



Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend

Einbau-Backofen

Bedienungsanleitung



BBIES17300B

385444556_3/ ET/ DE/ R.AC/ 23.12.24 18:33
7768286781

Tere tulemast!

Hea klient,

Aitäh, et valisite Beko toote. Tahame, et teie toode, mis on valmistatud kõrge kvaliteedi ja tehnoloogiaga, pakuks teile parimat efektiivsust. Seetõttu lugege see juhend ja kõik teised kaasasolevad dokumendid enne toote kasutamist hoolikalt läbi.

Järgige kogu kasutusjuhendis välja toodud teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Hoidke kasutajajuhend alles. Kui te annate selle toote kellelegi teisele, siis andke sellega ka juhend kaasa. Teie toote garantiitingimused ning kasutus-ja tõrkeotsingu meetodid on selles juhendis välja toodud.

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuuma pinna hoiatus.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalset kahju.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised.....	4
1.1 Mõeldud kasutamiseks.....	4
1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus	5
1.3 Elektriõhutus.....	5
1.4 Transpordiohutus.....	7
1.5 Paigaldamise ohutus	8
1.6 Kasutusohutus	8
1.7 Hoiatused temperatuuri kohta.....	9
1.8 Tarvikute kasutus	9
1.9 Toiduvalmistamise ohutus	9
1.10 Aurutamise süsteem.....	11
1.11 Hooldus- ja puhastusohutus.....	11
2 Keskkonnajuhised.....	12
2.1 Jäätmedirektiiv	12
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	12
2.2 Pakendi teave	12
2.3 Soovitused energiasäästuks	12
3 Teie toode.....	13
3.1 Toote tutvustus	13
3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine	13
3.2.1 Juhtpaneel.....	14
3.2.2 Ahju juhtpaneeli tutvustus.....	14
3.3 Ahju tööfunktsioonid.....	14
3.4 Toote tarvikud.....	15
3.5 Toote lisaseadmete kasutamine..	16
3.6 Tehniline kirjeldus	18
4 Esmakasutus	19
4.1 Esmaseadistus	19
4.2 Seadme esmane puhastamine.....	19
5 Ahju kasutamine	20
5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta ..	20
5.2 Ahju juhtseadme töö.....	20
5.3 Auruga toiduvalmistamine.....	22
5.4 Sätted	23
6 Üldteave küpsetamise kohta	24
6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta.....	24
6.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud.....	25

6.1.2 Liha, kala ja linnuliha	27
6.1.3 Grill	28
6.1.4 Aurutamine	29
6.1.5 Katsetatud road.....	29
7 Hooldus ja puhastus	30
7.1 Üldteave puhastamise kohta	30
7.2 Tarvikute puhastamine.....	32
7.3 Juhtpaneeli puhastamine.....	32
7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine	32
7.5 Hõlbus aurupuhastus	33
7.6 Ahjuukse puhastamine.....	34
7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine	35
7.8 Ahjuvalgusti puhastamine.....	35
8 Veatsing	36



1 EE- Ohutusjuhised

ET

- See osa sisaldab ohutusjuhiseid, mis on vajalikud kehavigastuste või materiaalsete kahjude ohu vältimiseks.
- Kui toode antakse üle kellelegi teisele isiklikuks- või taaskasutamiseks, tuleb kaasa anda ka kasutusjuhend, tootesildid ja muud asjakohased dokumendid ja osad.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste eiramisel.
- Nende juhiste eiramise korral ei kehti garantii.
- Paigaldus- ja remonditööd laske alati teha tootjal, volitatud teenindusel või isikul, kelle määrab maaletooja ettevõtte.
- Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi toote komponenti, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis selgelt välja toodud.
- Ärge tehke tootele tehnilisi muudatusi.



1.1 Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökides.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks kuni 2500 meetri kõrgusel merepinnast.
- **HOIATUS:** Käesolevat seadet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- Ahju saab kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, praadimiseks ja grillimiseks.
- Seda toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks, rätikute või riiete kuivatamiseks käepidemele riputades.



1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähe füüsilisi, sensoorseid või vaimseid oskusi või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid jälgitakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude osas.
- Lapsed ei tohi tootega mängida. Lapsi ei tohi puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid kontrollib.
- Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või nad saavad vajalikud juhised.
- Lapsi tuleb jälgida, et nad ei mängiks tootega.
- Elektriseadmed on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, selle otsa ronida ega sellesse siseneda.
- Ärge asetage seadmele esemeid, milleni lapsed võivad ulatuda.

- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote ligipääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke pakkematerjale lastele kättesaamatus kohas. Esineb vigastuste ja lämbumise oht.
- Kui uks on avatud, ärge pange sellele raskeid esemeid ega laske lastel sellel istuda. Ahi võib ümber kukkuda või kahjustada uksehingi.
- Enne kulunud ja kasutute toodete kõrvaldamist:
 1. Eemaldage toitepistik pistikupesast.
 2. Katkestage toitekaabel ja ühendage see pistikuga toote küljest lahti.
 3. Võtke tarvitusele ettevaatusabinõud, et vältida laste sattumist tootesse.
 4. Ärge lubage lastel tootega mängida, kui see on jõudeolekus.



1.3 Elektriohutus

- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriiku poolt. Ärge kasutage toodet ilma

maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.

- Pistik või seadme elektriühendus peab olema kergesti juurdepääsetavas kohas. Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on vastavuses elektrieskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitselüliti välja.
- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pinge ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
- Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
- Ahju tagumine külg muutub kasutamisel kuumaks. Toitekaablid ei tohi puudutada toote tagumist pinda. Vastasel juhul võib see kahjustada.
- Ärge laske toitejuhtmel ukse ja ahju vahele kinni jääda ega jääda kuumadele pindadele. Vastasel juhul võib toitejuhtme isolatsioon sulada ja põhjustada lühise tagajärjel tulekahju.
- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
- Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
- Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega või importijaga, et kasutada heakskiidetud adapterit juhtudel, kui on vaja kasutada konverteri adapterit (pistikutüübi jaoks).
- Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.

- Kaasaskantavad toiteallikad või mitu pistikut võivad üle kuumeneda ja süttida. Hoidke mitu pistikut ja kaasaskantavat vooluallikat tootest eemal.
- Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
- **HOIATUS:** Enne ahju lambi vahetamist ühendage seade elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti. Ühendage toode vooluvõrgust lahti või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.

Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:

- Ärge kunagi pange toote pistikut katkisele, lahtisele või pistikupesast väljunud pistikule. Veenduge, et pistik on täielikult pistikupesast sisestatud. Vastasel juhul võivad ühendused üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.
- Vältige seadme sisestamist pistikupesadesse, mis on rasvased, määrdunud või potentsiaalselt veega kokkupuutuvad (näiteks tööpinna lähedusse, kust võib

vett välja voolata). Vastasel juhul on oht, et tekib lühis ja elektrilöögi oht.

- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega!
- Tõmmake pistik pistikupesast välja, kasutades pigem pistiku korpust kui juhtmest.

1.4 Transpordiohutus

- Ühendage toode enne transportimist vooluvõrgust lahti.
- Toode on raske, selle kandmiseks on vaja vähemalt kahte inimest.
- Ärge kasutage toote transportimiseks või teisaldamiseks ust ja/või selle käepidet.
- Ärge asetage seadmele esemeid. Kandke seadet vertikaalselt.
- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toote liikuvad osad kindlalt, et vältida kahjustusi.
- Enne toote paigaldamist kontrollige toodet pärast transportimist võimalike kahjustuste suhtes. Vigastuse korral võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.

1.5 Paigaldamise ohutus

- Enne paigaldamise alustamist lülitage vooluvõrk, millega toode ühendatakse, vooluvõrgust välja, lülitades kaitsme välja.
- Transportimisel ja paigaldamisel kandke alati kaitsekindaid. Vastasel juhul on teravate servade tõttu vigastuste oht!
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud.
- Vältige paigaldatava mööbli sisemuse katmiseks soojusisolatsioonimaterjalide kasutamist.
- Toote paigalduspiirkonnas ei tohi olla otsest päikesevalgust ja soojusallikaid, näiteks elektri- või gaasikütte, mis on paigaldatud.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohiks toodet paigaldada dekoratiivsete katete taha.
- Juhul, kui gaasivoolik/toru või plastist veetoru asub toote jaoks ettenähtud paigalduskoha taga, tuleb

kindlasti tagada, et toode ei puutuks kokku nende kommunaaljuhtmetega. Vastasel juhul võib voolik/toru puruneda.

- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesa, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku pistikupesaga ega pistikupessa ühendatud pistikuga.

1.6 Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui te ei kasuta toodet pikemat aega, ühendage see lahti või lülitage vool kaitsmekarbist välja.
- Ärge kasutage toodet, kui see puruneb või saab kasutamise ajal kahjustada. ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.
- Ärge kasutage seadet, kui esiukse klaas on eemaldatud või pragunenud. Vastasel juhul on vigastuste ja keskkonnakahjustuste oht.
- Ärge astuge mingil põhjusel seadme peale.

- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Süttivaid esemeid ei tohi hoida toiduvalmistamiskohas ega selle ümbruses. Vastasel juhul võivad need põhjustada tulekahju.
- Ahjukäepide pole käterätikuivati. Seadme kasutamisel ärge riputage käepidemele rätikuid, kindaid ega muud sarnast tekstiili.
- Seadme ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda. Ukse avamisel/sulgemisel ärge haarake hingedega osast.
- Hoidke ahju ukse avamisel küpsetamise ajal või selle lõpus distantsti. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Töö ajal on toode kuum. Tuleb vältida kuumenenud osade, seadme sisepindade ja kuumutuselementide puudutamist.
- Toote käsitlemisel kandke alati kuumakindlaid ahjukindaid.

1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Kui toode on kasutusel, on toode ja selle juurdepääsetavad osad kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida tootest eemal, kui nad ei ole pidevalt järelevalve all.
- Ärge asetage toote lähedusse tuleohtlikke/plahvatusohtlikke materjale, sest töö ajal on pinnad kuumad.

1.8 Tarvikute kasutus

- On oluline, et traatrest ja ahjuplaat asetseksid traatriiulitele õigesti paigutatud. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest „**Tarvikute kasutus**”.
- Sulgege ahju uks pärast tarvikute täielikku toppimist küpsetusruumi, sest vastasel juhul võivad need tabada ukse klaasi ja seda kahjustada.

1.9 Toiduvalmistamise ohutus

- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkoholi aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.

- Toidualal olevad toidujäägid, näiteks õli, võivad süttida. Puhastage need jäägid enne toiduvalmistamist.
- Toidumürgituse oht: Ärge hoidke toitu ahjus rohkem kui tund enne ja pärast toiduvalmistamist. Vastasel korral võib see põhjustada toidumürgitust või haigusi.
- Ärge soojendage ahjus suletud konserve ega klaaspurke. Konserv/purk võib tõusva rõhu tõttu lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, taldrikuid ega alumiiniumfooliumi otse ahju põhjale. Akumuleeritud kuumus võib kahjustada ahju põhja.

Arvestage rasvase pärgamendipaberi või sarnaste materjalide kasutamisel järgmisi ettevaatusabinõusid:

- Asetage rasvakindel paber kööginõusse või ahju tarvikule (ahjuplaadile, traatrestile jne) koos toiduga ja asetage see eelkuumutatud ahju.
- Et vältida ohtu, et ahju kütteelemendid võivad puudutada ja takistada kuuma õhu liikumist, eemaldage kõik üleliigsed rasvapaberi osad, mis ripuvad tarvikute või mahutite küljes. Ärge kasutage rasvakindlat paberit ahju

temperatuuril, mis on kõrgem kui tootja poolt määratud maksimaalne

kasutustemperatuur. Ärge kunagi asetage rasvakindlat paberit ahju põhjale.

- Ärge asetage seda eelsoojendamise ajal tarvikute peale.
- Vajutage alati taldrikuga või sarnase esemega alla, et materjal ei lendaks ahjus oleva õhuringluse tõttu ringi.
- Katke ainult vajalik pind salve sees.
- Pärast igat kasutamist tuleb salve puhastada ja salves kasutatud rasvapaber või muud sarnased materjalid asendada. Vastasel juhul võivad kandikule tilkuvad vedelikud põhjustada suitsetamist või isegi leekide süttimist.
- Toote kaane avamisel tekib õhuvool. Rasvakindel paber võib sattuda kokkupuutesse kütteelementidega ja süttida.
- Kui kasutate praadimiseks grillirestikut, tuleks alumisele restile asetada salv. Vastasel juhul võivad ahjupõhjale tilkuv toiduõli ja muud komponendid tekitada tugevat suitsu ja põhjustada tulekahju.

- Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.

1.10 Aurutamise süsteem

- Ukse avamisel aurutamise käigus võib seadmest välja paiskuda auru, mis omakorda tekitab põletusohu. Olge ukse avamisel ettevaatlik.
- Kui pärast aurutamist jääb ahju niiskus, võib see põhjustada korrosiooni. Pärast toiduvalmistamist laske ahjul kuivada. Ärge hoidke niiskeid toiduaineid pikka aega ahjus.
- Toidu eemaldamisel ahjust pärast aurutamist võib tarvikutest tilkuda kuuma vedelikku, olge ettevaatlik.
- Aurutamisel on soovitatav lisada täpselt selline kogus vett Toiduvalmistamise, nagu on näidatud toiduvalmistamise tabelis.

- Ärge kasutage destilleeritud ega filtreeritud vett. Kasutage ainult joogivett. Ärge kasutage vee asemel tuleohtlikke, alkohoolseid või tahke aine osakestega lahuseid.
- Ärge kasutage toiduvalmistamisel lisatarvikuid, mis võivad auru tõttu roostetada.

1.11 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge kasutage ahju esiukse klaasi puhastamiseks karmi abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikraabitsat, traatvilla või pleegitusaineid. Need materjalid võivad põhjustada klaaspindade kriimustamist ja purunemist.

2.1 Jäätmedirektiiv

2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine

See toode vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) klassifikatsioonisümbol.



See toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik taaskasutada ja mis sobivad taaskasutamiseks. Seetõttu ärge visake toodet selle

kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida teavet kohalikul omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

Vastavus RoHS direktiivile:

See toode, mille te ostsite, vastab Euroopa Liidu RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

2.2 Pakendi teave

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnanäeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidesse.

2.3 Soovitused energiasäästuks

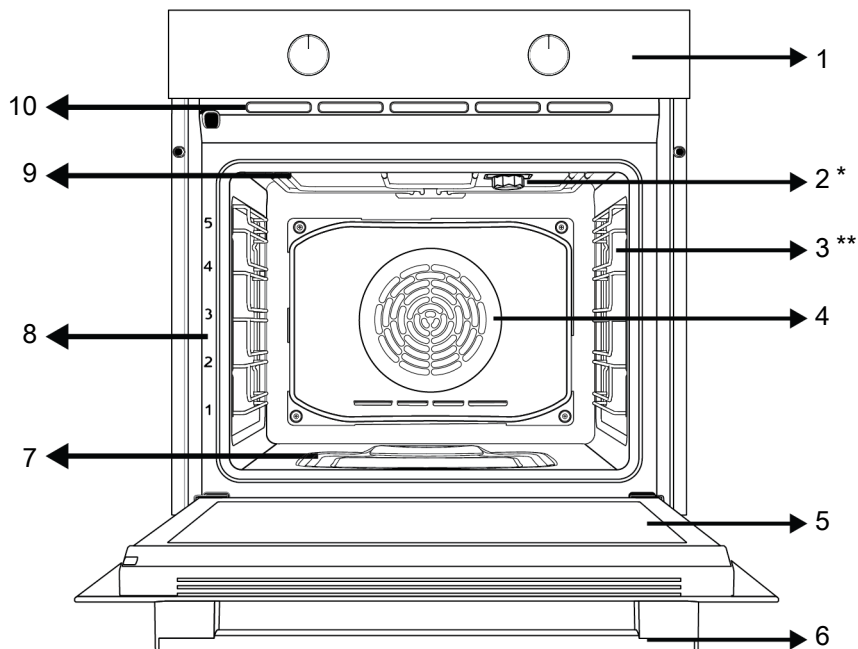
EL 66/2014 kohaselt leiate

energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Ahjus kasutage tumedaid või emailitud anumaid, mis edastavad soojust paremini.
- Eelsoojendage alati, kui see on retseptis või kasutusjuhendis täpsustatud. Ärge avage ahjuust sageli küpsetamise ajal.
- Pikaajalisel küpsetamisel lülitage seade välja 5-10 minutit enne küpsetamise lõppaega. Saate jääksoojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Üritage valmistada ahjus korraga rohkem kui üks roog. Saate kahte rooga samal ajal valmistada, asetades traatrestile kaks keedunõu. Lisaks, kui valmistate oma toite üksteise järel, säästab see energiat, kuna ahi ei kaota oma soojust.

3.1 Toote tutvustus



1 Kontrollpaneel

3 Traadist riulid

5 Uks

7 Veebassein auruga
toiduvalmistamiseks

9 Ülemine kütteseade

2 Lamp

4 Ventilaatori mootor (terasplaadi
taga)

6 Käepide

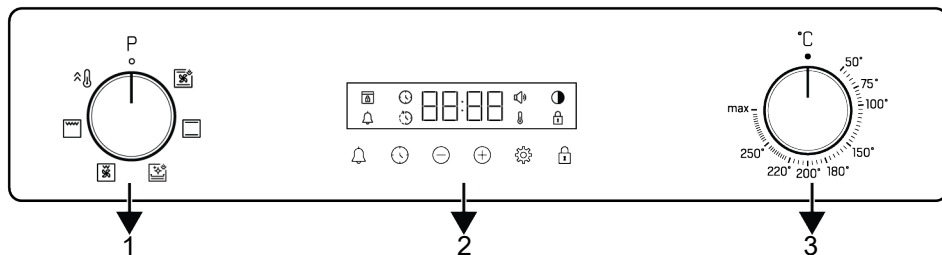
8 Riulite positsioonid

10 Ventilatsiooniavad

3.2 Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine

Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja põhilised kasutusvõimalused. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

3.2.1 Juhtpaneel



1 Funktsiooni valimise nupp

2 Taimer

3 Temperatuuri valiku nupp

Kui teie toodet kontrollivad nupud (d), võivad need/need nupud (need) mõnes mudelis olla nii, et need tuleksid välja lükates (maetud nupud). Nende nuppudega seadete valmistamiseks lükake kõigepealt asjakohane nupp sisse ja tõmmake nupp välja. Pärast reguleerimise tegemist lükake see uuesti sisse ja vahetage nupp välja.

3.2.2 Ahju juhtpaneeli tutvustus

Funktsooni valimise nupp

Funktsoonivaliku nupuga saate valida ahju tööfunktsioone. Valimiseks keerake suletud (ülemisest) asendist vasakule/paremale.

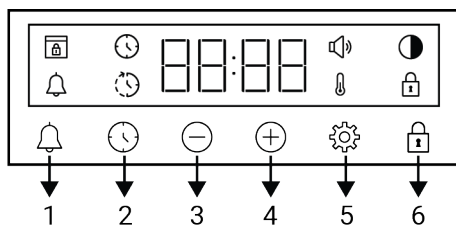
Temperatuuri valiku nupp

Temperatuurinupu abil saate valida temperatuuri, mida soovite küpsetada. Valimiseks keerake päripäeva suletud (ülemisest) asendist.

Ahju sisetemperatuuri indikaator

Ahju sisetemperatuuri saate aru taimeri ekraanil oleva temperatuuri sümboli järgi. Temperatuuri sümbol ilmub ekraanile, kui küpsetamine algab, ja temperatuuri sümbol kaob, kui seade saavutab seatud temperatuuri. Kui temperatuur ahjus langeb alla seatud temperatuuri, ilmub uuesti temperatuuri sümbol.

Taimer



1 Äratusklahv

2 Aja seadmise klahv

3 Vähenda klahv

4 Suurendamisklahv

5 Seadete klahv

6 Klahviluku võti

Kuva sümbolid

🕒 : Küpsetusaja sümbol

🕒 : Küpsetamise lõpuaja sümbol *

🔔 : Häire sümbol

🌙 : Heleduse sümbol

🔒 : Klahviluku sümbol

🌡 : Temperatuuri sümbol

🔊 : Helitugevuse taseme sümbol

🔑 : Ukseluku sümbol *

*See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

3.3 Ahju tööfunktsioonid

Funktsoonitabelil kuvatakse tööfunktsioonid, mida saate oma ahjus kasutada, ning kõrgeimad ja madalaimad temperatuurid, mida nende funktsioonide

jaoks saab seadistada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote paigutusest.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuurivahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
	Ülemine ja alumine kuumutus	*	Toitu soojendatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookidele, küpsetistele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Alumine kuumutus	*	Ainult madalam küte on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad põhja pruunistamist. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka lihtsaks aurupuhastamiseks.
	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	*	Ülemise ja alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka auruga toiduvalmistamiseks.
	Grillimine täisvõimsusel	*	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.
	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	*	Väikese grilliga soojendatud kuum õhk jaotub ventilaatoriga kiiresti ahju. Sobib väiksemate koguste grillimiseks.
	Kiirendi	-	Kõik ahju küttekehad töötavad. Seda tööfunktsiooni kasutatakse ahju kiireks viimiseks soovitud temperatuurini (eelsoojendus). Ärge kasutage seda toidu valmistamiseks.

* Teie toote töötab temperatuurinupul määratud temperatuurivahemikus.

3.4 Toote tarvikud

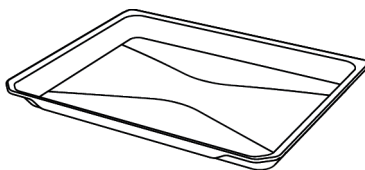
Teie tootes on mitmesuguseid tarvikuid. Selles jaotises on saadaval tarvikute kirjeldus ja õige kasutamise kirjeldused. Sõltuvalt toote mudelist on kaasas olev tarvik erinev. Kõik kasutusjuhendis kirjeldatud tarvikud ei pruugi teie tootes saadaval olla.



Teie seadme sees olevad kandikud võivad kuumuse mõjul deformeeruda. See ei mõjuta funktsionaalsust. Deformatsioon kaob, kui plaat jahutatakse.

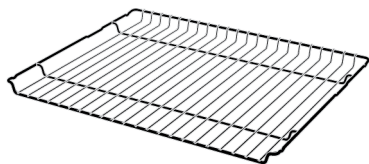
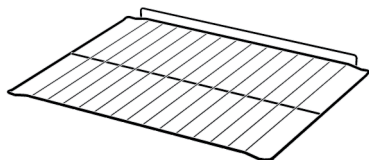
Standardne salv

Seda kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitade ja suurte tükkide praadimiseks.

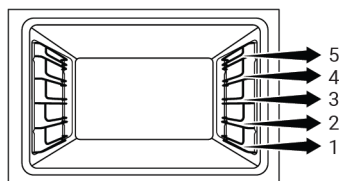
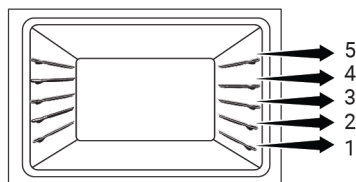


Traatgrill

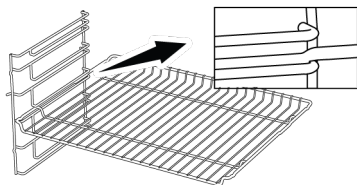
Seda kasutatakse praadimiseks või küpsetatava, praaditava ja hautava toidu soovitud riulile asetamiseks.

Traatriiuliga mudelitel :**Ilma traatriiuliteta mudelitel :****3.5 Toote lisaseadmete kasutamine****Toiduvalmistamise riigid**

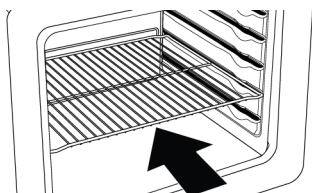
Küpsetusosalal on 5 riuliasendit. Ahju esipaneelil olevatelt numbritelt näete ka riulile järjekorda.

Traatriiuliga mudelitel :**Ilma traatriiuliteta mudelitel :****Traatresti asetamine küpsetusriiulitele****Traatriiuliga mudelitel :**

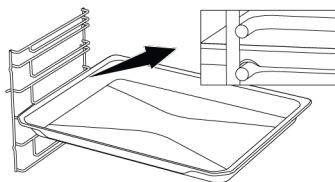
Väga oluline on asetada traatvõre õigesti traadipoolsetele riulitele. Traatresti soovitud riulile asetades peab avatud osa olema esiküljel. Parema küpsetamise tagamiseks tuleb traatrest kinnitada traatriiuli peatuskohta. See ei tohi minna üle peatuspunkti, et kokku puutuda ahju tagaseinaga.

**Ilma traatriiuliteta mudelitel :**

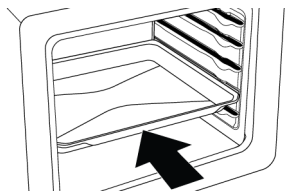
Väga oluline on asetada traatrest korralikult külgriiulitele. Traatrestil on riulile asetamisel üks suund. Traatresti soovitud riulile asetades peab avatud osa olema esiküljel.

**Kandiku asetamine küpsetusriiulitele****Traatriiuliga mudelitel :**

Samuti on oluline asetada kandikud õigesti traadipoolsetele riulitele. Kandiku soovitud riulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel. Paremaks küpsetamiseks tuleb alus kinnitada traatriiulil olevale peatuspesale. See ei tohi minna üle peatamispesa, et puutuda kokku ahju tagaseinaga.

**Ilma traatriiuliteta mudelitel :**

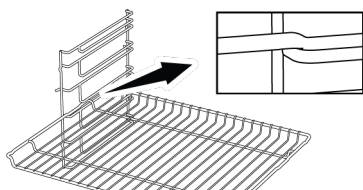
Samuti on oluline asetada kandikud korralikult külgriiulitele. Salvel on riulile asetamisel üks suund. Kandiku soovitud riulile asetamisel peab selle hoidmiseks mõeldud pool olema esiküljel.



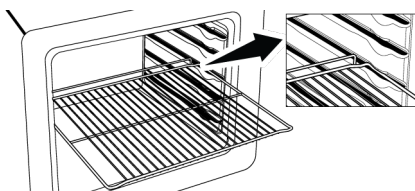
Traatresti peatamisfunktsioon

Seal on peatamisfunktsioon, mis takistab traatvõre traatriulist välja kukkumist. Selle funktsiooniga saate oma toidu lihtsalt ja turvaliselt välja võtta. Traatvõre eemaldamise ajal saate seda edasi tõmmata, kuni see jõuab peatumispunkti. Selle täielikuks eemaldamiseks peate selle punkti ületama.

Traatriuliga mudelitel :

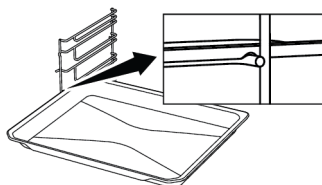


Ilma traatriuliteta mudelitel :



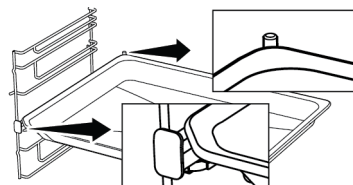
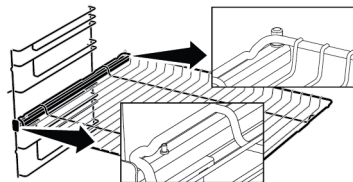
Salve peatamise funktsioon -Traatriuliga mudelitel

Samuti on olemas peatamisfunktsioon, mis takistab kandiku traatriulist välja kukkumist. Salve eemaldamise ajal vabastage see tagumisest peatuspesast ja tõmmake seda enda poole, kuni see jõuab esiküljeni. Peate sellest seiskamispesast üle minema, et see täielikult eemaldada.



Traatvõre ja aluse õige paigutamine teleskoopsiinidele-Traatriulitega mudelitel ja teleskoopmudelitel

Tänu teleskoopsiinidele saab plaate või traatresti lihtsalt paigaldada ja eemaldada. Teleskoopsiiniga plaate ja traatreste kasutades tuleb jälgida, et teleskoopsiinide esi- ja tagaküljel olevad tihtid toetuksid vastu grilli ja aluse servi (näidatud joonisel).



3.6 Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	595 /594 /567
Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Pinge/Sagedus	220-240 V ~; 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Energiatarve (kW)	2,4
Ahju tüüp	Ventilaatoriga ahi

Põhiteave: Kodu kasutamiseks mõeldud elektriühjude energiamärgise teave on esitatud vastavalt standardile EN 60350- 1 / IEC 60350- 1. Need väärtused määrati kindlaks funktsioonide Ülemine ja alumine kuumutus or (if present) Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel puhul standardkoormusega.

Energiatõhususe klass on määratud kindlaks vastavalt järgmisele tähtsusastmele sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või. 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga , 2-Kuumutus ventilaatoriga , 3-Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel , 4-Ülemine ja alumine kuumutus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.



Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest.

4 Esmakasutus

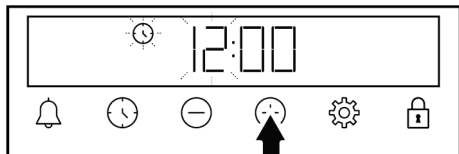
Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

4.1 Esmaseadistus

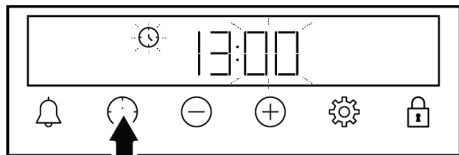


Enne ahju kasutuselevõttu seadistage alati kellaaeg. Kui Te seda ei seadista, ei õnnestu mõne ahjumudeli puhul toitu valmistada.

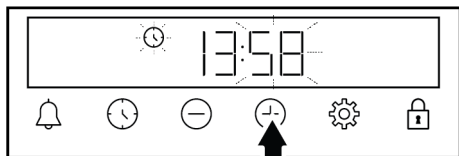
1. Pärast ahju esmakordset sisselülitamist hakkavad ekraanil vilkuma tekst "12:00" ja sümbol ⌚.
2. Määrake kellaaeg klahvide (+)/(-) abil.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage ⌚ või klahvi ⚙️.



4. Minutite määramiseks vajutage klahve (+)/(-).



5. Kinnitage säte klahvi ⌚ või ⚙️ vajutusega.
⇒ Kellaaeg on määratud ja sümbol ⌚ kaob ekraanilt.



Kui esimest taimerit ei seata, siis hakkavad vilkuma kellaaeg "12:00" ja sümbol ⌚ ning ahi ei käivitu. Ahju töötamiseks peate kinnitama kellaaaja. Selleks kehtestage see või vajutage klahvi ⌚, kui kellaaeg ongi "12:00". Kellaaaja sätet saate hiljem muuta nagu on jaotises „Sätted” kirjeldatud.



Elektrikatkestuse korral kellaaaja sätet tühistatakse. See tuleb uuesti seadistada.

4.2 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.
4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid [► 14]. Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsna.

MÄRKUS: Mõned pesu- või puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks

on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

5 Ahju kasutamine

5.1 Üldteave ahju kasutamise kohta

Jahutusventilaator (See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.)

Teie tootel on olemas jahutusventilaator. Jahutusventilaator lülitatakse vajaduse korral automaatselt sisse, ja see jahutab nii toote esikülge kui ka mööblit. Kui jahutusprotsess on lõppenud, lülitatakse see automaatselt välja. Kuum õhk väljub ahjuuksest. Ärge katke neid ventilatsioonivahendeid millegagi. Vastasel juhul võib ahi üle kuumeneda. Jahutusventilaator töötab ahju töötamise ajal või ka pärast ahju väljalülitamist (umbes 20- 30 minutit). Kui toiduvalmistamiseks programmeerite ahju taimerit, lülitub jahutusventilaator küpsetusaja lõppedes välja koos kõigi funktsioonidega. Jahutusventilaatori tööaega ei saa kasutaja määrata. See lülitub automaatselt sisse ja välja. See ei ole tõrge.

Ahju valgustus

Ahju valgustus lülitub sisse, kui ahi hakkab küpsetama. Mõnedes mudelites valgustus jääb põlema küpsetusajal, teistes mudelites lülitub see teatud aja möödudes välja.

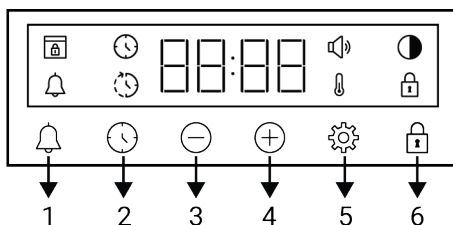
5.2 Ahju juhtseadme töö

Üldhoiatused ahju juhtseadme kohta

- Toiduvalmistamise ajaks saab maksimaalselt määrata 5 tundi 59 minutit. Elektrikatkestuse korral programm katkestatakse. Tuleb uuesti programmeerida.
- Mis tahes muudatuste tegemisel vilguvad ekraanil vastavad sümbolid. Sätete salvestamiseks peab natuke ootama.
- Kui on määratud mõni toiduvalmistamise säte, ei saa kellaaega reguleerida.

- Kui toiduvalmistamise alguseks on olemas seatud toiduvalmistamise aeg, kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.
- Juhtudel, kui on seatud toiduvalmistamise aeg või lõppaeg, saate need automaatselt tühistada klahvi  pika vajutamisega.

Taimer



- 1 Äratusklahv
- 2 Aja seadmise klahv
- 3 Vähenda klahv
- 4 Suurendamisklahv
- 5 Seadete klahv
- 6 Klahviluku võti

Kuva sümbolid

-  : Küpsetusaja sümbol
-  : Küpsetamise lõpuaja sümbol *
-  : Häire sümbol
-  : Heleduse sümbol
-  : Klahviluku sümbol
-  : Temperatuuri sümbol
-  : Helitugevuse taseme sümbol
-  : Ukseluku sümbol *

*See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Ahju sisselülitamine

Kui valite funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsiooni, millega soovite toidu valmistada, ja määrate temperatuuri nupu abil teatud temperatuuri, hakkab ahi tööle.

Ahju väljalülitamine

Saate ahju välja lülitada, keerates funktsiooni valimise nuppu ja temperatuuri nuppu asendisse „väljas“ (üles).

Käsitsi temperatuuri ja ahju tööfunktsiooni valimine toiduvalmistamisel

Saate neid toiduvalmistamisel käsitsi reguleerida (võimaluste piires), ilma toiduvalmistamise aega määramata, valides toidule vastava temperatuuri ja tööfunktsiooni.

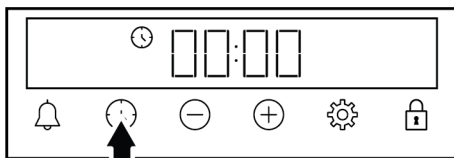


1. Valige funktsiooni valimise nupu abil tööfunktsioon, millega soovite toidu valmistada.
2. Seadke temperatuuri nupu abil temperatuur, millega soovite toidu valmistada.
 - ⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub sümbol . Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol kaob ekraanilt. Ahi ei lülitu automaatselt välja, kuna käsitsi toiduvalmistamise korral on toiduvalmistamise kestus määramata. Teie peate küpsetamist kontrollima ja seejärel ahju välja lülitama. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage ahi välja, keerates funktsioonivaliku nupu ja temperatuuri nupu asendisse „väljas“ (st ülemisse asendisse).

Toiduvalmistamine toiduvalmistamise aja määramisega:

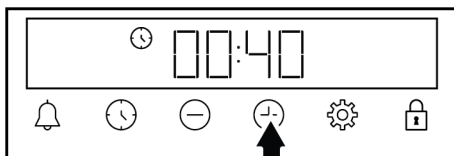
Kui soovite, et ahi lülituks toiduvalmistamise aja lõppedes automaatselt välja, valige toidule vastava temperatuur ja tööfunktsioon ning seadke taimer toiduvalmistamise ajale.

1. Valige tööfunktsioon toiduvalmistamiseks.
2. Toiduvalmistamise aja nägemiseks vajutage klahvi , kuni ekraanile ilmub sümbol .



- Pärast tööfunktsiooni ja temperatuuri määramist saate toiduvalmistamise aja seada 30-le minutile klahvi vajutamisega kiireks toiduvalmistamise aja määramiseks; selle saab muuta klahvide vajutamisega.

3. Määrake toiduvalmistamise aeg klahvide abil.



- Toiduvalmistamise aja juurdekasv esimese 15 minuti ulatuses on 1 minut, 15 minuti pärast on juurdekasvuks 5 minutit.

4. Pange oma toit ahju ja seadke temperatuur temperatuuri nupuga.
 - ⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle. Masin alustab pöördloenduse, kasutades alusena määratud toiduvalmistamise kestust, ning ekraanile ilmub sümbol . Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini, sümbol kaob ekraanilt.
5. Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, kuvatakse ekraanil teade „End“, hakkab vilkuma sümbol ja taimer piiksub.

6. Helisignaali kostab kaks minutit. Hoiatuse peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Hoiatus lõpeb ja ekraanile ilmub kellaägg.



Kui helisignaali lõpus vajutatakse mõnda klahvi, hakkab ahi uuesti tööle. Ahju taaskäivituse vältimiseks hoiatuse lõpus lülitage ahi välja. Selleks keerake temperatuurinuppu ja funktsiooninuppu asendisse 0 (väljas).

5.3 Auruga toiduvalmistamine

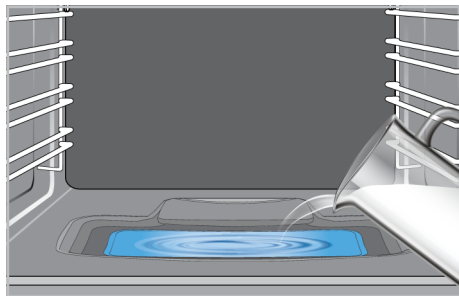
Teie ahjul on auruga toiduvalmistamise funktsioon. Auruga saavutatakse paremaid küpsetustulemusi. Auru kaasamine toiduvalmistamisel tagab, et küpsetiste pind oleks heledam, nende koorik krõbedam ja nad oleksid mahulisemad. Samuti vähendab auru abil toiduvalmistamine toiduainete, näiteks liha, niiskuskadu ja aitab neid seestpoolt mahlakamalt ja maitsvamalt küpsetada.

Üldhoiatused

- Aurutamine on võimalik ainult kasutusjuhendis äratoodud aurutamiseks mõeldud funktsioonide puhul.
- Pärast auruga toiduvalmistamist võib ahjuuksele tekkinud kondensaati ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.
- Hoidke ahjuukse avamisel eemal, kuna auruga toiduvalmistamisel ja pärast seda võib ahjust paiskuda auru ja kuumust. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi.
- Kui auruga toiduvalmistamisel jääb iga kord ahju sisse vett, pühkige järelejäänud vesi pärast ahju jahtumist kuiva lapiga. Vastasel juhul võib jääkvesi viia lupjumiseni.
- Kui teie tootel on lihasond, veenduge, et lihasondi kaas oleks enne auruga küpsetamist suletud. Vastasel juhul võib lihasondi pesast lekkida auru.

Auruga toiduvalmistamiseks:

1. Pärast auruga küpsetamise nõuannete tabeli kontrollimist ja funktsiooni valimist määrake temperatuur, aeg ja lisatav veekogus vastavalt soovitud roale. Tabelist välja jäävate roogade puhul saate määrata neid väärtusi ise.
2. Valage vastavalt roale kasutatav veekogus ahju põhjas olevasse süvendisse.



Ärge kasutage destilleeritud ega filtreeritud vett. Kasutage ainult joogivett. Ärge kasutage vee asemel tuleohtlikke, alkohoolseid või tahke aine osakestega lahuseid.

3. Seadke funktsiooni valikunupp soovitud auruga toiduvalmistamise töörežiimile.
4. Seadke temperatuurinupp soovitud temperatuurile.
 - ⇒ Teie ahi hakkab valitud funktsiooni ja temperatuuri kasutades kohe tööle ning ekraanile ilmub . Kui temperatuur ahjus jõuab seatud temperatuurini sümbol  kaob ekraanilt.
5. Pange valmistatav roog ahju soovitatud riili positsioonile.
 - ⇒ Algab küpsetamine.
6. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage ahi välja, keerates funktsiooni nupu ja temperatuuri nupu asendisse „väljas“.

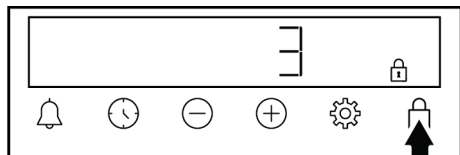
 Kui auruga toiduvalmistamisel jääb iga kord ahju põhjasse vett, pühkige järelejäänud vesi pärast ahju jahtumist kuiva lapiga. Vastasel juhul võib ahju põhja jääv vesi põhjustada lupjumist.

5.4 Sätted

Klahviluku aktiveerimiseks

Klahviluku funktsiooni abil saate kaitsta taimerit sekkumiste eest.

1. Hoidke klahvi all, kuni ekraanile ilmub sümbol .



- ⇒ Ekraanil kuvatakse sümbol  ja algab pöördloendus kujul 3-2-1. Pöördloenduse lõppemisel lülitub sisse klahvilukk. Kui aktiveeritud klahviluku korral puudutatakse ükskõik millist klahvi, annab taimer helisignaali ja vilgub sümbol .

 Klahvi vabastamisel enne pöördloenduse lõppu klahvilukk ei lülitu sisse.

 Kui klahvilukk on sees, taimerit klahve kasutada ei saa. Klahvilukku ei tühistata elektrikatkestuse korral.

Klahviluku desaktiveerimiseks

1. Hoidke klahvi all, kuni sümbol  kaob ekraanilt.

- ⇒ Sümbol  kaob ekraanilt ning klahvilukk lülitatakse välja.

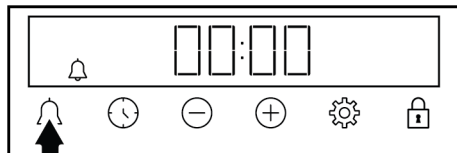
Alarmi sätestamiseks

Seadme taimerit saate kasutada mitte ainult küpsetamise raames, vaid ka muude hoiatuste või meeldetuletuste jaoks. Alarm ei mõjuta ahju tööfunktsioone. Seda kasutatakse hoiatamise eesmärgil. Näiteks saate alarmi kasutada siis, kui soovite toitu

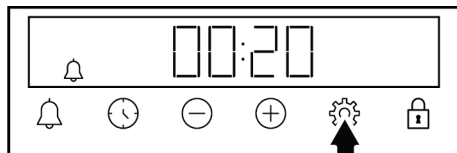
teatud aja möödudes ahjus keerata. Niipea kui Teie poolt määratud aeg on möödas, annab taimer Teile helisignaali.

 Kõige hilisem võimalik helisignaali on 23 tunni ja 59 minuti pärast.

1. Vajutage klahvi  kuni ekraanile ilmub sümbol .



2. Määrake alarmi aeg klahvide $\oplus/\ominus$ abil.



- ⇒ Pärast alarmi aja määramist jääb sümbol  põlema ja ekraanil algab alarmi aja tagasilugemine. Kui määrata samaaegselt alarmi aeg ja küpsetusaeg, kuvatakse ekraanil lühemat aega.

3. Pärast alarmi aja möödumist hakkab vilkuma sümbol  ja kell annab Teile kuuldava hoiatussignaali.

Alarmi väljalülitamiseks

1. Alarmi ajavahemiku möödudes kahe minuti jooksul kostub hoiatussignaali. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

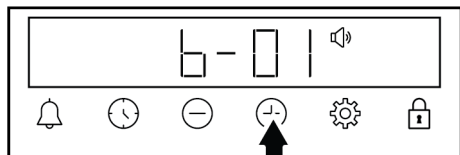
- ⇒ Hoiatus lõpeb ja ekraanile ilmub kellaeg.

Alarmi tühistamiseks

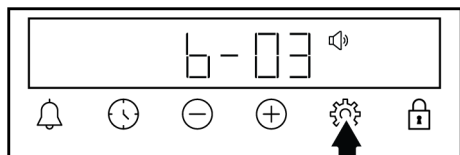
1. Alarmi aja tühistamiseks vajutage klahvi  kuni ekraanile ilmub sümbol . Hoidke klahvi $\ominus$ all, kuni ekraanile ilmub teade „00:00“.
2. Alarmi saab tühistada ka klahvi  pika vajutusega.

Helitugevuse seadistus

1. Hoidke klahvi  all, kuni ekraanile ilmub sümbol .



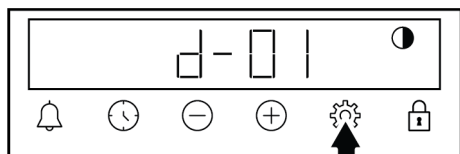
2. Määrake soovitud tase klahvide $\oplus/\ominus$ abil. **(b-01-b-02-b-03)**



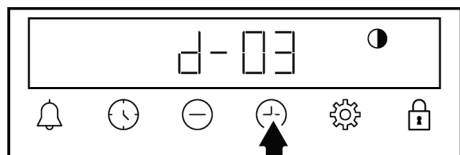
3. Vajutage kinnitamiseks klahvi  või oodake veidi ilma klahve vajutamata. Helitugevuse säte lülitub mõne aja pärast sisse.

Ekraani heleduse määramine

1. Hoidke klahvi  all, kuni ekraanile ilmub sümbol .



2. Määrake soovitud heledus klahvide $\oplus/\ominus$ abil. **(d-01-d-02-d-03)**



6 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

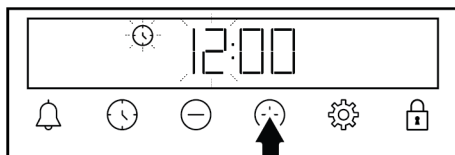
Lisaks kirjeldab jaotis ka mõningaid testitud toite/roogasid ja nende toitude/roogade jaoks kõige sobivamaid sätteid. Samuti on aratoodud nende toitudele/roogadele sobivad ahju sätteid ja tarvikud.

3. Vajutage kinnitamiseks klahvi  või oodake veidi ilma klahve vajutamata. Heleduse säte lülitub mõne aja pärast sisse.

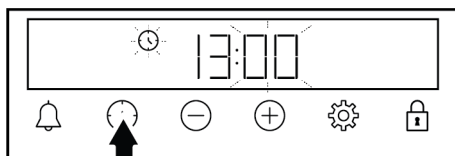
Kellaaja muutmine

Varem määratud ahju kellaaja muutmiseks

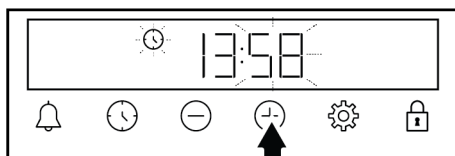
1. Hoidke klahvi  all, kuni ekraanile ilmub sümbol .
2. Määrake kellaag klahvide $\oplus/\ominus$ abil.



3. Minutivälja aktiveerimiseks puudutage  või klahvi .



4. Minutite määramiseks vajutage klahve $\oplus/\ominus$.



5. Kinnitage säte klahvi  või  vajutusega.

⇒ Kellaag on määratud ja sümbol  kaob ekraanilt.

6.1 Üldhoiatused mikrolaineahjus küpsetamise kohta

- Ahjuukse avamisel küpsetamise ajal või pärast seda võib tekkida kuum aur. Aur võib põletada käsi, nägu ja/või silmi. Ahjuukse avamisel hoiduge sellest eemale.

- Küpsetamise käigus tekkiv intensiivne aur võib temperatuurierinevuse tõttu moodustada kondenseerunud veetilku ahju sise- ja välispinnale ning mööbli ülaosadele. See on normaalne ja füüsilise nähtus.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.
- Enne toiduvalmistamise alustamist eemaldage alati ahjust tarvikud, mida Te ei hakka kasutama. Tarvikud, mis jäävad ahju, võivad takistada Teie toitu valmimast õigete väärtuste juures.
- Toitude puhul, mida valmistate vastavalt oma retseptile, vaadake teavet sarnaste toitude kohta, mis on toodud toiduvalmistamise nõuannete tabelites.
- Kaasasolevate tarvikute kasutamine tagab Teile parimat toiduvalmistamist. Järgige alati Teie poolt kasutatavate väliste köögitarvete puhul antud hoiatusi ja teavet.
- Lõigake rasvakindlat paberit, mida toiduvalmistamisel kasutate, kasutatavasse köögianumasse sobivateks tükkideks. Köögianumast ulatuv rasvakindel paber võib põhjustada põletusi ja mõjutada Teie küpsetamise kvaliteeti. Kasutage rasvakindlat paberit ettenähtud temperatuuride vahemikus.
- Hea tulemuse tagamiseks küpsetamisel asetage toit soovitud riulile. Ärge muutke küpsetamise ajal riuliasendit.
- Kui kavatsete süüa teha traatrestil asuvate kööginõude abil, asetage need traatrestikeskele, mitte tagaseina lähedusse.
- Kõik pagaritoodete valmistamiseks kasutatavad materjalid peavad olema värsked ja toatemperatuuril.
- Toidu valmiduse olek võib varieeruda sõltuvalt toidu kogusest ja kööginõu suuruselt.
- Metallist, keraamilised ja klaasist vormid pikendavad toiduvalmistamisele kuluvat aega, ja küpsetiste alumine pind ei pruunistu ühtlaselt.
- Küpsetuspaberit kasutades võib toidu alumisel pinnal täheldada kerget pruunistumist. Sellises olukorras peate võib-olla pikendama toiduvalmistamise aega umbes 10 minuti võrra.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud väärtused on määratud kindlaks meie laborites läbi viidud testide tulemusel. Teie jaoks sobivad väärtused võivad nendest väärtustest erineda.
- Asetage toit toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitud riulile. Ahju alumist riulit käsitletakse 1. riulina.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Näpunäiteid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on niiske, kasutage väikest kogust vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui koogi ülaosa on kõrbenud, pange see alumisele riulile, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi küpsenud, kuid väljast on kleepuv, kasutage vähem vedelikku, alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega.

6.1.1 Pagaritooted ja ahjutoidud

Üldteave

- Hea toiduvalmistamise tagamiseks soovime kasutada toote tarvikuid. Kui kavatsete kasutada väliseid kööginõusid, eelistage tumedaid, mittekleepuvaid ja kuumuskindlaid nõusid.
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.

Vihjeid pagaritoodete kohta

- Kui pagaritooded on liiga kuiv, tõstke temperatuuri 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage tainalehed kastmega, mis koosneb piima, õli, muna ja jogurti segust.
- Kui pagaritooded valmib aeglaselt, veenduge, et Teie valmistatud pagaritooded ei ulatuks oma paksuse tõttu väljaspoole ahjuplaati.
- Kui pagaritooded on väljast pruunistunud, kuid põhi pole küpsetatud, veenduge, et pagaritooded jaoks kasutatav kastmekogus ei ole kogunenud pagaritoodete põhjas. Ühtlaseks pruunistumiseks üritage kaste ühtlaselt taignalehtede ja pagaritoodete vahel jaotada.
- Küpsetage oma pagaritoodet toiduvalmistamise nõuannete tabelis äratoodud asendis ja temperatuuri juures. Kui põhi pole ikka veel piisavalt pruunistunud, asetage see järgmise sammuna alumisele riulile.

Küpsetusnõuannete tabel küpsetiste ja ahjuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kook kandikul	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	180	30 ... 45
Kook vormis	Koogivorm traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	30 ... 40
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	150	20 ... 30
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrest klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	30 ... 40
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrest klambriga **	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	160	20 ... 30
Küpsis	Kondiitriplaat *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	170	25 ... 40
Kondiitritooted	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	200	30 ... 40
kukkel	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200	20 ... 35
Terve leib	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	200	30 ... 45

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riili asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lasanje	Klaasist/metallist ristkülikukujuline anum traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2 või 3	200	30 ... 45
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 70
Pitsa	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	2	200 ... 220	10 ... 20

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

6.1.2 Liha, kala ja linnuliha

Grillimise põhipunktid

- Kanaliha, kalkuniliha ja suurte lihatükkide maitsestamine sidrunimahla ja pipraga enne toiduvalmistamist suurendab toiduvalmistamise tõhususe.
- Kontidega liha praadimiseks kulub 15–30 minutit rohkem kui filee praadimiseks.
- Liha paksuse iga sentimeetri kohta peaksite arvutama umbes 4 kuni 5 minutit toiduvalmistamise aega.

- Kui toiduvalmistamise aeg on läbi, jätke liha umbes 10-ks minutiks ahju. Liha mahlad jaotuvad paremini praetud liha sees ja ei tule välja liha lõikamisel.
- Kala tuleks paigutada kuumakindlas plaadis keskmisele või alumisele riulile.
- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Küpsetusnõuannete tabel liha-, kala- ja linnuroogade jaoks

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riili asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Praad (terve) / Praad (1 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	15 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	60 ... 80
Lamba sääre (1,5-2 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	15 min. 250/ maks., pärast 170	110 ... 120
Praetud kana (1,8-2 kg)	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	15 min. 250/ maks., pärast 190	60 ... 80
kalkun (5,5 kg)	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	1	25 min. 250/ maks., pärast 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Traatgrill * Asetage üks alus alumisele riulile.	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	200	20 ... 30

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

6.1.3 Grill

Punane liha, kala ja linnuliha pruunistuvad grillimisel kiiresti, hoiavad kaunist koorikut ega kuiva ära. Grillimiseks sobivad eriti hästi fileeliha, vardaliha, vorstid, aga ka mahlased köögiviljad (tomatid, sibul jne).

Üldhoiatused

- Grillimiseks sobimatu toit võib põhjustada tuleohtu. Grillige ainult toitu, mis talub tugevat grillileeki. Ärge asetage toite ka liiga kaugele resti tagumisse ossa. See on kuumim piirkond ja rasvased toidud võivad süttida.
- **Sulgege ahjuuks grillimise ajaks. Hoidke grillimise ajal ahjuuks alati kinni. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!**

Grillimise põhipunktid

- Grillimiseks võite võimalikult sarnase paksuse ja kaaluga toite.
- Asetage grillitavad tükid traatrestile või traatrestil alusele, jaotades neid nii, et need ei ulatuks kuumutuselemendi mõõtmetest väljapoole.
- Sõltuvalt grillitavate tükkide paksusest võivad tabelis äratoodud toiduvalmistamise ajad erineda.
- Asetage traatrest või traatrestil alus ahjus soovitud tasemele. Kui valmistate toitu traatrestil, asetage õlide kogumiseks alumisele riulile ahjuplaat. Asetatav ahjuplaat peaks olema kogu grillimise ala suurune. See ahjuplaat ei pruugi olla Teie tootega komplektis. Valage hõlpsa puhastamise tagamiseks ahjualusele veidi vett.

Grillimise nõuannete tabel

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kala	Traatgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Kana tükid	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 35
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250	20 ... 30
Lambakarbonaad	Traatgrill	4 - 5	250	20 ... 25
Praad - (lihakuubikud)	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikaliha karbonaad	Traatgrill	4 - 5	250	25 ... 30
Köögiviljagratiin	Traatgrill	4 - 5	220	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250	1 ... 4

Kõigi grillitoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel

Toit	Kasutatav tarvik	Töõfunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Kala	Traatgrill	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	4	200	30 ... 35
Kana tükid	Traatgrill	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	4	250	25 ... 35
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	4	250	30 ... 40
Praad (terve) / Praad (1 kg)	Traatgrill - Asetage üks alus alumisele riulile.	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	3	15 min. 250, pärast 180 ... 190	90 ... 110

Ärge eelsoojendage selles grillitabelis soovitatud nõusid.

6.1.4 Aurutamine

Üldteave

- Aurutamine on võimalik ainult kasutusjuhendis äratoodud aurutamiseks mõeldud funktsioonide puhul. Aurutamiseks mõeldud funktsioonide teabe saamiseks vt jaotist „Ahju tööfunktsioonid“ [► 14].
- Kui toiduvalmistamise nõuannete tabelis soovitatakse eelsoojendamist, pange toit pärast eelsoojendamist kindlasti ahju.

Veevarustuse ajal määratud kestus tähendab pärast eelsoojendamist möödunud aega.

- Toiduvalmistamise nõuannete tabel sisaldab tootja poolt katsetatud soovitusi. Tabelist välja jäävate toitude puhul saate ise määrata veekoguse, temperatuuri, aurutamise funktsiooni ja kestuse.
- Aurutamisel kasutage ühte ahjuplaati.

Soovitused ühe plaadiga küpsetamiseks - Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel

Toit	Kasutatav tarvik	Riikli asend	Temperatuur (°C)	Kasutatav vee kogus (ml)	Veetarbimise aeg	Küpsetusaeg (min) (umbes)	u. toidu kaal (g)
Terve leib **	Standardne salv *	2	200	250	enne eelkuumutamist	30 ... 35	820
Terve kana köögiviljadega ***	Standardne salv *	2	25 min. 250/ max, pärast 190	250	enne eelkuumutamist	60 ... 70	2000
Ribi praad	Standardne salv *	3	180	250	enne eelkuumutamist	65 ... 75	1000
Lambakintsid köögiviljadega	Standardne salv *	3	170	350	enne eelkuumutamist	90 ... 110	2000
Pärmiga kukkel	Standardne salv *	3	180	250	enne eelkuumutamist	25 ... 35	1200
Juustukook	Standardne salv *	3	120	200	enne eelkuumutamist	45 ... 55	1450

* Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

** Ärge kuumutage ette

*** Eelsoojendage 10 minutit.

6.1.5 Katsetatud road

- Selles toiduvalmistamise nõuannete tabelis olevad road on valmistatud vastavalt standardile EN 60350- 1, hõlbustamaks seadme katsetamist kontrolliasutustes.

- Toiduvalmistamise nõuannete tabelis toodud roogasid valmistage sama ahjuplaadi peal.

Toiduvalmistamise tabel katsetatud roogadega

Toit	Kasutatav tarvik	Töofunktsioon	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Murukook (magus küpsis)	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	140	20 ... 30
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine ja alumine kuumutus	3	160	25 ... 35
Väikesed koogid	Standardne salv *	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	3	150	20 ... 30
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrest klambriga **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	160	30 ... 40
Biskviidi kook	Ümmargune koogivorm, 26 cm läbimõõduga traatrest klambriga **	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	2	160	20 ... 30
õunapirukas	Ümmargune must metallvorm, 20 cm läbimõõduga traatrestil **	Ülemine ja alumine kuumutus	2	180	50 ... 70

Eelsoojendamine on soovitatav kõikide toiduainete puhul.

*Need tarvikud ei pruugi teie tootega kaasas olla.

**Need tarvikud ei ole teie tootega kaasas. Need on kaubanduslikult saadavad tarvikud.

Grill

Toit	Kasutatav tarvik	Riuli asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Lihapall (vasikaliha) - 12 summa	Traatgrill	4	250	20 ... 30
Röstleib	Traatgrill	4	250	1 ... 4

Kõigi grilltoitude puhul on soovitatav eelsoojendada 5 minutit.

Pöörake toidutükke pärast 1/2 kogu grillimisajast.

7 Hooldus ja puhastus

7.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.

- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.

- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast iga töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.
- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Emailitud pinnad

- Enne puhastamist peab toiduvalmistamiseks kasutatud ala jahtuma. Kuumade pindade puhastamine võib põhjustada tuleohtu ja emailipinna kahjustusi.
- Pärast iga kasutamist puhastage emailitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige kuivaks kuiva lapiga.
- Kui Teie seadmel on lihtne aurupuhastusfunktsioon, saate kerge mittepüsiva mustuse hõlpsasti auruga ära puhastada. Vt Hõlbus aurupuhastus [► 33]
- Raskelt eemaldatavate plekkide korral võib kasutada Teie tootemargi veebisaidil soovitatud ahju- ja grillresti jaoks mõeldud puhastusvahendeid ning mittekriimustavat küürimiskäsna. Ärge kasutage välist ahjupuhastit.

Katalüütilised pinnad

- Toiduvalmistamise ala külgseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti.
- Katalüütilistel seintel on kerge matt ja poorne pind. Ahju katalüütilisi seinu ei tohi puhastada.
- Katalüütilised pinnad imavad õli tänu oma poorsele struktuurile ja hakkavad särama, kui pind on õliga küllastunud. Sellisel juhul on soovitatav osad vahetada.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.

- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaasipinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsna ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

7.2 Tarvikute puhastamine

Ärge pange toote tarvikuid nõudepesumasinasse, kui kasutusjuhendis ei ole sätestatud teisiti.

7.3 Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.

- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nupu ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

7.4 Ahi sisemuse (toiduvalmistamise ala) puhastamine

Järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju pinnatüüpidele.

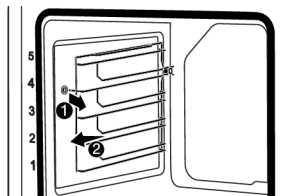
Ahju külgliseinte puhastamine

Toiduvalmistamise ala külgliseinad on kas emailitud või katalüütilised. See varieerub mudeliti. Kui on olemas katalüütiline sein, siis lisateabe saamiseks lugege jaotist "Katalüütilised pinnad".

Kui Teie toode on traatriiulitega mudel, eemaldage traatriiulid enne külgliseinte puhastamist. Seejärel järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud puhastamisetappe vastavalt ahju külgliseina tüüpidele.

Külgtraatriulite eemaldamiseks toimige järgmiselt:

1. Eemaldage traatriiuli esiosa, tõmmates seda külgliseinast vastupidises suunas.
2. Selle täielikuks eemaldamiseks tõmmake traatriiul enda poole.



3. Riilute uuesti kinnitamiseks tuleb nende eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata.

Ahju põhjas asuva veekausi puhastamine

Sõltuvalt aurutamise ja hõlpsa aurupuhastuse sagedusest ning kasutatava vee karedusest võivad ahju põhjas asuvas veekaussis tekkida lubjaplekid.

Pärast aurutamist või hõlpsat aurupuhastust tekkivate lubjaplekide eemaldamiseks pärast iga 2-3 kasutamiskorda:

1. Valage 350 cc valget äädikat (äädika happesus ei tohi ületada 6%) ahju põhjas asuvasse veekaussi.



2. Oodake vähemalt 30 minutit, et äädikas lahustaks lubijäägid toatemperatuuril.
3. Puhastage veekauss pehme märja lapi ja siis kuiva lapiga.



Ärge kasutage ahju põhjas asuva veekaussi puhastamiseks happeid või kloriide sisaldavaid puhastusvahendeid. Ärge eemaldage ahju põhjas asuva veekaussi tekkivaid lubjaplekk kraapimise abil. Vastasel juhul võib toote põhi kahjustada saada.

Veekaussi tekkiva lubjakive eemaldamise tõhususe suurendamiseks lisaks eespool kirjeldatud meetmetele tehke järgmist iga 10 kasutuskorra järel:

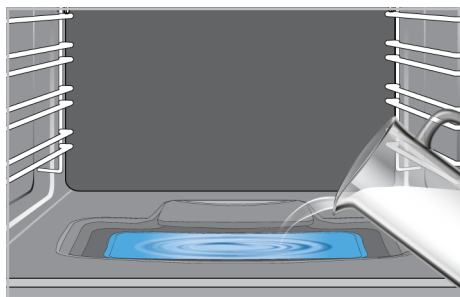
Valige tööfunktsioon, mis kasutab alumist kuumutuselementi, ja lülitage ahi 2-3 minutiks sisse 100 °C juures. Seejärel lülitage ahi välja ja puhustage ahju põhjas olevasse veekaussi Teie seadme margi puhul soovitatud ahju- ja grillpuhastusvahendit ning jätke see 5

minutiks seisma. Viie minuti pärast pühkige ahju põhjas asuv veekauss niiske mikrokiudlapiga ja siis pühkige see kuivaks.

7.5 Hõlbust aurupuhastust

Antud funktsioon pehmendab auru ja ahju sisepindadele kondenseerunud veepiiskade abil ahju tekkinud mustust (kui see ei olnud seal pikka aega) ja hõlbustab selle eemaldamist.

1. Eemaldage kõik tarvikud ahju seest.
2. Täitke ahju põhjas olev veekauss 200 ml veega.



Ärge kasutage destilleeritud ega filtreeritud vett. Kasutage ainult joogivett. Ärge kasutage vee asemel tuleohtlikke, alkoholseid või tahke aine osakestega lahuseid.

3. Lülitage ahju hõlpsa aurupuhastuse režiimile ja laske tal töötada 20 minutit temperatuuril 100 °C.

Avage kohe ahjuuks ja pühkige ahju sisepinnad märja käsna või lapiga. Ukse avamisel ahjust väljub aur. See võib tekitada põletusohu. Olge ukse avamisel ettevaatlik.

Püsivate plekkide puhul puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsna ning pühkige see kuivaks kuiva lapiga.



Hõlpsa aurupuhastuse puhul eeldatakse, et lisatud vesi aurustub ja kondenseerub ahju sisepindadele ning ahju uksele Teie ahju tekkinud kerge mustuse pehmendamiseks. Ahjuuksele tekkinud kondensaat võib ahjuukse avamisel tilkuda. Niipea, kui avate ahjuukse, pühkige see kondensaadist kuivaks.

(See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.) Pärast kondenseerumist ahju sees võib ahju all olemasse süvendi kanalis tekkida lomp või niiskus. Pärast kasutamist puhastage see süvendi kanal niiske lapiga ja pühkige see kuivaks.



7.6 Ahjuukse puhastamine

Puhastamiseks võite ahjuuksed ja -klaasid eemaldada. Ahjuukse ja -klaaside eemaldamist selgitatakse jaotistes „Ahjuukse eemaldamine“ ja „Ahjuukse siseklaaside eemaldamine“. Pärast ahjuukse siseklaaside eemaldamist puhastage need sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage need kuiva lapiga. Kui ahjuklaasile tekib katlakivi, pühkige klaasi äädikaga ja loputage.



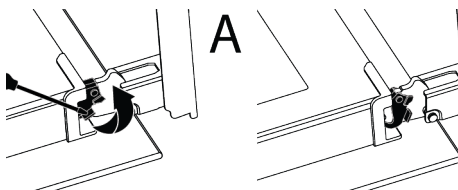
Ärge kasutage ahjuukse ja -klaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, metallikaabitsaid, traatvilla ja pleegitusaineid.

Ahjuukse eemaldamine

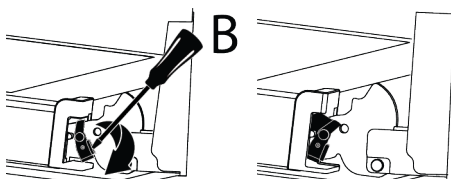
1. Avage ahjuuks.
2. Avage paremal ja vasakul esiukse hingepesa klambrid, vajutades allapoole, nagu joonisel näidatud.

3. Hingetüübid on vastavalt tootemudelile erinevad: (A), (B), (C). Järgmistel joonistel on näidatud, kuidas avada igat tüüpi hingeid.

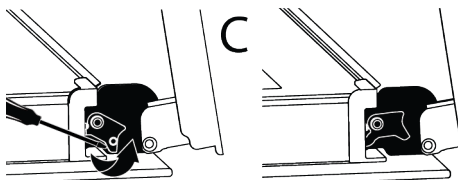
4. A-tüüpi hinge on saadaval tavaliste uksetüüpide puhul.



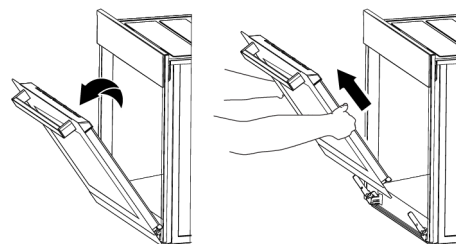
5. B-tüüpi hinge on saadaval pehmetl sulguvate uksetüüpide puhul.



6. C-tüüpi hinge on saadaval pehmetl avanevate/sulguvate uksetüüpide puhul.



7. Viige ahjuuks pooleldi avatud asendisse.



8. Tõmmake eemaldatav ahjuuks ülespoole, et vabastada see paremast ja vasakust hingest ning eemaldada.

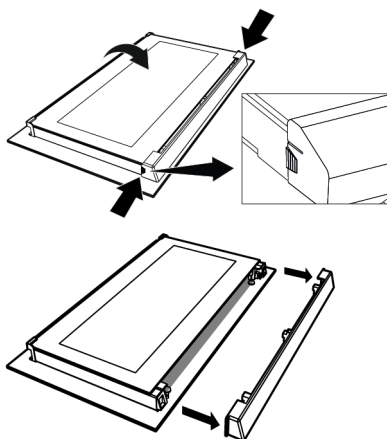


Ahjuukse uuesti kinnitamiseks tuleb selle eemaldamisel teostatud toimingud vastupidises järjekorras korrata. Ukse paigaldamisel sulgege kindlasti hinge pesa klambrid.

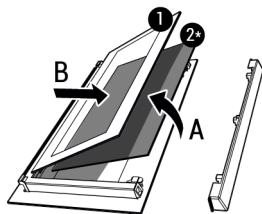
7.7 Ahjuukse siseklaasi eemaldamine

Toote esiukse siseklaasi võib puhastamiseks eemaldada.

1. Avage ahjuuks.
2. Tõmmake esiukse ülemise osa külge kinnitatud plastkomponent enda poole, vajutades samaaegselt plastkomponendi mõlemal küljel asuvaid survepunkte, ja eemaldage see.



3. Nagu joonisel näidatud, tõstke õrnalt sisim klaas (1) „A” suunas ja eemaldage see, tõmmates seda „B” suunas.



1 Sisim klaas

2* Siseklaas (ei pruugi Teie tootes saadaval olla)

4. Kui teie tootel on siseklaas (2), korrake selle eemaldamiseks (2) sama protseduuri.
5. Ukse kokkupanemise esimene samm on siseklaasi (2) paikapanek. Joondage klaasi kaldlihvitud serv plastist pesa kaldlihvitud servaga. (Kui teie tootel on siseklaas). Siseklaas (2) tuleb kinnitada siseklaasile (1) kõige lähemal asuva plastpessa.
6. Sisima klaasi (1) monteerimisel veenduge, et klaasi prinditud külg oleks paigutatud siseklaasile. Ülioluline on asetada sisima klaasi (1) alumised nurgad nii, et need oleksid joondatud alumiste plastpesadega.
7. Lükake plastkomponent raami poole, kuni kostab klõps.

7.8 Ahjuvalgusti puhastamine

Juhul, kui toiduvalmistamise piirkond ahjuvalgusti klaasuks määrub, puhastage see nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme riide või käsna abil ning kuivatage kuiva lapiga. Ahjuvalgusti rikke korral saate selle välja vahetada, järgides järgmisi samme.

Ahjuvalgusti väljavahetamine

Üldhoiatused

- Elektrilöögi ohu vältimiseks ühendage seade lahti ja oodake, kuni ahi jahtub, enne ahjuvalgusti väljavahetamist. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Antud ahi on varustatud hõõglambiga võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm ja läbimõõduga alla 30 mm, või G9-sokliga halogeenlambiga võimsusega alla 60 W. Elektripirnid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulambid on saadaval volitatud teenindusest või litsentseeritud tehnikutelt. Antud seade on varustatud G-energiaklassiga elektripirniga.
- Valgusti asukoht võib erineda joonisel näidatust.

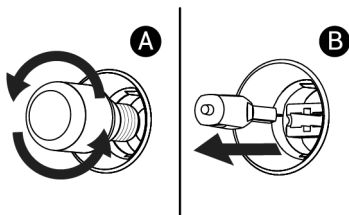
- Selles tootes kasutatav valgusti ei sobi kasutamiseks kodutubade valgustuses. Selle valgusti eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid näha.
- Antud seadmes kasutatavad elektripirnid peavad vastu pidama ekstreemsetele füüsilistele tingimustele, näiteks temperatuuridele üle 50 °C.

Kui teie ahjus on ümmargune valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage klaasist kaas, keerates seda vastupäeva.



3. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



8 Veatsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

Ahi töötamise ajal eraldub auru.

- On normaalne, et töö ajal näete auru. >>> See ei ole viga.

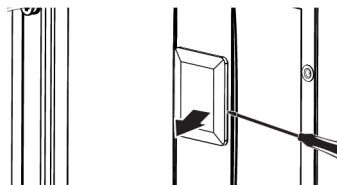
Toiduvalmistamise ajal ilmuvad veepiisad

- Küpsetamise ajal tekkiv aur kondenseerub, kui see puutub kokku toote väliste külmade pindadega ja võib moodustada veepiisku. >>> See ei ole viga.

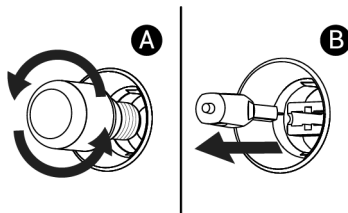
4. Pange klaasist kaas tagasi.

Kui Teie ahjus on ruudukujuline valgusti,

1. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage traatriulid vastavalt kirjeldusele.



3. Tõstke valgusti kaitseklaas kruvikeerajaga üles. Eemaldage kõigepealt kruvi, kui teie toote kandilisel lambil on kruvi.
4. Kui Teie ahjuvalgusti on joonisel A näidatud tüüpi elektripirn, siis keerake ahju see joonisel näidatud viisil ja vahetage see uue vastu. Kui mudeli tüüp on B, tõmmake see välja nagu joonisel näidatud ja asendage see uuega.



5. Pange klaasist kaas ja traatriulid tagasi.

Toote soojenemise ja jahutamise ajal on kuulda metalliheli.

- Metallosad võivad kuumutamisel laieneda ja tekitada helisid. >>> See ei ole viga.

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.

- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.

Ahju tuli ei põle.

- Ahjulamp võib olla vigane. >>> Vahetage ahju lamp.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

Ahi ei küta.

- Ahi ei pruugi olla seadistatud kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile. >>> Seadke ahi kindlale küpsetusfunktsioonile ja/või temperatuurile.
- Taimeriga mudelite puhul ei ole kellaaega määratud. >>> Määrake aeg.
- Elektrit pole. >>> Veenduge, et vooluvõrk on töökorras ja kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel vahetage kaitsmed või aktiveerige need uuesti.

(Taimeriga mudelitel) Taimeri ekraan vilgub või taimeri sümbol jääb avatuks.

- Elektrikatkestusi on varemgi olnud. >>> Seadke kellaaeg / Lülitage toote funktsiooninupud välja ja lülitage see uuesti soovitud asendisse.

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

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

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

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

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	40
1.1	Verwendungszweck	40
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	41
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten	42
1.4	Sicherheit beim Transport	44
1.5	Sicherheitshinweise zur Installati- on	44
1.6	Sicher bedienen	45
1.7	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen	46
1.8	Verwendung von Zubehör	46
1.9	Sicherheit beim Kochen	46
1.10	Dampfsystem	48
1.11	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen	48
2	Hinweise zum Umweltschutz	49
2.1	Abfallrichtlinie	49
2.1.1	Informationen zur Entsorgung ..	49
2.2	Paketinformationen	49
2.3	Tipps zum Energiesparen	49
3	Ihr neues Gerät	50
3.1	Produkteinführung	50
3.2	Bedienfeld und Bedienung	50
3.2.1	Bedienfeld	51
3.2.2	Einführung des Ofenbedien- felds	51
3.3	Ofenfunktionen	52
3.4	Produktzubehör	52
3.5	Verwendung von Produktzubehör	53
3.6	Technische Spezifikationen	55
4	Erste Verwendung	56
4.1	Erste Timer-Einstellung	56
4.2	Erstreinigung	56
5	Benutzung des Backofens	57
5.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens	57
5.2	Handhabung der Bedienblende	57
5.3	Dampfunterstütztes Garen	59
5.4	Einstellungen	60
6	Allgemeine Hinweise zum Backen..	62

6.1	Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen	62
6.1.1	Backwaren und andere Ofenge- richte	62
6.1.2	Fleisch, Fisch und Geflügel	64
6.1.3	Grillen	65
6.1.4	Dampfunterstütztes Garen	66
6.1.5	Testspeisen	67
7	Wartung und Reinigung	68
7.1	Allgemeine Reinigungshinweise ...	68
7.2	Reinigung des Zubehörs	70
7.3	Bedienfeld reinigen	70
7.4	Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)	70
7.5	Einfache Dampfreinigung	71
7.6	Reinigung der Ofentür	72
7.7	Entfernen des inneren Glases der Backofentür	73
7.8	Reinigen der Backofenlampe	73
8	Fehlerbehebung	75



1 Sicherheitshinweise

DE

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



1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung bis zu einer maximalen Höhe von 2500 Metern über dem Meeresspiegel vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.
- Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.

- Dieses Produkt sollte nicht zum Erhitzen von Tellern oder zum Trocknen von Handtüchern oder Kleidung am Griff verwendet werden.

1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



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

1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.



1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
- Die Rückseite des Backofens wird heiß, wenn er in Betrieb ist. Die Netzkabel dürfen die

Rückseite des Geräts nicht berühren. Andernfalls könnte es beschädigt werden.

- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
- Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
- Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
- Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand

geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.

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

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicherweise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten

kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.

1.4 Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transport oder zur Bewegung des Produkts.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Tragen Sie das Gerät senkrecht.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.

- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.

1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.
- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.
- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.

- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte die Installation des Produkts nicht hinter dekorativen Abdeckungen erfolgen.
- In Fällen, in denen sich hinter dem für das Produkt vorgesehenen Installationsbereich ein Gasschlauch/eine Gasleitung oder eine Wasserleitung aus Kunststoff befindet, ist unbedingt darauf zu achten, dass das Produkt nicht mit diesen Versorgungsleitungen in Berührung kommt. Andernfalls kann der Schlauch/die Leitung gequetscht werden.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- Benutzen Sie das Produkt nicht wenn die Vordertürglasscheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist. Andernfalls besteht die Gefahr von Verletzungen und Umweltschäden.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können

1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.

sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.

1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- Halten Sie Abstand, wenn Sie die Backofentür während oder am Ende des Garvorgangs öffnen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt.
- Während des Betriebs ist das Produkt heiß. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht zu berühren.
- Tragen Sie bei der Handhabung des Produkts stets hitzebeständige Ofenhandschuhe.

1.8 Verwendung von Zubehör

- Achten Sie darauf, Grill und Bleche richtig auf den Rost zu stellen. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „**Zubehör verwenden**“.
- Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie das Zubehör vollständig in den Garraum geschoben haben, da es sonst gegen das Türglas stoßen und dieses beschädigen kann.

1.9 Sicherheit beim Kochen

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.
- Im Kochbereich befindliche Lebensmittelrückstände, wie z. B. Öl, können sich entzünden. Reinigen Sie diese Rückstände vor dem Kochen.
- Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.

- Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
- Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den Ofenboden, bedecken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.

Beachten Sie bei der Verwendung von fettigem Pergamentpapier oder ähnlichen Materialien die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen.
- Um zu vermeiden, dass Sie die Heizelemente des Backofens berühren und den Heißluftstrom behindern, entfernen Sie überschüssige Teile des Pergamentpapiers, die an Zubehör oder Behältern hängen. Verwenden Sie kein Pergamentpapier bei Backofentemperaturen, die höher sind als die vom Hersteller angegebene maxi-

male Verwendungstemperatur. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!

- Legen Sie es während des Vorheizens nicht auf das Zubehör.
- Immer mit einem Teller oder einem ähnlichen Gegenstand andrücken, um zu verhindern, dass das Material durch die Luftzirkulation im Ofen herumfliegt.
- Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche im Inneren des Tablets.
- Nach jedem Gebrauch sollte das Tablett gereinigt und das darin verwendete Pergamentpapier oder ähnliche Materialien ersetzt werden. Andernfalls können Flüssigkeiten, die auf das Tablett tropfen, eine Rauchentwicklung verursachen oder sogar Flammen entzünden.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftstrom. Pergamentpapier kann mit den Heizelementen in Berührung kommen und sich entzünden.
- Wenn ein Grillrost zum Braten verwendet wird, sollte ein Tablett auf den unteren Rost gestellt werden. Andernfalls können das Speiseöl und andere Bestandteile, die auf den Ofen-

boden tropfen, starken Rauch erzeugen und zu Flammen führen.

- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Legen Sie das Grillgut nicht zu weit hinten auf den Grill. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.

1.10 Dampfsystem

- Beim Dampfgaren kann beim Öffnen der Tür Dampf austreten und es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig.
- Wenn nach dem Dampfgaren Feuchtigkeit im Ofen verbleibt, ist dies wie eine kleine Einladung zum Rosten. Lassen Sie den Ofen nach dem Kochen gründlich trocknen. Bewahren Sie keine feuchten Speisen längere Zeit im Ofen auf.
- Wenn Sie die Speisen nach dem Dampfgaren aus dem Ofen holen, kann heiße Flüssigkeit vom Kochgeschirr ablau-

fen. Gehen Sie also entsprechend vorsichtig vor, tragen Sie am besten Handschuhe.

- Beim Garen mit Dampf wird empfohlen, so viel Wasser hinzuzufügen, wie in der Tabelle angegeben ist.
- Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie keine brennbaren, alkoholischen oder festen partikelförmigen Lösungen anstelle von Wasser.
- Verzichten Sie auf Zubehör, das beim Dampfgaren zum Rosten neigt.

1.11 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.

- Verwenden Sie zur Reinigung der Vordertürglasscheibe des Ofens keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Draht-

wolle oder Bleichmittel. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).



Dieses Produkt wurde Teilen und Materialien von hoher Qualität gefertigt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind.

Entsorgen Sie das Abfallprodukt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll und anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer Recycling-sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Diese Sammelstellen können Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltung erfragen. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Einhaltung der RoHS-Richtlinie:

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie angegeben sind.

2.2 Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien her-

gestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

2.3 Tipps zum Energiesparen

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

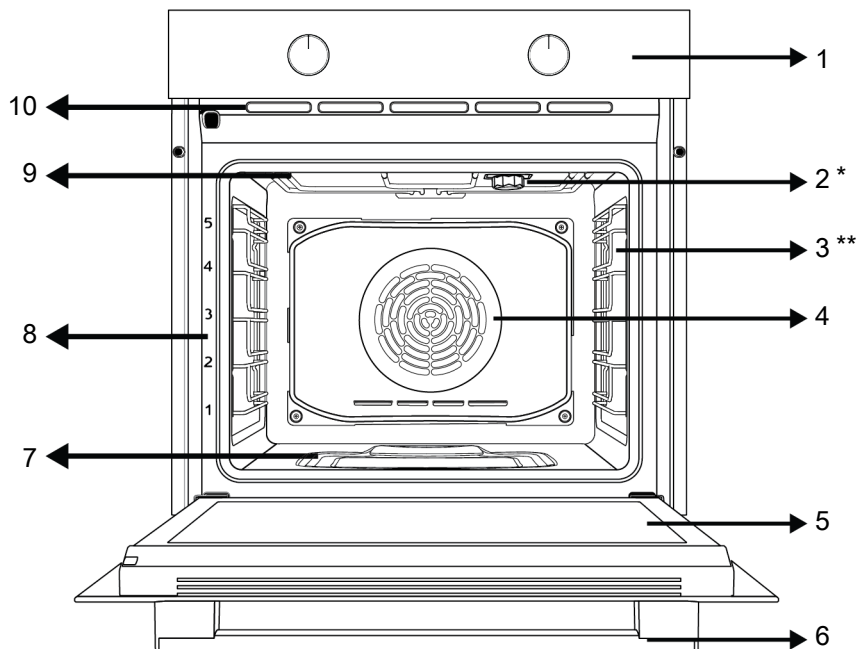
Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Wenn im Rezept oder der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Schalten Sie das Produkt bei längeren Backzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende des Backvorgangs aus. Durch die Nutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Strom einsparen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Sie können zwei Töpfe gleichzeitig auf den Rost stellen. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.

3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung

DE



1 Bedienfeld

3 Seitengitter

5 Innenglas

7 Wasserbecken für dampfunterstütztes Kochen

9 Obere Heizung

2 Lampe

4 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)

6 Griff

8 Einschubebenen

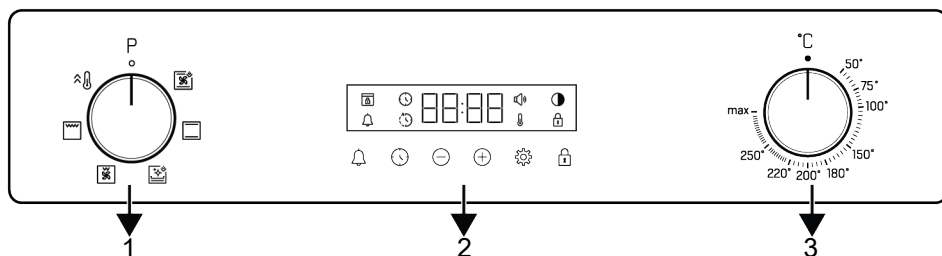
10 Belüftungsöffnungen

3.2 Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbil-

dungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

3.2.1 Bedienfeld



1 Funktionsauswahl-Knopf

2 Timer

3 Temperatúrauswahl-Knopf

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

3.2.2 Einführung des Ofenbedienfelds

Funktionsauswahl-Knopf

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

Temperatúrauswahl-Knopf

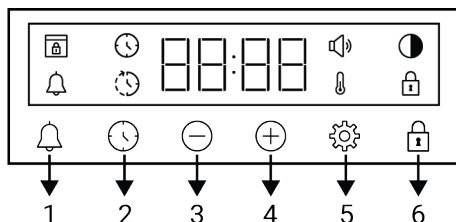
Mit dem Temperaturwahl-Knopf können Sie die Temperatur wählen, mit der Sie kochen möchten. Drehen Sie zur Auswahl von der Aus- (oberen) Position aus im Uhrzeigersinn.

Temperatur-Indikator

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

Temperatur im Inneren des Ofens unter die eingestellte Temperatur fällt, erscheint wieder das Temperatursymbol.

Timer



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

Anzeige-Symbole

- : Garzeit-Symbol
- : Symbol für das Ende der Garzeit *
- : Alarm-Symbol
- : Helligkeits-Symbol
- : Tastensperre-Symbol
- : Temperatur-Symbol
- : Lautstärkesymbol
- : Tastensperre-Symbol *

*variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

3.3 Ofenfunktionen

Die Funktionstabelle zeigt Ihnen die unterschiedlichen Funktionen Ihres Ofens, zusätzlich Minimal- und Maximaltemperatur

zur jeweiligen Funktion. Die Reihenfolge der hier gezeigten Funktionen muss nicht zwingend mit der Reihenfolge an Ihrem Gerät übereinstimmen.

Funktionsymbol	Ofenfunktion	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Ober-/Unterhitze	*	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Aufläufe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze	*	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen. Diese Funktion empfiehlt sich auch bei der Dampfreinigung.
	Umluft	*	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet. Diese Funktion sollte auch beim dampfunterstützten Garen verwendet werden.
	Goßflächengrill	*	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	Grill + Umluft	*	Die Hitze des kleinen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen kleiner Mengen.
	Schnellheizen	-	Sämtliche Heizelemente im Ofen werden aktiv. Mit dieser Funktion bringen Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur (Vorheizen). Nicht zum Garen von Speisen geeignet.

* Ihr Gerät arbeitet mit der ausgewählten Temperatur.

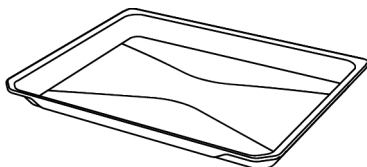
3.4 Produktzubehör

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

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

Standard-Bleche

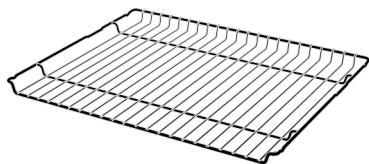
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



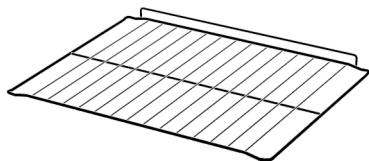
Grillrost

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Bei Modellen mit Seitengittern :



Bei Modellen ohne Seitengitter :

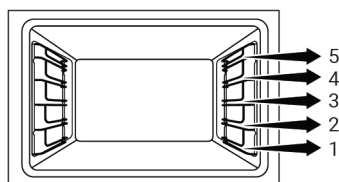


3.5 Verwendung von Produktzubehör

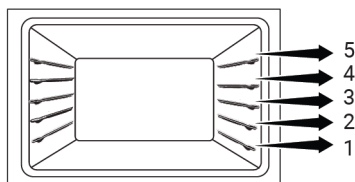
Einschubebenen

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

Bei Modellen mit Seitengittern :



Bei Modellen ohne Seitengitter :

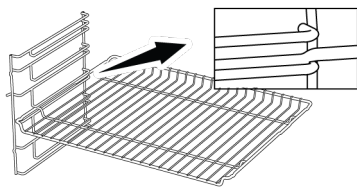


Grillrost in den Einschubebenen platzieren

Bei Modellen mit Seitengittern :

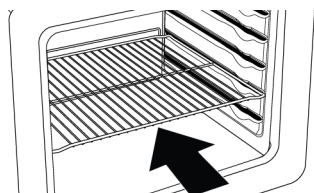
Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Dabei muss sich der offene Abschnitt vorne befinden. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Grillrost auf die Haltepunkte an

den Seitengittern gesetzt werden. Er darf nicht vor oder hinter den Haltepunkten sitzen und die Rückwand des Ofens berühren.



Bei Modellen ohne Seitengitter :

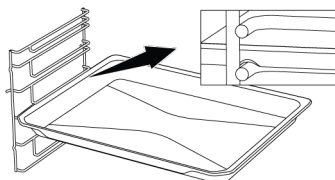
Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Der Grillrost muss immer mit der offenen Seite nach vorne eingeschoben werden.



Backblech in den Einschubebenen platzieren

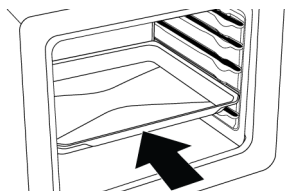
Bei Modellen mit Seitengittern :

Es ist wichtig, Backbleche richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Beim Platzieren des Backblechs in der gewünschten Einschubebene muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen. Um ein besseres Garen zu gewährleisten, muss das Blech auf die Haltepunkte des Seitengitters aufgesetzt werden. Es darf nicht vor oder hinter den Haltepunkten platziert werden und darf nicht die Rückwand des Ofens berühren.



Bei Modellen ohne Seitengitter :

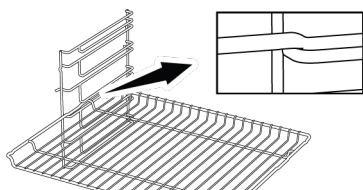
Es ist wichtig, den Grillrost richtig in den Einschubebenen zu platzieren. Der Grillrost muss immer mit der offenen Seite nach vorne eingeschoben werden.



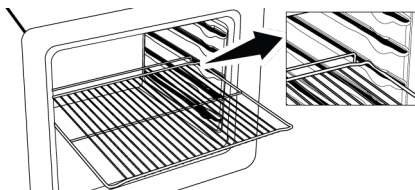
Stopperfunktion des Grillrosts

Damit der Grillrost nicht nach vorne kippt, gibt es eine Stopperfunktion, um Ihr Essen einfach und sicher entnehmen zu können. Wenn Sie den Grillrost vorsichtig herausziehen, ist dies nur bis zum Anschlagpunkt der Stopperfunktion möglich. Um den Grillrost ganz herauszunehmen, müssen Sie ihn erst aus der hinteren Arretierung lösen und anschließend herausnehmen.

Bei Modellen mit Seitengittern :

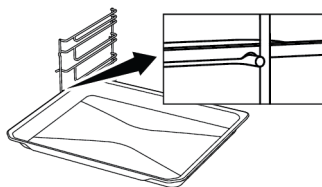


Bei Modellen ohne Seitengitter :



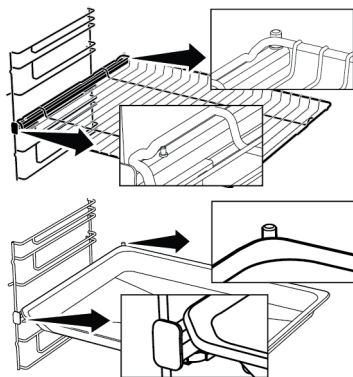
Stopperfunktion für Backbleche - Bei Modellen mit Seitengittern

Damit das Backblech nicht nach vorne kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Lösen Sie das Backblech beim Herausnehmen zuerst aus der hinteren Arretierung und ziehen Sie es anschließend nach vorne.



Richtige Platzierung des Grillrosts und der Backbleche auf den Teleskopschienen - Bei Modellen mit Seitengittern und Teleskopschienen

Dank der Teleskopauszüge lassen sich Bleche oder der Grillrost einfach einsetzen und herausnehmen. Beim Einsetzen ist darauf zu achten, dass die Stifte an Vorder- und Rückseite der Teleskopauszüge in den Aussparungen an den Blechen und Grillrosten sitzen (siehe Abbildung).



3.6 Technische Spezifikationen

DE

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	595 /594 /567
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Spannung / Frequenz	220-240 V ~; 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	Min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	2,4
Ofentyp	Ofen mit Gebläse

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

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

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

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

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

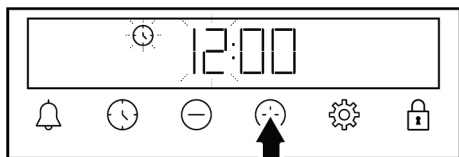
4 Erste Verwendung

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

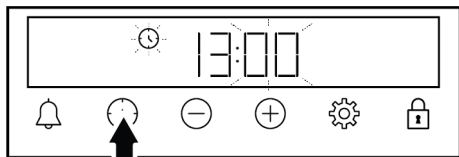
4.1 Erste Timer-Einstellung

i Stellen Sie immer die Uhrzeit ein, bevor Sie Ihren Ofen benutzen. Wenn Sie sie nicht einstellen, können Sie bei einigen Ofen-Modellen nicht kochen.

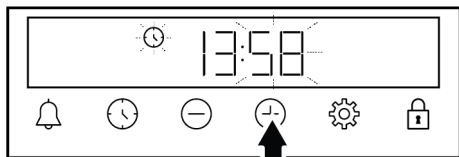
1. Wenn der Ofen ersten Mal eingeschaltet wird, blinken das Stundenfeld für „12:00“ und das Symbol ⌚ auf der Anzeige.
2. Stellen Sie die Stunden durch Drücken der Tasten $\oplus/\ominus$ ein.



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



4. Berühren Sie die Tasten $\oplus/\ominus$, um die Minuten einzustellen.



5. Bestätigen Sie durch Berühren der Taste ⌚ oder ⚙
- ⇒ Die Uhrzeit wird eingestellt und das Symbol ⌚ verschwindet vom Display.

i Wenn die Uhrzeit beim ersten Einschalten nicht eingestellt ist, blinken die Symbole „12:00“ und ⌚ weiterhin und Ihr Ofen startet nicht. Damit Ihr Ofen funktioniert, müssen Sie die Uhrzeit bestätigen, indem Sie die Uhrzeit einstellen oder die Taste ⌚ berühren, wenn sie auf „12:00“ steht. Sie können die Einstellung der Uhrzeit später ändern, wie im Abschnitt „Einstellungen“ beschrieben.

i Im Falle eines Stromausfalls werden die bisherigen Uhrzeit-Einstellungen aufgehoben und müssen neu eingestellt werden.

4.2 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.
3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen ▶ 52]“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

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

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

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

5 Benutzung des Backofens

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

Kühlgebläse (variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten)

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

Ofenbeleuchtung

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

5.2 Handhabung der Bedienblende

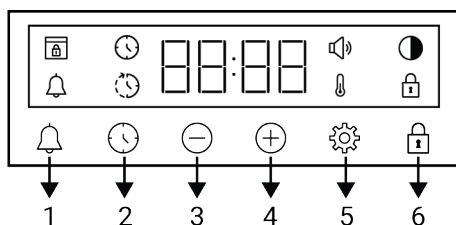
Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens

- Die maximale Zeit, die für den Backprozess eingestellt werden kann, beträgt 5 Stunden 59 Minuten. Im Falle eines

Stromausfalls wird das Programm abgebrochen. Sie müssen neu programmieren.

- Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es sollte eine kurze Zeit gewartet werden, bis die Einstellungen gespeichert sind.
- Wenn eine Kocheinstellung vorgenommen wurde, kann die Tageszeit nicht eingestellt werden.
- Wenn die Garzeit bei Garbeginn eingestellt wird, wird die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm angezeigt.
- In Fällen, in denen eine Garzeit oder Garrendezeit eingestellt ist, können Sie durch langes Berühren der Taste ⌚ automatisch abbrechen.

Timer



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

Anzeige-Symbole

- ⌚ : Garzeit-Symbol
- ⌚ : Symbol für das Ende der Garzeit *
- 🔔 : Alarm-Symbol
- ☾ : Helligkeits-Symbol

 : Tastensperre-Symbol

 : Temperatur-Symbol

 : Lautstärkesymbol

 : Tastensperre-Symbol *

*variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

Einschalten des Ofens

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

Ausschalten des Ofens

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

Manuelles Garen zur Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens

Sie können durch eine manuelle Steuerung (auf Ihre eigene Kontrolle) kochen, ohne die Kochzeit durch die Wahl der Temperatur und der Betriebsfunktion, die für Ihr Lebensmittel spezifisch sind, einzustellen.



1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie kochen wollen.
2. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturnopf ein.

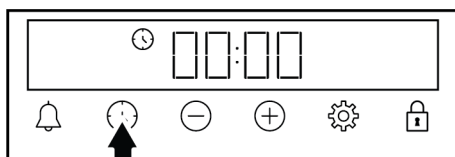
⇒ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen und das Symbol  erscheint auf dem Bildschirm. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet das Symbol . Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab, da manuell gebacken wird, ohne die Gar-

zeit einzustellen. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst ausschalten. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Ofen aus, indem Sie den Funktionswahlknopf und den Temperaturnopf in die Stellung Aus (oben) drehen.

Kochen durch Einstellen der Kochzeit:

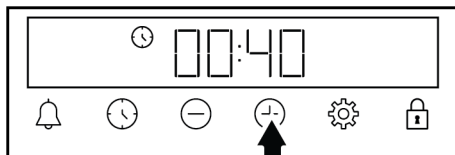
Sie können den Ofen am Ende der Zeit automatisch ausschalten lassen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen und die Garzeit am Timer einstellen.

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



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

3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten / ein.



 Die Kochzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute, nach 15 Minuten um 5 Minuten.

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

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

5. Nach Ablauf der eingestellten Backzeit erscheint auf dem Display "End", das Symbol  blinkt und der Timer piept.
6. Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Warnung zu stoppen. Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.



Wenn am Ende der akustischen Warnung eine beliebige Taste gedrückt wird, beginnt der Ofen wieder zu arbeiten. Um zu verhindern, dass der Backofen nach dem Ende der Warnung wieder in Betrieb geht, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie den Temperatur- und den Funktionsknopf auf die Position "0" (aus) stellen.

5.3 Dampfunterstütztes Garen

Ihr Backofen verfügt über eine dampfunterstützte Kochfunktion. Bessere Backergebnisse werden mit der Dampfunterstützung erzielt. Die Dampfunterstützung sorgt dafür, dass die Oberfläche von Backwaren heller, ihre Kruste knuspriger und sie voluminöser werden. Außerdem verringert die Dampfunterstützung den Feuchtigkeitsverlust von Lebensmitteln wie Fleisch und sorgt dafür, dass sie innen saftiger und schmackhafter gegart werden.

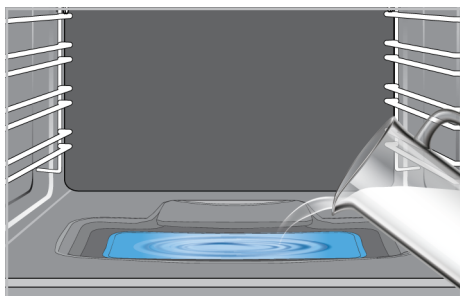
Allgemeine Warnungen

- Dampfunterstütztes Garen kann nur mit den in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktionen für das dampfunterstützte Garen durchgeführt werden.

- Nach dem dampfunterstützten Garen kann sich an der Ofentür Kondenswasser bilden, das beim Öffnen der Ofentür heruntropfen kann. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald Sie die Ofentür öffnen.
- Halten Sie sich beim Öffnen der Ofentür fern, da während und nach dem dampfunterstützten Garen Dampf und Wärme entweichen können. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt.
- Wenn nach jedem dampfunterstützten Garen Wasser im Backofen verbleibt, trocknen Sie das restliche Wasser nach dem Abkühlen des Backofens mit einem trockenen Tuch. Andernfalls kann Restwasser zur Verkalkung führen.
- Wenn Ihr Produkt über einen Fleischthermometer verfügt, stellen Sie vor dem Dampfgaren sicher, dass die Abdeckung des Fleischthermometers geschlossen ist. Andernfalls kann es zu Dampfaustritt aus der Fleischthermometer-Buchse kommen.

Für dampfunterstütztes Garen:

1. Nachdem Sie die Tabelle für das dampfunterstützte Garen geprüft und die Funktion eingestellt haben, bestimmen Sie die Temperatur, die Zeit und die Wassermenge, die Sie je nach dem zu garenden Gericht hinzufügen müssen. Sie können diese Werte für nicht in der Tabelle aufgeführte Backvorgänge selbst einstellen.
2. Füllen Sie die Wassermenge, die Sie für Ihr Gargut benötigen, in das Becken am Boden des Ofens.





Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie keine brennbaren, alkoholischen oder festen partikelförmigen Lösungen anstelle von Wasser.

3. Stellen Sie den Funktionswahlknopf auf die gewünschte Betriebsart mit Dampfunterstützung.
4. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

⇒ Ihr Ofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen und  erscheint auf dem Bildschirm. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat verschwindet das Symbol .

5. Schieben Sie die Speisen auf der empfohlenen Einschubebene in den Backofen.

⇒ Das Backen beginnt.

6. Nach Beendigung des Backvorgangs schalten Sie den Backofen aus, indem Sie den Funktions- und den Temperaturregler auf die Position „Aus“ stellen.



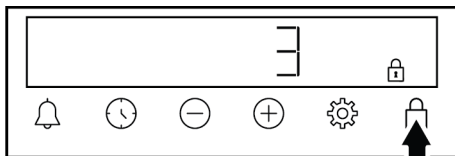
Wenn nach jedem dampfunterstützten Kochen Wasser auf dem Boden des Ofens verbleibt, trocknen Sie das restliche Wasser mit einem trockenen Tuch, nachdem der Ofen abgekühlt ist. Andernfalls kann auf dem Ofenboden verbleibendes Wasser zu Verkalkung führen.

5.4 Einstellungen

Aktivieren der Tastensperre

Mit Hilfe der Tastensperre können Sie den Timer vor Störungen schützen.

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.



⇒ Das Symbol  wird auf dem Display angezeigt und der 3-2-1-Countdown beginnt. Die Tastensperre wird nach Ablauf des Countdowns aktiviert. Wenn bei eingestellter Tastensperre eine beliebige Taste berührt wird, ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  blinkt.



Wenn Sie die Taste vor dem Ende des Countdowns loslassen, wird die Tastensperre nicht aktiviert.



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

Deaktivieren der Tastensperre

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol  vom Bildschirm verschwindet.

⇒ Symbol  verschwindet von der Anzeige und die Tastensperre ist deaktiviert.

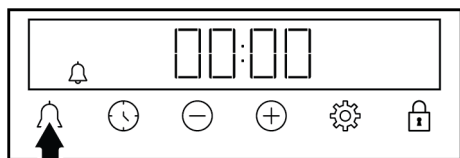
Einstellung des Alarms

Sie können den Timer des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Backen verwenden. Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofens. Es wird zu Warnzwecken verwendet. Beispielsweise können Sie den Wecker verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Timer abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches Warnsignal.

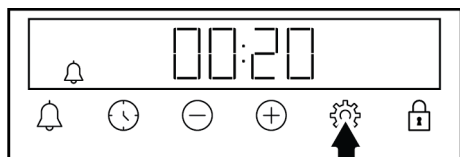


Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.

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



2. Stellen Sie die Weckzeit mit den Tasten $\oplus/\ominus$ ein.



⇒ Nach der Einstellung der Alarmzeit bleibt das Symbol weiterhin beleuchtet und die Alarmzeit startet den Countdown der Anzeige. Wenn die Weckzeit und die Backzeit zur gleichen Zeit eingestellt werden, wird die kürzere Zeit auf der Anzeige angezeigt.

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

Ausschalten des Weckers

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

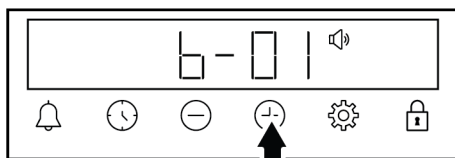
⇒ Die Warnung stoppt und die Tageszeit erscheint auf dem Display.

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

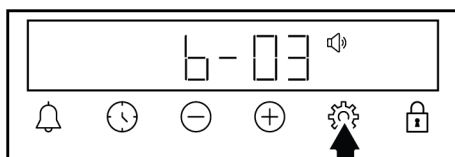
1. Berühren Sie die Taste bis das Symbol auf der Anzeige erscheint, um die Weckzeit zurückzusetzen. Berühren Sie die Taste $\ominus$, bis das Symbol „00:00“ auf dem Bildschirm erscheint.
2. Sie können den Alarm auch abbrechen, indem Sie die Taste längere Zeit berühren.

Einstellen der Lautstärke

1. Berühren Sie die Taste bis das Symbol auf dem Bildschirm erscheint.



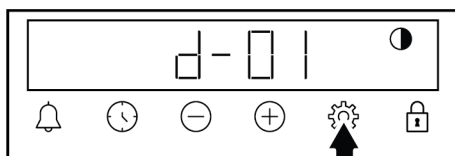
2. Stellen Sie die gewünschte Ebene mit den Tasten $\oplus/\ominus$ ein. **(b-01-b-02-b-03)**



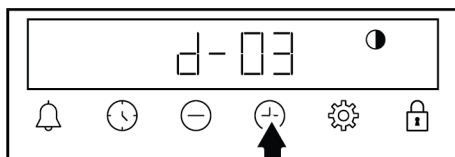
3. Berühren Sie die Taste zur Bestätigung oder warten Sie, ohne eine Taste zu berühren. Die eingestellte Lautstärke wird nach einer Weile aktiv.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit

1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol auf dem Bildschirm erscheint.



2. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten $\oplus/\ominus$ ein. **(d-01-d-02-d-03)**

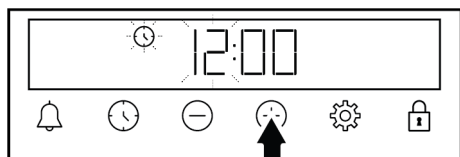


3. Berühren Sie die Taste zur Bestätigung oder warten Sie, ohne eine Taste zu berühren. Die eingestellte Helligkeit wird nach einiger Zeit aktiv.

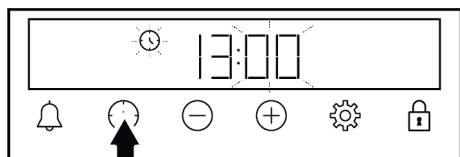
Ändern der Tageszeit

An Ihrem Ofen zum Ändern der zuvor eingestellten Tageszeit:

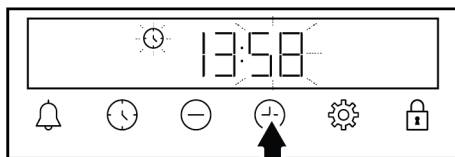
1. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol auf dem Bildschirm erscheint.
2. Stellen Sie die Tageszeit mit durch Drücken der Tasten $\oplus/\ominus$ ein.



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



4. Berühren Sie die Tasten $\oplus/\ominus$, um die Minuten einzustellen.



5. Bestätigen Sie durch Berühren der Taste oder .

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

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.

Es werden die gängigsten Lebensmittel und die dafür geeigneten Einstellungen aufgeführt. Zusätzlich geben wir auch an, welches Ofen-Zubehör sich am besten dafür eignet.

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

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

- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.
- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Überstehendes Backpapier kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Gerichts beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.

6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wir empfehlen dunkles, antihafbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.

- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Grillrost verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Grillrosts, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Garzeit und die Unterseite von Backwaren wird nicht gleichmäßig braun.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, kann sich auf der Unterseite der Speisen eine leichte Bräunung zeigen. In diesem Fall müssen Sie die Garzeit möglicherweise anpassen.
- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte auf dem Kochtisch mit einem einzigen Blech.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder reduzieren Sie die Temperatur etwas und backen den Kuchen weiter.

- Um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist, können Sie einen Holzspieß in den Kuchen stecken. Wenn der Holzspieß mit flüssigem Teig herauskommt, backen Sie den Kuchen weiter, bis kein flüssiger Teig mehr am Holzspieß kleben bleibt.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus. Zusätzlich können Sie den Kuchen beim Weiterbacken auch mit Alufolie abdecken.
- Wenn der Kuchen innen gut durchgebacken, aber außen klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Backzeit verlängern.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur etwas und backen etwas kürzer.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.
- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zubereitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

Tabelle für Gebäck und Kuchen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Blechkuchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 45
Torte in der Form	Kuchenform auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	180	30 ... 40
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Umluft	3	150	20 ... 30

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	160	30 ... 40
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Umluft	2	160	20 ... 30
Kekse	Gebäck-Blech *	Ober-/Unterhitze	3	170	25 ... 40
Gebäck	Standard-Bleche *	Umluft	2	200	30 ... 40
Brötchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	2	200	20 ... 35
Brot	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	200	30 ... 45
Lasagne	Rechteckiger Behälter aus Glas/ Metall auf Grillrost. **	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 ... 45
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 70
Pizza	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	2	200 ... 220	10 ... 20

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen ganzer Hähnchen, Puten und großer Fleischstücke erhöht die Garleistung.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.
- Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie das Fleisch noch etwa 10 Minuten im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Der Fisch sollte auf der mittleren oder niedrigen Ebene in einer hitzebeständigen Platte gegart werden.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte aus der nachfolgenden Tabelle mit einem einzigen Blech.

Tabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Bleche *	Umluft	3	15 Min. 250/max, nach 180 ... 190	60 ... 80
Lammhaxe (1,5-2 kg)	Standard-Bleche *	Umluft	3	15 Min. 250/max, nach 170	110 ... 120
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	Umluft	2	15 Min. 250/max, nach 190	60 ... 80
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Bleche *	Umluft	1	25 Min. 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Grillrost * Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	Umluft	3	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

6.1.3 Grillen

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügelfleisch wird beim Grillen schnell braun, erhält eine schöne Kruste und trocknet nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße, Würstchen sowie saftiges Gemüse (wie Tomaten, Zwiebeln und dergleichen) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Allgemeine Warnungen

- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.
- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit geöffneter Ofentür. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!**

Wichtiges zum Grillen

- Bereiten Sie die Speisen so vor, dass Dicke und Gewicht möglichst ähnlich sind.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost oder den Rost mit Blech darunter, verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig, ohne dabei den Rost zu überladen.
- Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten können anhand der Menge und Dicke des Grillgutes etwas variieren.
- Schieben Sie den Rost oder den Rost mit Blech darunter in den passenden Einschub. Wenn Sie den Rost benutzen, schieben Sie das Backblech zum Auffangen von Fett und anderen Flüssigkeiten in den unteren Einschub. Das Backblech, das Sie einschieben, sollte so groß sein, dass es die gesamte Grillfläche abdeckt. Dieses Fach ist möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten. Geben Sie ein wenig Wasser in das Blech, damit es sich später leichter reinigen lässt.

Grilltabelle

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fisch	Grillrost	4 - 5	250	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Grillrost	4 - 5	250	25 ... 35
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost	4	250	20 ... 30
Lammkotelett	Grillrost	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (Fleischwürfel)	Grillrost	4 - 5	250	25 ... 30
Kalbskotelett	Grillrost	4 - 5	250	25 ... 30
Gemüsegratin	Grillrost	4 - 5	220	20 ... 30
Toastbrot	Grillrost	4	250	1 ... 4

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

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

Grill + Umluft

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fisch	Grillrost	Grill + Umluft	4	200	30 ... 35
Hähnchen-Stücke	Grillrost	Grill + Umluft	4	250	25 ... 35
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost	Grill + Umluft	4	250	30 ... 40
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Grillrost - Geben Sie ein Blech in die Ebene unter dem Grillrost.	Grill + Umluft	3	15 Min. 250, nach 180 ... 190	90 ... 110

Heizen Sie die in dieser Grilltabelle empfohlenen Gerichte nicht vor.

6.1.4 Dampfunterstütztes Garen

Allgemeine Hinweise

- Dampfunterstütztes Garen kann nur mit den in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktionen für das dampfunterstützte Garen durchgeführt werden. Siehe Abschnitt „Betriebsfunktionen des Backofens“ [► 52] für die Funktionen des Dampf Garens.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten. Die bei der Wasserzufuhr angegebene Zeitdauer gibt die nach dem Vorheizen verstrichene Zeit an.
- Die Gartabelle enthält vom Hersteller geprüfte Garempfehlungen. Sie können Wassermenge, Temperatur, Dampfunterstütztes Garen und Zeit für Speisen einstellen, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind.
- Führen Sie das dampfunterstützte Garen mit einem Einschub durch.

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Blech - Umluft

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Menge des zu verwendenden Wassers (ml)	Wasseraufnahmezeit	Backzeit (Min.) (ca.)	Ungefähres Lebensmittelgewicht (g)
Brot **	Standard-Bleche *	2	200	250	vor dem Vorheizen	30 ... 35	820
Ganzes Hähnchen mit Gemüse ***	Standard-Bleche *	2	25 Min. 250/ max, nach 190	250	vor dem Vorheizen	60 ... 70	2000
Rippensteak	Standard-Bleche *	3	180	250	vor dem Vorheizen	65 ... 75	1000
Lammhaxen mit Gemüse	Standard-Bleche *	3	170	350	vor dem Vorheizen	90 ... 110	2000
Hefebrötchen	Standard-Bleche *	3	180	250	vor dem Vorheizen	25 ... 35	1200
Käsekuchen	Standard-Bleche *	3	120	200	vor dem Vorheizen	45 ... 55	1450
* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.							
** Nicht vorheizen							
*** 10 Minuten vorheizen.							

6.1.5 Testspeisen

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

- Garen Sie die empfohlenen Gerichte auf dem Kochtisch mit einem einzigen Blech.

Tabelle für Testen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	140	20 ... 30
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
Kleine Kuchen	Standard-Bleche *	Umluft	3	150	20 ... 30
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	160	30 ... 40
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Umluft	2	160	20 ... 30
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	2	180	50 ... 70

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost	4	250	20 ... 30
Toastbrot	Grillrost	4	250	1 ... 4
Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.				
Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.				

7 Wartung und Reinigung

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

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

mittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.

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

Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

Oberflächen

- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.
- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Wenn Ihr Gerät mit der „Einfache Dampfreinigung“-Funktion ausgestattet ist, können Sie leichte Verschmutzungen besonders bequem beseitigen. (Siehe “Einfache Dampfreinigung [► 71]”.)
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlenen Ofen- und Grillreiniger und einen nicht kratzenden Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.

Katalytische Oberflächen

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

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.

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

Kunststoff- und lackierte Teile

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

7.2 Reinigung des Zubehörs

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

7.3 Bedienfeld reinigen

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

7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

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

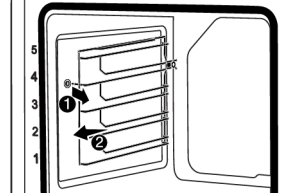
Reinigung der Seitenwände des Ofens

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

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

Zum Entfernen der Seitengitter:

1. Lösen Sie die Vorderseite des Seitengitters, indem Sie es an der von der Seitenwand entgegengesetzt abziehen
2. Ziehen Sie das Seitengitter nach vorne, um es vollständig zu entfernen.



3. Um die Seitengitter wieder anzubringen, müssen die Schritte, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, in umgekehrter Reihenfolge wiederholt werden.

Reinigung des Wasserbeckens auf dem Ofenboden

Abhängig von der Häufigkeit der dampfunterstützten Dampfreinigungsvorgänge und der Härte des verwendeten Wassers können Kalkflecken im Wasserbecken am Boden des Ofens auftreten.

Zur Entfernung des Kalks, der im Wasserbecken auf dem Ofenboden nach dem dampfunterstützten Garen auftreten kann - einfache Dampfreinigung, nach jeweils 2 oder 3 Arbeitsgängen:

1. Geben Sie 350 cc weißen Essig (der Säuregehalt des Essigs darf 6% nicht überschreiten) in das Wasserbecken am Boden des Ofens.



2. Mindestens 30 Minuten warten, damit der Essig die Kalkrückstände bei Umgebungstemperatur auflösen kann.
3. Reinigen Sie das Wasserbecken mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.



Verzichten Sie beim Reinigen des Wasserbeckens auf dem Ofenboden auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie den Kalk, der sich im Wasserbecken auf dem Ofenboden bilden kann, nicht durch Schaben. Andernfalls kann der Ofenboden unschön beschädigt werden.

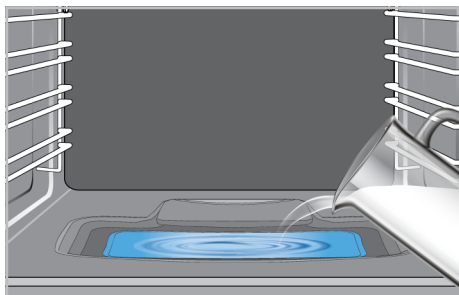
Um die Effizienz der Entkalkung wahrscheinlich in das Wasserbecken, zusätzlich zu den Entkalkungsschritten oben, nach jeweils 10 Verwendungen zu erhöhen:

Wählen Sie eine Betriebsfunktion, bei der die Unterhitze aktiv ist, und lassen Sie den Backofen 2-3 Minuten lang bei 100 °C laufen. Schalten Sie dann den Backofen aus und sprühen Sie den auf der Website für die Marke Ihres Produkts empfohlenen Backofen- und Grillreiniger in das Wasserbecken auf dem Boden des Backofens und lassen Sie ihn 5 Minuten lang einwirken. Nach 5 Minuten wischen Sie das Wasserbecken auf dem Ofenboden mit einem feuchten Mikrofaser Tuch auf und trocknen sie ab.

7.5 Einfache Dampfreinigung

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

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Füllen Sie das Becken am Boden des Ofens mit 200 ml Wasser.



Verwenden Sie kein destilliertes oder gefiltertes Wasser. Benutzen Sie nur gewöhnliches Trinkwasser. Verwenden Sie keine brennbaren, alkoholischen oder festen partikelförmigen Lösungen anstelle von Wasser.

3. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart leichte Dampfreinigung und betreiben Sie ihn 20 Minuten lang bei 100°C.

Öffnen Sie sofort die Tür und wischen Sie das Innere des Ofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. Beim Öffnen der Tür wird Dampf freigesetzt. Dies kann zu Verbrennungen führen. Öffnen Sie die Tür nur sehr vorsichtig.

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



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

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



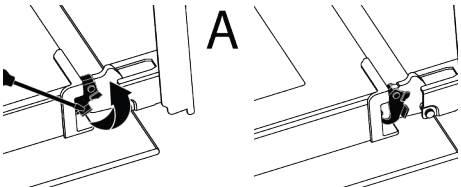
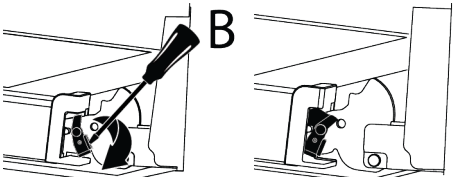
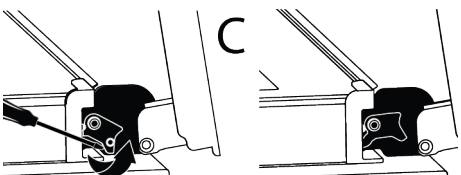
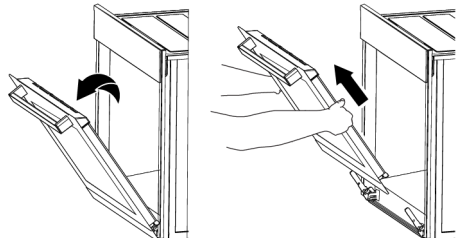
7.6 Reinigung der Ofentür

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



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

Entfernen der Ofentür

- Öffnen Sie die Ofentür.
- Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
- Die Scharnientypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen Scharnientypen zu öffnen sind.
- Der Scharnientyp (A) ist für normale Türtypen verfügbar.
 
- Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.
 
- Das Scharnier des Typs (C) ist für sanft öffnende und schließende Türen erhältlich.
 
- Bringen Sie die Ofentür in eine halb geöffnete Position.
 
- Ziehen Sie die entriegelte Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier zu lösen und zu entfernen.

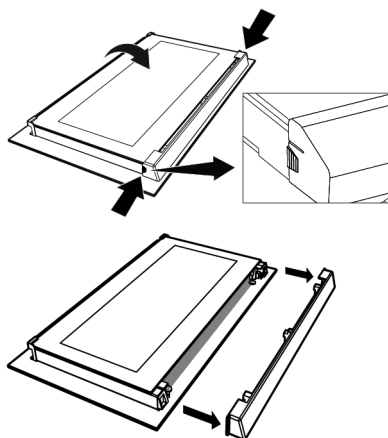


Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Schritte, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, in umgekehrter Reihenfolge wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse wieder geschlossen werden.

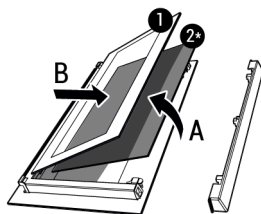
7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

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

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



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



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

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

7.8 Reinigen der Backofenlampe

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

Ofenbeleuchtung austauschen

Allgemeine Warnungen

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

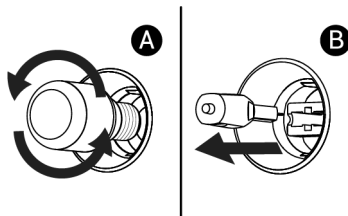
Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

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



3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein.

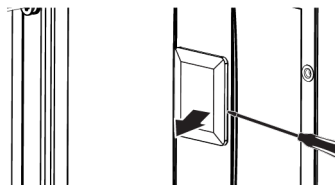
Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



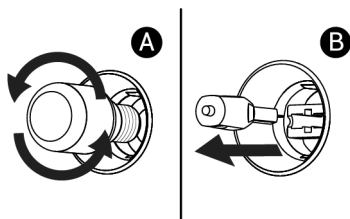
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

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



3. Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an. Entfernen Sie zuerst die Schraube, wenn in Ihrem Produkt eine Schraube an der quadratischen Lampe vorhanden ist.
4. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



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

8 Fehlerbehebung

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

Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

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

Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

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

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

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

Das Produkt funktioniert nicht.

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

Ofenlicht ist nicht an.

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

Der Backofen heizt nicht auf.

- Der Backofen ist möglicherweise nicht auf eine bestimmte Kochfunktion und/oder Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Garfunktion und/oder Temperatur ein.
- Bei den Modellen mit Timer wurde evtl. die Zeit nicht eingestellt. >>> Stellen Sie die Zeit ein.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

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

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

