



Ahi

Kasutusjuhend

Backofen

Gebrauchsanleitung

Sütő

Használati útmutató



FSM57100GW

ET / DE / HU

485.3014.20/R.AG/28.06.2021/5-2

7786988606

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

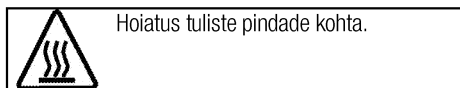
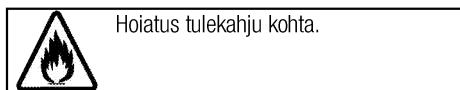
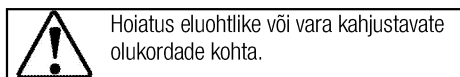
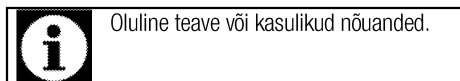
Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säätmiseks 4

Üldine ohutus	4
Elektriohutus	4
Toote ohutu kasutamine	5
Ettenähtud otstarve	8
Laste ohutuse tagamine	8
Toote kõrvaldamine kasutuselt	8
Pakkematerjali kõrvaldamine	8

2 Üldine teave 9

Ülevaade	9
Pakendi sisu	10
Tehnilised andmed	11

3 Paigaldamine 12

Enne paigaldamist	12
Paigaldamine ja ühendamine	13
Toote kõrvaldamine kasutuselt	14

4 Ettevalmistused 15

Nõuandeid energia säästmiseks	15
Esimene kasutuskord	15
Seadme esmane puhastamine	15
Esmane kuumutamine	15

5 Pliidiplaadi kasutamine 16

Üldine teave toiduvalmistamise kohta	16
Pliidi kasutamine	16

6 Kuidas ahju kasutada 18

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta	18
Elektriahju kasutamine	18
Töörežiimid	19
Ahju kella kasutamine	19
Küpsetusaegade tabel	20
Kuidas grilli kasutada	21
Küpsetamisaegade tabel grillimiseks	21

7 Hoidmine ja hooldus 22

Üldine teave	22
Pliidi puhastamine	22
Juhtpaneeli puhastamine	22
Ahju puhastamine	22
Ahjuukse eemaldamine	23
Ukse siseklaasi eemaldamine	23
Ahjuvalgusti pinni vahetamine	24

8 Probleemide lahendamine 26

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meelet- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meelet- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all. Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.
- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja

muud olulised dokumendid ja osad.

- Toodet ei tohi asetada vaibaga kaetud põrandale. Sel juhul on õhuringlus toote all takistatud, mistõttu elektriosad võivad üle kuumeneda. See võib põhjustada toote kasutamisel probleeme.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul

olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Kasutage ainult ühendusjuhett, mis vastab tabelile “Tehnilised andmed”.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Kasutamisel ahju tagakülj kuumeneb. Veenduge, et elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
- Ärge muljuge toitejuhett ahjuukse ja korpuse vahele ja ärge asetage seda tuliste pindade peale.

Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise tõttu võib tekkida tulekahju.

- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

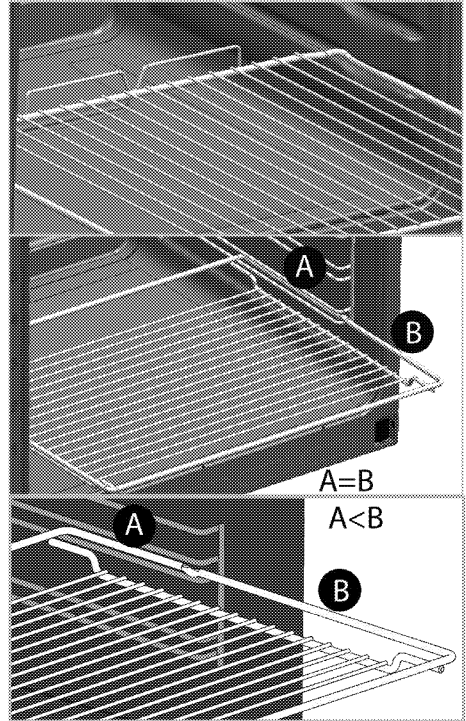
Toote ohutu kasutamine

- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordineerimine on alkoholi ja/või uimastite tarvitamise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitusesse alkoholseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna

selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.

- Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.
- Ärge tõkestage ventilatsiooniavasid.
- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaaspurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärjel võib see lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- (Varieerub olenevalt toote mudelist.)
Traatrest ja ahjuplaadi asetamine siinidele
Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplaat kahe siini vahele ja enne sellele toidu asetamist

veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt allolevat joonist).



- Ärge kasutage toodet, kui selle esikülje klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Uksekäepide ei ole mõeldud käterättide kuivatamiseks. Ärge riputage ahju külge rätikuid, kindaid vms riideesemeid, kui uks on lahti ja grillifunktsioon töötab.
- Toitu kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre

ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi asetage küpsetuspaberit vahetult ahjupõhjale.

- HOIATUS: Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud – muidu võite saada elektrilöögi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.
- Toode tuleb paigutada otse põrandale. Seda ei tohi asetada aluse või postamendi peale.
- HOIATUS: Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletেকiga kinni.
- TÄHELEPANU: Küpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist küpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.

- HOIATUS: Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Klaasist pliidiplaadi purunemisel tehke järgmist. Lülitage otsekohe välja kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge puudutage seadme pinda. Ärge kasutage seadet.

- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seepärast jälgige alati, et pliidi pind ja keedunõude põhjad oleksid kuivad.
- HOIATUS: Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.

- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- Toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks grillielemendi all, käterätikute ja nõudepesulappide vms kuivatamiseks (riputades need käepidemete külge) ja kütmiseks.
- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.
- Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.

Laste ohutuse tagamine

- HOIATUS: Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste kaeulatust. Käideldge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.

- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.
- Kui uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal istuda. Muidu võib uks alla vajuda või hinged kahjustada saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

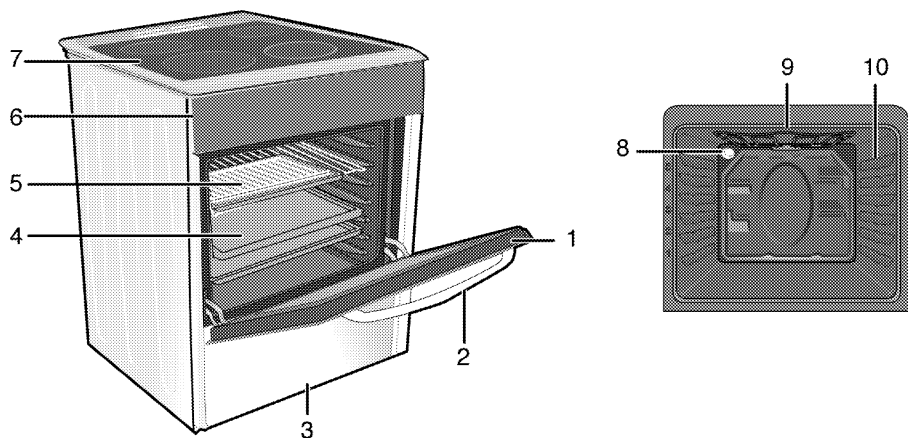
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

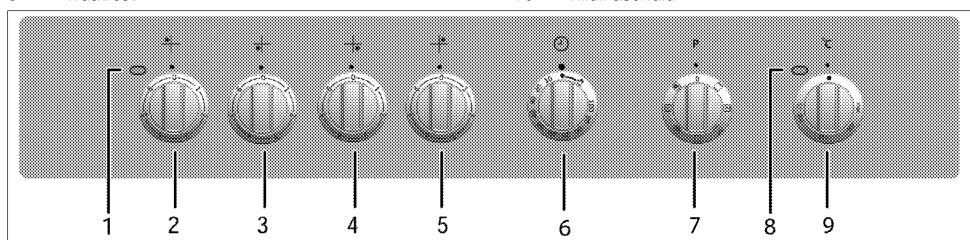
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

2 Üldine teave

Ülevaade



- | | | | |
|---|-------------|----|------------------------|
| 1 | Eesuks | 6 | Juhtpaneel |
| 2 | Käepide | 7 | Põletiplaat |
| 3 | Alumine osa | 8 | Tuli |
| 4 | Kandik | 9 | Grilli kuumutuselement |
| 5 | Traatrest | 10 | Riiuli asendid |



- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Hoiatustuli | 6 | Mehaaniline taimer (See sõltub mudelist. Teie toote taimer võib olla 100 või 90 minutit. Joonisel on näidetena näidatud 100 minutit.) |
| 2 | Ühesõriline küpsetusplaat Vasak tagumine | 7 | Funktsiooninupp |
| 3 | Ühesõriline küpsetusplaat Vasak esimene | 8 | Termostaadilamp |
| 4 | Ühesõriline küpsetusplaat Parem esimene | 9 | Termostaatinupp |
| 5 | Ühesõriline küpsetusplaat Parem tagumine | | |

Pakendi sisu

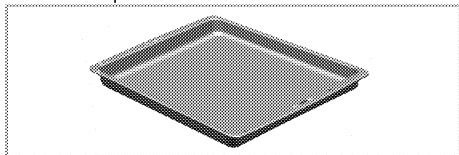


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. Kasutusjuhend

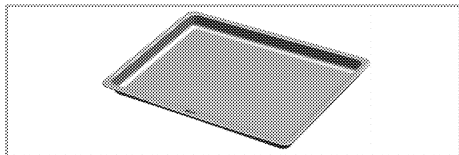
2. Ahjuplaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitade ning suurte praadide valmistamiseks.



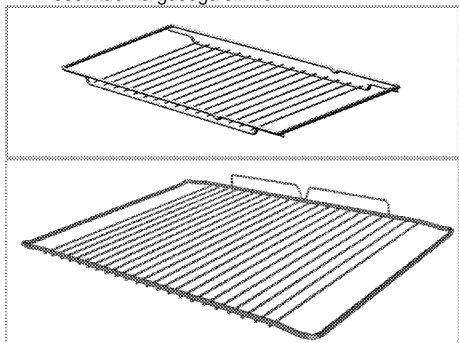
3. Küpsetusplaat

Kasutatakse küpsetiste, näiteks küpsiste ja biskviitide valmistamiseks.



4. Traatrest

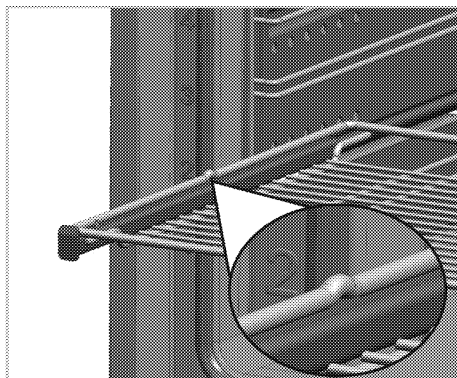
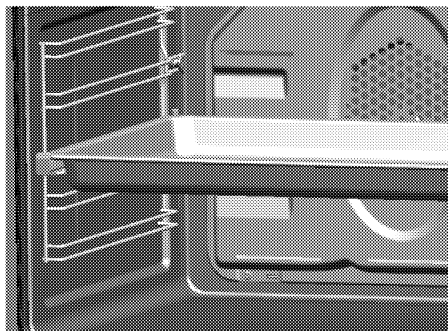
Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.



5. Traatrest ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiinidele (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaate ja traatresti hõlpsasti ahju panna ja ahjust välja võtta.

Kui kasutate küpsetusplaati ja traatresti teleskoopsiinidega, peavad tihvtid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatresti ja küpsetusplaadi servade vastu.



Tehnilised andmed

ÜLDANDMED	
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	850 mm/500 mm/600 mm
Pinge/sagedus	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	7.8 kW
Kaitse	16 A x 3 / 25 A
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05VV-FG 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
PLIIT	
Põletid	
Vasak tagumine	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	140 mm
Võimsus	1200 W
Vasak esimene	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	1700 W
Parem esimene	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	140 mm
Võimsus	1200 W
Parem tagumine	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	1700 W
AHI/GRILL	
Peamine ahi	Multifunktsionaalne ahi
Sisevalgusti	15–25 W
Grilli energiatarve	1.6 kW

Põhialused: teave elektriühjude energiamärgise kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on saadud standardkoormusel alumise-ülemise kuumutiga või ventilaatoriga kuumutusrežiimis (kui see on olemas).
 Energiatõhususe klass määratakse vastavalt järgmistele prioriteetidele olenevalt sellest, kas vastav funktsioon on tootel olemas või mitte. 1 – Ökonoomne ventilaatoriga kuumutamine, 2 – Üliaeglane kuumutamine, 3 – Kiire kuumutamine, 4 – Ventilaatoriga kuumutamine (ülemine ja alumine küttekeha), 5 – Ülemise ja alumise küttekehaga kuumutamine.

 Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.

 Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.

 Tootel olevatel etikettidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnamingimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.

3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



OHT:

Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.

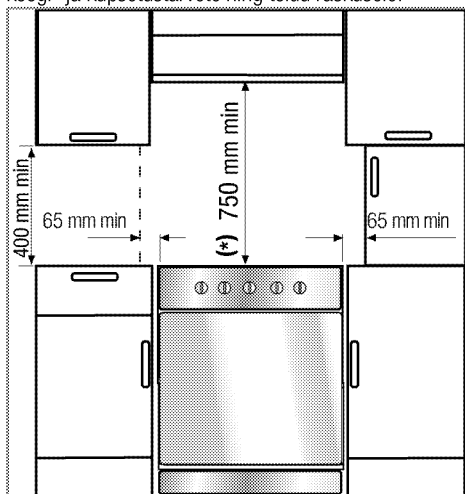


OHT:

Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada. Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

Enne paigaldamist

Et seadme all oleks tagatud vajalik õhuvahe, soovitame selle paigaldada kindlale pinnale ja jälgida, et seadme jalad ei vajuks vaiba või pehme põrandakatte sisse. Köögipõrand peab vastu pidama seadme ja lisaks köögi- ja küpsetustarvete ning toidu raskusele.



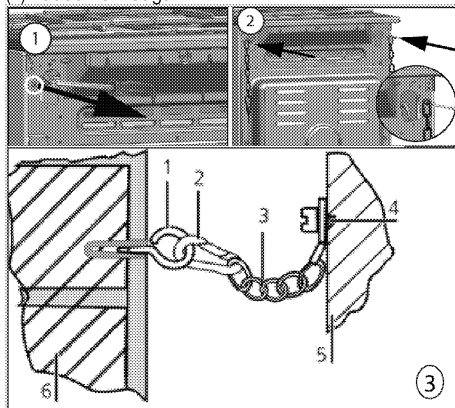
- Seadet võib kasutada köögi- ja küpsetustarvete ning toidu raskusele, kuid selleks, et pliidiplaadi kohal oleks vähemalt 400 mm vaba ruumi, paigutage seade nii, et see asetseks seintest, vaheseintest ja kõrgetest kappidest vähemalt 65 mm kaugusel.

- Seda võib kasutada ka vabalt seisvas asendis. Jätke pliidi pinna kohale vähemalt 750 mm vaba ruumi.
- (*) Kui kavatsete paigaldada pliidi kohale õhupuhas, valige selle paigalduskõrgus vastavalt tootja juhiste (vähemalt 650 mm).
- Seade vastab 1. seadmeklassi nõuetele, mis tähendab, et seda võib paigutada tagaosa ja ühe küljega vastu seinu, köögimööblit või igas suuruses seadmeid. Teisel küljel paiknev köögimööbel või seade võib olla kas sama suur või väiksem.
- Igasugune seadme kõrval asuv köögimööbel peab olema kuumuskindel (vähemalt 100 °C).

Ohutuskett

Kui teie tootel on 2 ohutusketti.

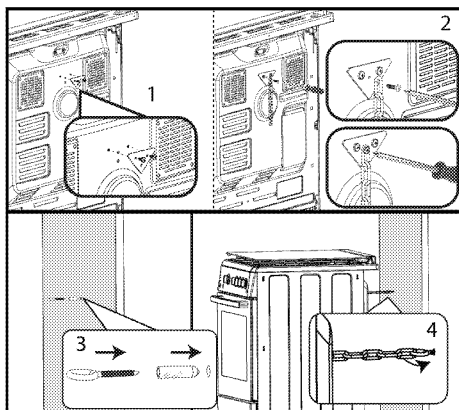
Seade tuleb ümbermineku vältimiseks kinnitada, kasutades kahte ahju juurde kuuluvat ohutusketti. Kinnitage konks (1) sobiva tüübi abil köögiseina (6) külge ja ühendage ohutuskett (3) lukustusmehhanismi (2) kaudu konksuga.



- 1 Fikseerimiskonks
- 2 Lukustusmehhanism
- 3 Ohutuskett
- 4 Kinnitage kett kindlalt seadme tagaosa külge
- 5 Seadme tagakülge
- 6 Köögisein

Kui teie tootel on 1 ohutuskett.

Seade tuleb ümbermineku vältimiseks kinnitada, kasutades ühte ahju juurde kuuluvat ohutusketti. Ohutusketi toote külge kinnitamiseks toimige joonisel kujutatud juhiste järgi.



i Stabiliseerimiskett peab olema võimalikult lühike ja paiknema diagonaalselt, et ahi ei kalduks ette ega küljele.

Pliidi stabiliseerimisketil pole ava kronsteini kinnitamiseks.

Paigaldamine ja ühendamine

Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

i Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.

- Kandke toodet vähemalt kahe inimesega.
- Toodet tuleb paigutada otse põrandale. Seda ei tohi asetada aluse või postamendi peale.

i Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidid. Uks, käepide või hinged võivad kahjustada saada.

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

OHT:
Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Tootte garantii algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.
Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.



OHT:

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega.
Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisildile märgitud andmetele. Reitinguplaati on näha, kui uks või alumine kate on avatud, või kui see asub seadme tagaküljes, sõltuvalt seadme tüübist.
Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.



OHT:

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti.
Elektrilöögi oht!

Toitejuhtme ühendamine



Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklikke/kohalikke eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.

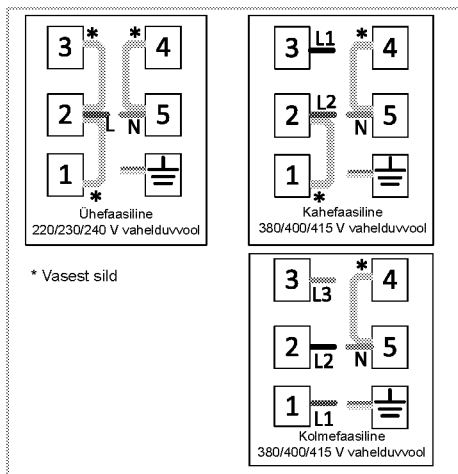
1. Kui **tooteaga ei ole kaasas toitejuhet**, tuleb sellega ühendada toitejuhe, mis valitakse tabelist (*Tehnilised andmed, lk 11*) vastavalt teie kodus olevale elektrisüsteemile, järgides ühendusskeemil toodud juhiseid.

Kui toitevoolu kõiki poolusi ei ole võimalik lahutada, tuleb ühendada vähemalt 3 mm kontaktavahega voolukatkestusseade (kaitse, liinikatkestuslüliti, kontaktor) ja kõik voolukatkestusseadme poolused peavad vastavalt IEE direktiividele paiknema toote kõrval (mitte kõrgemal). Selle juhise eiramine võib põhjustada probleeme toote kasutamisel ja muuta garantii kehtetuks.



Soovitav on kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestit.

2. Avage kruvikeeraja abil klemmikarbi kaas.
3. Pange toitejuhe läbi juhtmeklambri terminali all ja kinnitage see juhtmepinguti kaudu sisseehitatud kruviga põhiseadme külge.
4. Ühendage juhtmed kaasasoleva diagrammi abil.



Lõppkontroll

1. Ühendage toode uuesti vooluvõrku.
2. Kontrollige elektrifunktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mulikillesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.
- Et traatrest ja ahjus asuv küpsetusplaat ei saaks kahjustada ahju ust, asetage ahju ukse siseküljele papiriba, mis oleks küpsetusplaatidega ühel joonel. Teipige ahju uks külgeinte külge.
- Ärge kasutage toote tõstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teiseldamise ajal püstiasendis.



Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

5. Pärast juhtmete ühendamist sulgege klemmikarbi kaas.
6. Paigutage toitejuhe nii, et see ei puutu vastu toodet, ning vältige selle surumist toote ja seina vahele.



Ohutuse tagamiseks ei tohi juhe olla pikem kui 2 meetrit.

- Lükake toode köögiseina juurde.
- **Ahju jalgade reguleerimine**
Töötava seadme vibreerimisel võivad küpsetusnõud paigast nihkuda. Seadme loodimise ja tasakaalustamisega on võimalik niisugust ohtlikku olukorda vältida. Kasutajate ohutuse tagamiseks tuleb toode loodida. Selleks keeratakse nelja jalga (põhja all) vasakule või paremale ja rihitakse ahi tööpinna ühele joonele.

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnõusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.
- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate säästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.
- Elektripliidi puhul kasutage lameda põhjaga potte. Paksu põhjaga potid juhivad paremini soojust. Saate säästa kuni kolmandiku elektrist.
- Keedunõud ja pannid peavad vastama keeduala suurusele. Poti või panni põhi ei tohi olla keeduplaadist väiksem.
- Hoidke keedualad ja pottide/pannade põhjad puhtad. Mustus halvendab soojusülekannet keeduala ja keedunõu põhja vahel.
- Pikema valmistusaja korral lülitage keeduala 5 kuni 10 minutit enne valmistusaja lõppu välja. Jääkkuumuse kasutamisel saate säästa kuni 20% energiat.

Esimene kasutuskord

Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsna ja kuivatage lapiga.

Esmane kuumutamine

Kuumutage toodet umbes 30 minutit ning seejärel lülitage see välja. Selle käigus põlevad ära võimalikud tootmisjäägid või määrdekihid.



HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgi, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

Elektriahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige staatiline asend.
4. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahju kasutamine, lk 18*.
5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahju kasutamine, lk 18*.

Grillahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 21*.
4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 21*.



Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave toiduvalmistamise kohta



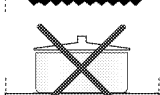
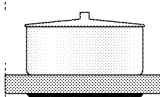
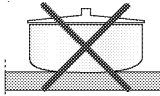
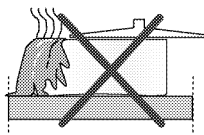
Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuletaki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuumale õlile sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Õli kuumutamisel ärge katke anumad kaanega.
- Jälgige, et pottide ja pannide sangad ei jääks pliidi kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidile kõikuvaid ja kergesti ümberminevaid keedunõusid.
- Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühje potte või panne. See võib neid kahjustada.
- Kui keedualal ei ole potti või panni ja see töötab tühjal, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nõusid. Sulanud materjal tuleb pinnalt kohe eemaldada. Sellistes nõudes ei tohiks hoida ka toitu.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.
- Pange potti või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidi puhastamisest. Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele. Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna poti teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid tõstke üles ja asetage soovitud keedualale.

Soovitusi klaaskeraamiliste pliitide kasutamiseks

- Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja tundetu suurte temperatuurierinevuste suhtes.
- Ärge kasutage klaaskeraamilist pinda esemete hoidmiseks või löikelauna.
- Kasutage ainult sileda põhjaga tööstuslikke potte ja panne. Teravad servad kriimustavad pinda.

- Ärge kasutage alumiiniumist potte ja panne. Alumiinium kahjustab klaaskeraamilist pinda.

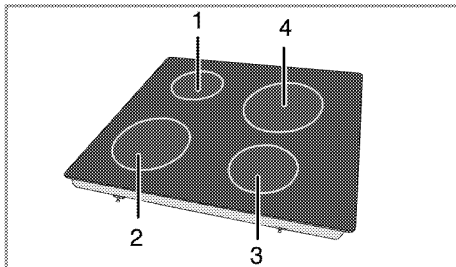


Pritsmed võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju.

Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne.

Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Need tagavad parema soojusülekanne. Kui poti läbimõõt on liiga väike, läheb energia raisku.

Pliidi kasutamine



- 1 Ühesõõriline küpsetusplaat 14-16 cm
- 2 Ühesõõriline küpsetusplaat 18-20 cm
- 3 Ühesõõriline küpsetusplaat 14-16 cm
- 4 Ühesõõriline küpsetusplaat 18-20 cm on nimekirja vastavatele põletitele sobivate pottide diameetritest.



OHT:

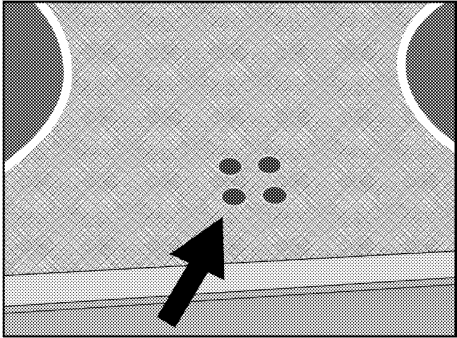
Ärge pillake esemeid pliidile. Isegi väiksemõõdulised esemed (nt soolatoos) võivad pliiti kahjustada. Ärge kasutage pragunenud pliiti. Pragudesse võib tungida vesi, mis võib põhjustada lühise. Kui toote pind on kahjustatud või vigastatud (nt selles on silmaga nähtavad praod), lülitage see elektrilöögi ohu vähendamiseks kohe välja.

Klaaskeraamiline plaat on varustatud töötule ja tulise pinna hoiatusnäidikuga.

Tulise pinna hoiatusnäidik näitab sisselülitatud ala asukohta ning jääb plaadi väljalülitamise järel põlema. Tulise pinna hoiatusnäidiku vilkumine ei viita rikkele.



Sõltuvalt kasutusest võib pliidiplaadi pind erineva kiirusega jahtuda. Pliidiplaat võib olla kuum isegi siis, kui märgutuled ei põle. Enne puudutamist veenduge, et pind on jahtunud. Vastasel juhul võite käsi põletada!



Keraamiliste plaatide sisselülitamine

Plaadi juhtnuppe kasutatakse plaatide reguleerimiseks. Soovitud kuumuse saamiseks keerake nupud vastavasse asendisse.

Kuumusaste	1	2–3	4–6
	soojendamine	hautamine, kuumutamine	hautamine, praadimine, keetmine

Keraamiliste plaatide väljalülitamine

Keerake plaadi nupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

6 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, röstimise ja grillimise kohta



HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülg, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.



OHT:

Ahjuukse avamisel olge ettevaatlik, sest ahjust võib välja paiskuda auru.

Väljuv aur võib kõrvetada käsi, nägu ja/või silmi.

Nõuanded küpsetamiseks

- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metall- või alumiiniumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige riilivahet. Ärge vahetage riilivahet, kui ahi on kuum.
- Hoidke ahjuuks suletuna.

Nõuanded röstimiseks

- Terve kana, kalkun ja suured lihatükid küpsevad paremini läbi, kui neid immutada kastmega, nt sidrunimahla ja musta pipraga.
- Kontidega liha küpsetamiseks kulub samas mõodus kontideta lihaga võrreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaega arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihal pärast küpsetusaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.
- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

Nõuanded grillimiseks

Liha, kala ja linnuliha muutuvad grillimisel kiirelt pruuniks, saavad kena koorku ja ei muutu kuivaks. Eriti hästi sobivad grillimiseks lapikud tükid, lihavardad ja vorstid, aga ka suure veesisaldusega köögiviljad (nt tomatid ja sibulad).

- Jaotage grillitavad tükid traatrestile või küpsetusplaadile nii, et nad ei jääks kuumuti välispiiridest välja.

- Lükake traatrest või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatrest, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tilguks. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.

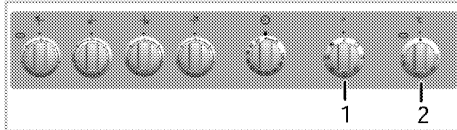


Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

Elektriahju kasutamine

Valige temperatuur ja töörežiim



1 Funktsiooninupp

2 Termostaatnupp

- Seadke ahju taimer soovitud küpsetusajale; vt *Ahju kella kasutamine, lk 19*.
 - Seadke funktsiooninupp soovitud töörežiimile.
 - Seadke temperatuurinupp soovitud temperatuurile.
- » Ahi kuumeneb eelseatud temperatuurini ja jääb sellele püsima. Kuumenemise ajal on temperatuurituli sees.

Elektriahju väljalülitamine

Lülitage ahju taimer väljalülitatud asendisse.



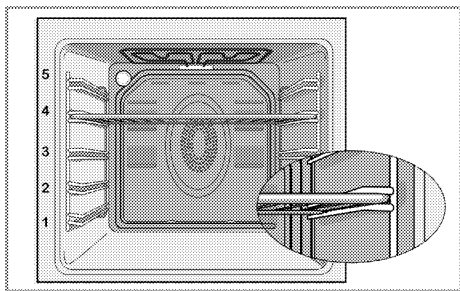
Kui taimer on seatud kindlale ajale, lülitub see automaatselt välja; vt. *Ahju kella kasutamine, lk 19*

Keerake funktsiooninupp ja temperatuurinupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

Oluline on asetada traatrest traatriulile õigesti. Traatrest tuleb asetada traatriulite vahele, nagu joonisel näidatud.

Ärge lükake traatrest vastu ahju tagaseina. Et grill töötaks tõhusalt, lükake traatrest riuli esiserva juurde ja fikseerige see ukse abil.

(Varieerub olenevalt toote mudelist.)



Töörežiimid

Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

Ülemine ja alumine kuumutus



Töötavad nii ülemine kui ka alumine küttekeha. Toitu kuumutatakse korraga nii pealt kui ka alt. Sobib näiteks kookide ja taigatoodete või vormikookide ja -roogade valmistamiseks. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaator (tagaseinas). Kuumutatud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti üle terve ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



Töötavad ülemine kuumutus ja ventilaator (tagaseinas). Ventilaatoriga jaotub kuum õhk ühtlasemalt kui ainult ülemise kuumutusega.

Alumine kuumutus koos ventilaatoriga



Töötavad alumine kuumutus ja ventilaator (tagaseinas). Ventilaatoriga jaotub kuum õhk ühtlasemalt kui ainult alumise kuumutusega.

Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.



Kasutamine ventilaatoriga



Ahju ei kuumutata. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaseks sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks.

Ventilaatorkuumutus



Tagumise kuumuti poolt köetud soe õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju. Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riulivahedes ja enamasti pole eelkuumus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga. Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.



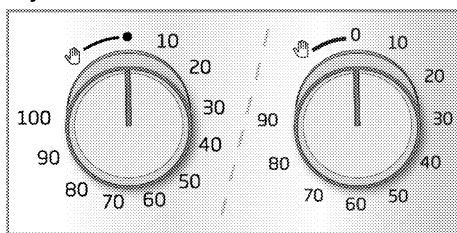
Täisgrill



Töötab suur grill ahju laes. See sobib suure hulga liha grillimiseks.

- Pange suured või keskmise suurusega portsjonid grillimiseks grilli all õigesse riulivahesse.
- Seadke temperatuur maksimumtasemele.
- Pärast poolt grillimisega pöörake toitu.

Ahju kella kasutamine



Küpsetamise käivitamine



Ahju kasutamiseks peate valida küpsetusrežiimi ja soovitud temperatuuri ning sisestama aja. Vastasel juhul ahi tööle ei lähe.

- 1. Keerake küpsetusaja määramiseks aja seadmise nuppu päripäeva.
 - 2. Pange toit ahju.
 - 3. Valige töörežiim ja temperatuur, vt: *Elektriahju kasutamine, lk 18*.
- » Ahi soojeneb seatud temperatuurini ning jääb sellele temperatuurile kuni seatud küpsemisaja lõpuni.
- 4. Kui küpsetusaeg on läbi, keerab aja seadmise nupp ennast automaatselt vastupäeva. Kõlab seatud aja lõppu tähistav hoiatussignaal ning vool lülitatakse välja.



Kui te ei soovi kasutada taimerifunktsiooni, keerake nupp vastupäeva käe kujutise juurde.

- 5. Lülitage ahi aja seadmise nupu, funktsiooninupu ja temperatuurinupuga välja.

Ahju väljalülitamine enne ettenähtud aega

- 1. Keerake aja seadmise nuppu vastupäeva, kuni see peatub.
- 2. Lülitage ahi funktsiooninupu ja temperatuurinupuga välja.

Küpsetusaegade tabel



Tabelis esitatud ajad on mõeldud orientiiriks. Tegelik aeg võib varieeruda olenevalt toidu temperatuurist, paksusest, tüübist ja teie enda toiduvalmistuseelistustest.

Küpsetamine ja röstimine



- 1. siiniks loetakse ahju **alumist** riulivahet.

Roog	Plaatide arv		Siini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil*	Üks plaat		3	175	30 ... 45
Koogid vormis*	Üks plaat		2	175	30 ... 50
Koogid pabervormides*	Üks plaat		3	160 ... 170	20 ... 30
Biskviitkook*	Üks plaat		3	180 ... 200	10 ... 20
Küpsised*	Üks plaat		3	160 ... 170	20 ... 30
Taignatooted*	Üks plaat		3	200	20 ... 30
Muretaigen*	Üks plaat		3	190	20 ... 35
Juuretis*	Üks plaat		3	190	20 ... 40
Lasagne*	Üks plaat		2	180	25 ... 45
Pitsa*	Üks plaat		1	200	10 ... 20
Biifsteek (suur tükk) / praad	Üks plaat		2	25 min 220, seejärel 180 ... 190	80 ... 100
Lambakints (pajaroog)	Üks plaat		2	25 min 220, seejärel 190	70 ... 90
Kanapraad	Üks plaat		2	15 min 250/max, seejärel 190	55 ... 65
Kalkun (tükeldatud)	Üks plaat		3	25 min 220, seejärel 190	70 ... 120
Kala	Üks plaat		3	200	20 ... 30

Kui kasutate küpsetamiseks korrakahte ahjuplaati, asetage sügavam ahjuplaat ülemisele siinile ja teine plaat alumisele siinile.

* Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

Eelkuumutamist nõudva küpsetamise korral eellkuumutage ahi küpsetamise alguses, kuni see jõuab määratud temperatuurini.

Nõuandeid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on liiga niiske, kasutage vähem vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.

- Kui kook on pealt liiga pruun, asetage see madalamale siinile, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi läbi küpsenud, kuid pealt toores, kasutage vähem vedelikku, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

- Kui küpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage taigakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.
- Kui küpsemine võtab liiga kaua aega, siis vaadake, et taigen ei ulatuks üle plaadi servade.
- Kui küpsetise pealispind pruunistub, aga alumine osa ei küpse, siis veenduge, et te pole küpsetise alaosas liiga palju kastet kasutanud. Püüdke jaotada kastet taigakihtide vahele ja peale võrdsetes kogustes, et need pruunistuks ühtlaselt.



Küpsetage vastavalt küpsetustabelis toodud režiimile ja temperatuurile. Kui alumine osa pole ikka piisavalt pruunistunud, asetage see järgmine kord madalamale siinile.

Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

- Kui köögiviljade küpsetusnõus saab mahl otsa ja need hakkavad kuivama, siis tasub köögivilju küpsetada ahjuplaadi asemel kaanega pannil. Kaanega suletud nõus jääb toit mahlaseks.
- Kui köögiviljaroog jääb tooreks, keetke köögiviljad eelnevalt läbi või valmistage neid nagu purgitoitu ja asetage siis ahju.

Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Grillimine elektrigrilliga

Toit	Siini asend	Soovitav temperatuur (°C)**	Grillimisaeg (ligikaudu)
Kala	4...5	250/max	20...25 min. [#]
Viilutatud kana	4...5	250/max	25...35 min.
Lambakarbonaad	4...5	250/max	20...25 min.
Röstbif	4...5	250/max	25...30 min. [#]
Vasikakarbonaad	4...5	250/max	25...30 min. [#]
Röstleib *	4	250/max	1...3 min.

[#] sõltuvalt paksusest

*Eelsoojendage 5 minutit

**Kui grilli temperatuuri ei saa teie toote puhul reguleerida, töötab grill maksimumtemperatuuril.

Kuidas grilli kasutada



HOIATUS

Sulgege grillimise ajaks ahjuuks.

Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Grillimisel keerake aja seadmise nupp vastupäeva kae kujutise juurde.

Grilli sisselülitamine

- Keerake funktsiooninupp soovitud grillitähisele.
 - Seejärel valige soovitud grillimistemperatuur.
 - Vajadusel eelkuumutage ahju umbes 5 minutit.
- » Süttib temperatuuri märgutuli.

Grilli väljalülitamine

- Keerake funktsiooninupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.



Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

7 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

Toote kasutusiga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.



OHT:

Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti.
Elektrilöögi oht!



OHT:

Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda.
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabraseivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.
Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puhastamine

Klaaskeraamilised pinnad

Pühkige klaaskeraamilist pinda külma vette kastetud riidetükiga, et eemaldada puhastusvahendi jäägid. Kuivatage pind pehme lapiga. Jäägid võivad pliidi järgmisel kasutuskorral klaaskeraamilist pinda kahjustada.

Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele pinnale kuivanud jääke kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega.

Kaltsiumplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähesel kogusel katlakivieemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimahla). Samuti võite kasutada kauplustes müüdavaid tooteid.

Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend pesukäsnaile ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiga.



Suure suhkrisisaldusega toidud nagu kondenspiim või siirup tuleb eemaldada kohe, mitte jääda ootama pinna jahtumist. Muidu võivad need klaaskeraamilisel pinda pöördumatult kahjustada.

Kattekihid või muud pinnad võivad aja jooksul mõnevõrra pleekida. See ei mõjuta toote tööd. Pleekimine ja plekid klaaskeraamilisel pinnal on normaalsed ilmingud, mitte defektid.

Juhtpaneeli puhastamine

Puhastage juhtpaneeli ja nuppe niiske lapiga ning seejärel pühkige need kuivaks.



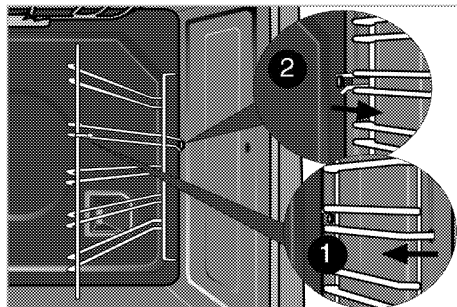
Ärge eemaldage juhtpaneeli puhastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on.
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

Ahju puhastamine

Külgliseina puhastamine(Varieerub olenevalt toote mudelist.)

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

1. Eemaldage küljeraami eesmine osa, tõmmates seda külgliseinast eemale.
2. Võtke küljeraam välja, tõmmates seda enda suunas.

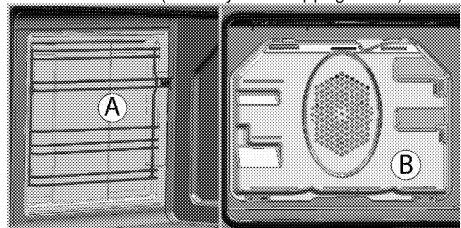


Katalüütilised seinad

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teie toote külgliseinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga.

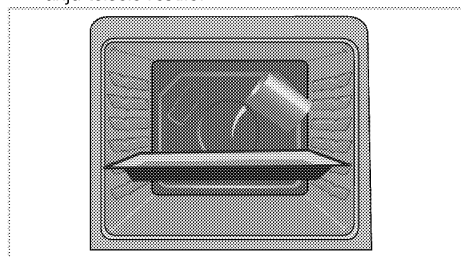
Katalüütilised seinad on heledat matti värvi ja poorse pinnaga. Ahju katalüütilisi seinu ei tohiks puhastada. Katalüütiliste seinte poorne pind puhastub automaatselt, imedes pritsivat rasva sisse ning muundades seda (auruks ja süsihappegaasiks).



Hõlbus auruga puhastamine

Muudab puhastamise hõlpsaks, kuna mustus (mis ei ole liiga kauaks puhastamata jäänud) pehmeneb ahju sisemuses tekkiva auru ja sisepindadele kondenseeruvate veepiiskade toimele.

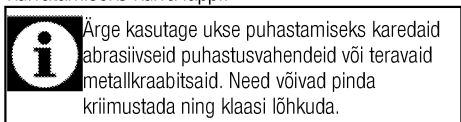
1. Võtke ahjust välja kõik lisad.
2. Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage plaat ahju teisele restile.



3. Seadke ahju lihtne puhastamine auru režiim ja käivitada 100 ° C juures 25 minutit.
4. Avage uks ja pühkige ahju sisepindu niiske käsna või lapiga.
5. Kasutage tõrksa mustuse eemaldamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

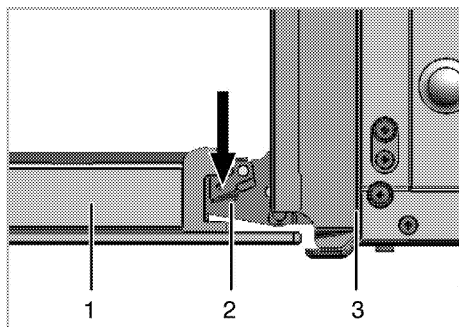
Ahjuukse puhastamine

Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.

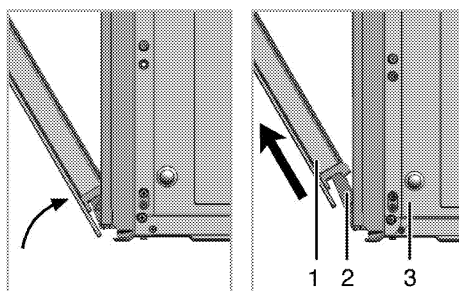


Ahjuukse eemaldamine

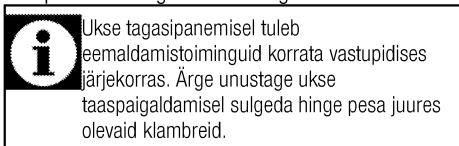
1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.



- 1 Eesuks
- 2 Hing
- 3 Ahi



3. Liigutage eesust pooles ulatuses.
4. Eemaldage eesuks seda ülespoole tõmmates ja paremast ning vasakust hingest vabastades.

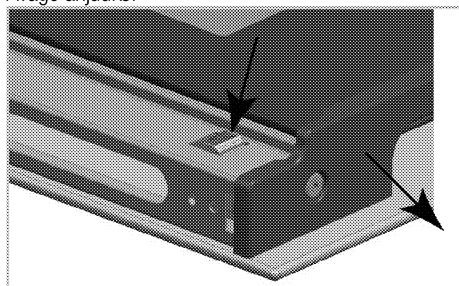


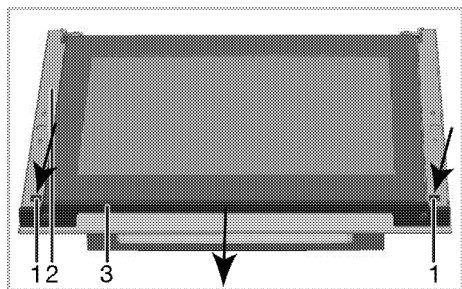
Ukse siseklaasi eemaldamine

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

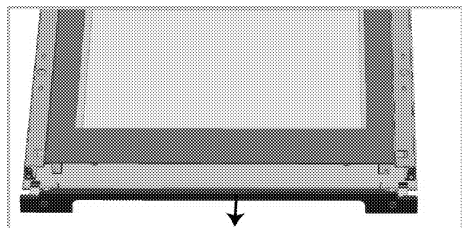
Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

Avage ahjuuks.

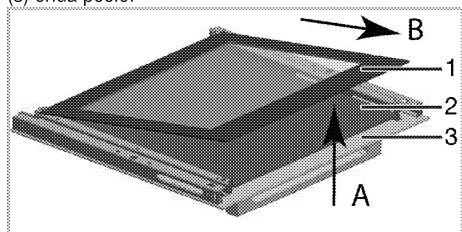




- 1 Sakk
- 2 Raam
- 3 Profiil



Nagu on eespool toodud joonisel näidatud, vajutage eesukse ülemise osa külge kinnitatud profiili eemaldamiseks korraga sakke (1) ja tõmmake profiili (3) enda poole.

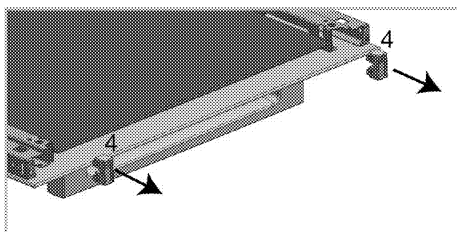


- 1 Kõige seespoolsem klaaspaneel
- 2 Sisemine klaaspaneel*
- 3 Välimine klaaspaneel

* (Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise A suunas ja tõmmake see tähise B suunas välja, nagu joonisel näidatud.

Kui teie toode on varustatud sisemise klaaspaneeliga, tõmmake keskel asuvaid klaasihoidiku ühenduselemente nende vabastamiseks klaaspaneeli küljest, nagu joonisel näidatud.

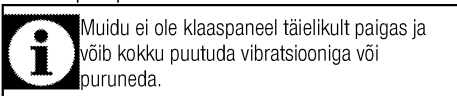


4 Klaasihoidiku ühenduselement*

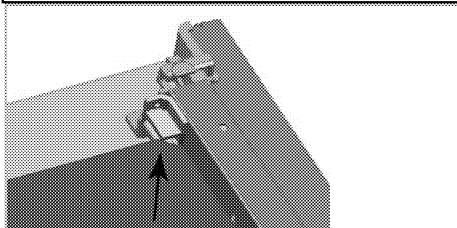
* (Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2). Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese asjana paigaldada sisemine klaaspaneel (2).

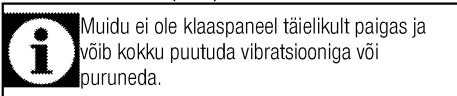
Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneel nii, et see siseneb plastpessa.



Muidu ei ole klaaspaneel täielikult paigas ja võib kokku puutuda vibratsiooniga või puruneda.



Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätke trükiga külg sisemise klaaspaneeli suunas. Sisemise klaaspaneeli alumised nurgad peavad olema korralikult asetatud plastpesadesse.



Muidu ei ole klaaspaneel täielikult paigas ja võib kokku puutuda vibratsiooniga või puruneda.

Pange klaasihoidiku ühendused osad kindlasti nende pesadesse.

Lõpuks vajutage profiili sakke, et need oleksid jälle pesades.

Ahjuvalgusti pirni vahetamine



OHT:

Et vältida elektrilöögi ohtu, vaadake enne ahju lambi vahetamist, et toode oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning maha jahtunud. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!



Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.



Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.



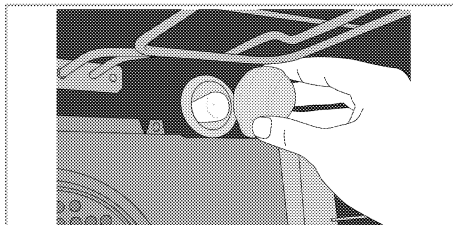
Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

Kui ahjul on ümar valgusti:

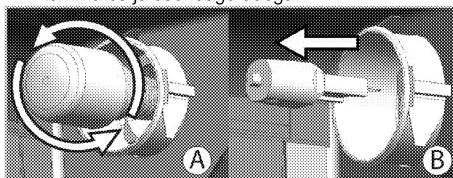
1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Keerake vastupäeva lahti klaaskate.



Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või halogeenlampi pistikupesaga G9, võimsusega alla 60 W. Lambid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulampe saab hankida volitatud hooldusagentidelt või litsentsiga tehnikutelt.



3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



4. Paigaldage klaaskate tagasi.

8 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

- Auru tekkimine töötamisel on tavaline. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikilbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*

Ahju tuli ei tööta.

- Ahju pirn on vigane. >>> *Vahetage pim välja.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Ahi ei lähe soojaks.

- Ei pruugi olla seatud konkreetse küpsetusfunktsiooni ja/või temperatuuri jaoks. >>> *Määrake konkreetne küpsetusfunktsioon ja/või temperatuur.*
- Taimer on seadistamata (taimeriga mudelitel). >>> *Sisestage kellaaeg.*
(Mikrolaineahjuga toodetel juhib taimer ainult mikrolaineahju.)
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Kellaaeg vilgub või kella tähis põleb (taimeriga mudelitel).

- Vahepeal on toimunud voolukatkestus. >>> *Pange kell õigeks / lülitage toode välja ja seejärel uuesti sisse.*

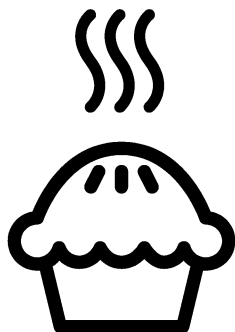


Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.



Backofen

Gebrauchsanleitung



DE

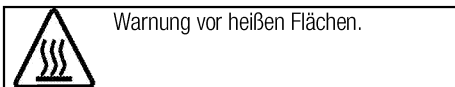
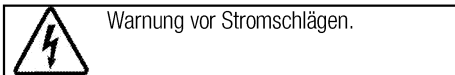
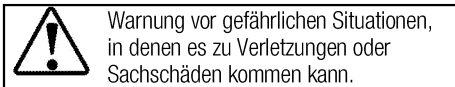
Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

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

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

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

2 Allgemeine Informationen **10**

Geräteübersicht	10
Lieferumfang	11
Technische Daten	12

3 Installation **13**

Vor der Installation	13
Einbauen und Anschließen	14
Transport	15

4 Vorbereitungen **16**

Tipps zum Energiesparen	16
Erste Inbetriebnahme	16
Erstreinigung des Gerätes.....	16
Erstaufheizung.....	16

5 Bedienung Kochfeld **18**

Allgemeine Hinweise zum Kochen	18
Kochfeld verwenden	19

6 Bedienung des Backofens **20**

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	20
So bedienen Sie den Backofen.....	20
Betriebsarten	21
Ofenuhr verwenden.....	22
Garzeitentabelle	22
So bedienen Sie den Grill.....	23
Garzeitentabelle zum Grillen.....	23

7 Reinigung und Wartung **24**

Allgemeine Hinweise	24
Kochfeld reinigen	24
Bedienfeld reinigen	24
Backofen reinigen	24
Backofentür ausbauen.....	25
Türinnenscheibe ausbauen	26
Beleuchtung des Backofens auswechseln	27

8 Problemlösungen **28**

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

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

autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

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

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!

- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie nur das unter „Technische Daten“ angegebene Anschlusskabel.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in

Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.

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

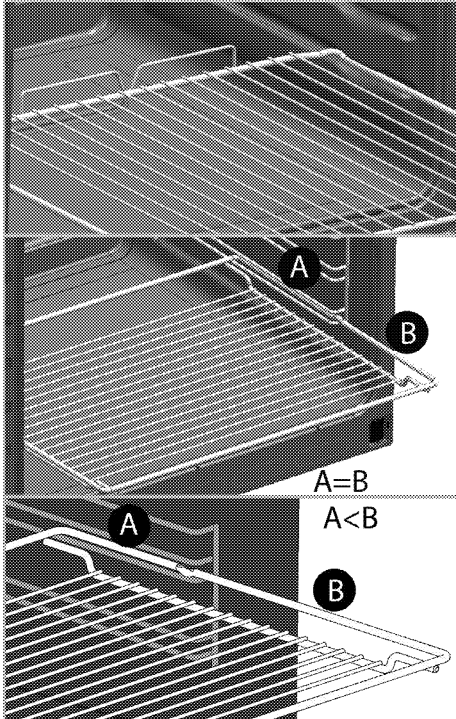
Produktsicherheit

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

des Gebrauchs heiß werden können.

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

Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



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

den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- **WARNUNG:** Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden
- Das Gerät muss direkt auf dem Boden stehen. Es darf nicht auf Sockeln oder anderweitig erhöht aufgestellt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit

Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.

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

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

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

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt.

Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

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

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen.

Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



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

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

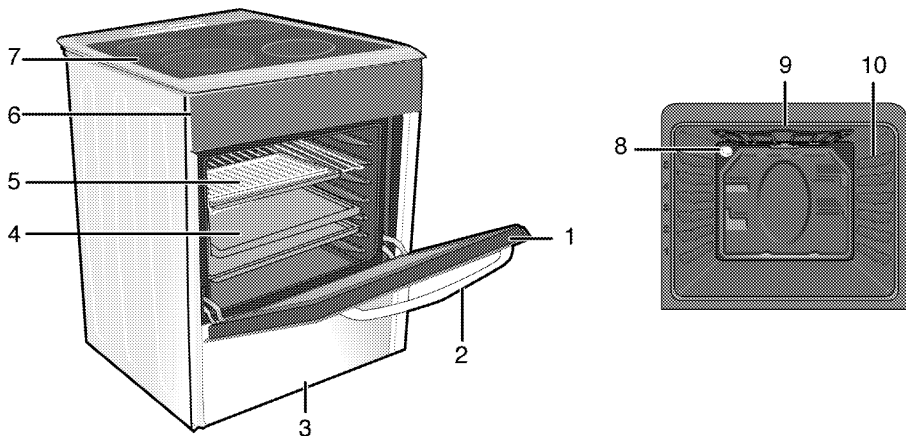
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

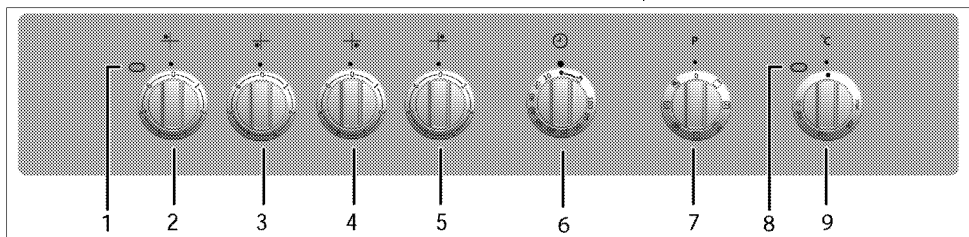
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|-------------|----|--------------------|
| 1 | Backofentür | 6 | Bedienfeld |
| 2 | Griff | 7 | Brennerplatte |
| 3 | Unterteil | 8 | Beleuchtung |
| 4 | Backblech | 9 | Grill-Heizelement |
| 5 | Gitterrost | 10 | Einschubpositionen |



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|--|
| 1 | Warnleuchte | 6 | Mechanischer Timer (Das hängt vom Modell ab. Der Timer Ihres Produkts kann 100 oder 90 Minuten betragen. In der Abbildung sind 100 Minuten als Beispiele dargestellt.) |
| 2 | Einzelkochplatte Hinten links | 7 | Funktionsknopf |
| 3 | Einzelkochplatte Vorne links | 8 | Temperaturleuchte |
| 4 | Einzelkochplatte Vorne rechts | 9 | Temperaturnopf |
| 5 | Einzelkochplatte Hinten rechts | | |

Lieferumfang

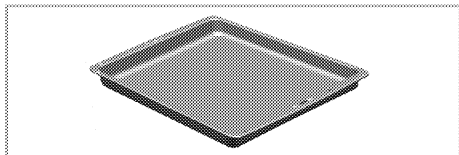


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

1. Bedienungsanleitung

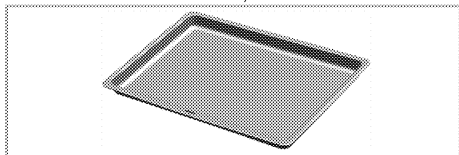
2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



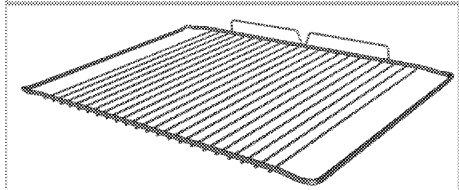
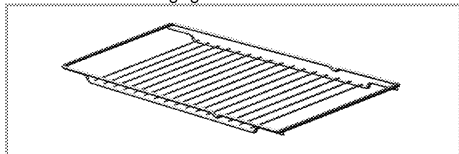
3. Kuchenblech

Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Kuchen.



4. Gitterrost

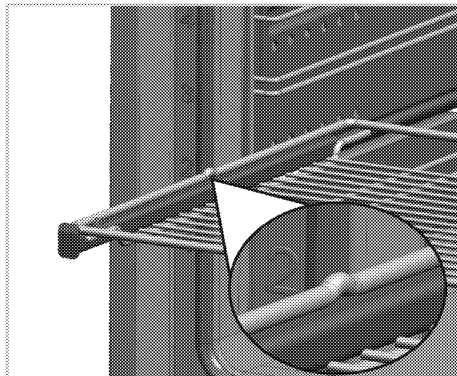
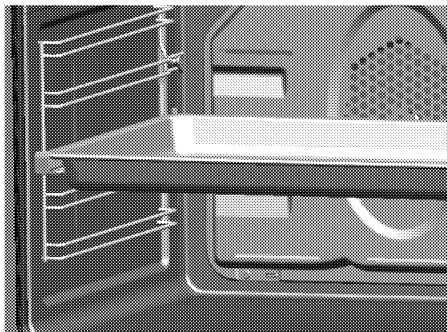
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



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

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

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



Technische Daten

ALLGEMEIN	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	850 mm/500 mm/600 mm
Spannung/Frequenz	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	7.8 kW
Sicherung	16 A x 3 / 25 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05VV-FG 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
KOCHFELD	
Kochzonen	
Hinten links	Einzelkochplatte
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Vorne links	Einzelkochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1700 W
Vorne rechts	Einzelkochplatte
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Hinten rechts	Einzelkochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1700 W
BACKOFEN/GRILL	
Hauptofen	Multifunktionsofen
Garraumleuchte	15–25 W
Leistungsaufnahme Grill	1.6 kW

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



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



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



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

3 Installation

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



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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

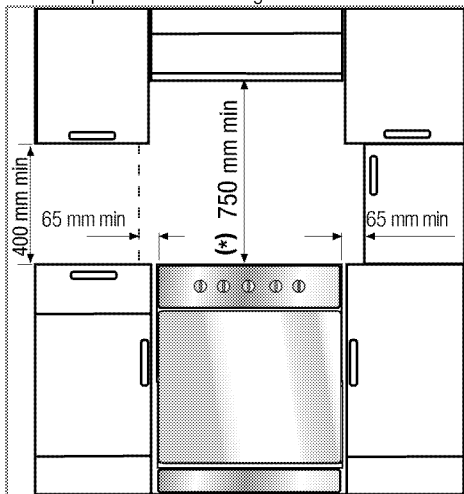
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Un sicherzustellen, dass unter dem Produkt genügend Abstand zur Oberfläche ist, empfehlen wir, dass das Produkt auf einer soliden Basis montiert wird und dass die Füße nicht auf einen Teppich oder eine andere weiche Oberfläche gestellt werden.

Der Küchenboden muss das Gerätegewicht sowie zusätzlich das Gewicht von Koch- bzw. Backgeschirr und von Speisen mühelos tragen können.



- Der Ofen kann mit Schränken an beiden Seiten benutzt werden. Ein Abstand von mindestens

400 mm über der Herdplatte und ein Abstand von 65 mm zwischen Gerät und Wand oder Hochschrank muss eingehalten werden.

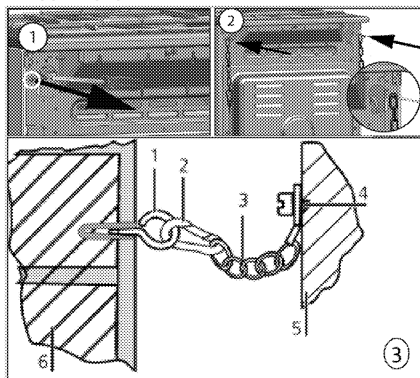
- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Das Gerät entspricht der Geräteklasse 1, d. h. es kann mit der Rückwand und **einer** Seitenwand an Küchenwände, Küchenmöbel oder Geräte beliebiger Höhe gestellt werden. An der anderen Seitenwand dürfen nur **Küchenmöbel** oder Geräte mit gleicher oder geringerer Höhe stehen.
- Angrenzende Küchenmöbel müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).

Sicherheitskette

Falls Ihr Gerät zwei Sicherheitsketten besitzt:

Das Gerät muss mit der mitgelieferte Kette gegen Umkippen gesichert werden.

Befestigen Sie den Haken (1) mit einem geeigneten Hering an der Küchenwand (6), verbinden Sie die Sicherheitskette (3) per Verschlussmechanismus (2) mit dem Haken.

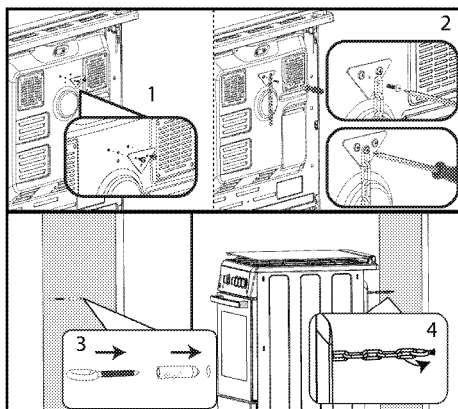


- 1 Befestigungshaken
- 2 Verschlussmechanismus
- 3 Sicherheitskette
- 4 Kette an der Herdrückseite fixieren
- 5 Herdrückseite
- 6 Küchenwand

Falls Ihr Gerät eine Sicherheitskette besitzt:

Das Gerät muss mit den beiden mitgelieferten Ketten gegen Umkippen gesichert werden.

Bringen Sie die Kette anhand der Schritte in der Abbildung an Ihrem Gerät an.



i Die Haltekette sollte so kurz wie möglich sein, damit der Ofen nicht nach vorne umkippt; sie sollte diagonal verlaufen, damit der Ofen nicht zur Seite kippt.

Herd-Haltekette für Herde, die über keinen Schlitz zur Halterbefestigung verfügen.

Einbauen und Anschließen

Das Gerät darf nur nach den gesetzlichen Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden.

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

- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.
- Das Gerät muss direkt auf dem Fußboden stehen. Es darf nicht auf einen Sockel oder eine andere Erhöhung gestellt werden.

i Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes. Tür, Griff und Scharniere können beschädigt werden.

Elektrischer Anschluss

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



GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:

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

Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. An das Typenschild gelangen Sie nach Öffnen der Tür oder der unteren Abdeckung; je nach Modell kann es sich auch an der Rückwand des Gerätes befinden. Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.



GEFAHR:

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

Netzkabel anschließen



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

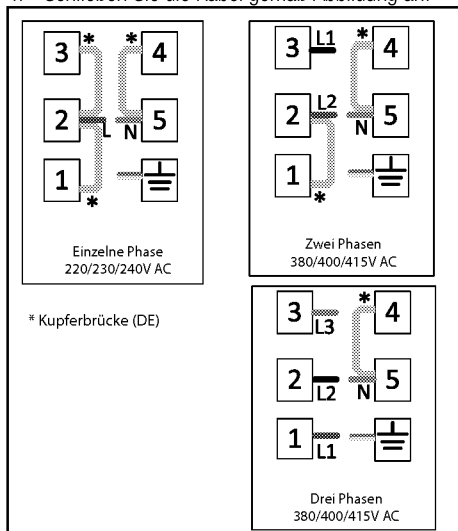
1. Falls bei Ihrem Produkt kein Netzkabel mitgeliefert wurde, wählen Sie bitte entsprechend der Elektroinstallation bei Ihnen zuhause ein Netzkabel aus der Tabelle (*Technische Daten, Seite 12*); befolgen Sie zum Anschließen Ihres Produktes die Anweisungen im Kabeldiagramm.

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



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

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



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



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

- Schieben Sie das Produkt an die Küchenwand.
- Füße des Ofens anpassen**
Vibrationen während des Betriebs können das Kochgeschirr in Bewegung versetzen. Diese Gefahrensituation kann vermieden werden, wenn das Produkt ebenerdig steht.
Achten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit darauf, dass das Produkt gerade steht, indem Sie die vier Füße an der Unterseite nach links oder rechts drehen und dadurch die Ebenerdigkeit der Arbeitsoberfläche anpassen.

Endkontrolle

- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.
- Elektrische Funktionen prüfen.

Transport

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



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



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

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.
- Wenn die Zubereitung etwas länger dauert, schalten Sie die Kochzone 5 – 10 Minuten vor

Ablauf der Garzeit ab. Durch Ausnutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Energie einsparen.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

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

Erstaufheizung

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



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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

Backofen-Funktion

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

Grill-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß“.
4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe *"So bedienen Sie den Grill, Seite 23"*.
5. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Grill ab; siehe *"So bedienen Sie den Grill, Seite 23"*



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

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



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

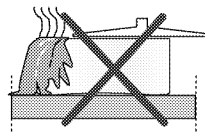
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.

Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

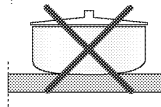
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

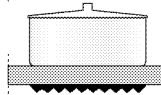
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.
- Benutzen Sie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



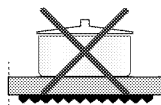
Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



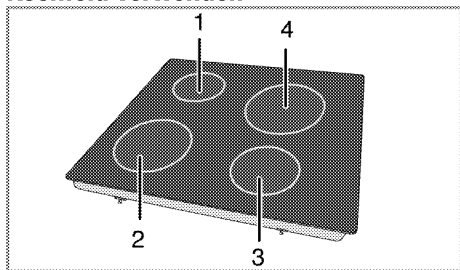
Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



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



Kochfeld verwenden



- 1 Einzelkochplatte 14-16 cm
- 2 Einzelkochplatte 18-20 cm
- 3 Einzelkochplatte 14-16 cm
- 4 Einzelkochplatte 18-20 cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.



GEFAHR:

Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.

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

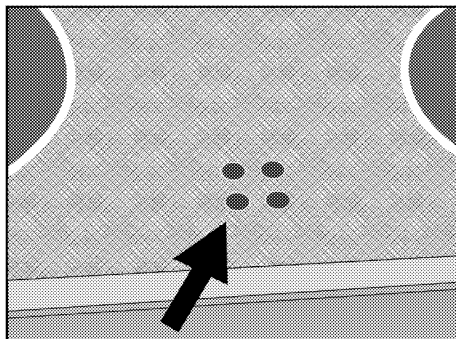
Glaskeramikkochfelder sind mit einer Betriebsanzeige und einer Heißzonenwarnanzeige ausgestattet.

Die Heißzonenwarnanzeige zeigt den Zustand der aktiven Kochzone an; sie leuchtet auch nach dem Abschalten der Kochstelle weiter und dient als

Restwärmanzeige. Ein Flackern der Heißzonenwarnanzeige weist nicht auf einen Fehler hin.



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



Keramikplatten einschalten

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

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

Keramikplatten abschalten

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

6 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen! Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.

Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



GEFAHR:

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

Tipps zum Backen

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

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und

trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

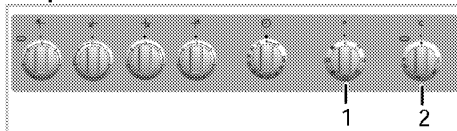
- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Gitterrost (mit darunter eingeschobener Tropfschale) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so wird die Reinigung einfacher.



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

So bedienen Sie den Backofen

Temperatur und Betriebsart einstellen



1 Funktionsknopf

2 Temperaturknopf

1. Stellen Sie den Ofentimer auf die gewünschte Garzeit ein; siehe *Ofenuhr verwenden*, Seite 22
2. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart ein.
3. Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur ein.

» Der Ofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese aufrecht. Während des Aufheizens bleibt die Temperaturleuchte eingeschaltet.

Backofen ausschalten

Bringen Sie den Ofentimer in die Aus-Position.



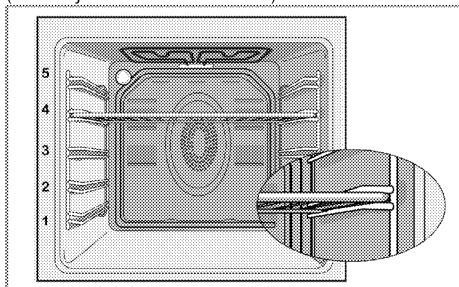
Wenn der Timer auf eine bestimmte Zeit eingestellt ist, schaltet er sich automatisch ab; siehe *Ofenuhr verwenden*, Seite 22

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

Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Einschub ein. Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.

(Variiert je nach Produktmodell.)



Betriebsarten

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

Ober- und Unterhitze



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

Umluft



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

Oberhitze mit Umluft



Bei dieser Betriebsart werden Oberhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Heiße Luft wird mit einem Lüfter besser verteilt als bei einem Betrieb, der nur mit Oberhitze arbeitet.

Unterhitze mit Umluft



Bei dieser Betriebsart werden Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Heiße Luft wird mit einem Lüfter besser verteilt als bei einem Betrieb, der nur mit Unterhitze arbeitet. Diese Funktion muss auch zur einfachen Dampfreinigung verwendet werden.

Auftauen



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

Heißluft



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

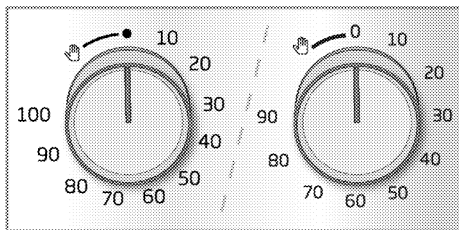
Grill, groß



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

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

Ofenuhr verwenden



Garvorgang starten



Damit der Ofen in Betrieb genommen werden kann, müssen Sie eine Betriebsart und die gewünschte Temperatur auswählen sowie die Zeit einstellen. Andernfalls arbeitet der Ofen nicht.

1. Drehen Sie den Zeitknopf zum Einstellen der Uhrzeit im Uhrzeigersinn.
2. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
3. Wählen Sie Betriebsart und Temperatur; siehe. So bedienen Sie den Backofen, Seite 20.

» Der Ofen heizt sich bis zur vorgegebenen Temperatur auf und hält diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende.

4. Nachdem die Garzeit abgelaufen ist, stellt sich der Zeiteinstellungsknopf automatisch gegen den Uhrzeigersinn zurück. Ein Signalton zeigt an, dass

die eingestellte Zeit abgelaufen ist und die Stromversorgung unterbrochen wird.



Wenn Sie die Timerfunktion nicht nutzen möchten, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf das Handsymbol.

5. Schalten Sie den Ofen mit dem Zeit-, Funktions- und Temperaturknopf ab.

Ofen vor der eingestellten Zeit ausschalten

1. Drehen Sie den Zeitknopf soweit wie möglich gegen den Uhrzeigersinn.
2. Schalten Sie den Ofen mit dem Temperaturknopf und Funktionswähler ab.

Garzeitentabelle



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

Backen und Braten



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

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Funktion	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca. - Angabe in Min.)
Kuchen, Backblech*	Ein Blech		3	175	30 ... 45
Kuchen, Form*	Ein Blech		2	175	30 ... 50
Kuchen, Backpapier*	Ein Blech		3	160 ... 170	20 ... 30
Biskuitkuchen*	Ein Blech		3	180 ... 200	10 ... 20
Kekse*	Ein Blech		3	160 ... 170	20 ... 30
Teiggebäck*	Ein Blech		3	200	20 ... 30
Teufchen*	Ein Blech		3	190	20 ... 35
Sauerteig*	Ein Blech		3	190	20 ... 40
Lasagne*	Ein Blech		2	180	25 ... 45
Pizza*	Ein Blech		1	200	10 ... 20
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech		2	25 Minute 220, dann 180 ... 190	80 ... 100
Lammkeule (Auflauf)	Ein Blech		2	25 Minute 220, dann 190	70 ... 90
Brathähnchen	Ein Blech		2	15 Minute 250/max, dann 190	55 ... 65
Pute (in Scheiben)	Ein Blech		3	25 Minute 220, dann 190	70 ... 120
Fisch	Ein Blech		3	200	20 ... 30

Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech.

* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

(**) Bei Garprozessen, die Vorheizen erfordern, heizen Sie den Ofen zu Beginn des Vorgangs vor, bis er die eingestellte Temperatur erreicht.

Tipps zum Kuchenbacken

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

Tipps für Gebäck

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



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

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

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

So bedienen Sie den Grill



WARNUNG

Backofentür beim Grillen geschlossen halten. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- **Drehen Sie den Zeitknopf während des Grillens gegen den Uhrzeigersinn auf das Handsymbol.**

Grill einschalten

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

Grill ausschalten

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



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill

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

je nach Dicke

*5 Minuten vorheizen

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

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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

	GEFAHR: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!
	GEFAHR: Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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

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

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

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit warme Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.

Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen. Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

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

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

Bedienfeld reinigen

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

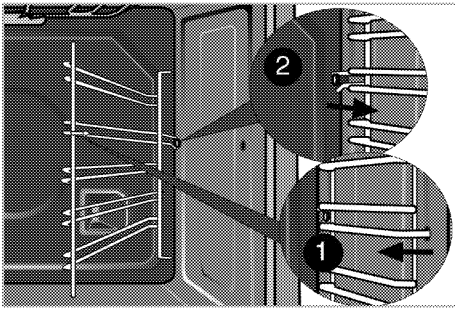
	Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!
---	---

Backofen reinigen

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

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

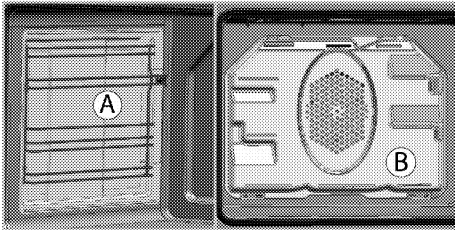
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



Katalytische Seitenwände

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

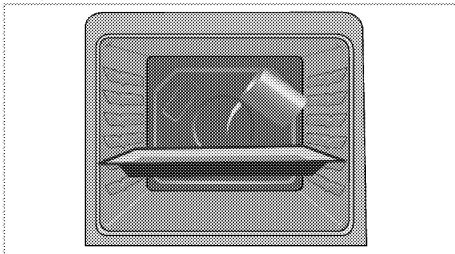
Seitenwände (A) und/oder Rückwand (B) Ihres Produktes können mit katalytischer Emaille beschichtet sein. Die katalytischen Wände haben eine helle matte Farbe und eine poröse Oberfläche. Die katalytischen Seitenwände des Backofens sollten nicht gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der katalytischen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



SimpleSteam Reinigung

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

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



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

Backofentür reinigen

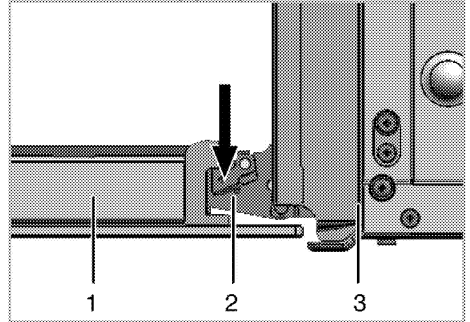
Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.



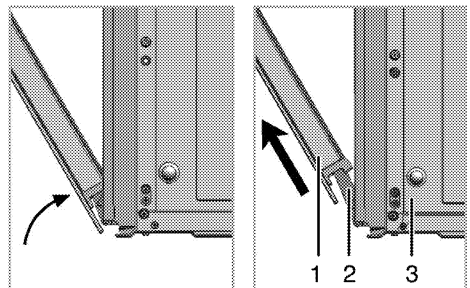
Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

Backofentür ausbauen

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



- 1 Backofentür
- 2 Scharnier
- 3 Backofen



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.
4. Nehmen Sie die Ofentür heraus, indem Sie diese etwas anheben und von den Scharnieren rechts und links lösen.

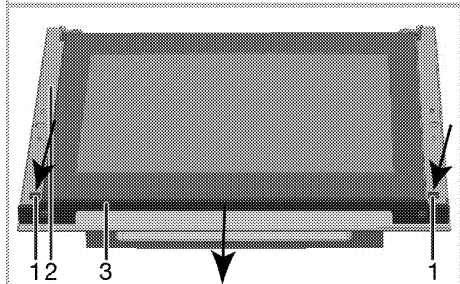
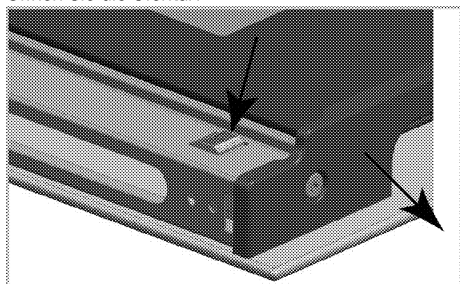
i Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen

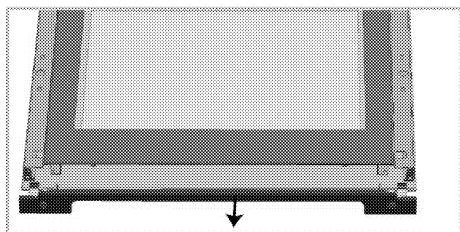
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

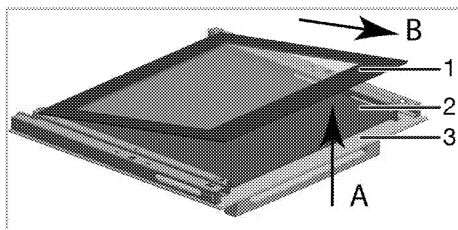
Öffnen Sie die Ofentür.



- 1 Riegel
- 2 Rahmen
- 3 Profil



Drücken Sie wie oben abgebildet die Riegel (1), während Sie das an der Oberseite der Fronttür angebrachte Profil (3) zum Entfernen zu sich ziehen.

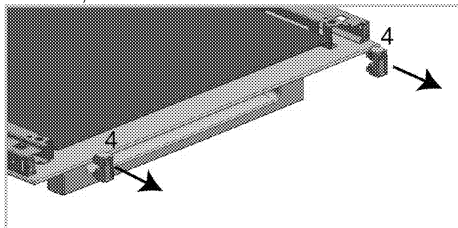


- 1 Innerste Scheibe
- 2 Innenscheibe*
- 3 Äußere Scheibe
- * (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

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

Falls Ihr Produkt mit einer innersten Scheibe ausgestattet ist

Ziehen Sie wie abgebildet die Verbindungselemente in der Mitte, damit sie sich von den Scheiben lösen.

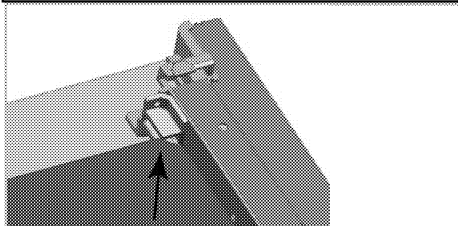


- 4 Verbindungselement*
- * (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der Innenscheibe (2). Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen.

Platzieren Sie die Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie im Kunststoffschlitz aufliegt.

i Andernfalls sitzt die Scheibe nicht richtig, wodurch sie Vibrationen ausgesetzt werden und brechen könnte.



Achten Sie bei der Anbringung der innersten Scheibe (1) darauf, dass die bedruckte Seite der Scheibe in Richtung der inneren Scheibe zeigt. Es ist wichtig, die untere Kante der innersten Scheibe im Kunststoffschlitz einzusetzen.



Andernfalls sitzt die Scheibe nicht richtig, wodurch sie Vibrationen ausgesetzt werden und brechen könnte.

Bitte denken Sie daran, die Verbindungselemente wieder in ihren Schlitten einzusetzen. Drücken Sie dann die Riegel des Profils wieder in ihre Schlitze.

Beleuchtung des Backofens auswechseln



GEFAHR:

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



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.



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



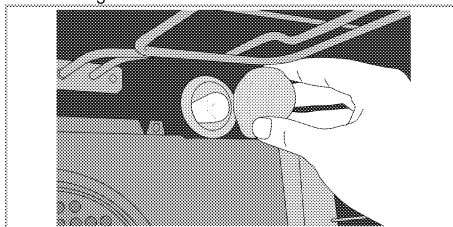
In diesem Backofen wird eine Glühlampe mit einer Leistung von weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm, einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder eine Halogenlampe mit Fassungstyp G9, einer Leistung von weniger als 60 W verwendet. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Servicepartnern oder Technikern mit Lizenz erhältlich.



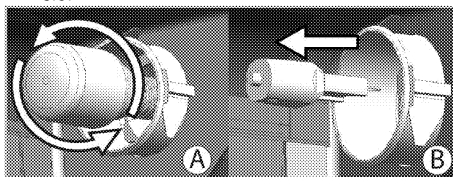
Die in diesem Gerät verwendeten Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen, wie Temperaturen über 50 °C standhalten.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

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



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



4. Glasabdeckung wieder anbringen.

8 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

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

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

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

Backofen heizt nicht.

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

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

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

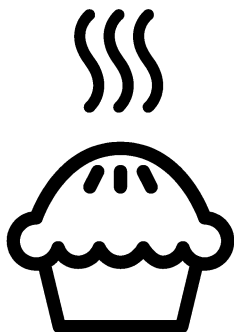


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.



Sütő

Használati útmutató



HU

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának.

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.



Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.



Áramütés veszélye.



Tűz kialakulásának veszélye.



Forró felület.



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

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4

Általános biztonsági utasítások	4
Elektromos biztonság	5
Termékbiztonság	5
Rendeltetés	8
Biztonsági előírások gyermekekre nézve	8
A régi termék leselejtezése	9
A csomagolóanyag kidobása	9

2 Általános tájékoztató 10

Áttekintés	10
A csomag tartalma	11
Műszaki adatok	12

3 Beszerelés 13

Üzembe helyezés előtt	13
Üzembe helyezés és csatlakoztatás	14
A régi termék leselejtezése	15

4 Elkészítés 16

Energiatakarékossági tippek	16
Első használat	16
A készülék első tisztítása	16
Első bekapcsolás	16

5 A főzőlap használata 17

A főzéssel kapcsolatos általános információk	17
A főzőlapok használata	17

6 A sütő működtetése 19

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről	19
Az elektromos sütő használata	19
Működési módok	20
A sütő órájának használata	21
Sütési időtáblázat	21
A grillsütő működtetése	22
Sütési idő táblázat grillezéshez	22

7 Karbantartás és tisztítás 23

Általános tájékoztató	23
A főzőlap tisztítása	23
A vezérlőpult tisztítása	23
A sütő tisztítása	23
A sütő ajtajának eltávolítása	24
Az ajtó belső üvegének eltávolítása	24
A sütő lámpájának cseréje	25

8 Hibaelhárítás 27

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.

Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.

- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.

Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Soha ne helyezze a terméket szőnyegre. Ellenkező esetben a termék alatt lévő légáramlás megszűnik, mely az elektromos alkatrészek túlmelegedését eredményezheti. Ez a termék meghibásodását okozhatja.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- Csak a "Műszaki specifikációkban" meghatározott csatlakozókábelt használja.

- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.
- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelelő-e a terméknek.

Termékbiztonság

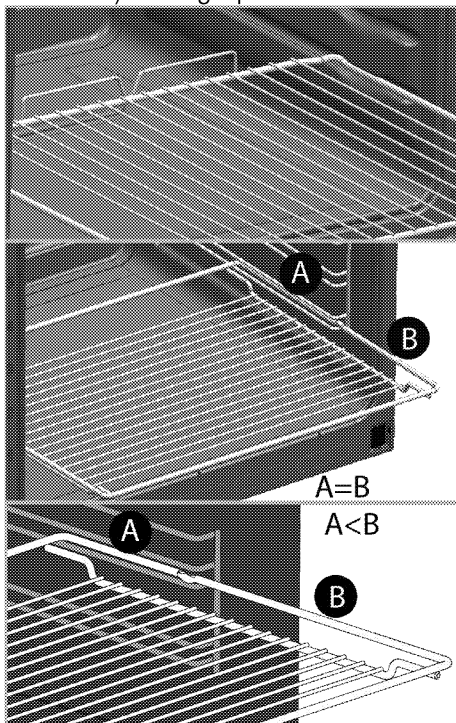
- FIGYELEM: A készülék és annak alkatrészei használat közben

felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.

- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttesüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva

súrolószereket vagy fém dörzsít, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.

- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- (Modellenként eltérő.)
A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra
Nagyon fontos, hogy a sütőrácsot és/vagy tálcát megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácsot vagy tálcát csúsztassa be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az élelmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. Ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textil terméket a fogantyúra, amikor a grill funkció van bekapcsolva a nyitott ajtó mellett.
- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.
- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.
- FIGYELEM: Mielőtt égőt cserél, az áramütés megelőzése érdekében győződjön meg róla, hogy a készüléket kikapcsolta.
- A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.
- A készüléket közvetlenül a padlóra kell helyezni. Ne álljon semmiféle talapzaton vagy emelvényen.
- FIGYELEM: Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.
- FIGYELEM: Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Amennyiben a meleg üveg eltörik: Kapcsolja ki az összes főzőfelületet és az összes elektromos sütő egységet, majd csatlakoztassa le a hálózatról. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez! Ne használja a készüléket!
- A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő

nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőlap felszíne mindig száraz legyen.

- FIGYELEM: Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érintje folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törlőrongy,

konyharuha stb. a fogantyúra szárítás céljából, és nem használható fűtésre.

- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- FIGYELEM: A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

A régi termék leselejtezése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



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

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

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

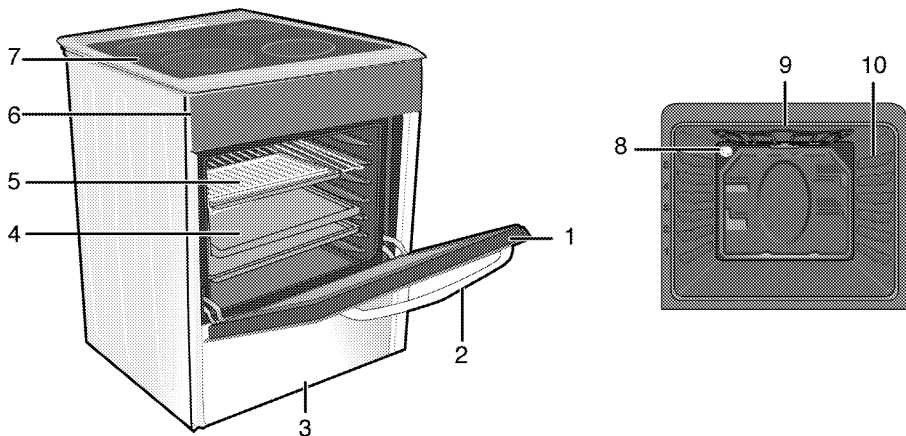
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

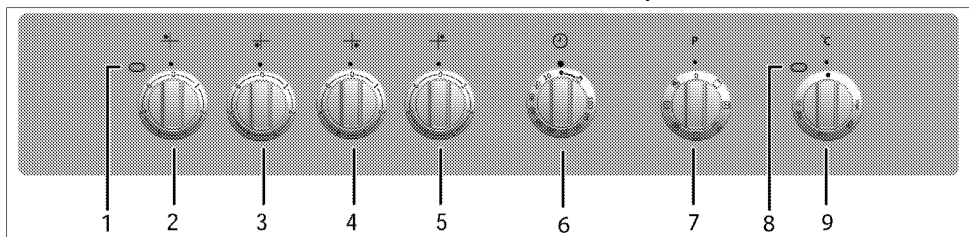
- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

2 Általános tájékoztató

Áttekintés



- | | | | |
|---|-------------|----|---------------------|
| 1 | Elülső ajtó | 6 | Vezérlőpanel |
| 2 | Fogó | 7 | Főzőmező |
| 3 | Alsó rész | 8 | Lámpa |
| 4 | Tálca | 9 | Grill melegítő elem |
| 5 | Sütőrács | 10 | Polc elhelyezése |



- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|---|
| 1 | Melegítő lámpa | 6 | Mechanikus időzítő (Ez a modelltől függ. A termék időzítője 100 vagy 90 perc lehet. Az ábrán 100 perc látható példaként.) |
| 2 | Három fokozatú főzőlap Bal hátulsó | 7 | Funkció gomb |
| 3 | Három fokozatú főzőlap Bal előlső | 8 | Termosztát lámpa |
| 4 | Három fokozatú főzőlap Jobb előlső | 9 | Termosztát szabályozó kapcsoló |
| 5 | Három fokozatú főzőlap Jobb hátulsó | | |

A csomag tartalma

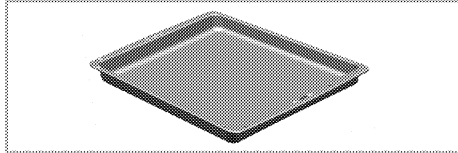


A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

1. Használati útmutató

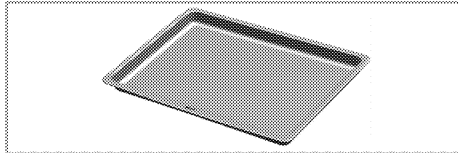
2. Sütőtálca

Süteményekhez, fagyaszott ételekhez és sültetekhez használható.



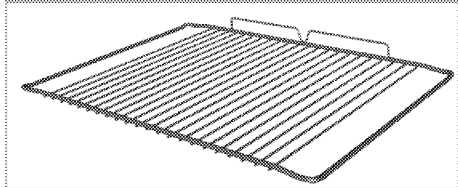
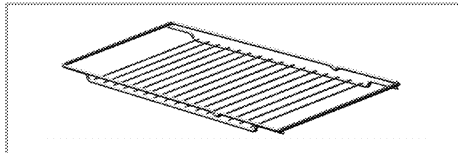
3. Süteményes tálca

Süteményekhez, pl. sütihez és kekszekhez használható.



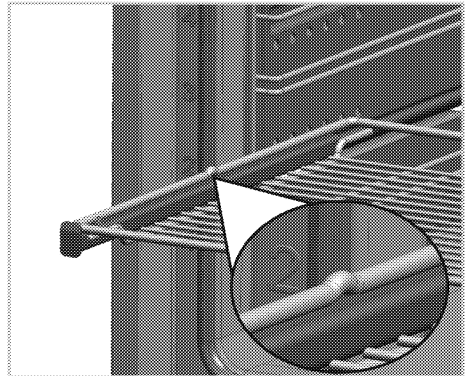
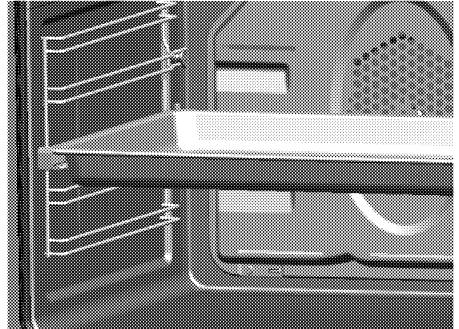
4. Sütőrács

Sütéshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kívánt szintre történő helyezéséhez használható.



5. A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A teleszkópos tartók a tálcák és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé. Amikor a tálcát és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.



Műszaki adatok

ÁLTALÁNOS

Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	850 mm/500 mm/600 mm
Feszültség/frekvencia	220-240 V/380-415 V 3N ~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	7.8 kW
Biztosíték	16 A x 3 / 25 A
Vezeték típus / keresztmetszet	perch05W-FG 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²

HOB

Gázrózsák

Bal hátulso	Három fokozatú főzőlap
Méret	140 mm
Teljesítmény	1200 Szélesség
Bal előlso	Három fokozatú főzőlap
Méret	180 mm
Teljesítmény	1700 Szélesség
Jobb előlso	Három fokozatú főzőlap
Méret	140 mm
Teljesítmény	1200 Szélesség
Jobb hátulso	Három fokozatú főzőlap
Méret	180 mm
Teljesítmény	1700 Szélesség

SÜTŐ/GRILL

Fő sütő	Többfunkciós sütő
Belső lámpa	15–25 Szélesség
Grill áramfogyasztás	1.6 kW

Alapvető tudnivalók: Az elektromos sütők energiacímkéjén közölt információkat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány alapján adtuk meg. Ezeket az értékeket standard terhelés mellett alsó és felső melegítés vagy ventilátoros melegítés (ha van) mellett adtuk meg.
Az energiahatékonysági besorolást a következő prioritással határoztuk meg attól függően, hogy az adott termék rendelkezik-e az adott funkcióval. 1-Főzés gazdaságos ventilátorral, 2- Turbó lassú sütés, 3- Turbó sütés, 4- Ventilátoros alsó/felső melegítés, 5- Alsó és felső melegítés.



A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.



A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.



A gép címkein vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét vesztheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.



A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.



VESZÉLY:

Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

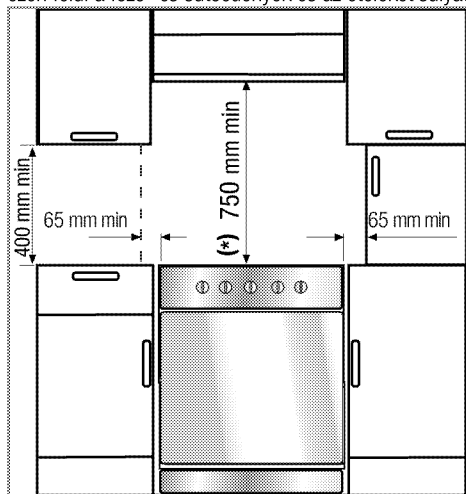


VESZÉLY:

A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

Üzembe helyezés előtt

Győződjön meg róla, hogy a készülék alatt a levegőnyílások szabadon vannak, ajánljuk, hogy a készüléket szilárd talajon tárolja, hogy lábai ne süllyedjenek szőnyeg vagy puha padlózat felületére. A konyha padlójának el kell bírnia készülék súlyát és ezen felül a főző- és sütőedények és az ételek súlyát.



- Bármely oldali szekrénnel is használható, de a minimum 400 mm sütőlap feletti távolság megtartásához hagyjon 65mm helyet a készülék

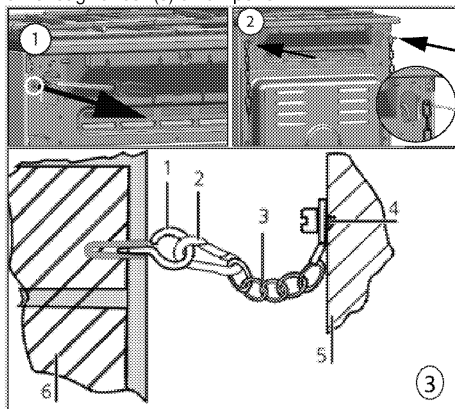
és a fal, válaszfal vagy magas konyhaszekrény között.

- Szabadonálló helyzetben is használható. A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően (min. 650 mm).
- A készülék első osztályba tartozó eszköz, tehát a hátulsó, **egyetlen alkalmas** oldalával kell elhelyezni a konyhafal, bútor vagy egyéb berendezés mellett. Bútor vagy egyéb felszerelés, mely a **másik** oldalán kap helyet, csak azonos vagy kisebb méretű lehet.
- A készülék mellett elhelyezett minden készüléknek hőállónak kell lennie (min. 100 °C).

Biztonsági lánc

Ha a terméke 2 biztonsági láncsal rendelkezik;

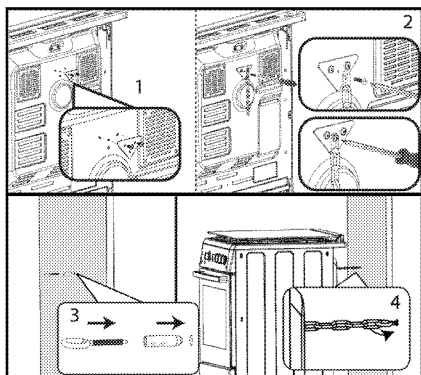
A készüléket az instabilitás elkerülése érdekében a hozzá adott két láncsal rögzíteni kell. Egy megfelelő csapzeg használatával rögzítse a kampót (1) a konyha falához (6) és a reteszelőszerkezeten keresztül (2) csatlakoztassa a biztonsági láncot (3) a kampóhoz.



- Stabilitási kampó
- Reteszelőszerkezet
- Biztonsági lánc
- A láncot rögzítse erősen a sütő hátuljához.
- A sütő hátulja
- A konyha fala

Ha a terméke 1 biztonsági láncsal rendelkezik;

A készüléket az eldőlés elkerülése érdekében rögzíteni kell a sütőn lévő mellékelt biztonsági lánc segítségével. A biztonsági láncnak a termékhez történő rögzítéséhez kövesse az alábbi lépéseket.



i Célszerűen rövidre állított stabilizáló lánc a sütő előre borulásának megelőzésére, illetve átlós rögzítés a sütő oldalra dőlésének megakadályozására.

A sütőkhöz tervezett sütő stabilizáló láncához nem tartozik kapcsolódó horonykar.

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

A terméket a beszerelésre vonatkozó jogszabályok szerint szerelhető be és csatlakoztatható.

i Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.

- Legalább két ember vigye a terméket.
- A készüléket közvetlenül a padlóra kell helyezni. Ne álljon semmiféle talapzaton vagy emelvényen.

i A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja. Az ajtó, a fogantyú vagy a pántok megsérülhetnek.

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt konnektorhoz csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.

! VESZÉLY: A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.



VESZÉLY:

A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel. A sárított vezetéket csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyeznie. A típustáblázat a készülék típusától függően az ajtó vagy az alsó borítás kinyitásával látható vagy a készülék hátoldalán található.

A vezetékeknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.



VESZÉLY:

Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról. Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

A tápkábel csatlakoztatása



A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezetéket/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábitási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

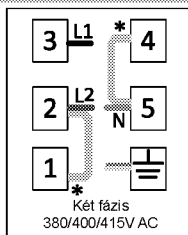
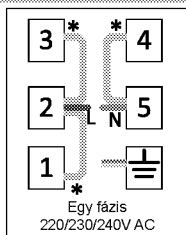
1. **Amennyiben a termékhez nem tartozik tápkábel,** egy olyan tápkábelt kell kiválasztania a táblázatból (*Műszaki adatok, oldal 12*), mely megfelel az otthoni elektromos hálózathoz. A tápkábelt a kapcsolási rajzon látható utasításoknak megfelelően kell csatlakoztatni a termékhez.

Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítékoktól, biztonsági kapcsolóktól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciaevesztését okozhatja.

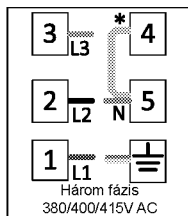


További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

2. Nyissa ki a bevezető kábelfej fedelét csavarhúzóval.
3. Helyezze be a tápkábelt az érintkező alatt található kábelrögzítő kapcsán keresztül, majd rögzítse a kábelrögzítő kapcsán található integrált csavar segítségével.
4. Csatlakoztassa a kábelt a mellékelt ábra szerint.



* Réz hid



5. A kábelek csatlakoztatása után zárja le a bevezető kábelfej fedelét.
6. Úgy vezesse át a kábelt, hogy ne érjen hozzá a termékhez, és ne szoruljon be a termék és a fal közé.



Biztonsági okokból a kábel hossza legfeljebb 2 m lehet.

- Tolja a készüléket a konyha falához.

• A sütő lábainak beállítása

A használat során fellépő rezgések az edények mozgását okozhatják. A veszélyes helyzetek a termék kiegyensúlyozásával és vízszintes helyezésével elkerülhetők.

A saját biztonsága érdekében kérjük, a lábak alján található csavarok jobbra és balra történő forgatásával szüntesse be a készüléket, és a szintet a munkalap szintjébe állítsa be.

Utolsó ellenőrzés

1. Ismét csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózathoz.
2. Ellenőrizze az elektromos funkciókat.

A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szígszalaggal.
- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.
- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.



Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

4 Elkészítés

Energiatakarékossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Használjon sötét színű zománcos tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a táányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácsra.
- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.
- A sütőedényeket fedővel használja. Amennyiben az edénynek nincs fedele, az energiafogyasztás a négyeszeresére nőhet.
- Olyan lapot válasszon, mely a legjobban megfelel az edény alsó méretének. Mindig a megfelelő edényméretet válassza. A nagyobb edények több energiát igényelnek.
- Az elektromos főzőlapon történő főzéskor mindig lapos fenekű edényeket használjon. A vastag alsó résszel rendelkező edények jobban vezetik a hőt. Ezzel 33%-os energiamegtakarítást érhet el.
- Az edényeknek minden esetben kompatibilisnek kell lenniük a sütési zónákkal. Az edények aljának mindig kisebbnek kell lennie a főzőlap méreténél.
- A sütési zónákat és az edények alját mindig tartsa tisztán. A szennyeződések csökkentik az edény alja és a sütési zónák közti hőátvitelt.
- Hosszú sütések esetén a sütési idő letelte előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a sütési zónát. A reziduális hő segítségével 20%-os energiamegtakarítást érhet el.

Első használat

A készülék első tisztítása



Egyes tisztítószerrek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószerkeket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd szárass ruhával.

Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leég minden gyártási reziduum és réteg.



FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtélelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol! Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

Elektromos sütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.
4. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 19.*
5. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
6. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 19*

Grillsütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 22.*
4. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
5. Kapcsolja ki a grillt; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 22*



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

5 A főzőlap használata

A főzéssel kapcsolatos általános információk



Maximum az edény egyharmadát töltsön olajjal. Olaj melegítésekor soha ne hagyja azt őrizetlenül. A túlmelegített olaj tűzveszélyes lehet. **Az esetleges tüzet sose próbálja vízzel kioltani!** Ha az olaj lángra kapna, fedje le tűzálló lepedővel vagy nedves ruhával. Ha biztonságosan meg tudja tenni, kapcsolja ki a főzőlapot, majd azonnal hívja a tűzoltókat.

- Az ételek sütése előtt mindig szárítsa meg őket, és mindig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a fagyasztott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítésekor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyút ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap feletti fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le a főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket.

A ráolvadt anyagokat azonnal törölje le a felületről.

Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.

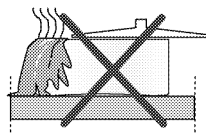
- Kizárólag lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű élelmiszert helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kifutása miatt szükséges tisztítás.

Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket.

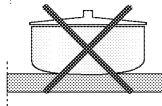
A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha se csúsztassa.

Tippek üvegkerámia főzőlaphoz

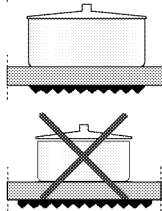
- Az üvegkerámia egy hőálló felület, melyre nincsenek hatással a nagy hőmérsékletváltozások.
- Az üvegkerámia felületet soha ne használja tárolásra vagy vágódeszkának.
- Csak megmunkált fenékekkel rendelkező serpenyőket és edényeket használjon. Az éles sarkok megkarcolhatják a felszínt.
- Soha ne használjon alumínium edényeket és serpenyőket. Az alumínium megsértheti az üvegkerámia felületet.



A kiforrccsenő étel károsíthatja a kerámia felületet és tüzet okozhat.

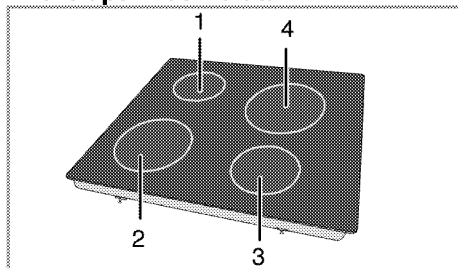


Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket.



Csak lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon. Ezek jobb hővezetők. Túl kicsi átmérőjű serpenyők használata esetén az energiafelhasználás hatékonysága alacsony.

A főzőlapok használata



- Három fokozatú főzőlap 14-16 cm
- Három fokozatú főzőlap 18-20 cm
- Három fokozatú főzőlap 14-16 cm
- Három fokozatú főzőlap 18-20 cm megtalálható az égőknek megfelelő méretű edények átmérőjének listáján.



VESZÉLY:

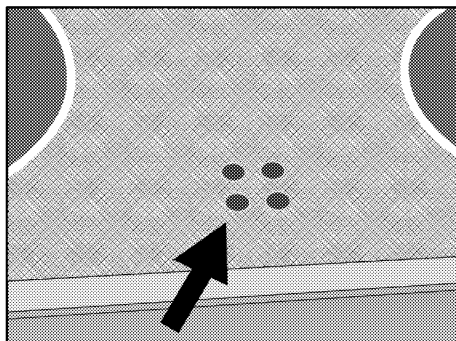
Óvja a főzőlapot minden ütődéstől. Még az olyan kis ráeső tárgyak, mint egy sótartó is károsíthatják a főzőlapot. Ne használjon megkarcolódott főzőlapot. A víz beszivároghat ezeken a repedéseken és rövidzárlatot okozhat. Bármilyen felületi sérülés esetén (pl. látható karcolások), azonnal kapcsolja ki a készüléket, hogy minimálisra csökkentse az áramütés veszélyét.

Az üvegkerámia főzőlap működésjelző lámpával és forró zóna figyelmeztető jelzéssel van ellátva.

A forró zóna figyelmeztető jelzés az aktív főzőlap állapotát jelzi, és a főzőlap kikapcsolása után is bekapcsolva marad. A forró zóna figyelmeztető jelzés villogása nem utal hibára.



A felhasználástól függően a főzőlap felülete különböző ideig hűlhet le. A főzőlap felülete akkor is meleg lehet, ha a jelzőlámpák nem világítanak. Mielőtt megérinti, ellenőrizze, hogy a felület lehűlt-e. Ellenkező esetben megégetheti a kezét!



A kerámia főzőlapok bekapcsolása

A főzőlapokat a szabályozó-gombokkal lehet bekapcsolni. A kívánt főzési teljesítmény érdekében fordítsa a szabályozó-gombot a megfelelő állásba.

Főzési szint	1	2 — 3	4 — 6
	melegítés	párolás, lassú tűzön főzés	főzés, sütés, forralás

A kerámia főzőlapok kikapcsolása

Állítsa a főzőlap gombját OFF (felső) pozícióba.

6 A sütő működtetése

Általános információ sütésről, rostos sütésről és grillezésről



FIGYELMEZTETÉS

A forró felületek égési sérülést okozhatnak! A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol! Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.



VESZÉLY:

A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozik. A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

ételek által elfoglalt hely ne haladja meg a melegítő méretét.

- Csúsztassa a grillrácsot vagy a tepsit a sütőbe a kívánt szintre. Ha a grillezéshez grillrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtespibe.



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt. Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Tippes sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

Tippes rostos sütéshez

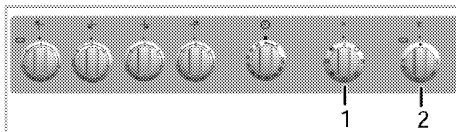
- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejártá után. A citromlé egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálnban, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

Tippes grillezéshez

- Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhetők.
- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácsra vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az

Az elektromos sütő használata

Válassza ki a hőmérsékletet és a működési módot



1 Funkció gomb

2 Termosztát szabályozó kapcsoló

1. Állítsa be az időzítőt a kívánt sütési időre; lásd *A sütő órájának használata, oldal 21*.
2. Állítsa a funkció gombot a kívánt üzemmódra.
3. Állítsa a hőmérséklet gombot a kívánt hőmérsékletre.

» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre és megtartja azt. Melegítés alatt a hőmérsékletjelző lámpa ég.

Az elektromos sütő kikapcsolása

Kapcsolja ki a sütő időzítőjét.



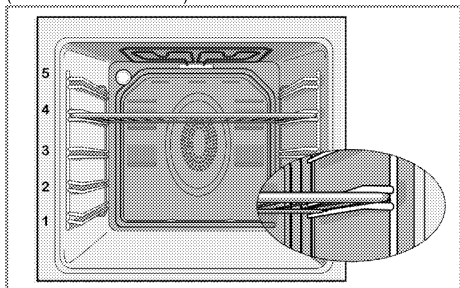
Ha az iszótó be van programozva, a készülék automatikusan kikapcsol; lásd *A sütő órájának használata, oldal 21*

Fordítsa a funkció szabályozógombot és a hőmérséklet gombot kikapcsolt állásba (felső).

Sín pozíciók (grillrácsos modellek esetében)

Fontos, hogy megfelelően helyezze a grillrácsot a sínekbe. A grillrácsot az illusztrált módon helyezze a sínek közé.

A grillrács ne feszüljön a sütő hátsó falának. A megfelelő grillezési teljesítmény érdekében próbálja a grillrácsot a sín elülső részére csúsztatni. (Modellenként eltérő.)



Működési módok

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

Felső és alsó melegítés



Alsó és felső melegítés aktív. Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmas például torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.

Légkeveréses alsó/felső sütés



Felső és alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő gyorsan és egyenletesen oszlik el a sütőben. Sütés csak egy tálcával.

Légkeveréses felső sütés



Felső melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő jobban eloszlik, mint ha csak a felső sütés van bekapcsolva.

Légkeveréses alsó sütés



Alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő jobban eloszlik, mint ha csak az alsó sütés van bekapcsolva. Ezt a funkciót kell használni a gőzzel történő könnyű tisztításhoz is.

Ventilátorral működik



A sütő nem meleg. Csak a ventilátor (a hátsó falban) működik. Fagyasztott ételek lassú, szobahőmérsékleten történő kiolvasztásához és a megsült étel lehűtéséhez használható.

Ventilátoros melegítés



A hátsó melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmas arra, hogy az ételt különböző magasságban süssen meg, legtöbbször nincs szükség előmelegítésre. Több tálcával való sütésre alkalmas. Ezt a funkciót kell használni a gőzzel történő könnyű tisztításhoz is.

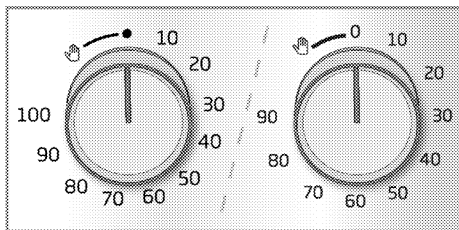
Teljes grill



A sütő tetején található nagy grill működésben van. Alkalmas nagyobb darab húsok grillezésére.

- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- Állítsa maximumra a hőmérsékletet.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

A sütő órájának használata



A sütés indítása



A sütő használatához ki kell választania a sütési módot és a kívánt hőmérsékletet, továbbá be kell állítania az időt. Ellenkező esetben a sütő nem működik.

1. A sütési idő beállításához fordítsa el jobbra az időbeállító gombot.
2. Tegye be az edényt a sütőbe.
3. Válassza ki a működési módot és a hőmérsékletet; lásd. *Az elektromos sütő használata, oldal 19.*

» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre, és a beállított sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet.

4. A sütési idő letelte után az időbeállító gomb automatikusan elfordul balra. A sütési idő leteltét és az áram lekapcsolását egy hangjelzés jelzi.



Ha nem kívánja használni az időzítő funkciót, forgassa a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a kéz ábrára.

5. Az időbeállító gomb, a funkciógomb és a hőszabályzó gomb segítségével kapcsolja ki a sütőt.

A sütő lekapcsolása a beállított idő letelte előtt

1. Forgassa el balra az időbeállító gombot, míg meg nem áll.
2. A funkciógomb és a hőszabályzó gomb segítségével kapcsolja ki a sütőt.

Sütési időtáblázat



A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítása függhet az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.

Sütés és roston sütés



Az első sín a sütő **alsó** sínje.

Étel	Tepsik száma		A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Tálcában készült sütemények*	Egy tálca		3	175	30 ... 45
Sütőformában készült sütemények*	Egy tálca		2	175	30 ... 50
Sütőpapírral sült sütemények*	Egy tálca		3	160 ... 170	20 ... 30
Piskóta*	Egy tálca		3	180 ... 200	10 ... 20
Aprósütemény*	Egy tálca		3	160 ... 170	20 ... 30
Süteménykészítő*	Egy tálca		3	200	20 ... 30
Gazdag tészta*	Egy tálca		3	190	20 ... 35
Kelt tészta*	Egy tálca		3	190	20 ... 40
Lasagna*	Egy tálca		2	180	25 ... 45
Pizza*	Egy tálca		1	200	10 ... 20
Marha steak (egész) / Rostélyos	Egy tálca		2	25 perc 220, majd 180 ... 190	80 ... 100
Báránycomb (ragu)	Egy tálca		2	25 perc 220, majd 190	70 ... 90
Sült csirke	Egy tálca		2	15 perc 250/max, majd 190	55 ... 65
Pulyka (Szeletelt)	Egy tálca		3	25 perc 220, majd 190	70 ... 120
Hal	Egy tálca		3	200	20 ... 30

Ha egyszerre két tepsiben süt, a mély tepsit a felső, míg a lapos tepsit pedig az alsó polcra helyezze.

* Minden ételismertetés esetén javasolt az előmelegítés.

(**) Azon sütési folyamatokhoz, amelyek előmelegítést igényelnek, a folyamat elején melegítse elő a sütőt, amíg eléri a beállított hőmérsékletet.

Tippek sütemény sütéshez

- Túl száraz sütemény esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
- Nedves sütemény esetén kevesebb folyadékot használjon és csökkentse a hőmérsékletet 10 -kal.
- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcat egy alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, kevesebb folyadékot használjon, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek tészta sütéshez

- Túl száraz tészta esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. Kenje be a tészta rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a tészta elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a tészta vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálca mélysége.
- Amennyiben a tészta felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendesen, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószt használt-e a tészta elkészítéséhez. Egyenletesen oszlassa el a keveréket a tésztarétegek között és a tészta tetején, hogy egyenletesen piruljon.

 A tésztát a sütési táblázatban megjelölt mód és hőmérséklet szerint süssse. Ha az alsó rész még mindig nem pirult meg rendesen, legközelebb helyezze egy szinttel lejjebb.

Tippek zöldségsütéshez

- Amennyiben a zöldségtől kezd kiszáradni és megbarnulni, a tálca helyett inkább fedeles

serpenyőt használjon a sütéshez. A lezárt edények jobban megőrzik a leveket.

- Amennyiben a zöldségek nem főnek meg rendesen, a sütést megelőzően főzze meg őket vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.

A grill sűtő működtetése



FIGYELMEZTETÉS

Grillezés közben csukja be a sütőajtót.
A forró felület égési sérülést okozhat!

- **Grillezéskor fordítsa el az időbeállító gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a kéz ábrára.**

A grill bekapcsolása

1. Állítsa a funkció szabályozót a kívánt grill jelhez.
2. Ezután adja meg a kívánt grillezési hőmérsékletet.
3. Ha szükséges, melegítse elő a sütőt körülbelül 5 percre.

» A hőmérséklet jelző fény kigyullad.

A grill kikapcsolása

1. Fordítsa a funkciógombot Ki állásba (felső).



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.
Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Sütési idő táblázat grillezéshez

Grillezés elektromos grillel

Élelmiszer	A sín helyzete	Javasolt hőmérséklet (°C)**	Sütési idő (kb.)
Hal	4...5	250/max	20...25 min. *
Szeletelt csirke	4...5	250/max	25...35 min.
Bárányporda	4...5	250/max	20...25 min.
Marhasült	4...5	250/max	25...30 min. *
Borjúporda	4...5	250/max	25...30 min. *
Toast kenyér *	4	250/max	1...3 min.

* vastagságtól függ

*5 percig melegítse elő

**Ha a terméke grillezési hőmérsékletét nem lehet beállítani, a grill a maximális hőmérsékleten fog működni.

7 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



VESZÉLY:

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



VESZÉLY:

Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzáfér a tisztításához.
A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráégyenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószeret. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



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



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A főzőlap tisztítása

Üvegkerámia felületek

Az üvegkerámia felületet egy hidegvízbe áztatott ruha segítségével tisztítsa meg, mivel a tisztítószeres nyomot hagyhatnak rajta. Egy száraz ruha segítségével törölje szárazra. A főzőlap következő használatakor a felületen maradt anyagok kárt tehetnek az üvegkerámia lapban.

Az üvegkerámia lapra rászáradt anyagokat semmilyen körülmények közt ne próbálja meg dörzsível vagy hasonló eszközökkel lekarni.

A kalciumos szennyeződéseket (sárga foltok) kismennyiségű vízkőmentesítő szerrel távolítsa el, pl. ecet vagy citromlé. A kereskedelemben kapható egyéb termékeket is használhatja.

Erősen szennyezett felület esetén, vigyen fel tisztítószeret egy szivacsra, és várja meg, míg megfelelően felszívódik. Ezután egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a főzőlap felületét.



A cukros élelmiszereket, pl. tejszín és szirup, azonnal le kell törölni, nem szabad megvárni, hogy a felület lehűljön. ellenkező esetben az üvegkerámia felület véglegesen megsérülhet.

Idővel kismértékű elszíneződés jelentkezhet a felületeken. Ez nem befolyásolja a termék működését. Az üvegkerámia lap elszíneződése és foltjainak megjelenése teljesen normális, ez nem utal hibára.

A vezérlőpult tisztítása

A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.



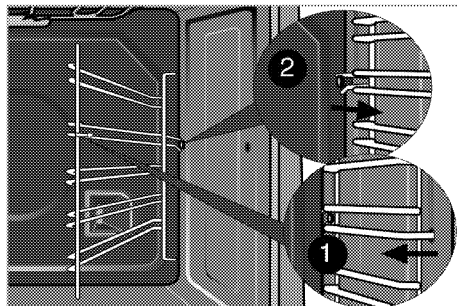
Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.
A vezérlőpanel megsérülhet!

A sütő tisztítása

Az oldalfalak tisztítása (Modellenként eltérő.)

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

1. Az oldalsó keret elülső részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
2. Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.

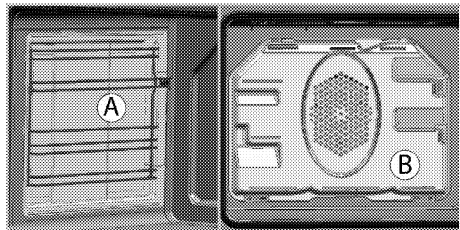


Katalitikus falak

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal

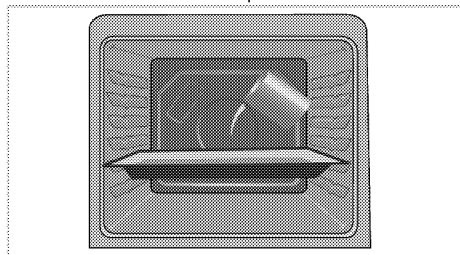
enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus falak porózus felülete a kifolyt olaj elnyelésével és konvertálásával (gőzzé és szén-dioxiddá) automatikusan tisztulnak.



Gőztisztítás könnyen

Könnyű tisztítást biztosít, mivel a sütő belsejében képződő gőz fellazítja a szennyeződést (amely nem túl régi) és a vízcseppek lecsapódnak a sütő belső felületein.

1. Minden tartozékot távolítson el a sütőből.
2. Öntsön 500 ml vizet a sütő tálcára és helyezze be a tálcát a sütő második polcára.



3. Kapcsolja a sütőt gőztisztítás könnyen üzemmódra és üzemeltesse 100°C-on 25 percig.
4. Nyissa ki az ajtót és egy nedves szivaccsal vagy ruhával törölje ki a sütő belső felületeit.
5. A makacs szennyeződés eltávolításához használjon mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a sütőt.

A sütőajtó tisztítása

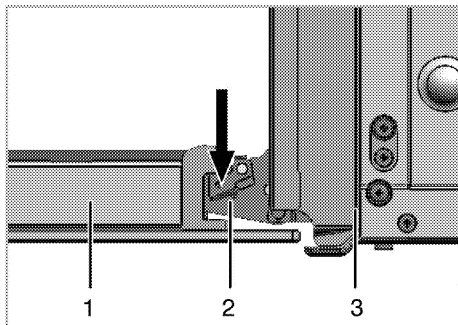
Az ajtóajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.



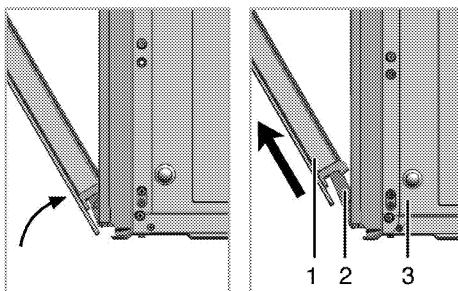
A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

A sütő ajtajának eltávolítása

1. Nyissa ki az ajtót (1).
2. Nyomja le és nyissa ki az első ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.



- 1 Elülső ajtó
- 2 Zsanér
- 3 Sütő



3. Csukja be félig az első ajtót.
4. Távolítsa el az első ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.

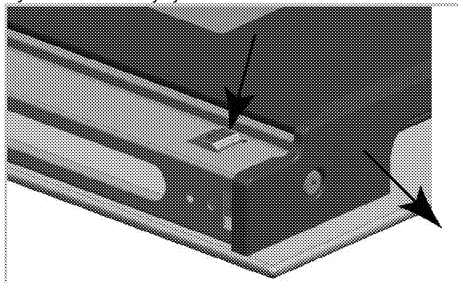


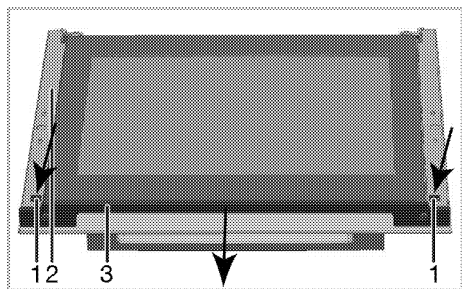
Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérnál található kapcsokat az ajtó visszahelyezése után.

Az ajtó belső üvegeinek eltávolítása (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

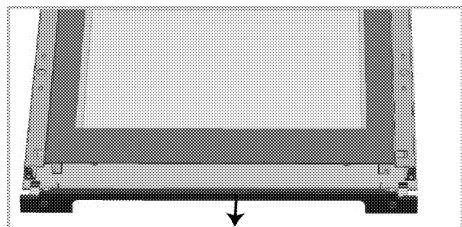
Az ajtó belső üvegepanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

Nyissa ki a sütő ajtaját.

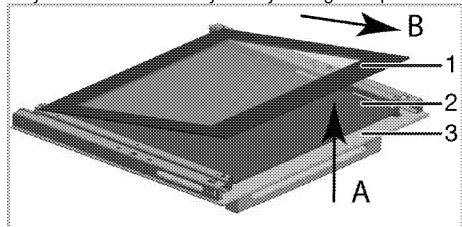




- 1 Gomb
- 2 Keret
- 3 Profil

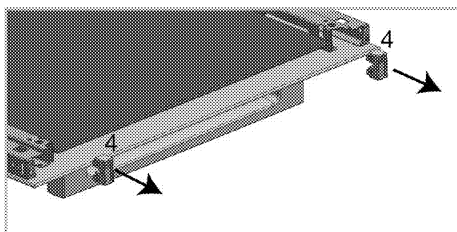


A fenti ábrának megfelelően egyszerre nyomja be a gombokat (1) és húzza a profilt (3) maga felé, hogy el tudja távolítani az első ajtó tetejére rögzített profilt.



- 1 Legbelső üvegpanel
- 2 Belső üvegpanel*
- 3 Külső üvegpanel

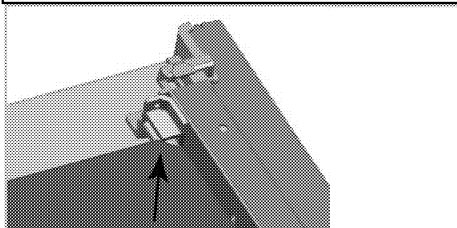
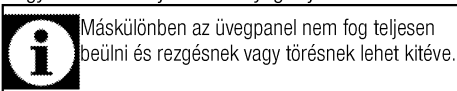
* (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
Az ábrának megfelelően enyhén emelje meg a legbelső üvegpanelt 'A' irányba és húzza ki 'B' irányba. Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegpanellel;
Húzza meg középen az üvegtartó összekötő elemeket az ábrának megfelelően, hogy elválassza őket az üvegpanelektől.



4 Üvegtartó összekötő elem*

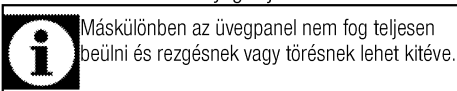
* (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Ismételje meg a műveletet a belső üvegpanel (2) eltávolításához. Az ajtó újracsoportosításához vezető első lépés a belső üvegpanel (2) visszahelyezése. Az ábrának megfelelően úgy helyezze el az üvegpanelt, hogy beleilleszkedjen a műanyag vajatba.



A legbelső üvegpanel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a belső üvegpanel felé nézzen.

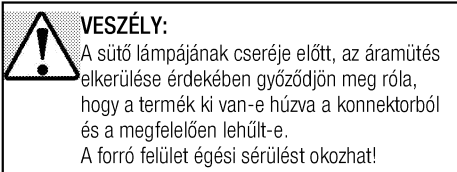
Fontos, hogy a legbelső üvegpanel alsó sarkai beleilleszkedjenek a műanyag vajatokba.



Kérjük ne felejtse el visszahelyezni az üvegtartó összekötő elemeket a réseikbe.

Végül nyomja be a profilon a gombokat, hogy újra beleilleszkedjenek a réseikbe.

A sütő lámpájának cseréje



VESZÉLY:

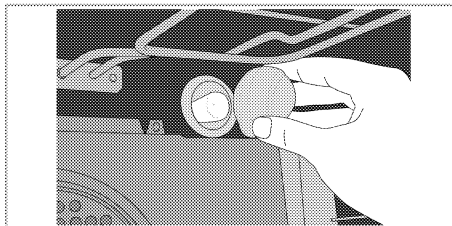
A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehűlt-e.
A forró felület égési sérülést okozhat!

	A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.
	A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.
	A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenállniuk, mint pl. az 50 °C hőmérséklet.

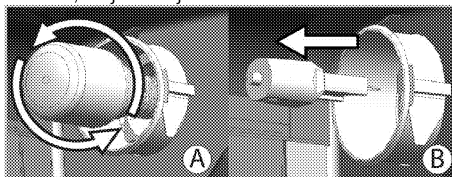
Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Az üveg burkolat eltávolításához forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.

	Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használnak, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerezhetők a hivatalos szervizképviselőktől vagy az engedéllyel rendelkező technikustól.
--	--



3. Ha az önsütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve, akkor az ábrán látható módon forgatással távolítsa el és cserélje ki. Ha (B) típusú akkor az ábrán látható módon húzzaki és távolítsa el, majd cserélje ki.



4. Tegye vissza az üveg burkolatot.

8 Hibaelhárítás

A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.

- Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjön. >>> *Ez nem hiba.*

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

A sütővilágítás nem működik.

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

A sütő nem melegít.

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Időzítővel felszerelt modellek esetén az időzítő nincs beállítva. >>> *Állítsa be az időt.* (Mikrohullámú sütővel ellátott termékek esetén az időzítő kizárólag a mikrohullámú sütőre érvényes.)
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

(Időzítővel ellátott modellek esetén) Az óra kijelzője villog, vagy megjelenik az óra szimbólum.

- Áramszünet történt. >>> *Állítsa be az időt / Kapcsolja ki, majd vissza a terméket.*



Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.

