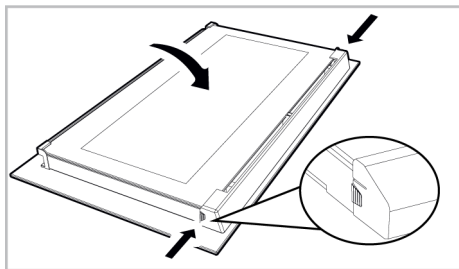
8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z praveho a ľavého závesu, a vyberte ich.

**i** Pri opätovnom pripevnení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

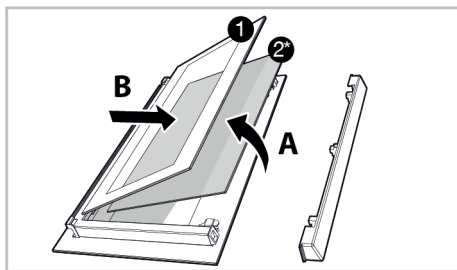
## 7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

Vnútročné sklo predných dverí výrobku sa môže z dôvodu čistenia odstrániť.

1. Otvorte dverka rúry.
2. Plastový komponent pripevnený na hornej časti predných dverí potiahnite k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo (1) smerom k "A" a potom ho vyberte ťahom smerom k "B".



- 1 Vnútročné sklo      2\* Vnútročné sklo (nemusí byť k dispozícii pre váš výrobok)

4. Ak má váš výrobok vnútročné sklo (2), zopakujte rovnaký postup na jeho odpojenie (2).
5. Prvým krokom preskupenia dverí je opätovná montáž vnútorného skla (2). Umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. (Ak má váš výrobok vnútročné sklo). Vnútročné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovému otvoru, ktorý je najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri opätovnej montáži najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútročné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy najvnútornejšieho skla (1) stretli so spodnými plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa neozve "cvaknutie".

## 7.8 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dvierka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistite ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

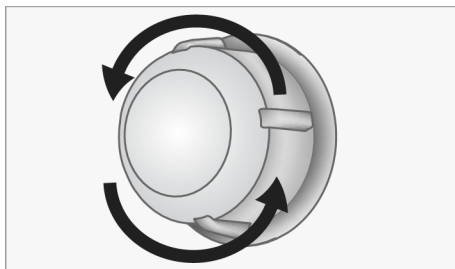
### Výmena lampy rúry

#### Všeobecné upozornenia

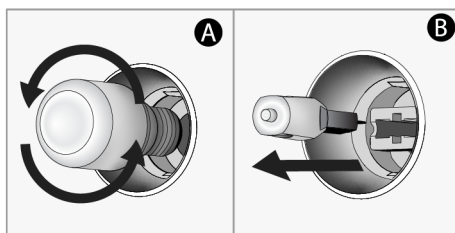
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácich miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinárske výrobky.
- Svietidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

#### Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



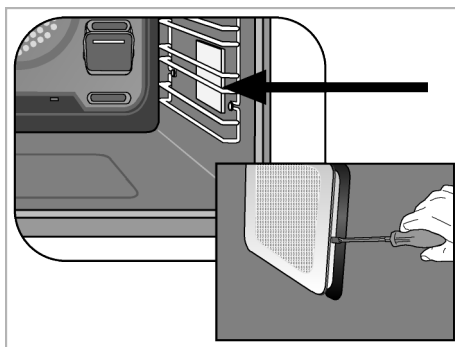
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



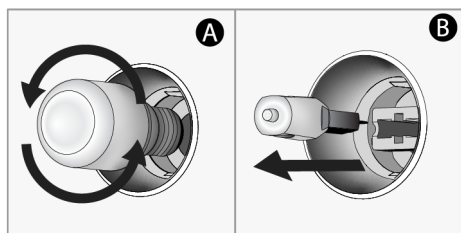
4. Nasadte späť sklenený kryt.

#### Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte drôtené police podľa popisu.



3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy.
4. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



- Opäť nasadíte sklenený kryt a drôtené police.

## 8 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

### Počas prevádzky rúry vychádza para.

- Je normálne, že sa počas prevádzky objavuje para. >>> Toto nie je chyba.

### Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

### Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

- Kovové časti sa môžu pri zahrievaní rozpínať a vydávať zvuky. >>> Toto nie je chyba.

### Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

### Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.

- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

### Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie zatvorené. Ak dvierka rúry zostanú otvorené dlhšie ako 5 minút, nastavenie času vykonané pre varenie sa zruší a ohrievač nefungujú.
- V prípade modelov s časovačom nie je nastavený čas. >>> Nastavte čas.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

### (Pre modely s časovačom) Displej časovača bliká alebo symbol časovača zostane otvorený.

- Predtým došlo k výpadku elektrického prúdu. >>> Nastavenie času / Vypnite funkčné gombíky výrobku a opäť ich prepnite do požadovanej polohy.

### Po začatí varenia bliká na displeji symbol a ozýva sa zvukové upozornenie.

- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie úplne zatvorené. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turecko

Vyrobené v TURECKU

Dovozca do Ruska: «BEKO LLC»

Adresa: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region,  
Ruská federácia 601021

Dátum výroby je súčasťou sériového čísla výrobku uvedeného na výrobnom štítku, ktorý je umiestnený na výrobku, a to: prvé dve číslice sériového čísla označujú rok výroby a posledné dve číslice mesiac. Napríklad "10- 100001-05" znamená, že výrobok bol vyrobený v máji 2010.

Certifikačné číslo si môžete vyžiadať v našom call centre 8-800-200-23-56 Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny v modifikácii, dizajne a špecifikácii elektrického zariadenia.

SK





