

EINBAU-BACKOFEN

Gebrauchsanleitung

Kuchenka do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Bitte lesen Sie zuerst diese Anleitung.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Wir möchten, dass Sie mit der Leistung Ihres neuen Gerätes, das in modernen Produktionsstätten hergestellt wurde und strengste Qualitätsprüfungen durchlaufen hat, von Anfang an und auf lange Jahre rundum zufrieden sind.

Daher möchten wir Ihnen warm ans Herz legen, diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Einsatz Ihres neuen Gerätes aufmerksam durchzulesen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können. Wenn Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, die Bedienungsanleitung ebenfalls weiterzugeben.

Die Bedienungsanleitung hilft Ihnen, Ihr Gerät schnell und sicher bedienen zu können.

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und benutzen.
- Halten Sie sich strikt an die Sicherheitshinweise.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem gut erreichbaren Ort auf, damit Sie bei Bedarf darin nachlesen können.
- Lesen Sie auch die restlichen Dokumente, die mit dem Gerät geliefert wurden. Bitte denken Sie daran, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung klar und deutlich hervorgehoben.

Die Symbole

In dieser Anleitung nutzen wir die folgenden Symbole:

 Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.

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

 Warnung vor Stromschlägen.

 Warnung vor Brandgefahr.

 Warnung vor heißen Flächen.

Inhalt

1 Ihr neues Gerät4

Übersicht	4
Technische Daten.....	5
Zubehör	6

2 Wichtige Sicherheitshinweise7

Sicherheit, allgemein	7
Bestimmungsgemäße Verwendung ..	8
Sicherheit von Kindern	8
Sicherheit beim Umgang mit Strom ..	9

3 Installation10

Der richtige Aufstellungsort	10
Einbauen und Anschließen	12
Altgeräte entsorgen	14
Verpackungsmaterialien entsorgen ..	14
Transport	14

4 Vorbereitungen.....16

Tipps zum Energiesparen	16
Erste Inbetriebnahme	16
Zeit einstellen	16
Grundreinigung.....	18
Erstaufheizung.....	18

5 So bedienen Sie den Ofen... 19

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen.....	19
So bedienen Sie den Elektroofen	20
Betriebsarten	22
Das Bedienfeld	27
Tastensperre.....	29
Alarmfunktion	30
Garzeitentabelle.....	31
Zusatzfunktionen	34
So bedienen Sie den Grill	38
Garzeitentabelle zum Grillen.....	38

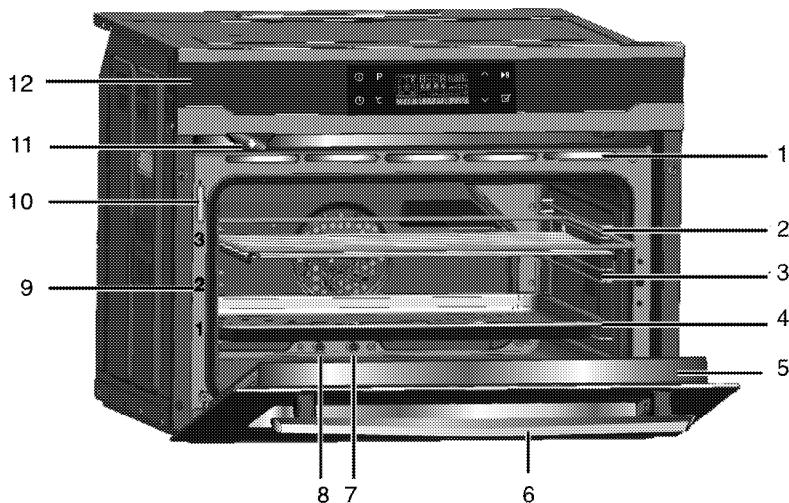
6 Reinigung und Pflege 39

Allgemeine Hinweise.....	39
Bedienfeld reinigen	39
Ofeninnenraum reinigen.....	39
Ofentür ausbauen	40
Türinnenscheibe ausbauen.....	40
Ofenbeleuchtung auswechseln.....	41

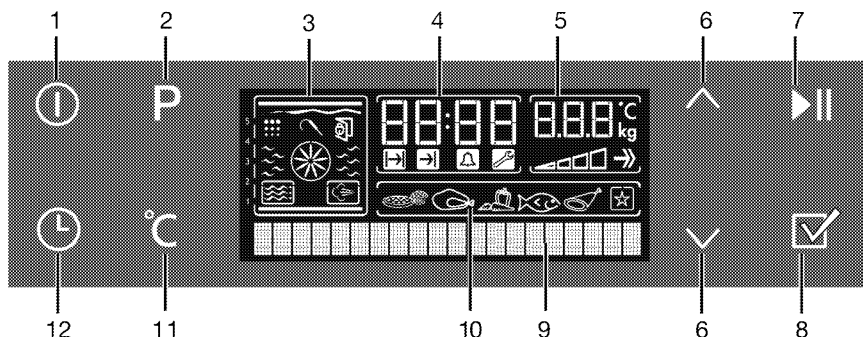
7 Problemlösung 42

1 Ihr neues Gerät

Übersicht



- | | |
|---------------------------|------------------------|
| 1 Dampfaustrittsöffnungen | 7 Dampfaustritt |
| 2 Rost | 8 Leuchte |
| 3 Einschübe | 9 Einschubpositionen |
| 4 Blech | 10 Wasserstandsanzeige |
| 5 Ofentür | 11 Wasserbehälter |
| 6 Griff | 12 Bedienfeld |



- | | |
|---|---|
| 1 Ein-/Austaste | 7 Start-/Stopptaste |
| 2 Programmwahltaste | 8 Lebensmittelauswahltaste |
| 3 Funktionsanzeige | 9 Textanzeige |
| 4 Uhrzeitanzeige | 10 Lebensmittelauswahl |
| 5 Temperatur-/Gewicht-/Schnellheizanzeige | 11 Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste |
| 6 Tasten zum Erhöhen und Vermindern von Temperatur/Zeit Zur Navigation in den Menüs | 12 Zeiteinstelltaste |

Technische Daten

Spannung/Frequenz	220 – 240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	2,9 kW
Sicherung	min. 16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellänge	max. 2 m
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	455 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	** 450 oder 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Ofen	Multifunktionsofen mit Dampfgarfunktion
Energieeffizienzklasse #	A
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2,2 kW

Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß der Richtlinie EN 50304 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß folgender Prioritäten 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

** Siehe *Installation* auf Seite 10.

 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.

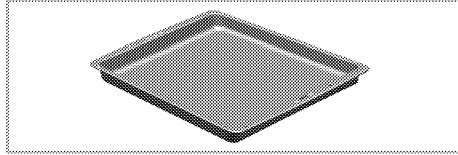
 Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

Zubehör

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

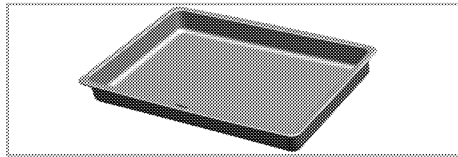
Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



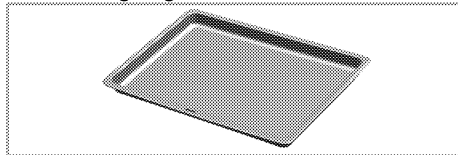
Tiefes Backblech/Tropfschale

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



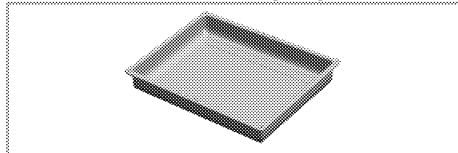
Kuchenblech

Besonders für Gebäck wie Kekse und Plätzchen geeignet.



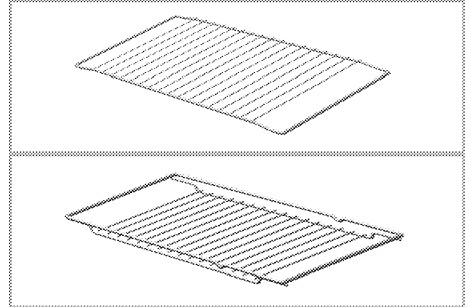
Kleines Backblech

Für kleinere Portionen. Dieses Backblech wird auf den Grillrost aufgelegt.



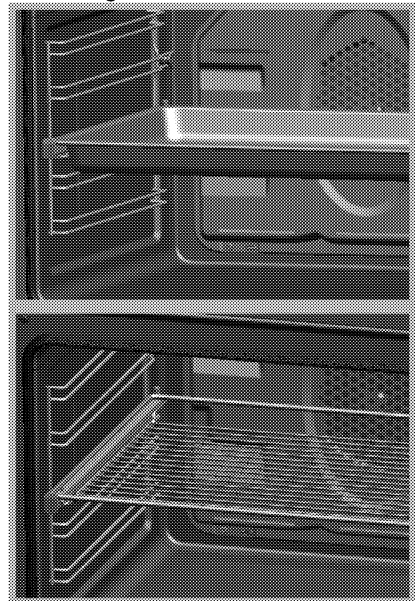
Rost

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



Rost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben

Es ist wichtig, dass Rost und/oder Tropfschale richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Tropfschale 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.



2 Wichtige Sicherheitshinweise

In diesem Abschnitt finden Sie wichtige Sicherheitshinweise, die dazu beitragen, dass es nicht zu Verletzungen und Sachschäden kommt. Sämtliche Garantieleistungen verfallen, falls Sie sich nicht an diese Hinweise halten sollten.

Sicherheit, allgemein

- Dieses Gerät darf nicht von Personen bedient werden, die unter körperlichen/geistigen Behinderungen oder Wahrnehmungsstörungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt; dazu zählen auch Kinder. Eine Ausnahme kann gemacht werden, wenn solche Personen von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt und gründlich in der Bedienung des Gerätes unterwiesen werden. Kinder müssen grundsätzlich gut im Auge behalten werden, damit sie nicht mit dem Gerät herumspielen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sein sollten. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird – schauen Sie sich dazu die „Technische Daten“-Tabelle an. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder zu verändern. Geringfügigere Fehlfunktionen können Sie jedoch in vielen Fällen selbst beheben. Schauen Sie sich dazu den Abschnitt *Problemlösung* auf Seite 42 an.
- Bei Störungen oder Beschädigungen schalten Sie das Gerät ab und trennen es vollständig von der Stromversorgung.
- Waschen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten ab! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verzichten Sie auf die Nutzung des Gerätes, wenn Ihr Einschätzungsvermögen durch Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein sollte.
- Bei Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur muss das Gerät stets vollständig von der Stromversorgung getrennt sein.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

- Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie alkoholhaltige Speisen zubereiten. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.
 - Erwärmen Sie keine Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder in Gläsern im Ofen. Dadurch kann ein Überdruck entstehen, der den Behälter zum Platzen bringt.
 - Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden – die Seitenflächen können sich im Betrieb stark erhitzen.
 - Backofenbleche, Geschirr oder Alufolie nicht direkt auf den Backofenboden legen. Der Hitzestau kann den Backofenboden beschädigen.
 - Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen stets frei.
 - Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Ofens, Heizelemente, und so weiter.
 - Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Ofen stellen oder herausnehmen.
 - Nutzen Sie das Gerät nicht, falls das Türglas Sprünge aufweist oder herausgenommen wurde.
 - Die Rückwand des Ofens erwärmt sich im Betrieb. Achten Sie darauf, dass insbesondere Gas- oder Stromleitungen nicht mit der Rückwand in Berührung geraten; andernfalls kann es zu Beschädigungen kommen.
 - Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel niemals eingeklemmt und nicht über heiße Flächen verlegt wird. Andernfalls kann die Isolierung der Leitungen schmelzen, Kurzschlüsse und damit Brände verursachen.
 - Vergessen Sie nicht, das Gerät nach jedem Gebrauch abzuschalten.
-  Lassen Sie die Installation des Gerätes vom autorisierten Kundendienst erledigen. Anschließend beginnt die Garantiezeit.

Bestimmungsgemäße

Verwendung

Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig. Missbrauchen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht. Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet. Die Haltbarkeit des Gerätes beträgt etwa 10 Jahre. In diesem Zeitraum hält der Hersteller erforderliche Ersatzteile bereit.

Sicherheit von Kindern

- Elektrogeräte können grundsätzlich eine Gefahr für Kinder darstellen. Halten Sie Kinder im Betrieb vom Gerät fern, achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

- Erreichbare Teile des Gerätes erhitzen sich im Betrieb und bleiben auch danach noch eine Weile lang heiß. Kinder fernhalten.
- Ein weiteres Zubehörteil, das den Kontakt mit der Ofentür verhindert, ist ebenfalls erhältlich. Dieses Teil sollte angebracht werden, wenn mit kleinen Kindern in der Nähe zu rechnen ist.
- Erreichbare Teile des Grills erhitzen sich im Betrieb. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät, nach dem Kinder greifen könnten.
- Legen Sie **keine** schweren Gegenstände auf der geöffneten Ofentür ab, lassen Sie Kinder **nicht** auf der Tür sitzen. Der Ofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.
- Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterial an einem Ort auf, der nicht von Kindern

erreicht werden kann. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäß Ihren örtlichen Entsorgungsvorschriften.

Sicherheit beim Umgang mit Strom

- Arbeiten an Elektrogeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Elektrofachkräften durchgeführt werden.
- Der Lüfter läuft nach dem Abschalten des Gerätes noch etwas nach.
- Bei Störungen oder Beschädigungen schalten Sie das Gerät ab und trennen es vollständig von der Stromversorgung. Dazu schalten Sie die entsprechende Haussicherung ab.
- Achten Sie darauf, dass die entsprechende Sicherung passend für das Gerät dimensioniert ist.

3 Installation

Lassen Sie das Gerät vom autorisierten Kundendienst in Ihrer Nähe installieren. Sorgen Sie dafür, dass die nötigen elektrischen oder Gasanschlüsse bereits vorbereitet sind, bevor Sie das Gerät durch den autorisierten Kundendienst betriebsbereit machen lassen. Falls noch etwas zu tun ist, wenden Sie sich an einen guten Elektriker oder Installateur und lassen die entsprechenden Vorbereitungen ausführen.

 Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Gasanschlüsse ist Sache des Kunden.

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

 Schauen Sie sich das Gerät vor der Installation gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es keine sichtbaren Defekte aufweist. Falls doch, darf es nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Der richtige Aufstellungsort

Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

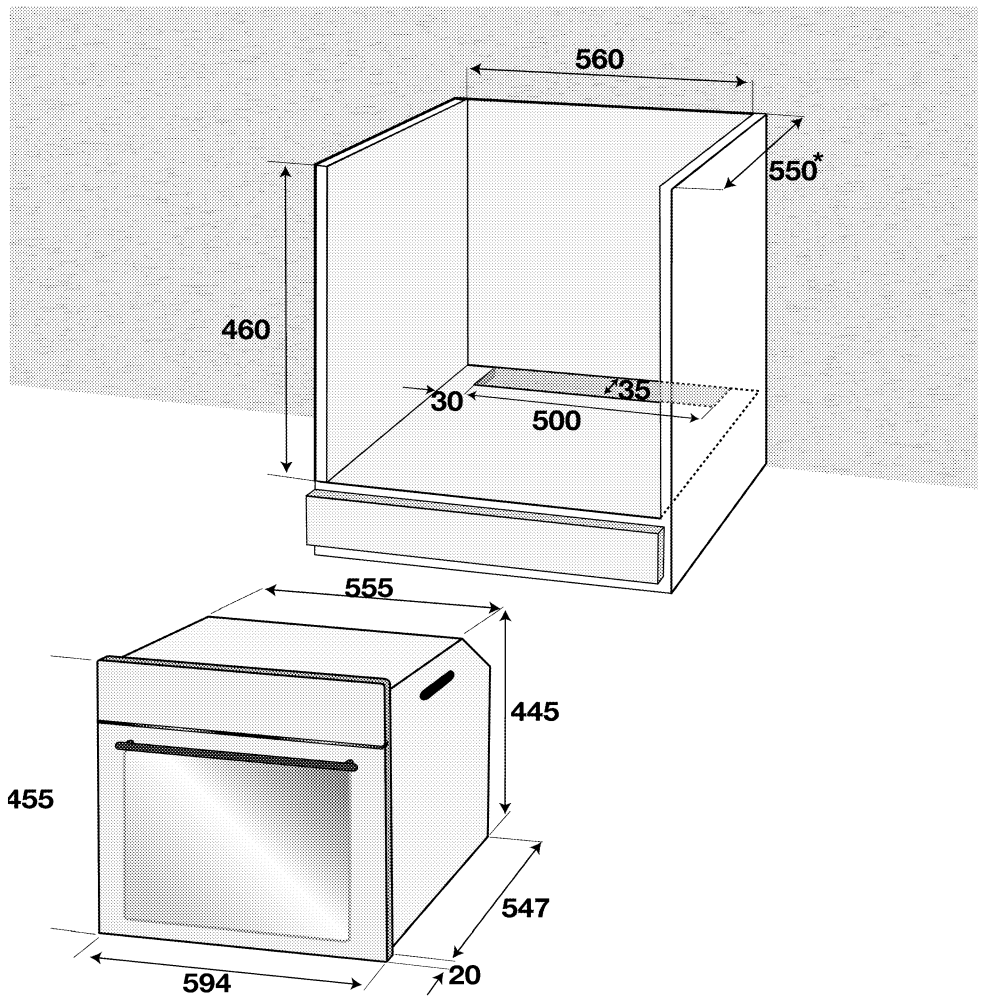
Das Gerät ist zum Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel dürfen nicht überstehen und müssen ausreichend fixiert werden.
- Falls sich eine Schublade unterhalb des Ofens befindet, sollten Sie ein Brett zwischen Ofen und Schublade anbringen.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.

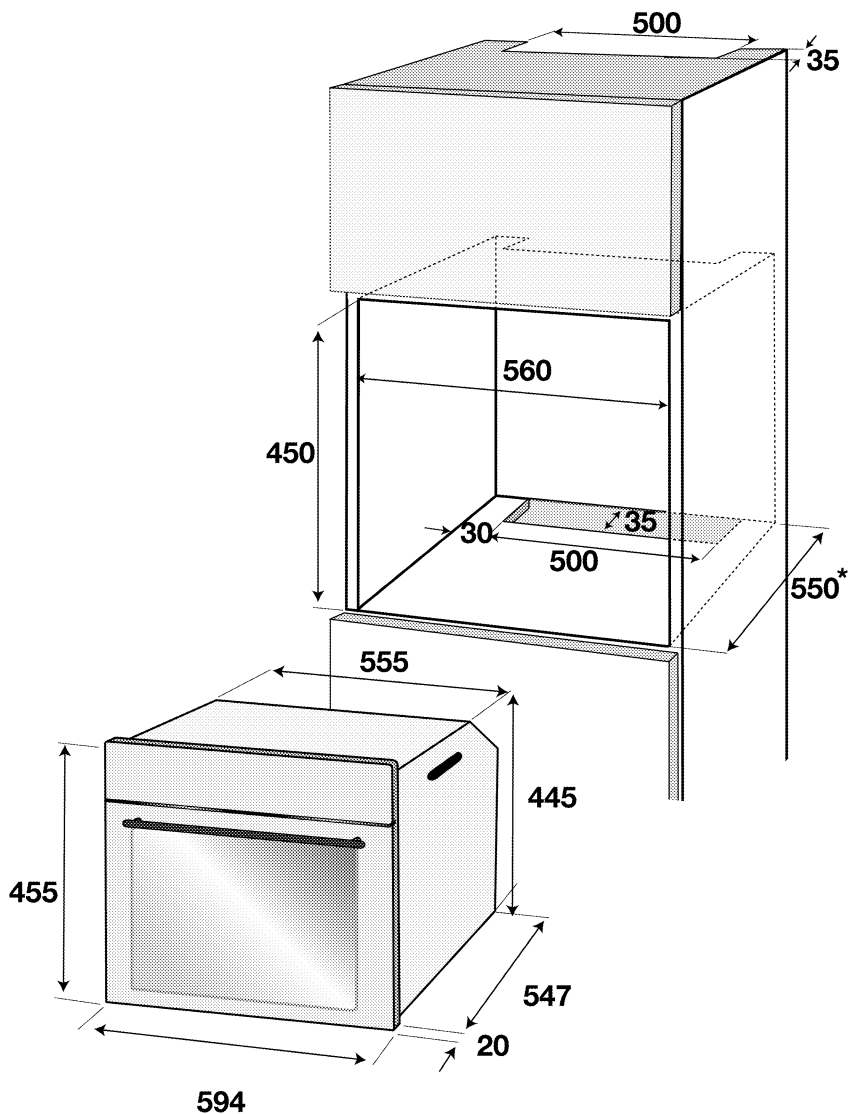
 Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.

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

 Bei Geräten mit Drahtgriffen schieben Sie die Griffe nach dem Transport des Gerätes wieder in die Seitenwände zurück.



* Min.



* Min.

Einbauen und Anschließen

i **Sachschaden!**
Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.

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

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die

mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird – schauen Sie sich dazu die „Technische Daten“-Tabelle an. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

- ⚠ **Stromschlag-, Kurzschluss-, Brandgefahr durch nicht fachgerechte Installation!**
Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation.

- ⚠ **Gefahr durch Stromschlag, Kurzschluss oder Brand bei beschädigtem Netzkabel!**
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.

- Der Anschluss muss gemäß nationaler Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür.
- Das Netzkabel des Gerätes muss den Angaben der „Technische Daten“-Tabelle entsprechend gewählt werden.

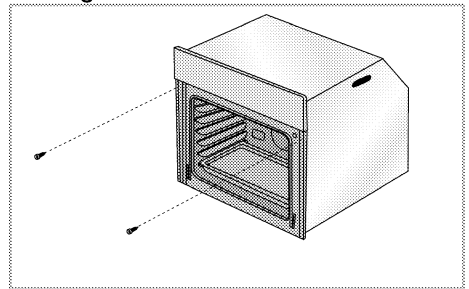
- i** Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über den Herd hinweg verlegt werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

- ⚠ **Stromschlaggefahr!**
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten.

Einbauen

1. Schieben Sie den Ofen in das Möbel ein, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.

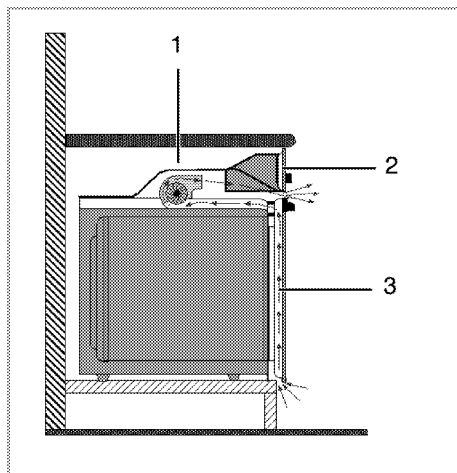


Fixieren Sie den Ofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben.

Endkontrolle

1. Schließen Sie die Stromversorgung an, schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Bei Geräten mit Lüfter



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

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

-  Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Ofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.

Altgeräte entsorgen

Verpackungsmaterialien entsorgen

Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien.

Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten 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 Roste 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.
- Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.

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

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

-  Schauen Sie sich das Gerät nach dem Transport gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

Altgeräte entsorgen



Entsorgen Sie Altgeräte grundsätzlich auf umweltfreundliche Weise.

Dieses Gerät ist mit dem Sammelsymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät nach den Vorgaben der europäischen Richtlinie 2002/96/EC recycelt und zerlegt werden muss, damit die Umwelt möglichst wenig beeinträchtigt wird. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung.

Elektrogeräte, die nicht über spezielle Sammelstellen entsorgt werden, stellen durch das Vorhandensein gefährlicher

Substanzen eine potentielle Gefahr für Umwelt und Gesundheit dar.
Hinweise zur richtigen Entsorgung des Gerätes erhalten Sie von Ihrem Händler oder bei entsprechenden Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Bevor Sie das Gerät entsorgen, schneiden Sie das Netzkabel ab und machen die Türverriegelung (sofern vorhanden) unbrauchbar, damit Kinder nicht in Gefahr geraten.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

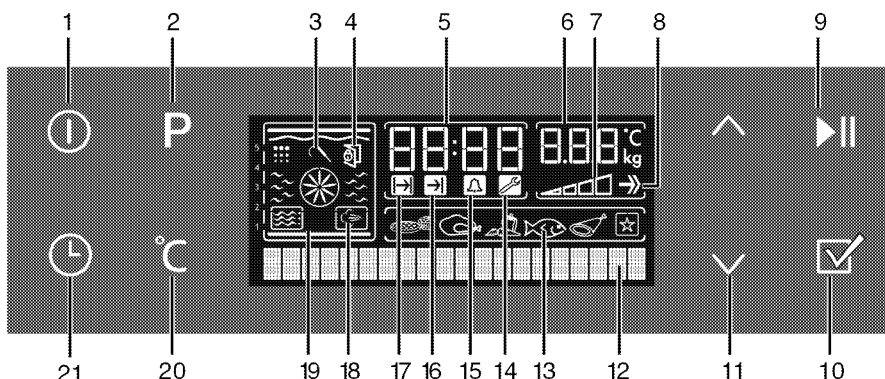
Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Ofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Versuchen Sie, mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Rost. Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Ofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Ofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Ofentür.

Erste Inbetriebnahme

- i** Vergessen Sie nicht, den Aufkleber vom Digitaltimer abzuziehen, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.

Zeit einstellen



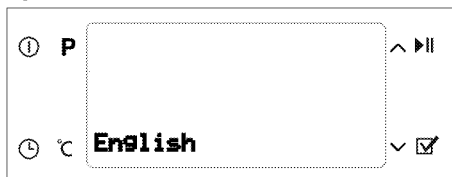
- | | | | |
|---|-----------------------------|----|---------------------------|
| 1 | Ein-/Austaste | 7 | Ofentemperatursymbol |
| 2 | Programmauswahltaaste | 8 | Schnellheizen-Symbol |
| 3 | Temperaturfühlersymbol (*) | 9 | Start-/Stopptaste |
| 4 | Türsperrsymbol (*) | 10 | Lebensmittelauswahltaaste |
| 5 | Uhrzeitanzeige | | |
| 6 | Temperatur-/Gewichtsanzeige | | |

- 11 Tasten zum Erhöhen und Vermindern von Temperatur/Zeit | Zur Navigation in den Menüs
- 12 Textanzeige
- 13 Lebensmittelauswahl
- 14 Einstellungssymbol
- 15 Alarmzeitsymbol
- 16 Garzeitendesymbol
- 17 Garzeitsymbol
- 18 Dampfwarensymbol (*)
- 19 Funktionsanzeige
- 20 Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste
- 21 Zeiteinstelltaste

Textanzeige (12). Geben Sie die aktuelle Uhrzeit mit   (11) ein.

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

Sprache einstellen



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

Sprachauswahl mit .

 Die Sprachauswahl erscheint nur beim ersten Einschalten. Im „Einstellungen“-Menü können Sie die Sprache zu einem späteren Zeitpunkt bei Bedarf auch wieder ändern. Siehe Seite 34.

Zeit einstellen



Nachdem Sie die Sprache ausgewählt haben, erscheint „Zeiteinstellung“ in der

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

Grundreinigung

-  Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel 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. Wischen Sie die Flächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm gut ab, anschließend mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend aus. Dadurch werden sämtliche Produktionsrückstände entfernt.

-  Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen! Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, verwenden Sie Ofenhandschuhe.

Elektroofen

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Rost) aus dem Ofen heraus.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Wählen Sie die „Normal“-Einstellung.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein; siehe *So bedienen Sie den Elektroofen* auf Seite 20.

5. Lassen Sie den Ofen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
6. Schalten Sie den Ofen ab; siehe *So bedienen Sie den Elektroofen* auf Seite 20.

So reinigen Sie das Dampfsystem

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Rost) aus dem Ofen heraus.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Wählen Sie die „Dampf + Heißluft“-Einstellung.
4. Geben Sie 350 ml Wasser in den Wasserbehälter (2). Lesen Sie bitte unter „Dampf + Heißluft+“ verwenden“ nach.
5. Lassen Sie den Ofen etwa 1 Stunde lang arbeiten. Drücken Sie die Lebensmittelauswahltaste (10) jedes Mal, wenn „Zur Dampfabgabe  drücken“ in der Anzeige erscheint.
6. Schalten Sie den Ofen ab; siehe *So bedienen Sie den Elektroofen* auf Seite 20.

Grill

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Rost) aus dem Ofen heraus.
2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Wählen Sie die höchste Grillstufe; siehe *So bedienen Sie den Grill* auf Seite 38.
4. Lassen Sie den Ofen etwa 30 Minuten lang arbeiten.
5. Schalten Sie den Grill ab; siehe *So bedienen Sie den Grill* auf Seite 38.

-  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.

5 So bedienen Sie den Ofen

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen

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

Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihaftbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Rost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Rostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Ofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Ofen heiß ist.
- Halten Sie die Ofentür geschlossen.

Tipps zum Braten

- 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 Fleisches 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 wie geschaffen.

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

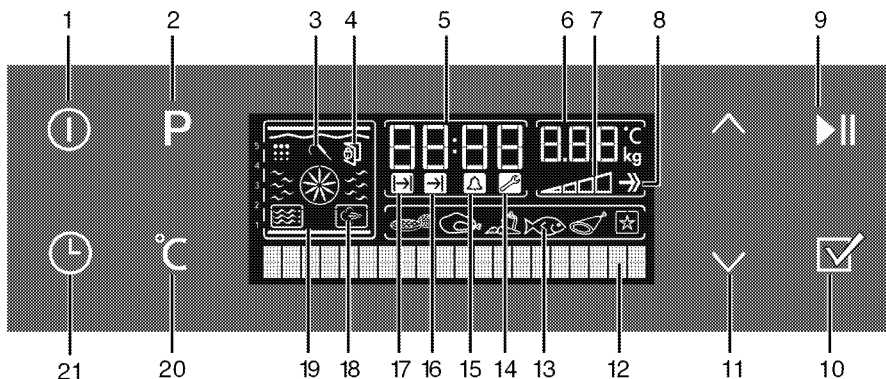
Brandgefahr durch ungeeignetes Grillgut!

Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Ofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, stark fetthaltiges Grillgut kann in Brand geraten.

So bedienen Sie den Elektroofen

Bedienfeld



- | | |
|--|---|
| 1 Ein-/Austaste | 18 Dampfgarensymbol (*) |
| 2 Programmauswahl Taste | 19 Funktionsanzeige |
| 3 Temperaturfühlersymbol (*) | 20 Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste |
| 4 Türsperrsymbol (*) | 21 Zeiteinstelltaste |
| 5 Uhrzeitanzeige | |
| 6 Temperatur-/Gewichtsanzeige | |
| 7 Ofentemperatursymbol | |
| 8 Schnellheizen-Symbol | |
| 9 Start-/Stopptaste | |
| 10 Lebensmittelauswahl Taste | |
| 11 Tasten zum Erhöhen und Vermindern von Temperatur/Zeit Zur Navigation in den Menüs | |
| 12 Textanzeige | |
| 13 Lebensmittelauswahl | |
| 14 Einstellungssymbol | |
| 15 Alarmzeitsymbol | |
| 16 Garzeitendesymbol | |
| 17 Garzeitsymbol | |

Aktuelle Uhrzeit einstellen

Die Uhrzeit lässt sich bei Bedarf jederzeit neu einstellen.

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



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

Temperatur und Betriebsart einstellen

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



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

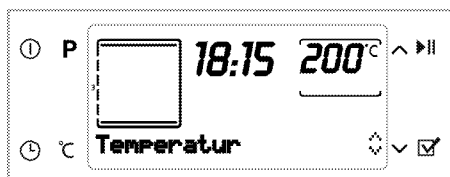
2. Wählen Sie die gewünschte Funktion mit den Tasten $\wedge/\vee$ (11).

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

3. Wechseln Sie mit der Temperatur/Gewicht- und

Schnellheiztaste (20) zur Temperaturanzeige.

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



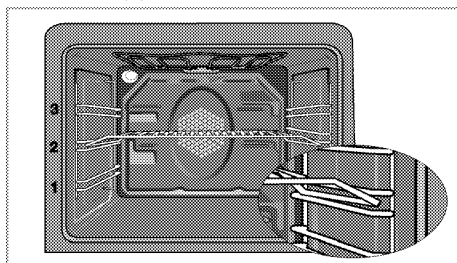
5. Starten Sie die gewünschte Ofenfunktion mit der Start-/Stopptaste (9). „Garen“ erscheint in der Anzeige.



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

Backofen ausschalten

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



Einschubpositionen (je nach Modell)

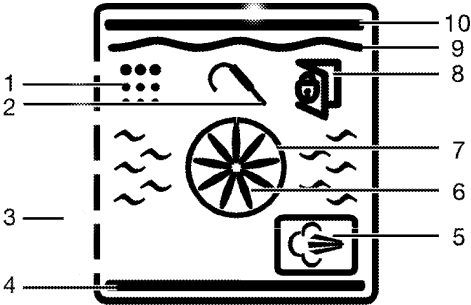
Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Rost wie in der Abbildung gezeigt in den Einschub ein.

Funktionstabelle

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

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

Dampf + Heißluft+	180	150-280
* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.		



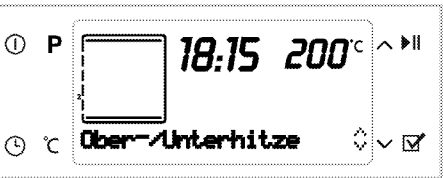
- 1 Reinigung (*)
- 2 Temperaturfühler (*)
- 3 Einschubpositionen
- 4 Unterhitze
- 5 Dampfwarensymbol (*)
- 6 Umluftlüfter
- 7 Schnellheizelement
- 8 Türsperrsymbol (*)
- 9 Grillheizelement
- 10 Oberhitze
- * Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Betriebsarten

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

Ober-/Unterhitze

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



Funktion	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Ober-/Unterhitze	200	40-280
Heißluft	175	40-280
Heißluft+	180	40-250
3D - Kochen	205	40-250
Pizzastufe	210	40-250
Umluftgrill groß	200	40-280
Flächengrill	280	40-280
Grill	280	40-280
Niedertemperaturgaren	180	160-220
Unterhitze	180	40-220
Warmhalten	60	40-100
Niedertemperaturgaren	100	50-150
Auftauen	-	-

Heißluft

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



Heißluft+

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



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

3D - Kochen

Bei dieser Betriebsart werden Oberhitze, Unterhitze und Umluft eingesetzt. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

3D - Kochen



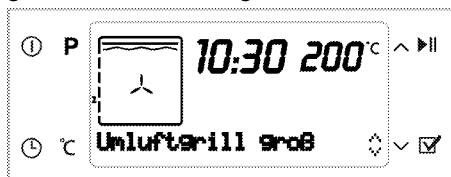
Pizzastufe

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät mit Unterhitze und Umluft (Heizelement in der Rückwand). Besonders zum Backen von Pizza geeignet.



Umluftgrill groß

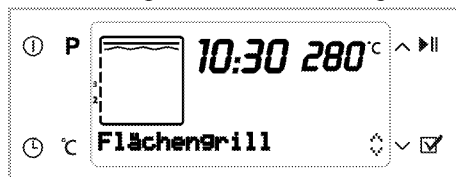
Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Ofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



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

Flächengrill

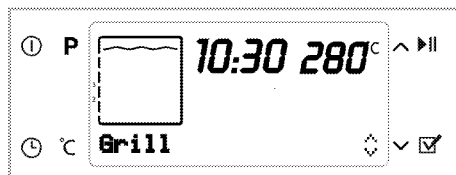
Der große Grill (unter der Backofendecke) ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



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

Grill

Der Grill (unter der Backofendecke) ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.



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

Niedertemperaturgaren

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



Unterhitze

Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Damit gelingen insbesondere Gerichte wie Pizza ganz hervorragend, die am besten mit Unterhitze erwärmt werden.



Warmhalten

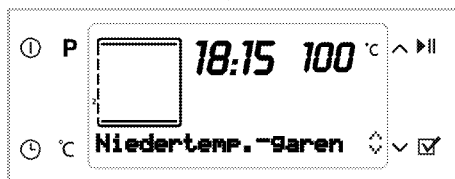
Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum warmhalten.



Niedertemperaturgaren

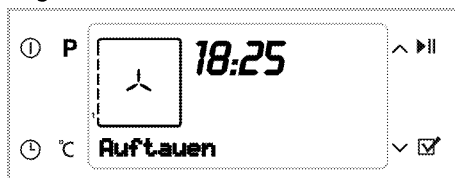
Zur schonenden Zubereitung von Gerichten bei geringerer Temperatur und verlängerter Garzeit (10 – 15 Stunden).

Niedertemperaturgaren



Auftauen

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



Dampf + Heißluft+

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



Dampf + Heißluft+

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

Verwenden Sie im Dampfsystem nichts anderes als Trinkwasser.

Schließen Sie die Tür; „Garen“ erscheint in der Anzeige. „Zur Dampfabgabe drücken“ wird angezeigt, sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist. Zur Dampfabgabe über 5 Minuten drücken Sie die Lebensmittelauswahltaste (10). Während der gesamten Garzeit können Sie bis zu dreimal Dampf abgeben.

Nach dem Garen muss das restliche Wasser verdampft werden. Siehe Seite 33, „Wasser verdampfen“.

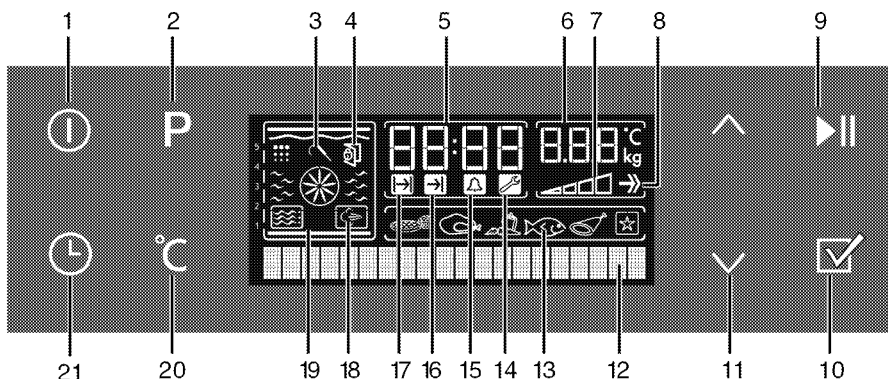
Das Wasser wird automatisch verdampft, wenn Sie den Ofen nach Abschluss des Garens AUS- und wieder EINSchalten.

Öffnen Sie die Ofentür und entnehmen Sie die Speisen, sobald das Garen abgeschlossen ist. Wenn das

restliche Wasser verdampft werden soll, schließen Sie einfach die Ofentür.
» Bei diesem Schritt erscheint „Wasser verdampfen“ in der Anzeige, die dazu benötigte Zeit wird ebenfalls angezeigt.
» Das Verdampfen des restlichen Wassers ist wichtig, da auch Wasser mit

der Zeit verdirbt. Zusätzlich werden Rückstände im Ofen angelöst und lassen sich anschließend leichter entfernen.
» Danach wischen Sie den Ofen mit einem Tuch trocken.

Das Bedienfeld



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Programmauswahl
- 3 Temperaturfühlersymbol (*)
- 4 Türsperresymbol (*)
- 5 Uhrzeitanzeige
- 6 Temperatur-/Gewichtsanzeige
- 7 Ofentemperatursymbol
- 8 Schnellheizen-Symbol
- 9 Start-/Stopptaste
- 10 Lebensmittelauswahl
- 11 Tasten zum Erhöhen und Vermindern von Temperatur/Zeit | Zur Navigation in den Menüs
- 12 Textanzeige
- 13 Lebensmittelauswahl
- 14 Einstellungssymbol
- 15 Alarmzeitsymbol
- 16 Garzeitendesymbol
- 17 Garzeitsymbol
- 18 Dampfgarensymbol (*)
- 19 Funktionsanzeige
- 20 Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste
- 21 Zeiteinstelltaste

Halbautomatischer Betrieb

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

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

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



5. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Ofentür.
6. Zum Einstellen der Temperatur drücken Sie die Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste (20), bis „Temperatur“ in der Anzeige (12) erscheint.
7. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten  /  (11) ein.
8. Starten Sie das Gerät mit der Start-/Stopptaste (9). „Garen“ erscheint in der Anzeige.
» Der Ofen heizt sich bis zur vorgegebenen Temperatur auf und hält

diese Temperatur bis zum eingestellten Garzeitende. Während des Garens bleibt die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.

- i** Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten sämtliche Segmente der Ofentemperaturanzeige (7) auf.
- 9. Nach Abschluss des Garens leuchtet „Guten Appetit! Weiter mit ►||“ auf, Sie hören einen Signalton.
- 10. Zum Abstellen des Signaltons drücken Sie einfach eine beliebige Taste. Wenn Sie die Start-/Stopptaste (9) betätigen, arbeitet der Ofen in der ausgewählten Betriebsart weiter. Der Signalton schaltet sich ab.
- 11. Wenn Sie die Start-/Stopptaste (9) nicht betätigen, schaltet sich der Ofen automatisch ab, die Uhrzeit wird angezeigt.

Vollautomatischer Betrieb

Bei dieser Betriebsart können Sie Garzeit und Garzeitende vorgeben.

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



- 6. Stellen Sie das Garzeitende mit   (11) ein.
 - » Nach der Einstellung des Garzeitendes erscheint das Garzeitendesymbol (16) in der Anzeige.
- 7. Geben Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Ofentür.
- 8. Zum Einstellen der Temperatur drücken Sie die Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste (20), bis „Temperatur“ in der Anzeige (12) erscheint. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten   (11) ein.
- 9. Starten Sie das Gerät mit der Start-/Stopptaste (9). „Warten“ erscheint in der Anzeige.
 - » Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch.
- 10. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt, „Garen“ erscheint in der Anzeige, der Ofen wird auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten. Während des Garens bleibt die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.
- i** Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, leuchten sämtliche Segmente der Ofentemperaturanzeige (7) auf.
- 11. Nach Abschluss des Garens leuchtet „Guten Appetit! Weiter mit ►||“ auf, Sie hören einen Signalton.

12. Zum Abstellen des Signaltons drücken Sie einfach eine beliebige Taste. Wenn Sie die Start-/Stopptaste (9) betätigen, arbeitet der Ofen in der ausgewählten Betriebsart weiter. Der Signalton schaltet sich ab.

13. Wenn Sie die Start-/Stopptaste (9) nicht betätigen, schaltet sich der Ofen automatisch ab, die Uhrzeit wird angezeigt.

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

Schnellheizen

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

 Die Schnellheizen-Funktion kann nur im laufenden Betrieb eingestellt werden. Bei den Betriebsarten Auftauen, Niedertemperaturgaren und Warmhalten kann die Schnellheizen-Funktion nicht ausgewählt werden. Bei einem Stromausfall wird die Schnellheizen-Funktion wieder aufgehoben.

Wählen Sie die gewünschte Betriebsart; anschließend:

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



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

3. Zum Abschalten der Schnellheizen-Funktion drücken Sie die Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste (20) mehrmals kurz, bis „Schnellheizen ein“ in der Anzeige erscheint.

4. Drücken Sie  (11) – „Schnellheizen aus“ wird angezeigt.



» Anschließend erlischt das Schnellheizen-Symbol (8).

Tastensperre

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

 Die Tastensperre können Sie im laufenden Betrieb verwenden und auch dann, wenn der Ofen nicht arbeitet. Auch bei aktiver Tastensperre lässt sich der Ofen nach wie vor mit der Ein-/Austaste (1) abschalten.

Tastensperre einschalten

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

Aktivierung erscheint „Tastensperre ein“ in der Anzeige.



» Bei aktiver Tastensperre erscheint die Meldung „Tastensperre ein“ in der Anzeige, wenn beliebige Tasten (mit

Ausnahme der Taste gedrückt werden.

Tastensperre ausschalten

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

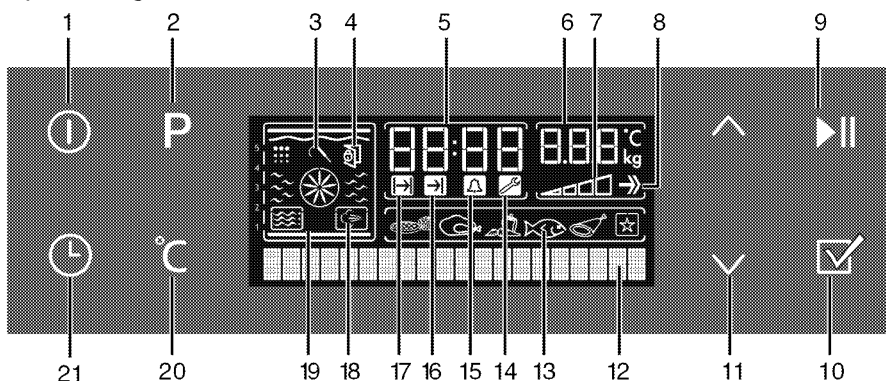


Alarmfunktion

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

Der Kurzzeitwecker lässt ein Alarmsignal ertönen, sobald eine von Ihnen wählbare Zeitspanne abgelaufen ist.

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



- | | |
|-------------------------------|--|
| 1 Ein-/Austaste | 11 Tasten zum Erhöhen und Vermindern von Temperatur/Zeit Zur Navigation in den Menüs |
| 2 Programmauswahl taste | 12 Textanzeige |
| 3 Temperaturfühlersymbol (*) | 13 Lebensmittelauswahl |
| 4 Türsperresymbol (*) | 14 Einstellungssymbol |
| 5 Uhrzeitanzeige | 15 Alarmzeitsymbol |
| 6 Temperatur-/Gewichtsanzeige | 16 Garzeitendesymbol |
| 7 Ofentemperatursymbol | 17 Garzeitsymbol |
| 8 Schnellheizen-Symbol | 18 Dampfgarensymbol (*) |
| 9 Start-/Stopptaste | 19 Funktionsanzeige |
| 10 Lebensmittelauswahl taste | 20 Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste |

21 Zeiteinstelltaste

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

So stellen Sie den Alarm ein:



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

So heben Sie den Alarm auf:

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

Garzeitentabelle

- i** Die angegebenen Werte wurden im Labor ermittelt. Die für Sie richtigen Werte können davon abweichen.

Backen und Rösten im Normalbetrieb

- i** 11: Der erste Einschub ist der untere Einschub.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Kuchenblech*	Einschub 1		2	175	25 ... 30
Kuchen, Form*	Einschub 1		1	175	40 ... 50
Kuchen in Backpapier*	Einschub 1		2	175	25 ... 30
	Einschub 1		1	175	25 ... 35
Biskuitkuchen*	Einschub 1		2	200	5 ... 10
Kekse*	Einschub 1		2	175	25 ... 30
	Einschub 2		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Teiggebäck*	Einschub 1		2	200	30 ... 40
Teilchen*	Einschub 1		2	180	25 ... 35
	Einschub 2		1 - 3	190	35 ... 45
Sauerteig*	Einschub 1		2	190	35 ... 45
Lasagne*	Einschub 1		2	180	30 ... 40
Pizza*	Einschub 1		2	200	15 ... 20
	Einschub 1		2	200	10 ... 15
Lammkeule (Auflauf)	Einschub 1		2	25 Min. bei 250 max., dann 190	70 ... 90

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Brathähnchen	Einschub 1		1	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
	Einschub 1		1	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
Pute (in Scheiben)	Einschub 1		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210
	Einschub 1		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	140 ... 190
Fisch	Einschub 1		2	200	20 ... 30
	Einschub 1		2	200	20 ... 25
Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für andere Blech. * Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.					

Niedertemperaturgaren

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



Halten Sie die Backofentür beim Niedertemperaturgaren geschlossen.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Fleischauflauf	Einschub 1		1	160	100 ... 120
Geflügelaufauf	Einschub 1		1	160	70 ... 100
Weißer Bohnen	Einschub 1		1	160	130 ... 150
Auberginenauflauf	Einschub 1		1	160	130 ... 150
Steak, ganz	Einschub 1		1	160	110 ... 130
Steak, geschnitten	Einschub 1		1	160	100 ... 120
Kuchen in Backpapier	Einschub 1		1	185	35 ... 40
Kekse	Einschub 1		1	185	30 ... 35
Teiggebäck	Einschub 1		1	200	40 ... 45
Teilchen	Einschub 1		1	200	40 ... 45

- 6 bis 7 Minuten lang vorheizen.
- Weißes und rotes Fleisch muss vor dem Niedertemperaturgaren kräftig von beiden Seiten angebraten werden.
- Weißer Bohnen werden vor dem Niedertemperaturgaren 30 Minuten lang gekocht. Bohnen aus der Dose müssen nicht vorgekocht werden.
- Durch Abdecken der Gargeschirrs lässt sich die Garzeit in den meisten Fällen verkürzen.

senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken werden, 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,

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.

Zusatzfunktionen

Lebensmittelfunktionen auswählen

Im Lebensmittelmenü finden Sie Gerichte, die von professionellen Köchen zusammengestellt und im Speicher des Gerätes abgelegt wurden.

In diesem Menü werden Temperatur, Einschubposition, Gewicht und sonstige Funktionen automatisch festgelegt. Gewicht und Garzeit können Sie dabei individuell abändern.

So wählen Sie die Lebensmittelfunktionen:

1. Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) ein.
2. Wählen Sie die Lebensmittelfunktion mit der Programmauswahl (2).

Nun erscheint „Kuchen/Brot/Torten“ in der Anzeige, die Lebensmittelauswahl (13) wird markiert.



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



6. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
7. Starten Sie das Gerät mit der Start-/Stopptaste (9). „Garen“ erscheint in der Anzeige.
-  Falls Sie die Start-/Stopptaste (9) nicht innerhalb 20 Sekunden betätigen, schaltet sich der Ofen ab.
8. Nach Abschluss des Garens leuchtet „Guten Appetit!“ auf, Sie hören einen Signalton.
-  Zum Abstellen des Signaltons drücken Sie einfach eine beliebige Taste.

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



2. Stellen Sie das gewünschte Gewicht mit den Tasten $\wedge$ / $\vee$ (11) ein. Bevor Sie die Zubereitung über das Lebensmittelmenü starten, können Sie zuvor das Gewicht des ausgewählten Gerichtes festlegen. Dazu führen Sie einfach die folgenden Schritte aus:
 1. Drücken Sie die Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste (20), bis die Gewichtsanzeige blinkt.
 2. Stellen Sie das gewünschte Gewicht mit den Tasten $\wedge$ / $\vee$ (11) ein.

Lebensmittelauswahlmenü:

Dies kann je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

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

So wählen Sie die Dampfgaren-Lebensmittelfunktionen:

1. Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) ein.
 2. Drücken Sie die Programmauswahl taste (2) wiederholt, bis das Dampfgarensymbol (18) in der Anzeige erscheint. Nun erscheint „Kuchen/Brot/Torten“ in der Anzeige.
 3. Wählen Sie mit den Tasten $\wedge$ / $\vee$ (11) das gewünschte Lebensmittel-Hauptmenü (Kuchen/Brot/Torten, Geflügel, Fleisch, Fisch, Spezialgerichte) aus.
 4. Bestätigen Sie das ausgewählte Hauptmenü mit der Lebensmittelauswahl taste (10).
 5. Wählen Sie die gewünschte Speise (Kekse, Kuchen, Kleinkuchen, etc.) mit $\wedge$ or $\vee$ (11) .
 6. Schieben Sie die Lebensmittel in den Ofen.
 7. Starten Sie das Gerät mit der Start-/Stopptaste (9).
 8. „350 ml Wasser einfüllen“ erscheint in der Anzeige.
- i** Gesundheitsgefahr!
Verwenden Sie im Dampfsystem nichts anderes als Trinkwasser.

9. Öffnen Sie die Ofentür, geben Sie Wasser in den Wasserbehälter. Beim Einfüllen erscheint „Tür offen“ in der Anzeige, gleichzeitig erklingt ein Signalton.
10. Sobald die Tür geschlossen wird, beginnt der Ofen zu arbeiten, „Garen“ erscheint in der Anzeige.
11. Nach Abschluss des Garens leuchten „Guten Appetit!“ und „Speisen entnehmen“ auf, Sie hören einen Signalton.
- » Zum Abstellen des Signaltons drücken Sie einfach eine beliebige Taste.
12. Öffnen Sie die Ofentür und entnehmen Sie die Speisen, sobald das Garen abgeschlossen ist. Wenn das restliche Wasser verdampft werden soll, schließen Sie einfach die Ofentür.

» Bei diesem Schritt erscheint **„Wasser verdampfen“** in der Anzeige, die dazu benötigte Zeit wird ebenfalls angezeigt.

» Das Verdampfen des restlichen Wassers ist wichtig, da auch Wasser mit der Zeit verdirbt. Zusätzlich werden Rückstände im Ofen angelöst und lassen sich anschließend leichter entfernen.

» Danach wischen Sie den Ofen mit einem Tuch trocken.

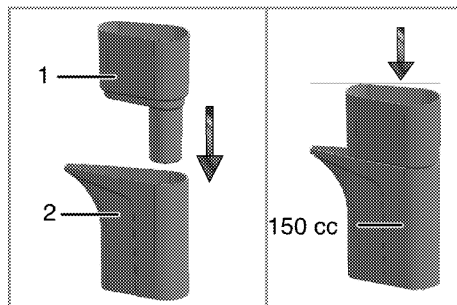
Wasserbehälter verwenden:

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

Setzen Sie Ober- und Unterteil des Behälters wie abgebildet zusammen. Füllen Sie nicht mehr als 150 ml ein; andernfalls wird das Wasser nicht richtig gereinigt.

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

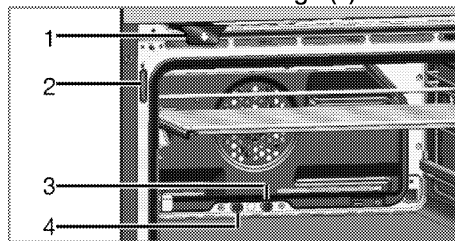
- i** Nach jeweils vier Nutzungen entfernen Sie auf folgende Weise den Kalk aus dem Wasserbehälter: Lösen Sie zwei Teelöffel Salz in einem Glas Wasser auf, gießen Sie die Mischung in den Wasserbehälter. Waschen Sie den unteren Behälter anschließend aus.



- 1 Oberteil
- 2 Unterteil

Wasser einfüllen:

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



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

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

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

 Beobachten Sie den Wasserstand im Behälter über die Wasserstandanzeige, wenn Sie Wasser zugeben. Falls der Behälter überfüllt wird, gelangt zu viel Wasser in den Ofen.

Überschüssiges Wasser im Ofen beeinflusst die Garzeiten beim Dampfgaren und kann sich an der Ofentür niederschlagen. Damit es nicht dazu kommt, entfernen Sie überschüssiges oder übergelaufenes Wasser vor dem Garen.

 Falls Sie den Ofen vor dem Garzeitende abschalten und innerhalb 2 Minuten keine weiteren Funktionen auswählen, wird das Wasser verdampft, sobald Sie den Ofen wieder mit der Ein-/Austaste (1) einschalten. Das Wasser beginnt nach einer Minute zu verdampfen.

 Halten Sie die Ofentür geschlossen, während das Wasser verdampft.

Dampfgaren-Lebensmittelenü:

Dies kann je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

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

Einstellungsmenü

Helligkeit

Die Helligkeit kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis „Helligkeit“ in der Anzeige erscheint.
2. Vier Helligkeitsstufen (1, 2, 3 und 4) stehen zur Auswahl. Wählen Sie die

gewünschte Stufe mit den Tasten   (11).

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

Kontrast

Der Kontrast kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis „Kontrast“ in der Anzeige erscheint.
2. Vier Kontraststufen (1, 2, 3 und 4) stehen zur Auswahl. Wählen Sie die gewünschte Stufe mit den Tasten $\wedge$ / $\vee$ (11).

Lautstärke

Die Lautstärke kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis „Lautstärke“ in der Anzeige erscheint.
2. Die Lautstärke lässt sich in drei Stufen einstellen: 0 (aus), 1 und 2. Wählen Sie die gewünschte Stufe mit den Tasten $\wedge$ / $\vee$ (11).

Sprache

Die Sprache kann nur bei abgeschaltetem Ofen eingestellt werden.

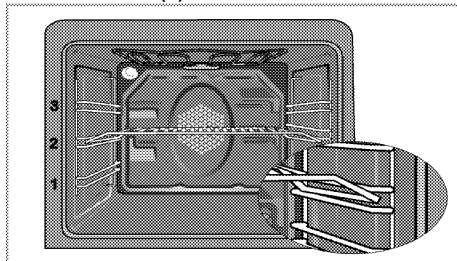
1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste (21) wiederholt, bis die zuletzt gewählte Sprache in der Anzeige erscheint.
2. Wählen Sie die gewünschte Sprache mit $\wedge$ / $\vee$ (11).
3. Bestätigen Sie mit der Lebensmittelauswahltaaste (10).

So bedienen Sie den Grill

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
Ofentür beim Grillen geschlossen halten.

1. Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) ein.
2. Grillfunktion mit den Tasten $\wedge$ / $\vee$ (11).

3. Zum Einstellen der Temperatur drücken Sie die Temperatur/Gewicht- und Schnellheiztaste (20), bis „Temperatur“ in der Anzeige (12) erscheint. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten $\wedge$ / $\vee$ (11) ein.
4. Schalten Sie den Ofen mit der Ein-/Austaste (1) ab.



Einschubpositionen

Die Grilleistung nimmt ab, falls der Rost 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.

Garzeitentabelle zum Grillen

Grillen mit dem Elektrogrill

Gericht	Einschubposition	Grillzeit (ca.)
Fisch	2...3	20...25 min. #
Hühnerklein	2...3	25...35 min.
Lammkoteletts	2...3	20...25 min.
Steaks	2...3	25...30 min. #
Kalbskoteletts	2...3	25...30 min. #
Toastbrot	3	1...2 min.
# je nach Dicke		

6 Reinigung und Pflege

Allgemeine Hinweise

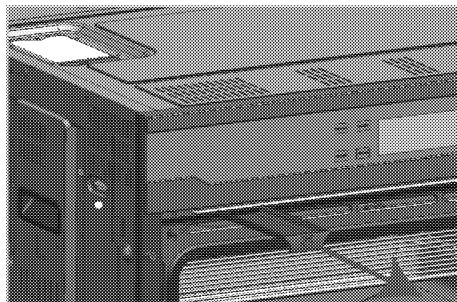
- ⚠ **Stromschlaggefahr!**
Damit es nicht zu Stromschlägen kommt, trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig von der Stromversorgung.
- ⚠ Lassen Sie das Gerät gründlich abkühlen, bevor Sie es reinigen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Einsatz gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Ofens nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.
- Verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten, wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.
- ℹ Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.
- ℹ Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung.

Wasserbehälter reinigen

Beim Herausziehen stößt der Wasserbehälter an einen Anschlag.

Wenn Sie weiter ziehen, wird ein zweiter Anschlag erreicht.

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



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

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

Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Tasten mit einem weichen Tuch; anschließend trockenreiben.

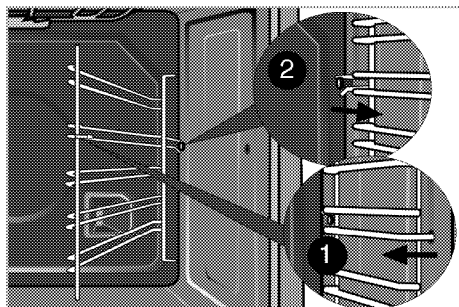
- ℹ Ziehen Sie die Bedientasten zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Ofeninnenraum reinigen

So reinigen Sie die Seitenwände des Ofens

1. Lösen Sie den vorderen Bereich der Einschubhalterungen, indem Sie diese in Gegenrichtung zur Seitenwand schieben.

2. Ziehen Sie die Halterung komplett zu sich hin heraus.



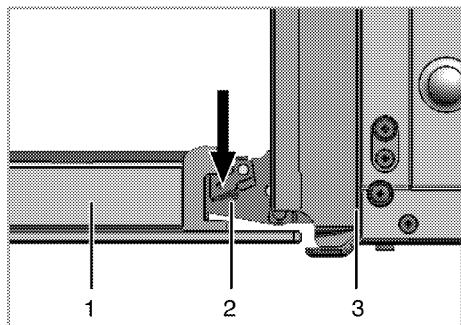
So reinigen Sie die Ofentür

Verwenden Sie zum Reinigen der Ofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trockenreiben.

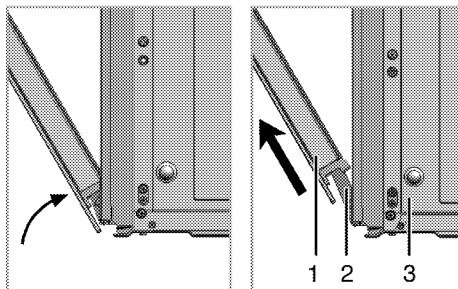
- i** Verzichten Sie bei der Reinigung der Ofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.

Ofentür ausbauen

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



- 1 Ofentür
- 2 Scharnier
- 3 Ofen



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

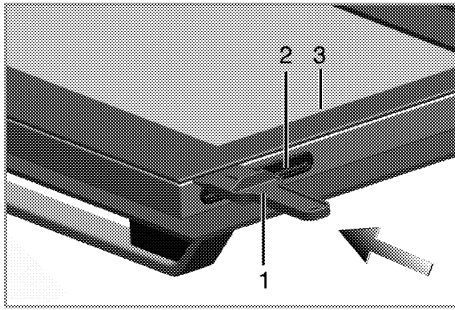
- i** Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen

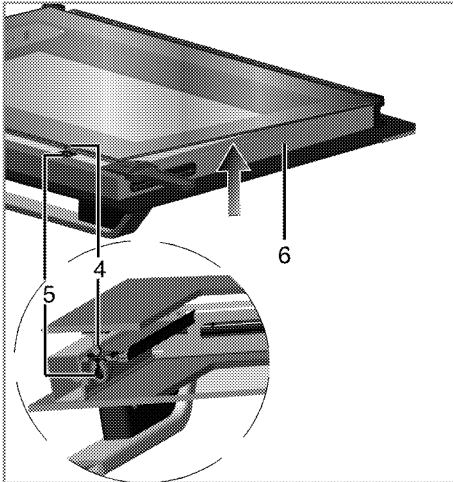
Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

Zum Ausbauen setzen Sie den mitgelieferten Schaber ein.

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Setzen Sie den Schaber (1) an der gekennzeichneten Stelle am Glas (3) an, schieben Sie das Werkzeug in der in der Abbildung gezeigten Richtung unter das Glas, nehmen Sie das Glas ab.
3. Zum Einbau setzen Sie die Unterkante des Glases in die Kunststoffhalterungen (2) ein. Schieben Sie das Glas oben gegen den Metallrahmen (6), bis die Stifte in das Gehäuse greifen.



- 1 Schaber
- 2 Kunststoffgehäuse
- 3 Innere Glasscheibe



- 4 Stift
- 5 Stifthalterung
- 6 Metallrahmen

- i** Bauen Sie die Scheibe so ein, dass die bedruckte Seite nach außen zeigt.

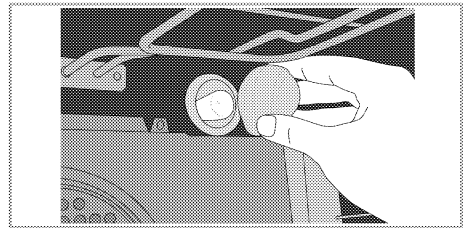
Ofenbeleuchtung auswechseln

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

- i** Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in den „Technischen Daten“.
Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.
- i** Die Position der Leuchte kann etwas von der Abbildung abweichen.

Runde Leuchte entfernen

1. Strom abschalten.
2. Lösen Sie die Glasabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



3. Ziehen Sie die Ofenleuchte heraus, setzen Sie eine neue Leuchte ein.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.

7 Problemlösung

Aus dem Ofen 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.

Der Ofen 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 Timertasten funktionieren nicht. >>> *Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten. (Siehe Tastensperre auf Seite 29).*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Kein Strom. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Der Ofen heizt sich nicht auf.

- Falsche Funktion ausgewählt, Temperatur nicht richtig eingestellt. >>> *Wählen Sie die richtige Funktion und Temperatur.*
- Bei Modellen mit Timer ist der Timer eventuell nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie die richtige Zeit ein.*
- Kein Strom. >>> *Überprüfen Sie den Netzanschluss und den Sicherungskasten.*

(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.

Prosimy zacząć od przeczytania tej instrukcji!

Szanowny Kliencie,

Życzymy satysfakcji z użytkowania naszego wyrobu, który wyprodukowano w nowoczesnym zakładzie i poddano wymagającym procedurom kontroli jakości. Radzimy zatem uważnie przeczytać niniejszą Instrukcję przed jego pierwszym użyciem i zachować ją do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażecie ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę Instrukcję.

Niniejsza Instrukcja Użytkowania pomoże sprawnie i bezpiecznie korzystać z tego wyrobu.

- Przeczytaj tę Instrukcję Użytkowania przed zainstalowaniem i uruchomieniem wyrobu.
 - Instrukcje zachowania bezpieczeństwa muszą być ściśle przestrzegane.
 - Zachowaj niniejszą Instrukcję Użytkowania pod ręką do wglądu w przyszłości.
 - Przeczytaj także inne dostarczone z tym wyrobem dokumenty.
- Pamiętaj, że niniejsza Instrukcja Użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli.
- Różnice pomiędzy modelami wyraźnie wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej Instrukcji Użytkowania stosuje się następujące symbole:

 Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania

 Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.

 Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.

 Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.

 Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa



Spis treści

1 Oto Twój piekarnik 4

Przegląd ogólny 4

Dane techniczne 5

Akcesoria 6

2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa 7

Ogólne instrukcje zachowania
bezpieczeństwa 7

Zamierzone przeznaczenie 8

Bezpieczeństwo dzieci 8

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń
elektrycznych 9

3 Instalacja 10

Warunki w miejscu zainstalowania 10

Instalacja i przyłączenie 13

Złomowanie 14

Pozbywanie się materiałów
opakowaniowych 14

Przyszły transport 14

Złomowanie 14

4 Przygotowanie 16

Jak oszczędzać energię 16

Pierwszy raz 16

Ustawianie godziny 16

Pierwsze czyszczenie 17

Podgrzewanie wstępne 17

5 Jak używać piekarnika 19

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i
mięś oraz o grillowaniu 19

Jak używać piekarnik elektryczny 20

Tryby pracy 22

Jak obsługiwać urządzenia sterujące
piekarnika 26

Blokada przycisków 28

Zegar jako programator alarmu 29

Tabela czasów pieczenia 30

Funkcje pomocnicze 32

Jak obsługiwać grill 36

Tabela czasów pieczenia przy
grillowaniu 37

6 Konserwacja i czyszczenie 38

Informacje ogólne 38

Czyszczenie panelu sterowania 38

Czyszczenie wnętrza piekarnika 38

Przenoszenie drzwiczek piekarnika 39

Wymywanie szyby w drzwiczkach 39

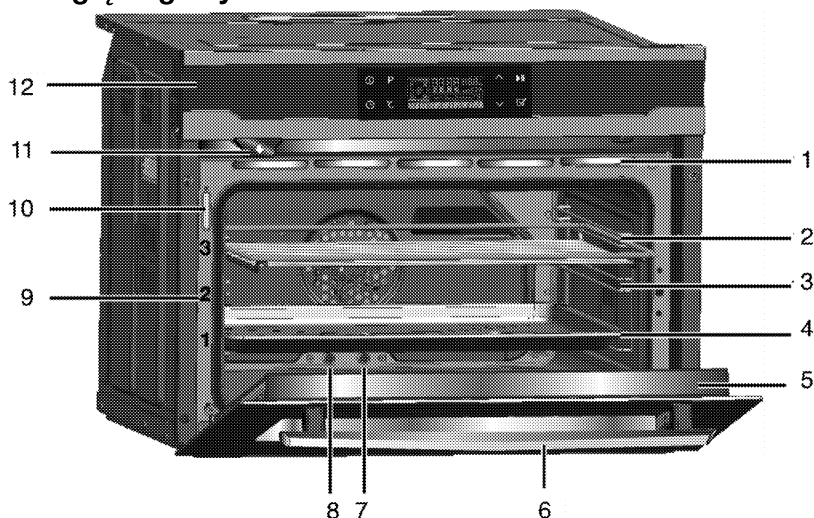
Wymiana lampki w piekarniku 40

Wymiana żarówki w piekarniku 40

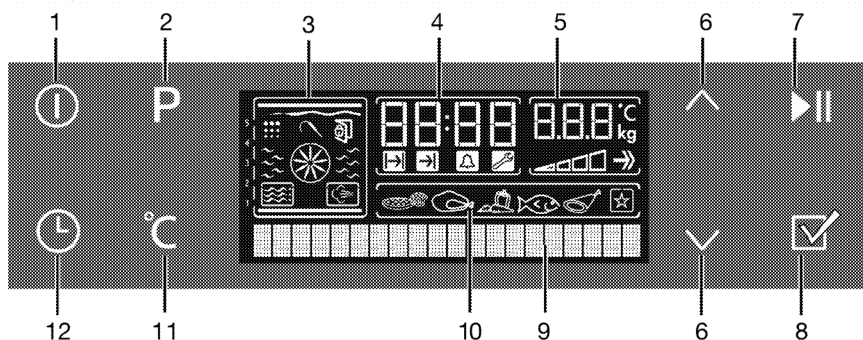
7 Usuwanie problemów 41

1 Oto Twój piekarnik

Przegląd ogólny



- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 1 Upusty nadmiaru pary | 7 Rura wylotu pary |
| 2 Ruszy (półka) | 8 Lampka |
| 3 Stelaże | 9 Pozycje stelaża |
| 4 Tacka | 10 Wskaźnik poziomu wody |
| 5 Drzwiczki przednie | 11 Dźbanek |
| 6 Uchwyty | 12 Panel sterowania |



- | | |
|--|---|
| 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ. | 7 Przycisk start/stop gotowania |
| 2 Klawisz wyboru programu | 8 Przycisk wyboru menu dań gotowych |
| 3 Wyświetlacz funkcji | 9 Wyświetlacz tekstu |
| 4 Pole wskaźnika czasu bieżącego | 10 Wyświetlacz wyboru dań gotowych |
| 5 Pole wskaźnika temperatury – wagi – ustawienia boostera | 11 Klawisz temperatura - waga – ustawienia boostera |
| 6 Temperatura/ czas wzrost-spadek, nawigacja pomiędzy przyciskami menu | 12 Klawisz czasu i ustawień |

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	2,9 kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Długość przewodu	maks. 2 m
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	455 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**450 lub 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik	Wielofunkcyjny piekarnik do gotowania na parze
Klasa sprawności energetycznej [#]	A
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2,2 kW

[#] Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą EN 50304. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

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

^{**} Patrz: *Instalacja, str.10.*

 Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.

 Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

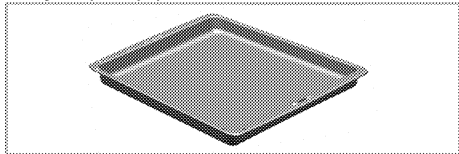
 Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

Akcesoria

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

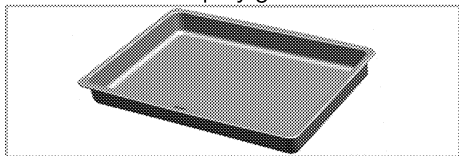
Foremka do piekarnika

Służy do pieczenia ciasta, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



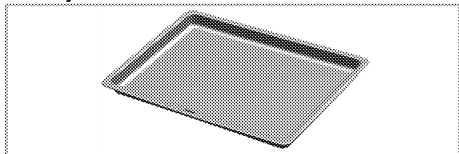
Foremka głęboka

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



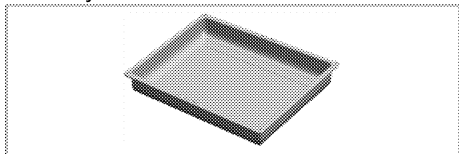
Foremka na ciasto

Zalecana do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



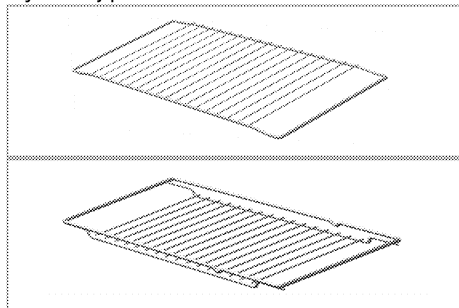
Mała foremka do piekarnika

Służy do pieczenia niewielkich porcji. Tę foremkę do pieczenia stawia się na ruszcie drucianym.



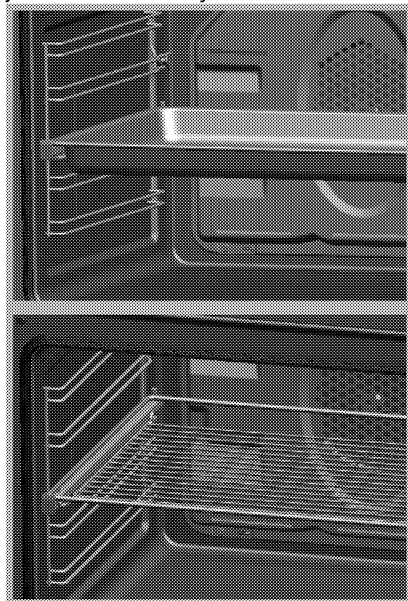
Półka druciana

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



Właściwe umieszczanie rusztu drucianego i foremki na stelażach teleskopowych

Ważne jest, aby właściwie umieszczać ruszt i tackę na ociekający tłuszcz na stelażu. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy 2 szynami i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest zrównoważony.



2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji unieważnia wszelkie gwarancje.

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

- Wyrób ten nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby z zakłóceniami fizycznymi, zmysłowymi lub umysłowymi, a także osoby nieumiejętne lub niedoświadczone (w tym dzieci), o ile nie są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, lub która odpowiednio pouczy je, jak użytkować ten wyrób.

Dzieci muszą być doglądane, aby zapobiec manipulowaniu przy wyrobie.

- Nie wolno uruchamiać wyrobu jeśli uszkodzone są przewód lub wtyczka zasilająca. Wezwij autoryzowanego agenta serwisowego.
- Przylącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej wartości podanej w tabeli "Dane techniczne". Złe wykonanie tej instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego czy używasz transformatora do zasilania, czy nie. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia zgodnie z przepisami miejscowymi.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Nie wykonuj żadnych napraw ani modyfikacji tego wyrobu. Możesz, jednakże, zaradzić niektórym niesprawnościom. Patrz *Usuwanie problemów*, str. 41.

- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej.
- Nie wolno myć tego wyrobu wodą! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie należy używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu lub innych środków odmieniających świadomość.
- Wyrób ten musi być odłączony od sieci w trakcie instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany agent serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim słoiku, może go rozsadzić.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki bardzo się nagrzewają przy pracy.
- Nie stawiaj foremek do pieczenia, naczyń, ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.

- Urządzenie to nagrzewa się pracując. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłączy gazowe/elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może zakleszczyć się pomiędzy drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go układać na gorących powierzchniach. W przeciwnym razie izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Upewnij się, że po każdym użyciu wyrób ten jest wyłączany.



Do instalacji tego wyrobu wezwij autoryzowanego agenta serwisowego. Okres gwarancyjny zaczyna się po tej procedurze.

Zamierzone przeznaczenie

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

Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

Okres przydatności tego wyrobu do użytkowania wynosi 10 lat. Przez ten okres producent będzie zapewniać części zapasowe niezbędne do prawidłowej pracy tego wyrobu.

Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać dzieci z dala od tego wyrobu w trakcie jego pracy i nie pozwalać im na zabawę nim.
- Ekspozowane części tego wyrobu nagrzewają się w trakcie jego użytkowania. Trzymaj dzieci z dala od tego wyrobu.
- Dostępna jest dodatkowe zabezpieczenie przed dotknięciem drzwiczek piekarnika. Element tę należy zamontować, gdy prawdopodobna jest obecność małych dzieci.
- Dostępne części grilla nagrzewają się w trakcie jego pracy. Trzymajcie dzieci z dala od tego wyrobu.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte **nie** obciążaj ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i **nie** pozwalaj dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Trzymaj materiały opakowaniowe w miejscu niedostępnym dla dzieci, sortuj je i pozbywaj się ich zgodnie z wytycznymi pozbywania się odpadów.

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych

- Wszelkie prace na systemach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- Wentylatory chłodzące będą nadal pracować przez chwilę nawet po wyłączeniu piekarnika.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

3 Instalacja

Instalację tego wyrobu zleć najbliższemu autoryzowanemu agentowi serwisowemu. Przed wezwaniem autoryzowanego serwisu sprawdź dostęp do instalacji elektrycznej i gazowej. Gdy brak dostępu, zleć jego przygotowanie kwalifikowanemu elektrykowi lub hydraulikowi.

-  Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej i gazowej to obowiązek klienta.
-  Przyłączenie do sieci elektrycznej i gazowej musi wykonać autoryzowany agent serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.
-  Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.
-  Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.
-  Sprawdź, czy przewody zasilające i węże gazowe nie zagięły się, nie utknęły, ani nie zostały przygniecione przy ustawianiu wyrobu w miejscu po zainstalowaniu i oczyszczeniu.

Warunki w miejscu zainstalowania

Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiar w mm)

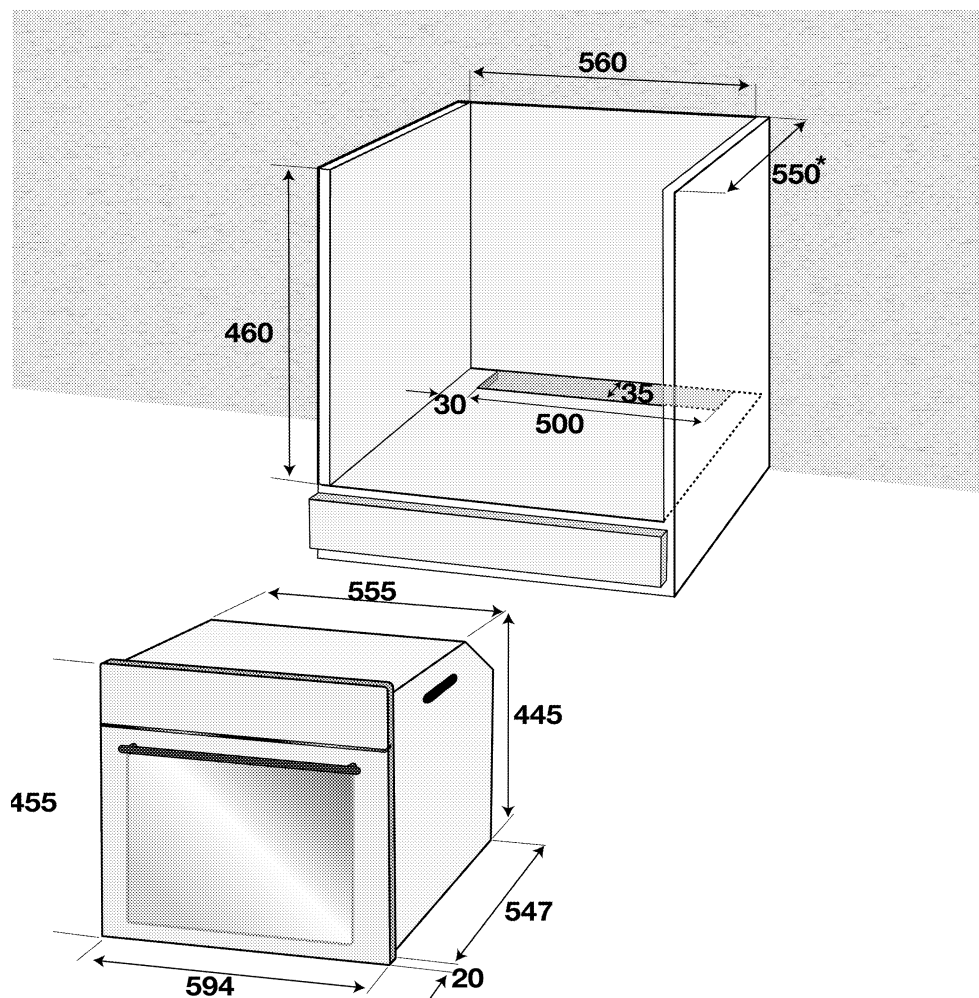
Wyrób ten przeznaczony jest do instalowania w dostępnych w sklepach meblach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiar w mm)

- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne muszą mieć wspólny front z piekarnikiem i muszą być zabezpieczone.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, należy pomiędzy nimi zainstalować stelaż.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.

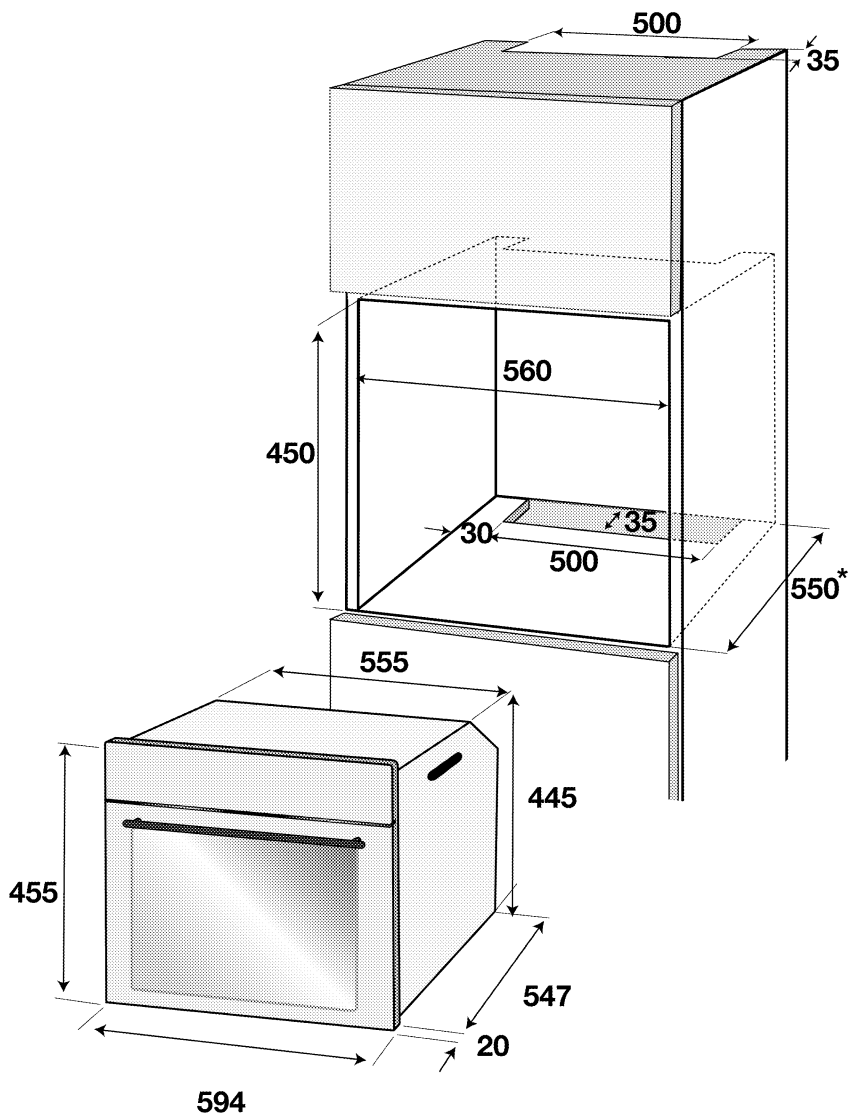
 Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.

 Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

 Jeśli wyrób ma uchwyty z drutu, po jego przesunięciu wciśnij je z powrotem w jego boczne ścianki.



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

- i** Szkoda materialna!
Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.
- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Przyłączenie elektryczne

Przyłąć ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej wartości podanej w tabeli "Dane techniczne". Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia zgodnie z przepisami miejscowymi.

⚠ Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożar z powodu niefachowej instalacji!
Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.

⚠ Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożar z powodu uszkodzenia przewodu zasilającego
Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk.

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

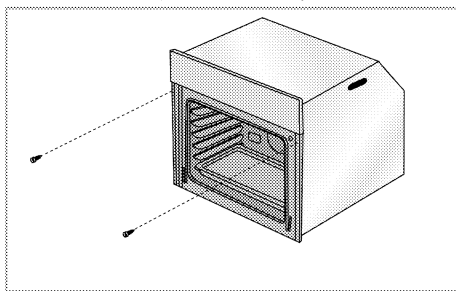
i Wtyczka przewodu zasilającego musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

⚠ Zagrożenie porażeniem elektrycznością!
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.

Instalacja

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

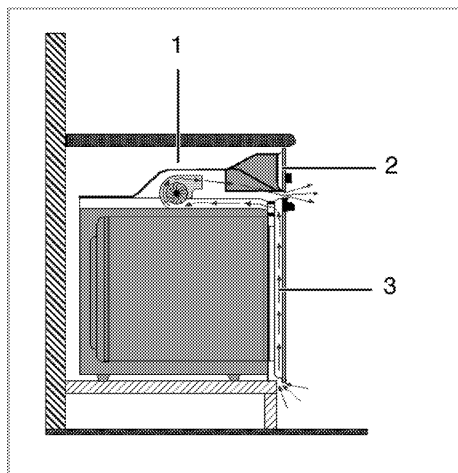


Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

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

-  Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika.

Złomowanie

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci.

Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli

nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.

- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciasty i tackę z wnętrza piekarnika włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

-  Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej. Nie ruszaj piekarnika, jeśli jest w nim woda. Można go przesunąć dopiero po spuszczeniu zeń wody.

-  Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

Złomowanie



Zużyty piekarnik należy złomować w przyjazny środowisku naturalnemu sposób. Wyrób niniejszy opatrzony jest symbolem selektywnego sortowania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Oznacza to, że z wyrobem niniejszym należy obchodzić się zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE w celu odzyskania surowców wtórnych lub demontażu, aby zminimalizować oddziaływanie na środowisko naturalne. Aby zasięgnąć dalszych informacji prosimy kontaktować się z władzami miejscowymi lub regionalnymi. Wyroby elektroniczne nie objęte procesem selektywnego sortowania są potencjalnie szkodliwe dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi ze względu na obecność substancji niebezpiecznych.

O tym jak złomować ten wyrób dowiedzieć się można od miejscowego sprzedawcy albo w miejscowym przedsiębiorstwie o czyszczenia.

Przed pozbyciem się tego wyrobu odetnij wtyczkę od przewodu zasilającego i zablokuj zamek w drzwiczkach, aby nie mogły się w nim zamknąć dzieci.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować to urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

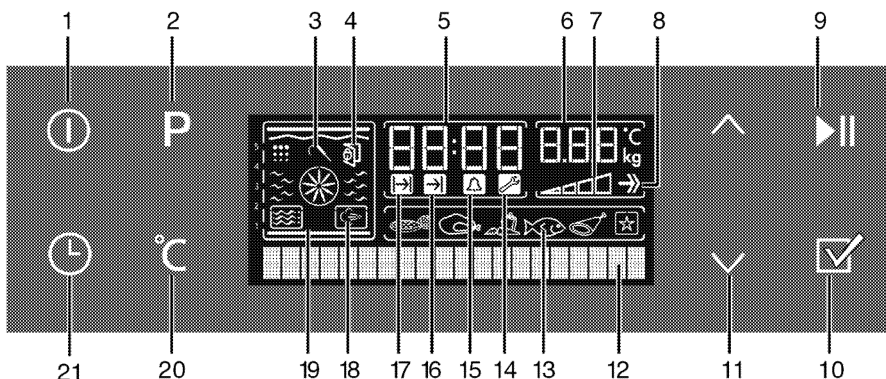
- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.

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

Pierwszy raz

-  Pamiętaj aby usunąć naklejkę z ekranu zegara cyfrowego przed pierwszym uruchomieniem wyrobu.

Ustawianie godziny

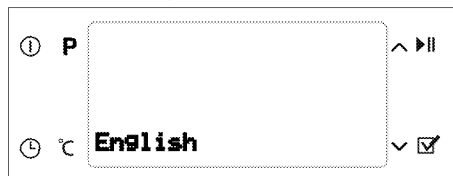


- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Przycisk Zał./Wył. | 11 | Przycisk dodawania/odejmowania temperatury-czasu oraz nawigacji w submenu |
| 2 | Przycisk wyboru programu | 12 | Wyświetlacz tekstu |
| 3 | Symbol sondy do pieczenia mięsa (*) | 13 | Wyświetlacz wyboru dań gotowych |
| 4 | Symbol zamknięcia drzwí (*) | 14 | Symbol ustawień |
| 5 | Pole wskaźnika czasu bieżącego | 15 | Symbol czasu alarmu |
| 6 | Pole wskaźnika temperatury/wagi | 16 | Symbol końca gotowania |
| 7 | Symbol temperatury wewnątrz piekarnika | 17 | Symbol czasu gotowania |
| 8 | Symbol boostera (szybkie podgrzewanie) | 18 | Symbol gotowania parze (*) |
| 9 | Przycisk start/stop gotowania | 19 | Wyświetlacz funkcji |
| 10 | Przycisk wyboru menu dań gotowych | | |

- 20 Przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania
- 21 Przycisk czasu i ustawień

Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.

Nastawianie języka

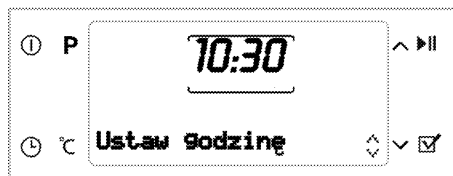


Za pierwszym załączeniem piekarnika na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się "English". Lekko naciśnij lub (11)

aby wybrać język. (10) Lekko naciśnij aby potwierdzić wybór języka.

Ekran nastawiania języka pojawi się tylko przy pierwszym uruchomieniu. Język zmienia się w menu Settings (Ustawienia).

Nastawianie czasu



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

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

Pierwsze czyszczenie

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

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

Podgrzewanie wstępne

Rozgrzewaj piekarnik przez ok. 30 minut, a potem wyłącz go. Wypali to i usunie wszelkie pozostałości po produkcji.

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Nie dotykaj gorących powierzchni tego urządzenia. Trzymaj dzieci z dala od piekarnika i używaj rękawic kuchennych.

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt druciany.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję "Static" (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą temperaturę; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, str. 19*.
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, str. 19*

Czyszczenie systemu parowego

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt druciany.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję "Steam + Fan heating" [Grzanie parą + wentylatorem]
4. Do dzbanka (2) nalej 350 ml wody. Patrz: "Korzystanie z funkcji "Steam +

- Fan heating" [Grzanie parą + wentylatorem]
5. Uruchom piekarnik na ok. godzinę. Naciskaj przycisk wyboru menu dań gotowych (10) za każdym pojawieniem się na wyświetlaczu "Press  to spray steam" (Naciśnij, aby rozpylić parę).
 6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, str. 19*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt druciany.

2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
 3. Wybierz największą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, str. 36*.
 4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
 5. Wyłącz grill; patrz *Jak używać grilla, str. 36*
-  W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. To zupełnie normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu.

5 Jak używać piekarnika

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.

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

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Zaprawienie sokiem z cytryny i czarnym pieprzem poprawi wydajność pieczenia przy pieczeniu całych kurcząt, indyków lub dużych porcji mięsa.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.

- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

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

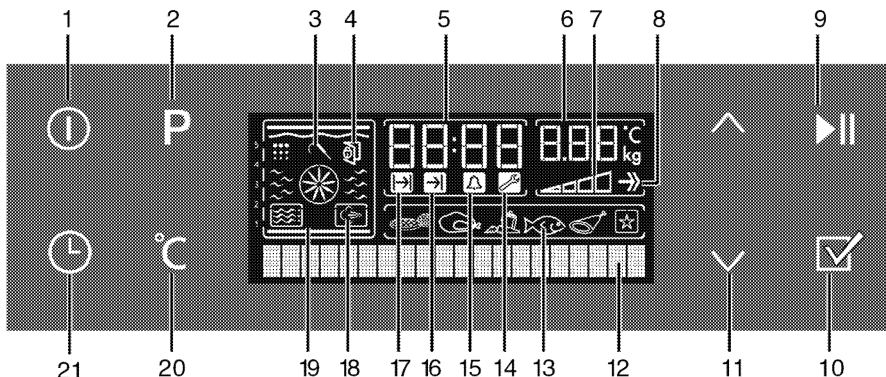
- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na półce drucianej lub w foremce do pieczenia z półką drucianą w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń tę półkę drucianą lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na półce drucianej, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz.
- Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.

Zagrożenie pożarem z powodu żywności nienadającej się do grillowania!

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

Jak używać piekarnik elektryczny

Panel sterowania



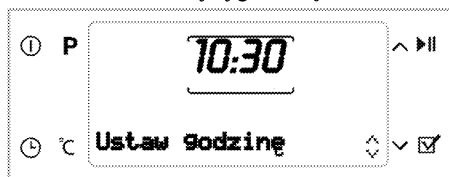
- 1 Przycisk Zał./Wyt.
- 2 Przycisk wyboru programu
- 3 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
- 4 Symbol zamknięcia drzwi (*)
- 5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 6 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 7 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
- 9 Przycisk start/stop gotowania
- 10 Przycisk wyboru menu dań gotowych
- 11 Przycisk dodawania/odejmowania temperatury-czasu oraz nawigacji w submenu
- 12 Wyświetlacz tekstu
- 13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
- 14 Symbol ustawień
- 15 Symbol czasu alarmu
- 16 Symbol końca gotowania
- 17 Symbol czasu gotowania
- 18 Symbol gotowania parze (*)
- 19 Wyświetlacz funkcji
- 20 Przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania
- 21 Przycisk czasu i ustawień

Nastawianie bieżącej godziny

Godzinę można zawsze nastawić ponownie.

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

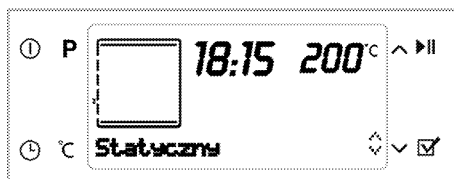
2. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić bieżącą godzinę.



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

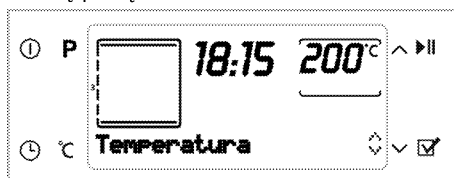
Wybieranie temperatury i trybu pracy

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



- i** Piekarnik wyłączy się automatycznie po 20 sekundach jeśli na wyświetlaczu funkcji (19) nie nastawi się żadnych jego ustawień.

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



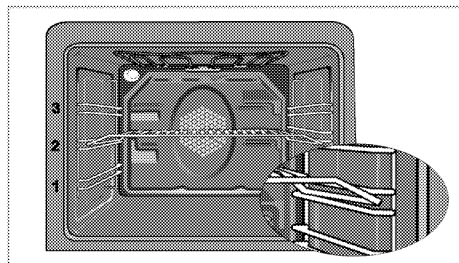
5. Naciśnij przycisk start/stop gotowania (9) aby uruchomić w piekarniku wybraną funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się "Cooking" (Pieczenie).



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

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

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



Pozycje półek (zależnie od modelu)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać półki druciane na stelażu drucianym. Półkę drucianą trzeba wsadzić pomiędzy stelaże druciane jak pokazano na rysunku.

Tabela funkcji

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

- i** Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.
- i** Ze względów bezpieczeństwa "Cook time" (Czas trwania gotowania) można ustawić na nie więcej niż 6 godzin dla wszystkich funkcji, z wyjątkiem "Warm Keeping" (Podgrzewanie potraw) i "Low Temperature Cooking" (Pieczenie w niskiej temperaturze).
- i** Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.
- i** W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

i Bieżącej godziny nie można nastawić gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.

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

i Jeśli w trakcie nastawiania piekarnika przez 20 sekund nie naciśnie się żadnego przycisku, piekarnik sam się wyłączy.

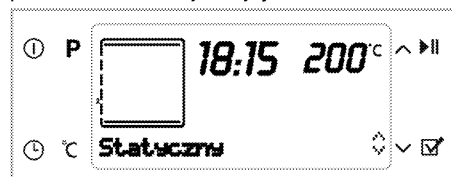
- 1 Pozycja czyszczenia (*)
 - 2 Sonda do pieczenia mięsa (*)
 - 3 Pozycje stelaża
 - 4 Grzałka dolna
 - 5 Symbol gotowania parze (*)
 - 6 Nawiew boostera
 - 7 Grzejnik boostera
 - 8 Symbol zamknięcia drzwi (*)
 - 9 Grzałka grilla
 - 10 Grzałka górna
- * Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.

Tryby pracy

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

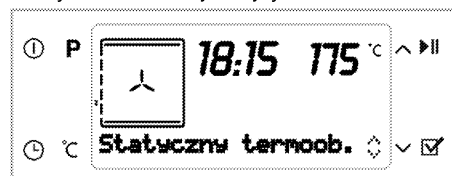
Statyczny

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



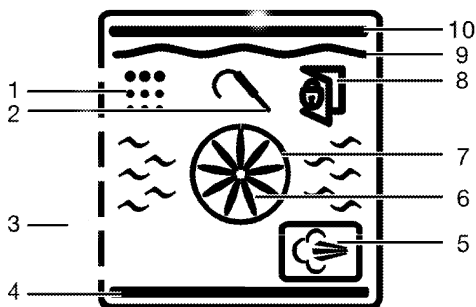
Statyczny termoobieg

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



Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczny	200	40-280
Statyczny termo obieg	175	40-280
Termoobieg	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Grill + termoobieg (duży grill z nawiewem)	200	40-280
Full grill	280	40-280
Dolny grill	280	40-280
Gotowanie powolne	180	160-220
Grzałka dolna	180	40-220
Utrzymywanie w cieple	60	40-100
Pieczenie w niskiej temperaturze	100	50-150
Odszranianie	-	-
Para + nawiew	180	150-280

*Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.



Termoobiegi

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



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

Pieczenie (3-D)

Pracują grzałka górna, dolna oraz grzałka z nawiewem. Przygotowywana potrawa jest równomiernie i szybko pieczona ze wszystkich stron. Piecz w jednej tylko blasze.



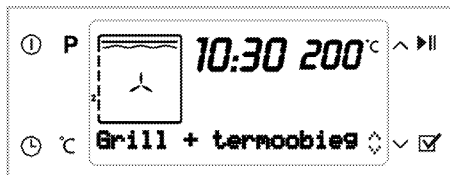
Termmoobieg + grzałka dolna

Pracują grzałka dolna i grzałka z nawiewem (w ścianie tylnej). Nadaje się do pieczenia pizzy



Full grill+nawiew

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



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

Full grill

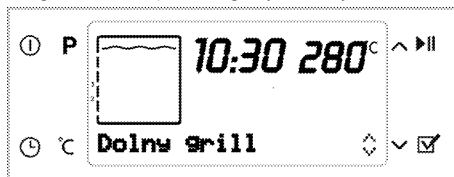
Działa duży grill (pod dachem piekarnika). Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



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

Dolny grill

Działa grill (pod dachem piekarnika). Nadaje się do grillowania i potraw gratynowanych.



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

Gotowanie powolne

Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast operacji gotowania, którą wykonałoby się stosując termoobiegi w temperaturze z zakresu 160-220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Gotowanie powolne".



Grzałka dolna

Pracuje tylko grzałka dolna. Szczególnie nadaje się do potraw takich jak pizza, które trzeba piec od spodu.



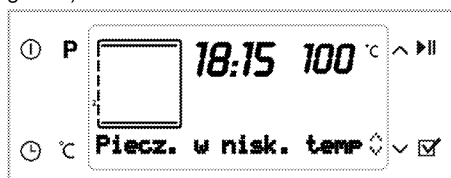
Utrzymywanie w cieple

Używana do utrzymywania ciepłoty potraw w niskiej temperaturze lub przez długi okres czasu.



Pieczenie w niskiej temperaturze

Używana do przygotowania potraw w niskiej temperaturze przez dłuższy czas (10-15 godzin).



Odszranianie

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



Para + nawiew

Poza pieczeniem przy użyciu funkcji Para + nawiew w temperaturach 150-280°C można także stosować parę do potraw po tym, jak piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę. Ale nieco przedłuży się czas gotowania.

Opcja ta umożliwia pieczenie potraw według własnego gustu poza automatycznymi menu.



1. Naciśnij przycisk Zał./Wył. (1)
2. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
3. Lekko naciśnij  lub  (11) aby wybrać funkcję "Steam + Fan heating" (Para + nawiew). Następnie naciśnij przycisk start/stop pieczenie (9) aby rozpocząć pieczenie. Jeśli w systemie nie ma wody, na wyświetlaczu pojawi się "Fill with 350 ml water" (Nalej 350 ml wody). Wodę nalewa się pojemnikiem do wody dostarczonym razem z piekarnikiem aż usłyszysz ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. Patrz *Dolewanie wody*. Po dolaniu wody wyświetli się "Door open" (Otwarte drzwiczki).

Para + nawiew

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

Zamknij drzwiczki, wyświetli się "Cooking"

(Pieczenie). "Naciśnij  aby rozpylić parę" pojawi się po osiągnięciu nastawionej temperatury. Naciśnij przycisk wyboru menu potraw gotowych (10) aby dostarczyć parę do piekarnika na 5 minut. Możesz podać parę 3 razy w dowolnej chwili w trakcie pieczenia.

-  Na koniec pieczenia trzeba spuścić pozostałą wodę.

Gdy WYŁĄCZY się piekarnik na koniec pieczenia i ponownie go ZAŁĄCZY, funkcja spuszczenia wody uruchomi się automatycznie.

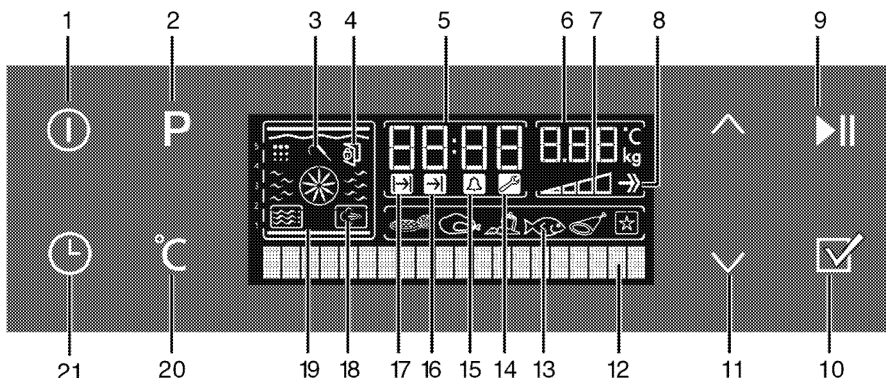
Po ukończeniu pieczenia otwórz drzwiczki i wyjmij potrawę. Zamknij drzwiczki piekarnika aby uruchomić funkcję spuszczenia wody.

» W tym kroku na wyświetlaczu pojawi się "Disposing water" (Spuszczanie wody) i potrzebny na to czas.

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

» Po spuszczeniu wody wytrzyj wnętrze piekarnika ściereczką.

Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



- 1 Przycisk Zał./Wył.
- 2 Przycisk wyboru programu
- 3 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
- 4 Symbol zamknięcia drzwi (*)
- 5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 6 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 7 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
- 9 Przycisk start/stop gotowania
- 10 Przycisk wyboru menu dań gotowych
- 11 Przycisk dodawania/odejmowania temperatury-czasu oraz nawigacji w submenu
- 12 Wyświetlacz tekstu
- 13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
- 14 Symbol ustawień
- 15 Symbol czasu alarmu
- 16 Symbol końca gotowania
- 17 Symbol czasu gotowania
- 18 Symbol gotowania parze (*)
- 19 Wyświetlacz funkcji
- 20 Przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania
- 21 Przycisk czasu i ustawień

Praca w trybie pół-automatycznym

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

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby załączyć piekarnik.
2. Lekko naciśnij lub (11) aby wybrać funkcję.

3. Aby nastawić czas pieczenia naciśnij raz przycisk czasu i ustawień (21) aby zaznaczyć "Cook time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstu (12). Jednocześnie miga symbol czasu pieczenia (17).
4. Lekko naciśnij lub (11) aby nastawić czas pieczenia. Po nastawieniu czasu pieczenia wyświetla się symbol czasu gotowania (17).



5. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
6. Aby nastawić temperaturę naciśnij raz przycisk nastawiania temperatury-wagi oraz szybkiego nagrzewania (20) aby zaznaczyć "Temperature" (Temperatura) na wyświetlaczu tekstu (12).
7. Lekko naciśnij lub (11) aby nastawić temperaturę.
8. Naciśnij przycisk start/stop pieczenie (9) aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się "Cooking" (Pieczenie).

» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranego czasu końca gotowania. W

trakcie procesu pieczenia pali się lampka w piekarniku.

- i** Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika (7) włączą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

9. Po ukończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się "Good appetite... Press ► to continue" [Smacznego... Naciśnij ... aby kontynuować] i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
10. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk. Za naciśnięciem przycisku start/stop pieczenie (9) piekarnik nadal pracuje w wybranym trybie. Alarm ustaje.
11. Jeśli nie naciśniesz przycisku start/stop pieczenie (9), piekarnik wyłącza się automatycznie i wyświetla bieżącą godzinę.

Przełączanie w tryb całkowicie automatyczny

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

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



6. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia.
 - » Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu pojawia się symbol godziny zakończenia pieczenia (16).
 7. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
 8. Aby nastawić temperaturę naciśnij raz przycisk nastawiania temperatury-wagi oraz szybkiego nagrzewania (20) aby zaznaczyć "Temperature" (Temperatura) na wyświetlaczu tekstu (12). Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić temperaturę.
 9. Naciśnij przycisk start/stop pieczenie (9) aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się "Waiting" (Oczekiwanie).
 - » Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.
 10. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia gotowania, aktywuje się wybrany tryb pracy, na wyświetlaczu pojawia się "Cooking" (Pieczenie) i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu gotowania. W trakcie procesu pieczenia pali się lampka w piekarniku.
- i** Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika (7) włączą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.
11. Po ukończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się "Good appetite... Press ► to continue" [Smacznego... Naciśnij ... aby kontynuować] i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.

12. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk. Za naciśnięciem przycisku start/stop pieczenie (9) piekarnik nadal pracuje w wybranym trybie. Alarm ustaje.

13. Jeśli nie naciśniesz przycisku start/stop pieczenie (9), piekarnik wyłącza się automatycznie i wyświetla bieżącą godzinę.

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

Nastawianie boostera

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

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

Wybierz funkcję pieczenia, a następnie:

1. Raz po raz naciskaj przycisk ustawień temperatura-waga i szybkie nagrzewanie (20) aż na wyświetlaczu pojawi się "Booster passive" (Booster wyłączony).
2. Naciśnij  (11) aby wyświetlić "Booster active" (Booster aktywny). Symbol boostera (8) pozostaje zapalony.



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

3. Aby wyłączyć funkcję boostera raz po raz naciskaj przycisk ustawień temperatura-waga i szybkie nagrzewanie (20) aż na wyświetlaczu pojawi się "Booster active" (Booster aktywny).

4. Naciśnij  (11) aby wyświetlić "Booster passive" (Booster wyłączony).



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

Blokada przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

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

Załączanie blokady przycisków

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

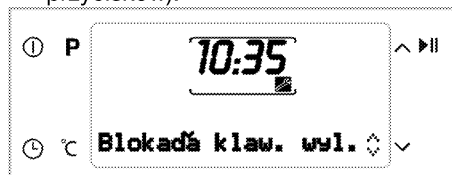


» Po załączeniu blokady przycisków za naciśnięciem dowolnego przycisku na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Keylock active" (Załączona blokada przycisków).

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

Wyłączenie blokady przycisków

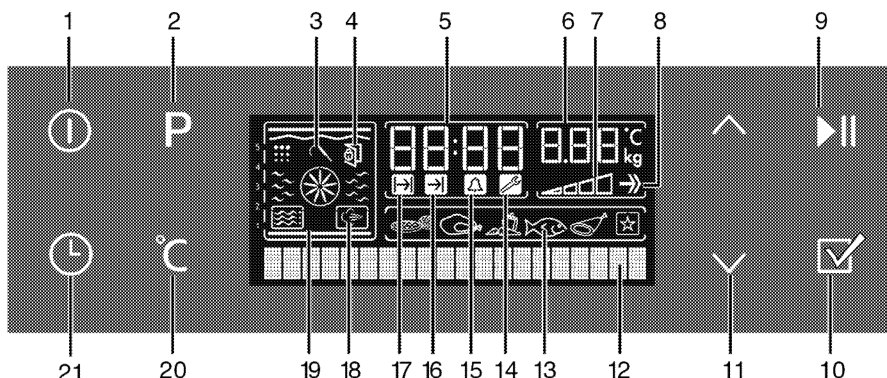
1. Raz po raz naciśnij przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Key lock active" (Załączona blokada przycisków).
2. Naciśnij  (11) aby wyłączyć blokadę przycisków. Na wyświetlaczu pojawi się "Key lock passive" (Wyłączona blokada przycisków).



Zegar jako programator alarmu

Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień. Wraz z upływem nastawionego okresu czasu zegar z alarmem wyśle sygnał. Alarm

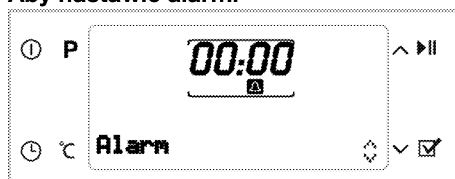
czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie.



- | | |
|--|--|
| 1 Przycisk Zał./Wył. | 13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych |
| 2 Przycisk wyboru programu | 14 Symbol ustawień |
| 3 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*) | 15 Symbol czasu alarmu |
| 4 Symbol zamknięcia drzwi (*) | 16 Symbol końca gotowania |
| 5 Pole wskaźnika czasu bieżącego | 17 Symbol czasu gotowania |
| 6 Pole wskaźnika temperatury/wagi | 18 Symbol gotowania na parze (*) |
| 7 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika | 19 Wyświetlacz funkcji |
| 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie) | 20 Przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania |
| 9 Przycisk start/stop gotowania | 21 Przycisk czasu i ustawień |
| 10 Przycisk wyboru menu dań gotowych | |
| 11 Przycisk dodawania/odejmowania temperatury-czasu oraz nawigacji w submenu | |
| 12 Wyświetlacz tekstu | |

- i** Najdłuższy czas alarmu to 23 godzin i 59 minut.

Aby nastawić alarm:



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

4. Aby wyłączyć alarm naciśnij dowolny przycisk.

Aby skasować alarm:

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

Tabela czasów pieczenia

- i** Podane tu wartości zostały określone w warunkach laboratoryjnych. Mogą się różnić od wartości właściwych dla Twojego urządzenia.

Pieczenie ciast i mięs w trybie ręcznym

- i** 1^{sza} półka w piekarniku to półka dolna.

Naczynie	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok. w min.)
Ciasto na blasze*	Jeden poziom		2	175	25 ... 30
Ciasto w foremce*	Jeden poziom		1	175	40 ... 50
Ciasta w papierze*	Jeden poziom		2	175	25 ... 30
	Jeden poziom		1	175	25 ... 35
Ciasto biszkoptowe*	Jeden poziom		2	200	5 ... 10
Ciasteczka*	Jeden poziom		2	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Ciasto*	Jeden poziom		2	200	30 ... 40
Ciasto zdobne*	Jeden poziom		2	180	25 ... 35
	2 poziomy		1 - 3	190	35 ... 45
Ciasto na zacczynie*	Jeden poziom		2	190	35 ... 45
Lazanie*	Jeden poziom		2	180	30 ... 40
Pizza*	Jeden poziom		2	200	15 ... 20
	Jeden poziom		2	200	10 ... 15
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziom		2	25 min. 250/maks, następnie 190	70 ... 90
Pieczone kurczęta	Jeden poziom		1	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
	Jeden poziom		1	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
Indyk (w plastrach)	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	140 ... 190
Ryby	Jeden poziom		2	200	20 ... 30
	Jeden poziom		2	200	20 ... 25

Przy pieczeniu równocześnie w dwóch blachach, głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą na dolnej.

* Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

Tabela czasu trwania pieczenia powolnego

 Po rozpoczęciu pieczenia w trybie pieczenia powolnego nie należy zmieniać temperatury pieczenia.



Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie pieczenia w trybie pieczenia powolnego.

Naczynie	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok. w min.)
Zapiekanka mięsna	Jeden poziom		1	160	100 ... 120
Zapiekanka z kurczaka	Jeden poziom		1	160	70 ... 100
Fasola zwyczajna	Jeden poziom		1	160	130 ... 150
Zapiekanka z oserdków	Jeden poziom		1	160	130 ... 150
Befsztyk	Jeden poziom		1	160	110 ... 130
Rostbef	Jeden poziom		1	160	100 ... 120
Ciasta w papierze	Jeden poziom		1	185	35 ... 40
Ciasteczka	Jeden poziom		1	185	30 ... 35
Ciasto	Jeden poziom		1	200	40 ... 45
Ciasto słodkie	Jeden poziom		1	200	40 ... 45

- Podgrzewaj przez 6-7 minut
- Białe/czerwone mięso trzeba obracać na patelni przed pieczeniem aż się zagotuje.
- Fasolę przed pieczeniem należy gotować przez 30 minut. Można bezpośrednio użyć fasoli z puszki.
- Przykrycie patelni pokrywką poprawia wydajność smażenia.

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10°C i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwę ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.

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

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

Funkcje pomocnicze

Wybieranie funkcji potraw gotowych

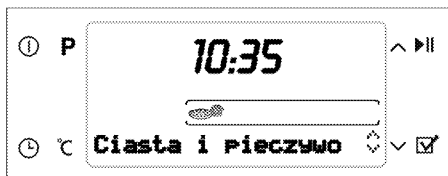
Menu potraw gotowych zawiera programy dla potraw specjalnie przygotowane przez zawodowych kucharzy i zapisane w pamięci jednostki sterującej.

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

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

Aby wybrać funkcje potraw gotowych:

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



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



6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
7. Naciśnij przycisk start/stop pieczenia (9) aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się "Cooking" (Pieczenie).

- i** Jeśli w ciągu 20 sekund nie naciśnie się przycisku start/stop pieczenia (9), piekarnik sam się wyłączy.
8. Po ukończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się "Good appetite..." (Smacznego...) i odezwie się dźwiękowy sygnał alarmowy.

- i** Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.

- i** Pojawiające się na wyświetlaczu "Back" (Z powrotem) w trakcie nawigowania w menu potraw pozwala wrócić do menu górnego. Naciśnij przycisk wyboru menu potraw gotowych (10) aby wrócić do górnego menu.

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

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



Menu potraw gotowych:

Może się różnić zależnie od modelu

Ciasta i pieczywo	Mięso drobiowe	Potrawy specjalne	Ryby	Mięso	Specjalne
Ciasteczka	Bagietka z kurczęciem	Zapiekanki	Filet z ryby	Pieczeń wołowa	Fermentowanie
Ciasta w papierze	Kurczak filetowy	Quiche	Sardela pieczona	Klopsiki	Jogurt
Sernik		Makaron z serem	Łupacz		Suszone jabłka
Ciast. brownie		Lazanie	Filet z łososia		Pieczone kasztany
Ciasto biszkoptowe		Musaka			
Strudel jabłkowy					
Placek z jabłkami					

Aby wybrać funkcje gotowania na parze potraw gotowych:

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby załączyć piekarnik.
2. Raz po raz naciskaj przycisk wyboru programu (2), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol gotowania na parze (18). W tym kroku na wyświetlaczu pojawia się "Cakes&Breads&Tarts" (Ciasta i pieczywo)
3. Naciśnij lub (11) aby wybrać główne menu funkcji potraw gotowych (Cakes&Breads&Tarts [Ciasta i pieczywo], Meat [Mięso], Fish [Ryby], Special meals [Potrawy specjalne], Special [Specjalne]).

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

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

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

4. Naciśnij przycisk wyboru menu potraw gotowych (10) aby potwierdzić wybrane menu główne potraw.
5. Naciśnij lub (11) aby wybrać potrawę (Cookies [Ciasteczka], Cake [Ciasto], Small cake [Torcik], itp.).
6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
7. Naciśnij przycisk start/stop pieczenie (9) aby rozpocząć pieczenie.
8. Na wyświetlaczu pojawi się "Fill with 350 ml water" (Nalej 350 ml wody).



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

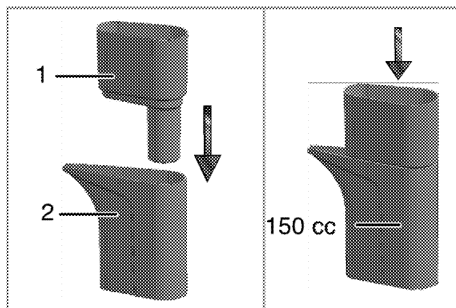
9. Otwórz drzwiczki i dolej wody przez wlot wody. Na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Door open" (Otwarte drzwiczki) wraz z dźwiękowym sygnałem ostrzegawczym podczas nalewania wody.
10. Piekarnik zaczyna piec, a po zamknięciu drzwiczek na wyświetlaczu pojawia się "Cooking" (Pieczenie).
11. Po ukończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się "Good appetite..." , "Please take the meal" (Smacznego... Prosimy wyjąć potrawę) i odezwie się dźwiękowy sygnał alarmowy.
 - » Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.
12. Po ukończeniu pieczenia otwórz drzwiczki i wyjmij potrawę. Zamknij drzwiczki piekarnika aby uruchomić funkcję spuszczenia wody.
 - » W tym kroku na wyświetlaczu pojawi się "Disposing water" (Spuszczanie wody) i potrzebny na to czas.
 - » Ze względów zdrowotnych nie wolno używać pozostałej wody, ponieważ jej jakość spada z czasem. Spuszczanie wody zmiękcza brud w piekarniku i umożliwia jego łatwe usunięcie po pieczeniu.
 - » Po spuszczeniu wody wytrzyj wnętrze piekarnika ściereczką.

Używanie pojemnika na wodę:

Pojemnik na wodę składa się z 2 części. Część górna usuwa z wody wapno. Złóż dolną i górną części pojemnika, jak pokazano na rysunku. Nie nalewaj więcej niż 150 ml, w przeciwnym razie woda nie zostanie oczyszczona.

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

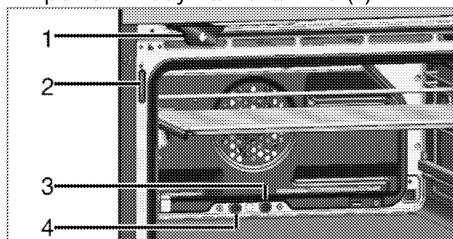
- i** Wapno z pojemnika na wodę usuwa się wykonując następujące czynności raz na 4 użycia. Rozpuść 2 łyżeczki soli w szklance i wlej roztwór do pojemnika na wodę. A następnie umyj dolną część pojemnika.



- 1 Część górna
- 2 Część dolna

Dolewanie wody:

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



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

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

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

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

 Jeśli piekarnik wyłączy się przez ukończeniem pieczenia i przez 2 minuty nie wybrano żadnej funkcji pieczenia, odparowanie wody zaczyna się zaraz po załączeniu piekarnika przyciskiem Zał./wył. (1). Usuwanie wody zacznie się automatycznie po ok. 1 minucie.

 W trakcie odparowania wody drzwiczki muszą być zamknięte.

Menu potraw gotowych do gotowania na parze:

Może się różnić zależnie od modelu

Ciasta i pieczywo	Mięso drobiowe	Potrawy specjalne	Ryby	Mięso
Pizza cien. śwież.	Kurczak<1600gr	Świeże warzywa	Zapiekanka z pstrąga	Pieczeń jagnięca
Pizza grub. śwież.	Kurczak>1600gr	Zapiekanka z warzyw mrożonych		Udziec jagnięcy
Ciasto	Udko indycze	Ziemniaki w mundurkach		Pieczeń cielęca
Vol au vent	Kaczka, cała			Tandoori
Ciasto z owocami				
Szkockie ciasteczka maślane				
Ciasto zdobne				
Obwarzanek				
Bochenek chleba				
Chleb kanapkowy				
Bagietka				
Mrożone bułeczki				

Menu ustawień

Nastawianie jasności

Jasność nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Brightness" (Jasność).
2. Są 4 poziomy jasności, tzn. 1, 2, 3 oraz 4. Naciskaj  lub  (11) aby wybrać poziom.

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

Nastawianie kontrastu

Kontrast nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Contrast" (Kontrast).
2. Są 4 poziomy kontrastu, tzn. 1, 2, 3 oraz 4. Naciskaj  lub  (11) aby wybrać poziom.

Nastawianie głośności

Głośność nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Volume" (Głośność).
2. Są 3 poziomy głośności, tzn. 0 (wyciszenia), 1 oraz 2. Naciskaj  lub  (11) aby wybrać poziom.

Nastawianie języka

Język nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

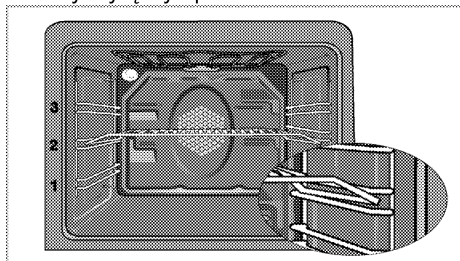
1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się wybrany język.
2. Naciśnij  lub  (11) aby wybrać język.
3. Potwierdź przyciskiem wyboru menu potraw gotowych (10).

Jak obsługiwać grill

 Można się poparzyć od gorących powierzchni!
Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

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

2. Naciśnij  lub  (11) aby wybrać język.
3. Aby nastawić temperaturę naciśnij raz przycisk nastawiania temperatury-wagi oraz szybkiego nagrzewania (20) aby zaznaczyć "Temperature" (Temperatura) na wyświetlaczu tekstu (12). Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić temperaturę.
4. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby wyłączyć piekarnik.



Pozycje stelaża

Wydajność grillowania zmniejszy się, jeśli półka druciana stoi przy tylnej części stelażu. Aby zatem uzyskać najlepszą wydajność grillowania przesunąć półkę drucianą do przedniej sekcji stelażu i ustalić ją przy pomocy drzwiczek.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Naczynie	Pozycja półki	Czas grillowania (w przybliżeniu)
Ryby	2...3	20..0.25 min. [#]
Kotlety z kurczęcia	2...3	25..00.35 min.
Kotlety jagnięce	2...3	20..00.25 min.
Stek	2...3	25..0.30 min. [#]
Kotlety cielęce	2...3	25..0.30 min. [#]
Opiekanie chleba	3	1..00.2 min.
[#] zależnie od grubości		

6 Konserwacja i czyszczenie

Informacje ogólne

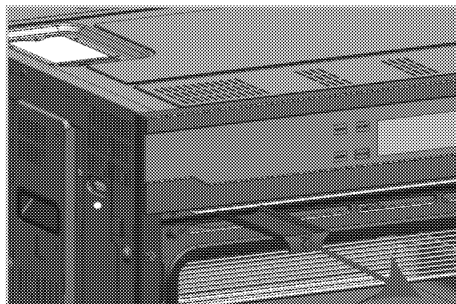
-  **Zagrożenie porażeniem elektrycznością!**
Aby uniknąć porażenia elektrycznego przed czyszczeniem odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
-  **Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.**
Można się poparzyć od gorących powierzchni!
- Po każdym użyciu dokładnie oczyść piekarnik. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Piekarnik czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.
-  **Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.**
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.
-  **Do czyszczenia nie używaj urządzeń parowych.**

Czyszczenie dzbanka

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

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

Jeśli nadal pociągniesz, wyjmiesz go z jego miejsca.



Po wyjęciu dzbanka możesz go umyć wodą z kranu.

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

Czyszczenie panelu sterowania

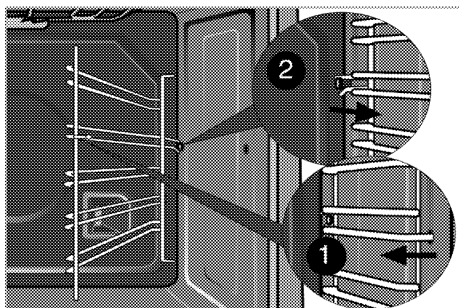
Panel sterowania i pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

-  **Nie zdejmuj pokręteł do czyszczenia panelu sterowania.**
Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie wnętrza piekarnika

Abymy oczyścić boczne ścianki piekarnika

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



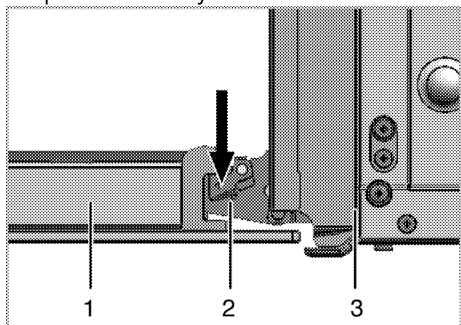
Aby oczyścić drzwiczki piekarnika

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

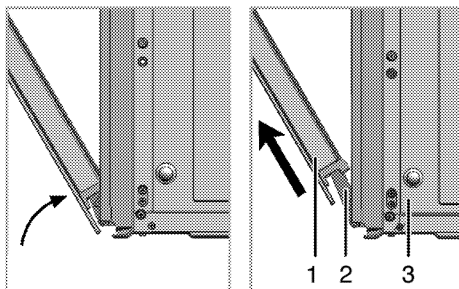
i Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

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



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

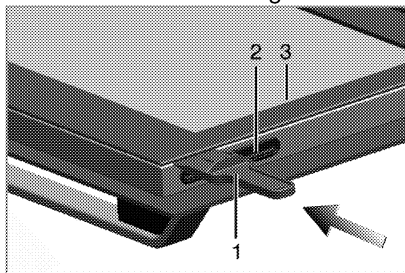
i Kroki procesu wyjmowaniu drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

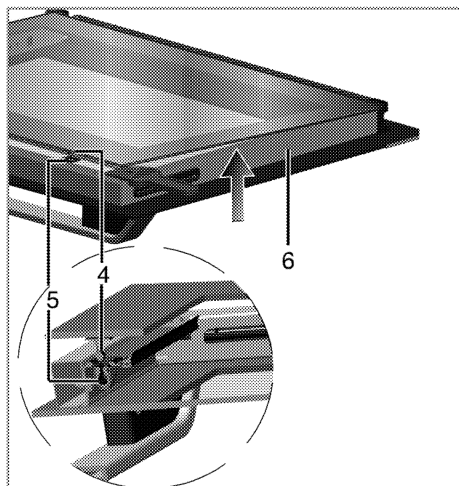
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Do wyjmowania tej szyby dostarczona razem z piekarnikiem łopatką.

1. Otwórz drzwiczki.
2. Wsadź łopatkę (1) w miejscu wskazanym na szybie (3) i popchnij we wskazanym kierunku aby wyjąć szybę.
3. Aby założyć szybę włóż jej spód do plastikowego gniazda (2). Wciśnij szybę w ramę (6) metalową od góry aby zamontować kołki w gnieździe.



- 1 Łopatką
- 2 Obudowa plastikowa
- 3 Szyba wewnętrzna



- 4 Kołek
- 5 Gniazdo kołka
- 6 Rama metalowa

i Szybę zakłada się stroną z nadrukiem do góry.

Wymiana lampki w piekarniku

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

i Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Szczegóły w "Danych technicznych". Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego agenta serwisowego.

i Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

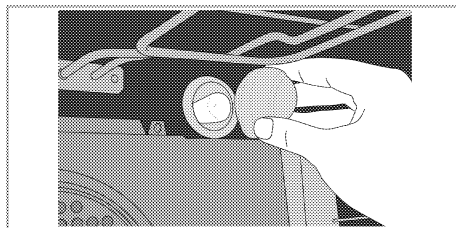
Wymiana żarówki w piekarniku

⚠ Można się poparzyć od gorących powierzchni!
Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznością upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i ostygło.

W piekarniku zastosowano specjalną żarówkę żaroodporną (T 300 °C); patrz *Parametry techniczne, strona 5*. Żarówki do piekarnika można nabyć w autoryzowanym serwisie.

i Rzeczywiste umiejscowienie żarówki może różnić się od przedstawionego na schemacie.

1. Odłącz urządzenie od źródła zasilania.
2. Odkręć szklany klosz przekręcając go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.



3. Wykręć żarówkę z piekarnika przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wymień ją na nową.
4. Załóż z powrotem szklany klosz.

7 Usuwanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.	
	Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. To nie jest awaria.
Przy nagrzewaniu i studzeniu piekarnika słyszać metaliczne odgłosy.	
	Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. To nie jest awaria.
Piekarnik nie działa.	
• Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> <i>Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.</i> • Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> <i>Sprawdź kontakt wtyczki.</i> • Nie działają przyciski zegara. >>> <i>Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz Blokada przycisków, str. 28)</i>	
Nie świeci lampka w piekarniku.	
• Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> <i>Wymień lampkę w piekarniku.</i> • Nie ma prądu. >>> <i>Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.</i>	
Piekarnik nie działa.	
• Nie ustawiono funkcji lub temperatury. >>> <i>Nastaw funkcję i temperaturę.</i> • W modelach z programatorem czasowym, nie ustawiono programatora >>> <i>Nastaw zegar.</i> • Nie ma prądu. >>> <i>Sprawdź sieć zasilającą i skrzynkę bezpiecznikową.</i>	
(W modelach z programatorem czasowym) Wyświetlacz zegara miga lub pali się symbol zegara.	
• Poprzednio nastąpił zanik zasilania. >>> <i>Nastaw zegar/ Wyłącz piekarnik i ponownie załącz go.</i>	

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

BEKO S.A., ul. Cybernetyki 7B, 02-677 Warszawa
www.beko.com.pl e-mail: serwis@beko.com.pl, fax 22 321 0 691

INFOLINIA 222 05 14 14



Podpis i pieczęć instalatora (z numerem uprawnienia) w przypadku montażu urządzeń gazowych lub płyt i piekarników elektrycznych

Aby otrzymać więcej informacji dotyczących serwisu np. gdzie kupić części zamienne lub akcesoria należy odwiedzić stronę internetową www.beko.com.pl i wybrać zakładkę serwis.

Proszę zarejestrować swoje urządzenie na www.beko.com.pl, a otrzymasz dodatkowe korzyści (szczegóły na stronie internetowej)

Warunki Gwarancji

1. BEKO S.A. gwarantuje, że sprzęt zakupiony jest wolny od wad fizycznych. Odpowiedzialność BEKO S.A. z tytułu gwarancji obejmuje tylko wady sprzętu powstałe z przyczyn tkwiących w sprzęcie sprzedanym Klientowi, które ujawnią się w ciągu terminu określonego w punkcie 2 niniejszych warunków (zwanego dalej „**Okresem Gwarancyjnym**”).

W razie ujawnienia takich wad sprzętu w Okresie Gwarancyjnym zostaną one usunięte na koszt BEKO S.A. w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych warunkach.

2. Okres gwarancji wynosi **24 miesiące** licząc od daty zakupu.

Udzielona gwarancja nie obejmuje urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji sprzętu zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej urządzenia.

3. Zakres i sposób przeprowadzenia naprawy gwarancyjnej sprzętu lub jego wymiany w ramach udzielonej gwarancji określa BEKO S.A.

4. Udzielona Gwarancja jest ważna na terenie Rzeczypospolitej Polskiej. Uprawnienia wynikające z gwarancji można zrealizować wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych **BEKO S.A.** po uprzednim zgłoszeniu na Infolinii BEKO S.A.

5. Wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym sprzęcie ujawnione w Okresie Gwarancyjnym, będą usuwane na podstawie ważnego dowodu zakupu (faktura lub paragon) oraz w wymaganych przypadkach

stempla instalatora z numerami uprawnień do montażu instalacji gazowych lub elektrycznych (w przypadku podłączenia elektrycznych płyt grzewczych i piekarników) ,
Sprzęt o wadze do 10 kg zgłaszający wadę fizyczną Klient powinien dostarczyć do Autoryzowanego Serwisu BEKO S.A. po uprzednim telefonicznym kontakcie z infolinią BEKO S.A wraz z dowodem zakupu oraz w oryginalnym opakowaniu fabrycznym.

Sprzęt do zabudowy powinien być udostępniony do naprawy przez klienta lub sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Autoryzowanego serwisu BEKO S.A.

Wady fizyczne sprzętu sprzedanego Klientowi będą usuwane w następujących terminach:

– 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do Autoryzowanego Serwisu BEKO S.A. (w przypadku sprzętu o wadze do 10 kg),

– 21 dni licząc od daty telefonicznego zgłoszenia na infolinię BEKO S.A wady fizycznej sprzętu, nieobjętego obowiązkiem dostarczenia do Autoryzowanego punktu serwisowego BEKO S.A.

6. Jeżeli wymieniona w ramach uprawnień wynikających z udzielonej gwarancji część jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy nie powinien przekroczyć 30 dni licząc od daty zgłoszenia. Przekroczenie terminu 30 dni naprawy dopuszczane jest przez BEKO S.A. jedynie w sytuacji, gdy usterka nie wpływa na poprawność funkcjonowania sprzętu.

7. Sprzęt jest przeznaczony wyłącznie do eksploatacji w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego pod rygorem utraty uprawnień wynikających z gwarancji. Użytkowanie sprzętu winno odbywać się zgodnie z instrukcją obsługi.

8. Udzielona przez BEKO S.A. gwarancja nie obejmuje:

a) Czynności przewidzianych w instrukcji obsługi do wykonania których zobowiązany jest użytkownik urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt m. in. : instruktażu dotyczącego obsługi urządzenia, instalacji i podłączenia sprzętu, konserwacji, wymiany bezpieczników, żarówek przygotowania instalacji elektrycznej oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników) wymiana dysz, itp.

b) usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia sprzętu, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie urządzenia i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z Polskimi Normami i innych niż wymienione w instrukcji obsługi sprzętu.

c) uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji oraz wszystkich innych spowodowanych działaniem użytkownika lub zaniedbaniem użytkownika sprzętu oraz powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszelkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, użytkowanie sprzętu niezgodnie z instrukcją obsługi itp) a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do sprzętu,

d) nie podlegają gwarancji elementy ze szkła i plastiku oraz odbarwienia,

e) usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu w zabudowie meblowej.

f) usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i Polskich Norm.

9.Koszt wezwania serwisu do wykonania czynności wymienionych w punkcie 8 ponosi użytkownik.

10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

