



Backofen

Gebrauchsanleitung

Cuptor

Manual de utilizare



FSM69301XCT

DE / RO

285.3055.75/R.AC/8.01.2022/4-4

7717187658

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



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



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	10
Sicherheit von Kindern.....	10
Altgeräte entsorgen	11
Verpackungsmaterialien entsorgen	11

2 Allgemeine Informationen 12

Geräteübersicht	12
Lieferumfang.....	13
Technische Daten	14

3 Installation 15

Vor der Installation.....	15
Einbauen und Anschließen	16
Transport.....	18

4 Vorbereitungen 20

Tipps zum Energiesparen.....	20
Erste Inbetriebnahme.....	20
Zeiteinstellung	20
Erstreinigung des Gerätes.....	21
Erstaufheizung	21

5 Bedienung Kochfeld 23

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	23
Kochfeld verwenden	25
Bedienfeld.....	25

6 Bedienung des Backofens 32

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	32
So bedienen Sie den Backofen.....	33
Betriebsarten.....	33
Ofenuhr verwenden	35
Garzeitentabelle.....	38
So bedienen Sie den Grill	42
Garzeitentabelle zum Grillen	42

7 Reinigung und Wartung 44

Allgemeine Hinweise.....	44
Kochfeld reinigen.....	44
Bedienfeld reinigen	45
Backofen reinigen.....	45
Reinigung der Ofentür.....	46
Türinnenscheibe ausbauen.....	47
Beleuchtung des Backofens austauschen.....	48

8 Problemlösungen 50

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Allgemeine Sicherheit

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

Andernfalls kann die geringe Luftzirkulation unter dem Produkt eine Überhitzung der elektrischen Teile zur Folge haben. Dies führt zu Problemen mit dem Produkt.

- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!

- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom

- Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.
 - Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
 - Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
 - Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten

Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.

- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

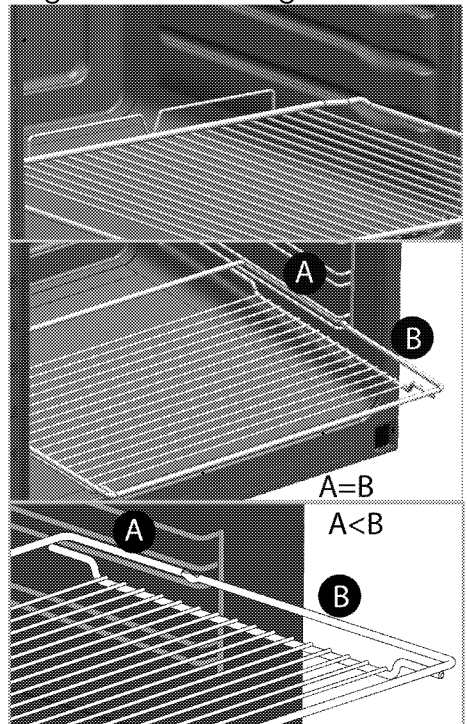
Produktsicherheit

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

Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.

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

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



- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer

hitzebeständige Handschuhe verwenden.

- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigen. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass das Netzkabel des Gerätes getrennt oder die Sicherung deaktiviert ist, damit kein Stromschlag möglich ist.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden
- Das Gerät muss direkt auf dem Boden stehen. Es darf nicht auf Sockeln oder anderweitig erhöht aufgestellt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und

elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.

- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Stellen Sie daher sicher, dass die Kochfeldoberfläche und der Boden der Töpfe immer trocken sind.
- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie

ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe. *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 23* , Kochgeschirrauswahl.

- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Stellen Sie keine elektronischen Produkte wie Mobiltelefone, Tablets, Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Produkt kann beschädigt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen.

Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine

Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

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

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

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

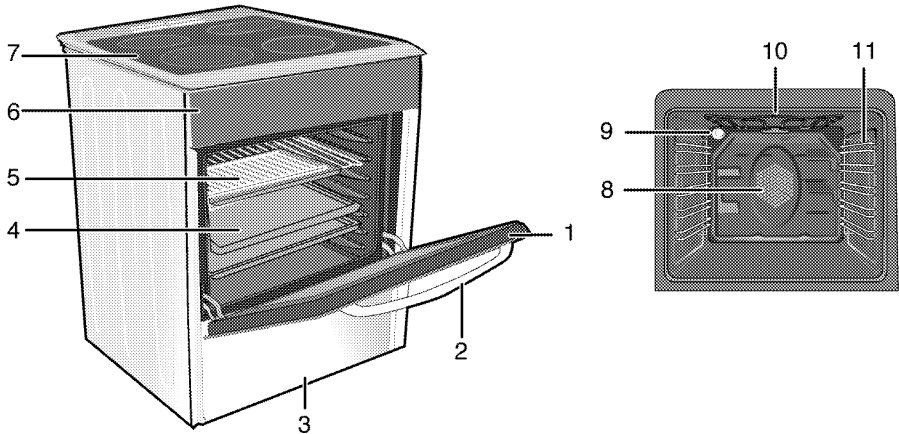
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

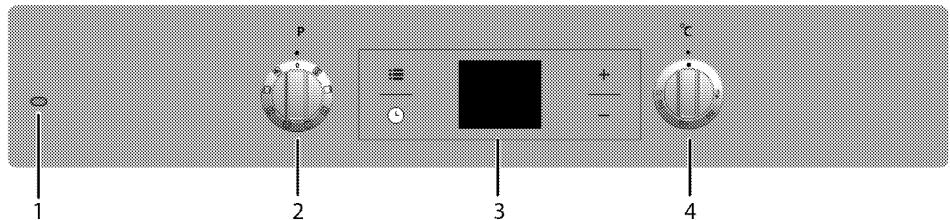
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- 1 Backofentür
- 2 Griff
- 3 Unterteil
- 4 Backblech
- 5 Gitterrost
- 6 Bedienfeld
- 7 Brennerplatte
- 8 Lüftermotor (hinter der Metallplatte)
- 9 Beleuchtung
- 10 Grill-Heizelement
- 11 Einschubpositionen



- 1 Warnleuchte
- 2 Funktionsknopf
- 3 Digitaltimer
- 4 Temperaturknopf

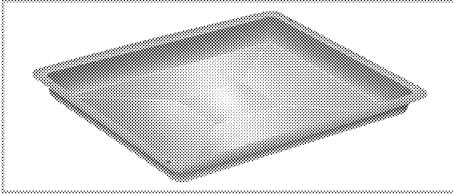
Lieferumfang

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

1. Bedienungsanleitung

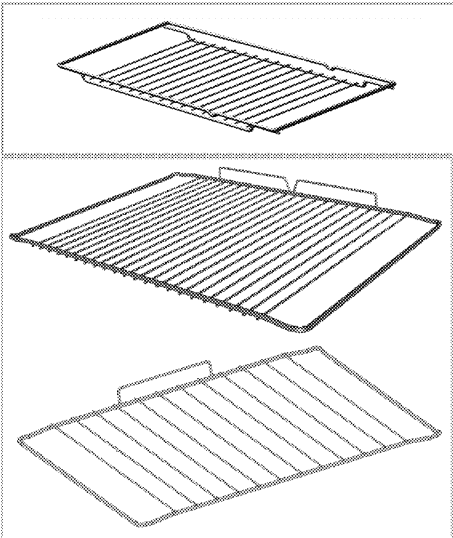
2. Backblech

Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



3. Rost

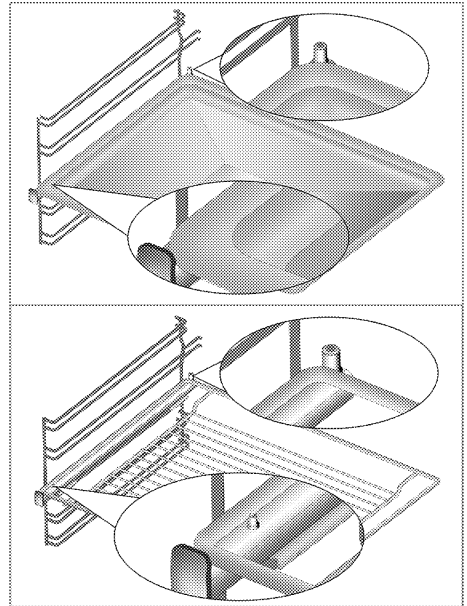
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.



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

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

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



Technische Daten

ALLGEMEIN	
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	850 mm/600 mm/600 mm
Spannung/Frequenz	220-240 V 1N~ / 380-415 V 3N~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	9,6 kW
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05VV-FG 3 x 4 mm ² (1N) / 5 x 1,5 mm ² (3N)
KOCHFELD	
Kochzonen	
Hinten links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	2000/2300 W
Vorne links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	2000/2300 W
Vorne rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	145 mm
Leistung	1600/1800 W
Hinten rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	210 mm
Leistung	2000/2300 W
BACKOFEN/GRILL	
Hauptofen	Multifunktionsofen
Garraumleuchte	15–25 W
Leistungsaufnahme Grill	2,2 kW

Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß des Standards EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

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

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

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

3 Installation

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

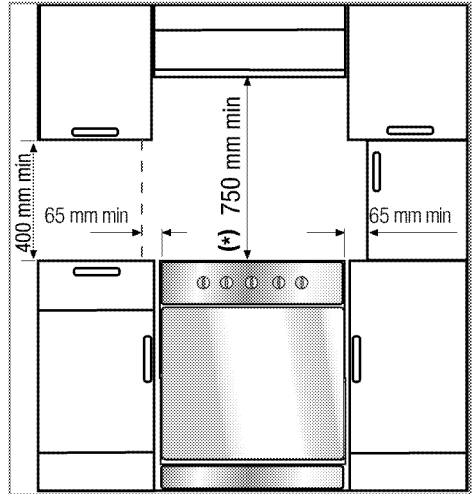
i Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.

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

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

Vor der Installation

Um sicherzustellen, dass unter dem Produkt genügend Abstand zur Oberfläche ist, empfehlen wir, dass das Produkt auf einer soliden Basis montiert wird und dass die Füße nicht auf einen Teppich oder eine andere weiche Oberfläche gestellt werden. Der Küchenboden muss das Gerätegewicht sowie zusätzlich das Gewicht von Koch- bzw. Backgeschirr und von Speisen mühelos tragen können.



- Das Gerät entspricht der Geräteklasse 1, d. h. es kann mit der Rückwand und **einer** Seitenwand an Küchenwände, Küchenmöbel oder Geräte beliebiger Höhe gestellt werden. An der anderen Seitenwand dürfen nur **Küchenmöbel** oder Geräte mit gleicher oder geringerer Höhe stehen.
- Der Ofen kann mit Schränken an beiden Seiten benutzt werden. Ein Abstand von mindestens 400 mm über der Herdplatte und ein Abstand von 65 mm zwischen Gerät und Wand oder Hochschrank muss eingehalten werden.
- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.

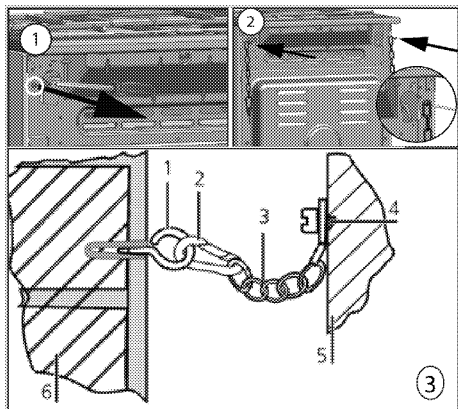
- Angrenzende Küchenmöbel müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).

Sicherheitskette

Falls Ihr Gerät zwei Sicherheitsketten besitzt:

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

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

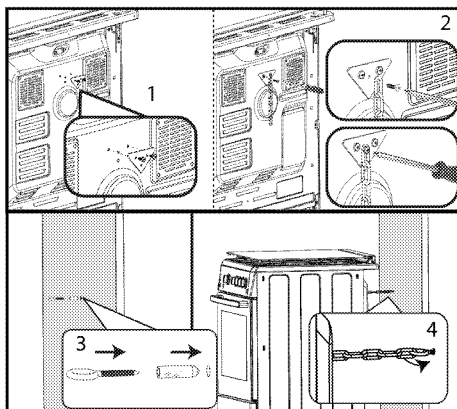


- 1 Befestigungshaken
- 2 Verschlussmechanismus
- 3 Sicherheitskette
- 4 Kette an der Herdrückseite fixieren
- 5 Herdrückseite
- 6 Küchenwand

Falls Ihr Gerät eine Sicherheitskette besitzt:

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

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



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

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

Einbauen und Anschließen

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

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

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

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

Elektrischer Anschluss

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



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

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



Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

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



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

Netzkabel anschließen

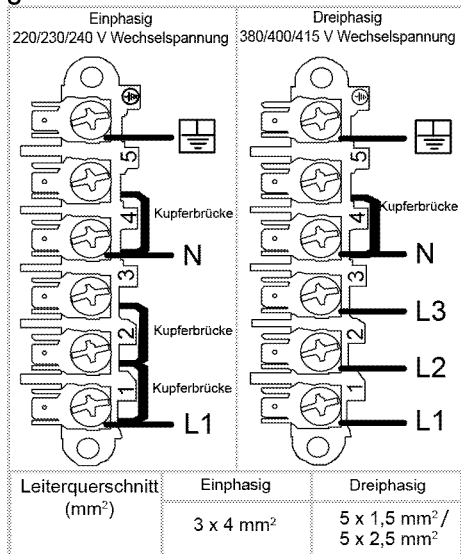


Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung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

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

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

Falls ein Netzkabel mit dem Gerät geliefert wird:



2. Bei Einphasenanschluss erfolgt der Anschluss wie folgt:

- Braunes Kabel = L (Phase)
- Blaues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)

3. Bei Dreiphasenanschluss erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
- Graues/Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
- Graues/Schwarzes Kabel = L3 (Phase 3)
- Blaues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)
- Schieben Sie das Produkt an die Küchenwand.

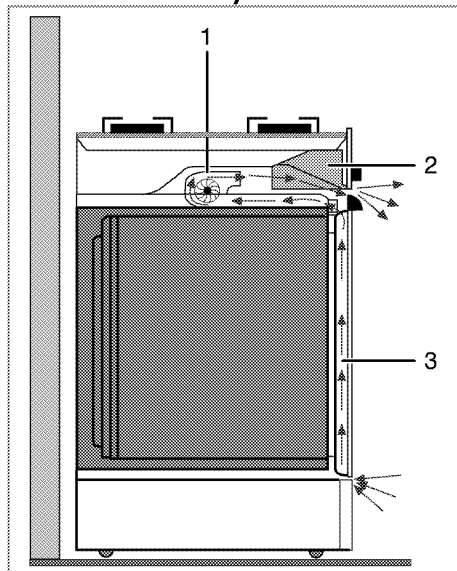
• Füße des Ofens anpassen

Vibrationen während des Betriebs können das Kochgeschirr in Bewegung versetzen. Diese Gefahrensituation kann vermieden werden, wenn das Produkt ebenerdig steht.

Achten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit darauf, dass das Produkt gerade steht,

indem Sie die vier Füße an der Unterseite nach links oder rechts drehen und dadurch die Ebenerdigkeit der Arbeitsoberfläche anpassen.

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



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

Der Lüfter kühlt sowohl das Bedienfeld als auch die Vorderseite des Gerätes.

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

Endkontrolle

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

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls

Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.

- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.

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

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

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich

Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden.

Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.

- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.
- Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt.

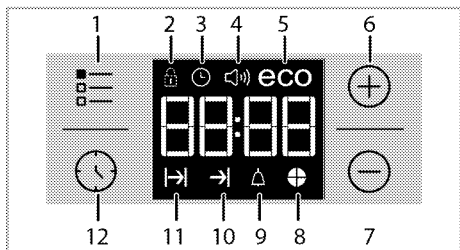
Erste Inbetriebnahme Zeiteinstellung

-  Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

Drücken Sie nach dem ersten Einschalten des Ofens zum Einstellen der Uhrzeit **+**/**-**.

-  Berühren Sie bei berührungsgesteuerten Modellen zuerst  und verwenden Sie dann zur Einstellung der Tageszeit **+**/**-**.

Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie das Symbol  berühren oder 4 Sekunden warten, ohne eine Taste zu berühren.



- 1 Einstelltaste
- 2 Tastensperre-Symbol
- 3 Uhrsymbol
- 4 Alarm volume symbol *
- 5 EcoMode-Symbol
- 6 Plus-Taste
- 7 Minus-Taste
- 8 Zeitscheibensymbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Garzeitendesymbol*
- 11 Garzeitsymbol
- 12 Programmtaste

* (Variiert je nach Produktmodell.)

i Wurde die Zeit noch nicht eingestellt, startet die Uhr bei 12:00 und das ⌚-Symbol wird angezeigt. Das Symbol verschwindet nach der Zeiteinstellung.

i Bei einem Stromausfall werden die aktuellen Zeiteinstellungen abgebrochen. Eine Neueinstellung ist erforderlich.

Erstreinigung des Gerätes

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

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

Erstaufheizung

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

! Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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

Backofen-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Backofentemperatur; siehe "So bedienen Sie den Backofen, Seite 33".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.

6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe
*"So bedienen Sie den Backofen,
Seite 33"*

Grill-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß“.
4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe *"So bedienen Sie den Grill, Seite 42"*.

5. Lassen Sie den Grill etwa 15 Minuten lang heizen.

6. Schalten Sie den Grill ab; siehe *"So bedienen Sie den Grill, Seite 42"*



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

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



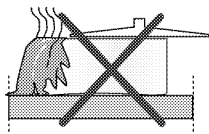
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken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

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.

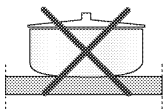
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Kochgeschirr wählen

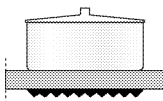
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone hat bei Induktionskochfeldern keine Auswirkungen auf den Energieverbrauch, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.

Kochgeschirr testen

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn "L" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramik Kochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

Kochgeschirrerkennungssystem

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Die Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das "L"-Symbol blinken abwechselnd.

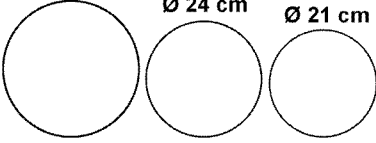
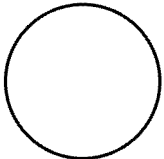
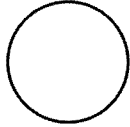
Sichere Benutzung

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden. Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt. Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

i Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

i Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

Große Kochzone Ø 28-32 	Normale Kochzone Ø 18 cm 	Kleine Kochzone Ø 14,5-15 cm 
Große Kochzone • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen.	Normale Kochzone • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte.	Kleine Kochzone • Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen) • Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.

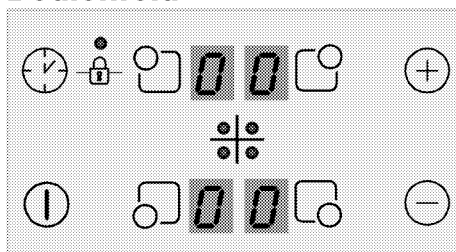
Kochfeld verwenden

! Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen.

Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.

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

Bedienfeld



Spezifikationen

-  Ein-/Austaste
-  Temperaturstufe/Timer (steigend)
-  Temperaturstufe/Timer (fallend)
-  Tastensperre
-  Timer de-/aktivieren
-  Kochzonenauswahltaste: Vorne links

-  Kochzonenauswahl taste: Hinten links
-  Kochzonenauswahl taste: Hinten rechts
-  Kochzonenauswahl taste: Vorne rechts

i Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.

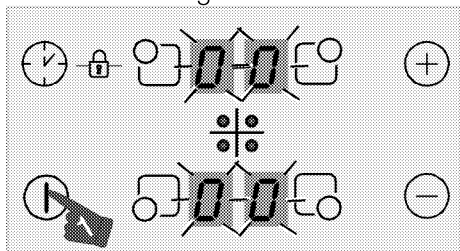
i Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

i Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Austaste "ⓘ" am Bedienfeld.

Das Symbol „0“ erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.



i Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Austaste "ⓘ" am Bedienfeld.

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

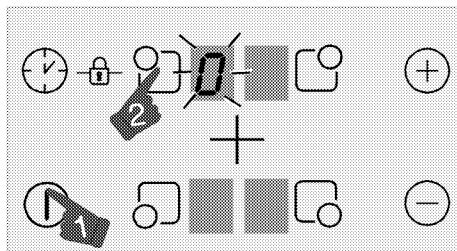
i Wenn das Symbol „H“ oder „h“ in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

Restwärmeanzeige

Das Symbol „H“ in der Kochzonenanzeige signalisiert, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines „h“.

i Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochstellen.

Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "ⓘ" ein.

2. Berühren Sie die Auswahl taste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

Das Symbol „0“ erscheint in der Kochzonenanzeige, die entsprechende Anzeige leuchtet heller auf.

i Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

i Bei den Stufen 1 bis 7 könnte das Kochen von Wasser oder Öl im Topf starten oder stoppen. Dies könnte dazu führen, dass der Nutzer denkt, dass sich das Produkt abwechselnd ein- und ausschaltet. Dies tritt vor allem bei einer geringen Menge Wasser oder Öl auf und ist kein Fehler, sondern lediglich durch die Betriebsweise des Produktes bedingt.

Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten „ $\oplus$ “ / „ $\ominus$ “ auf „1“ bis „9“ bzw. „9“ bis „1“ ein.

i Der Außenbereich der 280-mm-Induktionskochzone (sofern Ihr Gerät mit einer solchen ausgestattet ist) wird nur dann aktiv, wenn das auf die Kochzone gestellte Kochgeschirr die Kochzone komplett abdeckt und eine Leistungsstufe über 8 gewählt wird.

Kochzonen abschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0

Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.

2. Durch längeres Berühren des entsprechenden Kochzonensymbols „ $\square$ “

Schalten Sie die Kochzone ein, indem Sie das entsprechende Symbol „ $\square$ “ gedrückt halten, bis der Temperaturwert auf „0“ fällt.

3. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. **0** oder **00** erscheinen in den entsprechenden Anzeigen. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

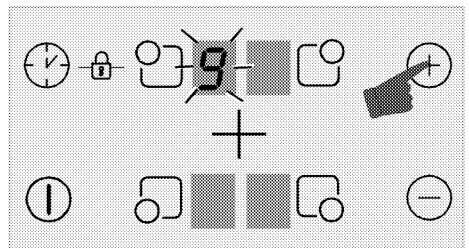
Hochleistung (Turbo)

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

Die Schnellheizen-Funktion (**P**) nutzen Sie, wenn es einmal schnell gehen muss. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden.

Hochleistung einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste „ $\textcircled{1}$ “ ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie zunächst die Leistungsstufe **9** mit den Tasten „ $\oplus$ “ oder „ $\ominus$ “ ein.



4. Sobald die Kochzone bei Stufe „9“ ist, stellen Sie die Temperatur der Kochzone durch einmaliges Berühren von „ $\oplus$ “ auf „P“ ein.

Hochleistung abschalten:

- Zum Abschalten der Hochleistung-Funktion berühren Sie „ $\ominus$ “ und stellen die Leistung auf Stufe 9 ein.

Die Hochleistung-Funktion der Kochzone wird aufgehoben, die Kochzone arbeitet mit der Stufe 9 weiter.

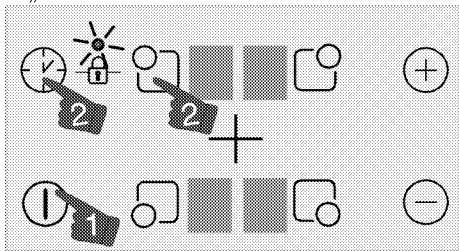
- Nun können Sie die Leistung durch Berühren von "⊖" vermindern oder die Kochzone komplett abschalten, indem Sie die Leistungsstufe auf 0 einstellen.

Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld im Betrieb gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

Tastensperre einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⊕" ein.
2. Berühren Sie zum Aktivieren der Tastensperre gleichzeitig „⊖“ und „⊕“.



- » Die Tastensperre wird aktiviert, der Punkt im Symbol „L“ leuchtet auf.

- i** Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, bleibt die Tastensperre auch beim nächsten Einschalten des Kochfeldes aktiv. Sie müssen die Tastensperre zur Bedienung des Kochfeldes aufheben.

Tastensperre ausschalten

1. Wenn die Tastensperre aktiv ist, drücken Sie gleichzeitig die Tasten „⊖“ und „⊕“.
- » Die Tastensperre wird deaktiviert, der Punkt im Symbol „L“ verschwindet.

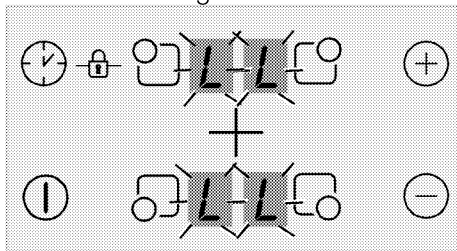
Kindersicherung (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Betrieb schützen und dadurch z. B. verhindern, dass Kinder die Kochzone(n) aktivieren. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

- i** Die Kindersicherung wird bei Stromausfall aufgehoben.

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

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⊕" ein.
 2. Berühren Sie gleichzeitig „⊖“ und „⊕“; nach dem Signalton berühren Sie zum Aktivieren der Kindersicherung "⊕".
- » Die Kindersicherung wird aktiviert und das Symbol „L“ erscheint in allen Kochzonenanzeigen.



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

1. Wenn die Kindersicherung aktiv ist, berühren Sie zum Einschalten des Kochfeldes „⊕“.
2. Berühren Sie gleichzeitig „⊖“ und „⊕“; nach dem Signalton berühren

Sie zum Deaktivieren der

Kindersicherung "⊖".

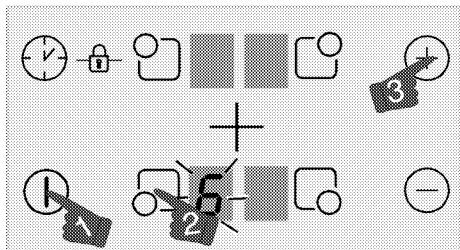
» Die Kindersicherung wird deaktiviert und das Symbol „L“ verschwindet aus allen Kochzonenanzeigen.

Timerfunktionen

Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

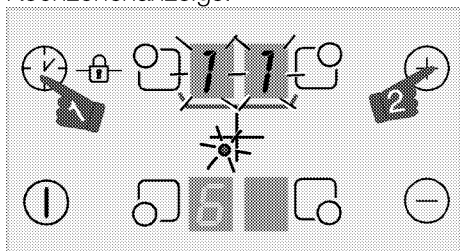
Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "ⓘ" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten.



3. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit den Tasten "⊕" / "⊖" ein.
4. Schalten Sie den Timer mit der Taste "⌚" ein.

Das Symbol „00“ leuchtet in der Timeranzeige, der Dezimalpunkt erscheint in der ausgewählten Kochzonenanzeige.



i Wenn der Timer aktiv ist, dienen die Anzeigen der hinteren rechten und hinteren linken Kochzone als Timeranzeige.

5. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten "⊕" / "⊖" ein.

i Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.

i Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.

i Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.

i Bei Auswahl der Kochzone, deren Timer eingestellt ist, können Sie durch erneutes Berühren der Taste „⌚“ die Restzeit anzeigen.

Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Timer vorzeitig beenden

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Schalten Sie den Timer mit der Taste "⌚" ein.
3. Stellen Sie den auf „00“ ein, indem Sie die Taste „⊖“ drücken; die Timeranzeige zeigt schließlich „00“ an.

Das punktförmige Licht in der entsprechenden Kochzonenanzeige erlischt **vollständig**, nachdem es eine bestimmte Zeit geblinkt hat; der Timer wird abgebrochen.

Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

Funktionsweise: Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht. Induktionskochfelder sind mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.

i Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180 und 210-280 mm ausgestattet. Per Induktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

Betriebszeitbegrenzung

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet.

Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt. Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzungen

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 Minute
P (Schnellheizen)	5-10 Minute (*)
(*) Nach 5 Minuten schaltet das Kochfeld auf Stufe 9 zurück.	

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System umgehend die Stromversorgung und das Kochfeld schaltet sich aus.

Währenddessen erscheint die Warnung **F** auf dem Display.

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

Geräusche

Der Benutzer kann beim Kochen Geräusche hören

Während der Benutzung des Kochfeldes können je nach Basismaterial der Töpfe Geräusche auftreten. Diese Geräusche sind ein normaler Bestandteil der Induktionstechnik. Es ist kein Mangel.

Mögliche Geräuschursachen und -typen:

Lüftergeräusche

Das Kochfeld verfügt über einen Lüfter, der sich je nach Temperatur des Produkts automatisch aktiviert. Der Lüfter hat verschiedene Fahrstufen und wird je nach Temperatur in verschiedenen Stufen aktiviert.

Geringe Brummgeräusche wie beim Betrieb von Transformatoren

Das liegt in der Natur der Induktionstechnik. Da die Wärme direkt auf den Kochgeschirrboden übertragen wird, kann es je nach Material des Kochgeschirrs zu einem solchen

Brummen kommen. Dadurch kann der Benutzer mit verschiedenen Kochgeschirren verschiedene Geräusche hören.

Knistern

Beim Kochen kann es zu knisternden Geräuschen kommen. Dies liegt an dem Material und der Konstruktion des Kochgeschirrs. Wenn das Kochgeschirr aus verschiedenen Schichten mit unterschiedlichen Materialien besteht, kann es zu knisternden Geräuschen kommen.

Pfeifgeräusche

Beim Kochen von zwei Kochplatten auf der gleichen Seite des Kochfeldes mit unterschiedlichen Kochstufen kann es zu Pfeifgeräuschen kommen.

Leerer Topf

Bei der Erwärmung eines leeren Topfes sind Geräusche zu hören. Wenn Sie Wasser oder Essen hineinlegen, wird dieses Geräusch verschwinden.



Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Fehlersignal ertönt.



Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

6 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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



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

Tipps zum Backen

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

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.

- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

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

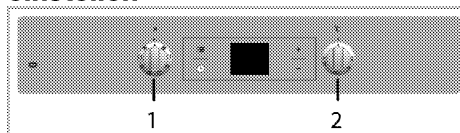
- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Rost (mit darunter eingeschobenem Backblech) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, das Backblech beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit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



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

So bedienen Sie den Backofen

Temperatur und Betriebsart einstellen



- 1 Funktionsknopf
- 2 Temperaturnopf

1. Stellen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart ein.
2. Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur ein.
» Der Ofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf und hält diese aufrecht. Während des Aufheizens bleibt die Temperaturleuchte eingeschaltet.

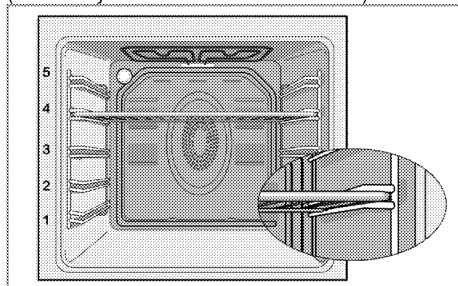
Backofen ausschalten

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

Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Grillrost wie in der Abbildung gezeigt in den Schub ein. Achten Sie darauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so

weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten. (Variiert je nach Produktmodell.)



Betriebsarten

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

Ober- und Unterhitze



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

Unterhitze



Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten. Diese Funktion muss auch zur einfachen Dampfreinigung verwendet werden.

Umluft



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

„3D“-Funktion



Bei dieser Betriebsart werden Oberhitze, Unterhitze und Heißluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.

Auftauen



Der Backofen wird nicht beheizt. Nur der Lüfter (in der Rückwand) arbeitet. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt. Die Zeit, die benötigt wird, um ein ganzes Stück Fleisch aufzutauen, ist länger als das Essen mit Getreide.

Grill, groß



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

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

Heißluft



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

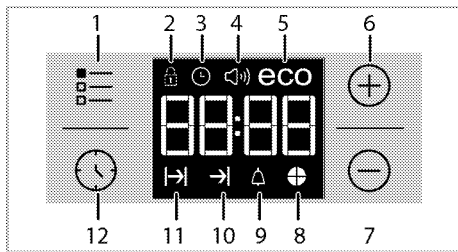
Grill + Umluft



Der Grilleffekt ist nicht so stark wie bei Flächengrill

- Kleine oder mittelgroße Portionen in der richtigen Einschubposition unter dem Grill-Heizkörper grillen.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Ofenuhr verwenden



- 1 Einstelltaste
- 2 Tastensperre-Symbol
- 3 Uhrsymbol
- 4 Alarm volume symbol *
- 5 EcoMode-Symbol
- 6 Plus-Taste
- 7 Minus-Taste
- 8 Zeitscheibensymbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Garzeitendesymbol*
- 11 Garzeitsymbol
- 12 Programmtaste

* (Variiert je nach Produktmodell.)

i Die maximal einstellbare Zeit bis zum Garzeitende beträgt 5 Stunden 59 Minuten. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Backofen also wieder neu einstellen.

i Wenn Sie Einstellungen ändern, blinken die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Bitte warten Sie einen Moment ab, bis die Einstellungen in Kraft treten.

i Falls keine Gareinstellungen vorgenommen werden, kann die Uhrzeit nicht eingestellt werden.

i Bei eingestellter Garzeit wird die verbleibende Zeit angezeigt, sobald das Gerät arbeitet.

Garen mit Einstellung der Garzeit

Sie können den Ofen durch Vorgabe der Garzeit so einstellen, dass Ihr Gericht zu einer bestimmten Zeit servierbereit ist.

1. Wählen Sie die Funktion zum Garen.
2. Berühren Sie ⌚, bis das Symbol ⌚ für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten + / - ein.

» » Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheinen das Symbol ⌚ und die Zeitscheibe kontinuierlich in der Anzeige.

4. Geben Sie das Gericht in den Ofen und stellen Sie die Temperatur über den Temperaturknopf ein. Das Garen startet.

» Die am Display angezeigte Garzeit wird heruntergezählt, sobald das Garen beginnt und alle Teile der Zeitscheibe leuchten. Die eingestellte Garzeit wird in 4 gleiche Teile unterteilt; sobald die Zeit eines Teils abgelaufen, erlischt das Symbol dieses Teils. Dies zeigt übersichtlich das Verhältnis der verbleibenden Garzeit zur Gesamtgarzeit.

Ende der Garzeit verzögern: (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Nach der Einstellung der Garzeit können Sie das Garzeitende auf einen späteren Zeitpunkt verschieben.

1. Wählen Sie die Funktion zum Garen.
2. Berühren Sie ⌚, bis das Symbol ⌚ für die Garzeit in der Anzeige erscheint.
3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten + / - ein.

» » Sobald Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheint das Symbol ⌚ kontinuierlich in der Anzeige.

4. Berühren Sie  , bis das Symbol  für das Garzeitende in der Anzeige erscheint.

5. Stellen Sie das Garzeitende mit den Tasten  /  ein.

» Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, erscheinen die Symbole   und  sowie die Zeitscheibe kontinuierlich in der Anzeige. Sobald das Garen startet, verschwindet das -Symbol.

6. Geben Sie das Gericht in den Ofen und stellen Sie die Temperatur über den Temperaturknopf ein. Das Garen startet.

» **Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit.** Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten.

» Die am Display angezeigte Garzeit wird heruntergezählt, sobald das Garen beginnt und alle Teile der Zeitscheibe leuchten. Die eingestellte Garzeit wird in 4 gleiche Teile unterteilt; sobald die Zeit eines Teils abgelaufen ist, erlischt das Symbol dieses Teils. Dies zeigt übersichtlich das Verhältnis der verbleibenden Garzeit zur Gesamtgarzeit.

7. Nach Abschluss des Garens erscheint „End (Ende)“ in der Anzeige, der Timer gibt einen Alarm aus.

8. Der Signalton erklingt 2 Minuten lang. Drücken Sie zum Beenden des Signaltons einfach eine beliebige Taste. Der Signalton verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

 Wenn Sie nach Abschluss des Alarms eine beliebige Taste drücken, schaltet sich der Ofen wieder ein. Drehen Sie Temperaturknopf und Funktionswähler zum Abschalten des Ofens in die Aus-Position (0); dadurch wird verhindert, dass sich der Ofen nach Abschluss des Alarms wieder einschaltet.

Tastensperre einschalten

Die Tastensperre verhindert die unerwünschte Bedienung des Ofens.

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.

» „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.

2. Drücken Sie zum Aktivieren der Tastensperre .

» Sobald die Tastensperre aktiviert ist, erscheint „On (Ein)“ in der Anzeige und das -Symbol leuchtet weiter.

 Bei eingeschalteter Tastensperre sind die Bedientasten ohne Funktion. Auch nach einem Stromausfall bleibt die Tastensperre weiterhin eingeschaltet.

Deaktivierung der Tastensperre

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.

» „On (Ein)“ erscheint in der Anzeige.

2. Deaktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die Taste  drücken.

» Nach dem Abschalten der Tastensperre wird „OFF (Aus)“ angezeigt.

Alarmfunktion einstellen

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

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur Erinnerung eingesetzt.

Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit gibt der Timer einen Alarm aus.

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.

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

2. Stellen Sie die Alarmzeit mit **+** / **-** ein.

i Funktionstasten für Alarmton, Uhrzeit, Anzeigehelligkeit und Temperaturtasten sollten auf Position 0 (Aus) eingestellt sein.

» Das -Symbol leuchtet weiter und die Alarmzeit erscheint in der Anzeige, sobald die Alarmzeit eingestellt ist.

3. Am Ende der Alarmzeit beginnt das -Symbol zu blinken und der Signalton wird ausgegeben.

Alarm abschalten

1. Der Signalton erklingt 2 Minuten lang. Drücken Sie zum Beenden des Signaltons einfach eine beliebige Taste.
» Der Signalton verstummt, die aktuelle Zeit wird angezeigt.

Alarm abbrechen

1. Zum Abbrechen des Alarms berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige verschwindet.

2. Halten Sie die Taste **■** gedrückt, bis „00:00“ angezeigt wird.

i Die Alarmzeit wird angezeigt. Falls Alarm- und Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird die kürzere Zeiteinstellung angezeigt.

Signalton ändern

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.

2. Stellen Sie den gewünschten Signalton mit den Tasten **+** / **-** ein.

3. Der von Ihnen eingestellte Ton wird nach kurzer Zeit aktiviert.

» Der ausgewählte Alarmton wird mit „b-01“, „b-02“ oder „b-03“ angezeigt.

Uhrzeit ändern

So ändern Sie die zuvor eingestellte Uhrzeit:

1. Berühren Sie , bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.

2. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten **+** / **-** ein.

3. Die von Ihnen eingestellte Zeit wird kurz darauf aktiviert.

Energiesparmodus

Mit dem Energiesparmodus können Sie während des Garens Energie sparen, indem Sie die Garzeit einstellen.

Dieser Modus schließt das Garen mit der Innentemperatur des Ofens ab, indem er die Heizelemente bereits vor Ablauf der Garzeit abschaltet.

Energiesparmodus einstellen

1. Berühren Sie das Symbol , bis das **eco**-Symbol in der Anzeige erscheint.

» „OFF (Aus)“ erscheint in der Anzeige.

2. Aktivieren Sie den Energiesparmodus durch Berühren der **+**-Taste.

» Sobald der Energiesparmodus aktiviert ist, erscheint „On (Ein)“ in der Anzeige und das Energiesparen-Symbol leuchtet weiter.

Energiesparmodus deaktivieren

1. Berühren Sie das Symbol , bis das **eco**-Symbol in der Anzeige erscheint.

» „On (Ein)“ erscheint in der Anzeige.

2. Deaktivieren Sie den Energiesparmodus durch Berühren der **■**-Taste.

» „Off (Aus)“ erscheint, sobald die der Energiesparmodus deaktiviert ist.

Displayhelligkeit einstellen

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

1. Berühren Sie  bis „d-01“, „d-02“ oder „d-03“ für die Displayhelligkeit im Display erscheint.
 2. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit  /  ein.
- » Die von Ihnen eingestellte Displayhelligkeit wird kurz darauf aktiviert.

Garzeitentabelle

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

Backen und Braten

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

Gericht	Backblech anzahl (Anzahl Einschü be)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebs art	Einschu bpositio n	Temperatur (°C)	Garze it (ca.- Anga be in Min.)
Kuchen, Backblech	Ein Blech	Backblech*		3	180	25 ... 30
Kuchen, Form	Ein Blech	Kuchenform auf Rost**		2	180	40 ... 50
Kleine Kuchen	Ein Blech	Backblech*		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Backblech*		3	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	150	35 ... 50
	Drei Bleche	1-Backblech* 3-Gebäckblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskuitkuch en	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		3	160	25 ... 35
	Ein Blech	Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost**		2	150	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	150	35 ... 45
Kekse	Ein Blech	Gebäckblech*		3	180	25 ... 30
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	180	30 ... 40
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45

Gericht	Backblechzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.- Angabe in Min.)
Teiggebäck	Ein Blech	Backblech*		2	200	30 ... 40
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 5-Backblech*		1 - 5	200	45 ... 55
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen	Ein Blech	Backblech*		2	200	25 ... 35
	Zwei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech*		1 - 3	200	35 ... 45
	Drei Bleche	1-Gebäckblech* 3-Backblech* 5-Tiefes Backblech/Tropfschale*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Sauerteig	Ein Blech	Backblech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Ein Blech	Rechteckige Glas- /Metallform auf Rost**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Ein Blech	Backblech*		2	200 ... 220	15 ... 20
Rindersteak (ganz)/Braten	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max, dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max, dann 190	70 ... 90
	Ein Blech	Backblech*		3	25 Minute 250/max, dann 190	60 ... 80
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
	Ein Blech	Backblech*		2	15 Minute 250/max, dann 180 ... 190	60 ... 80
Pute (5.5 kg)	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
	Ein Blech	Backblech*		1	25 Minute 250/max, dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30
	Ein Blech	Backblech*		3	200	20 ... 30

Gericht	Backblechzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.- Angabe in Min.)
---------	--	----------------------------	-------------	------------------	--------------------	--

Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

* Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert.

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

Zubereitungstabelle für Testgeräte

zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das
Gerät leichter testen können.

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle
werden entsprechend EN 60350-1

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

Gericht	Backblechanzahl (Anzahl Einschübe)	Zu verwendendes Zubehör	Betriebsart	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.- Angabe in Min.)
	Zwei Bleche	1-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Rost** 4-Runde Springform mit einem Durchmesser von 26 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	150	35 ... 45
Apfelkuchen	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	180	50 ... 60
	Ein Blech	Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost**		2	170	50 ... 60
	Zwei Bleche	1-Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Rost** 4-Rundes schwarzes Metallgeschirr mit einem Durchmesser von 20 cm auf Gebäckblech**		1 - 4	170	50 ... 60
Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen. * Dieses Zubehör wird möglicherweise nicht mit dem Produkt geliefert. ** Dieses Zubehör wird nicht mit dem Produkt geliefert. Handelsübliches Zubehör.						

Tipps zum Kuchenbacken

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

Tipps für Gebäck

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

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

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

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

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

So bedienen Sie den Grill

- !** Backofentür beim Grillen geschlossen halten.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

Elektrischer Grill

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

[#] je nach Dicke

*5 Minuten vorheizen

**Wenn die Grilltemperatur Ihres Produkts nicht eingestellt werden kann, arbeitet der Grill mit der empfohlenen Temperatur.

Grill einschalten

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

Grill ausschalten

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



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

Garzeitentabelle zum Grillen

Gerichte in dieser Zubereitungstabelle
werden entsprechend EN 60350-1

zubereitet, damit Prüfeinrichtungen das
Gerät leichter testen können.

Speise	Zu verwendendes Zubehör	Einschubposition	Temperatur (°C)	Garzeit (ca.- Angabe in Min.)
Toast	Rost	4	250/max	1...3 Minute
Frikadellen (Rindfleisch) - 12 Stücke	Rost	4	250/max	25...35 Minute
Wenden Sie die Speise nach 2/3 der gesamten Grillzeit. Wir empfehlen, das Gerät bei allen Lebensmitteln 5 Minuten lang vorheizen zu lassen.				

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.

Es besteht Stromschlaggefahr!



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

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



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



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

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden. Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

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

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

Bedienfeld reinigen

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

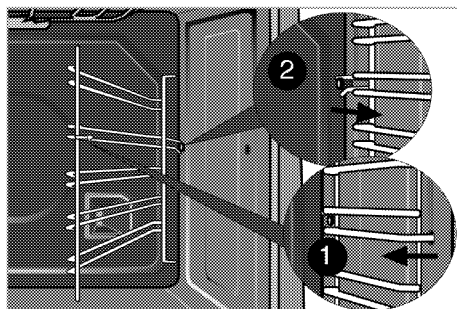
- i** Falls Ihr Produkt mit mechanischen Tasten oder Knöpfen ausgestattet ist, ziehen Sie die diese zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

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

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

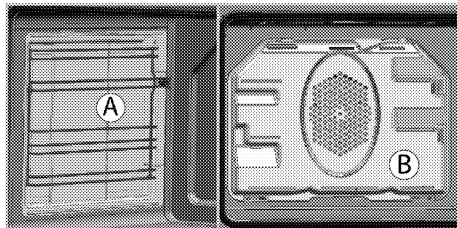
1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



Katalytische Seitenwände

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

Die Innenwände (A) und/oder Rückwand (B) des Gerätes können mit katalytischem Emaille beschichtet sein. Katalytische Wände erkennen Sie an der matten Farbe und porösen Oberfläche. Die katalytischen Ofenwände sollten nicht gereinigt werden. Dank ihrer porösen Struktur absorbieren katalytische Oberflächen Fett. Sobald diese Flächen mit Fett gefüllt sind, beginnen sie zu glänzen. Dann sollten sie ersetzt werden.

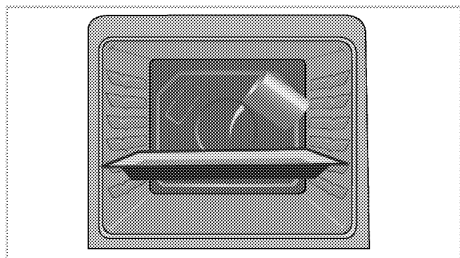


SimpleSteam Reinigung

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

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.

2. Gießen Sie 500 ml Wasser in das Blech und platzieren Sie es im 2. Einschub des Ofens.



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

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

Backofentür reinigen

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

Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

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

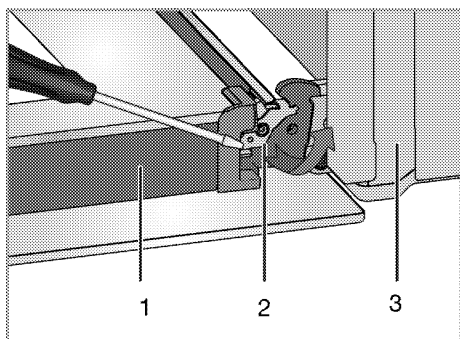
Reinigung der Ofentür

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

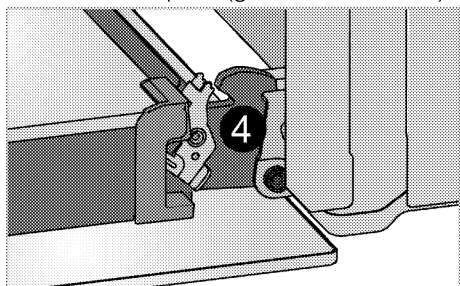
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Glasscheiben wird in den Abschnitten "Entfernen der Ofentür" und "Entfernen der Innenscheiben der Tür" erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es dann gegen Kalkreste ab, die auf dem Ofenglas auftreten können.

Backofentür ausbauen

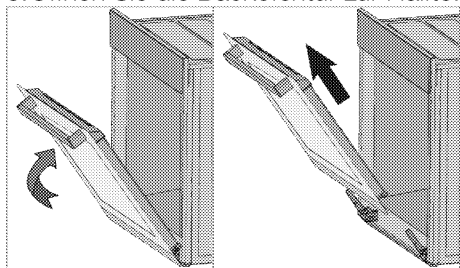
1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Clips am Scharniergehäuse links und rechts der Backofentür, indem Sie diese wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



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



3. Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.



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

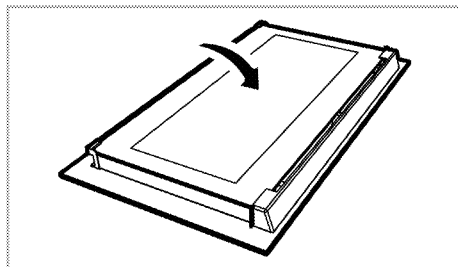
i Zum Einbau führen Sie die obigen Schritte wieder in umgekehrter Reihenfolge aus. Vergessen Sie nicht, die Clips am Scharniergehäuse nach dem Wiedereinsetzen der Tür wieder zu schließen.

Türinnenscheibe ausbauen

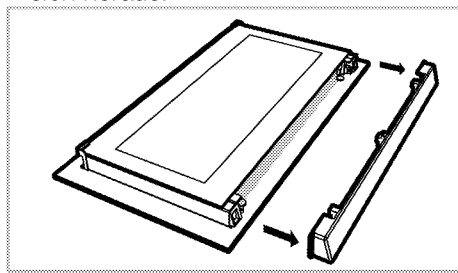
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

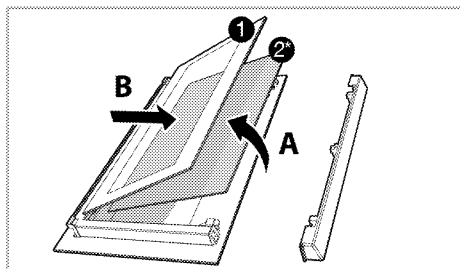
1. Öffnen Sie die Backofentür.



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



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



1 Innerste Scheibe

2* Innenscheibe (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

4. Falls Ihr Produkt mit einer inneren Scheibe (2) ausgestattet ist; Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der inneren Scheibe (2).

5. Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen. Platzieren Sie die abgeschrägte Ecke der Scheibe, dass sie in der abgeschrägten Ecke des Kunststoffschlitzes aufliegt. (Falls Ihr Produkt mit einer inneren Scheibe ausgestattet ist). Die Innenscheibe (2) muss im Kunststoffschlitz in der Nähe der innersten Scheibe (1) installiert werden.

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

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

Beleuchtung des Backofens auswechseln



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



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



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.



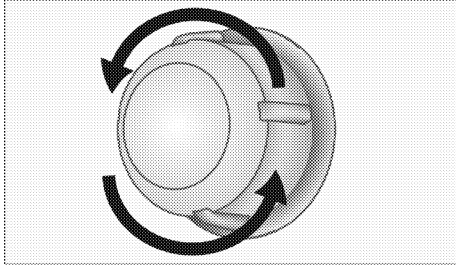
Die in diesem Gerät verwendete Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der vorgesehene Zweck dieser Lampe besteht darin, dass der Nutzer Lebensmittel besser sehen kann.



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

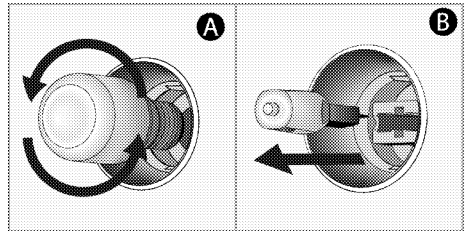
Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

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



3. Wenn es sich bei Ihrer Ofenlampe um den in der nachstehenden Abbildung

gezeigten Typ (A) handelt, drehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie. Falls sie vom Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.



4. Glasabdeckung wieder anbringen.

8 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

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

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

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

Backofen heizt nicht.

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

Nun erscheint das Symbol "H" auf der Kochzonenanzeige.

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> *Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.*
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> *Lassen Sie sie abkühlen.*

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.

Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.

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

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

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



Cuptor
Manual de utilizare



RO

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



Informații importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.



Avertisment de situații periculoase cu privire la viață și proprietate.



Avertisment de șoc electric



Avertisment de risc de incendiu.



Avertisment de suprafețe fierbinți.



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

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător **4**

Siguranța generală	4
Siguranța instalațiilor electrice.....	5
Siguranța produsului.....	6
Domeniu de utilizare	9
Siguranța copiilor	9
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi	10
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare	10

2 Informații generale **11**

Prezentare generală.....	11
Conținutul pachetului	12
Specificații tehnice.....	13

3 Instalare **14**

Înainte de instalare	14
Instalarea și conectarea	15
Transportul ulterior	17

4 Pregătiri **19**

Sfaturi pentru economisirea energiei	19
Prima utilizare	19
Reglarea orei.....	19
Curățarea inițială a aparatului.....	20
Încălzirea inițială	20

5 Utilizarea plitei **21**

Informații generale despre prepararea alimentelor	21
Utilizarea plitelor	23
Panou de comandă	23

6 Utilizarea cuptorului **30**

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill	30
Cum se utilizează cuptorul electric	31
Moduri de funcționare	31
Utilizarea ceasului cuptorului.....	33
Tabelul duratelor de preparare.....	36
Utilizarea grill-ului.....	40
Tabelul duratelor de preparare la grill.....	40

7 Întreținere și curățare **42**

Informații generale	42
Curățarea plitei	42
Curățarea panoului de control.....	43
Curățarea cuptorului	43
Curățarea ușii cuptorului.....	44
Demontarea geamului interior al ușii.....	45
Înlocuirea lămpii cuptorului	46

8 Remedierea problemelor **47**

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe

necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.

Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmănat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- A nu se amplasa produsul pe o pardoseală acoperită cu covor. În caz contrar, lipsa fluxului de aer sub produs va conduce la supraîncălzirea părților electrice. Acesta va cauza probleme produsului.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția.

Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.

- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.
- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării,

întreținerii, curățării și reparațiilor.

- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Suprafața din spatele cuptorului se înfierbântă în timpul utilizării. Asigurați-vă că racordurile de electricitate nu ating suprafața din spate; în caz contrar, racordurile se pot deteriora.
- Nu striviți cablul de alimentare între ușa cuptorului și ramă; nu îl trasați peste suprafețele fierbiniți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi, putând provoca scurtcircuite și incendii.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi

efectuate numai de persoane calificate autorizate.

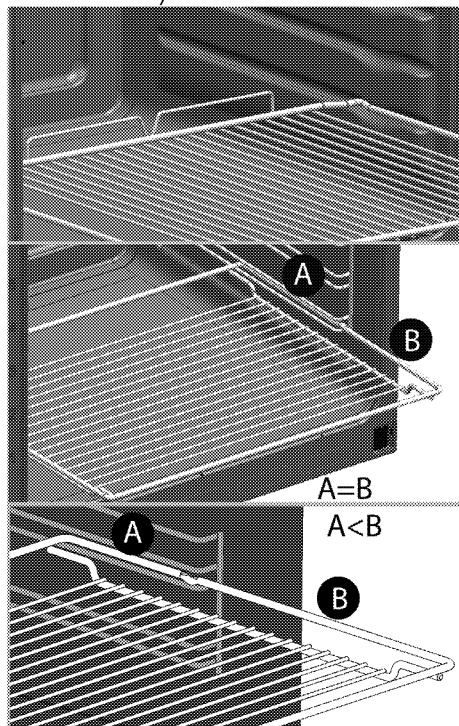
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.

- În timpul folosirii, aparatul se înfierbântă. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu încălziți cutii și borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în cutie/borcan poate provoca explozia acestuia.
- Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.
- 'Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot să zgârie suprafața și pot să ducă la spargerea geamului.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- (Variază în funcție de model.) Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele metalice
Este importantă amplasarea corectă pe șine a grilajului și /

sau a tăvii. Culisați grilajul sau tava între cele 2 șine și asigurați-vă că este stabilă înainte de amplasarea alimentelor (consultați figura următoare).



grătar etc) împreună cu alimentele și apoi introduceți-le în cuptorul preîncălzit. Eliminați bucățile hârtiei de copt în exces pentru prevenirea riscul de atingere a elementelor de încălzire ale cuptorului. Nu utilizați niciodată hârtia de copt la o temperatură de utilizare mai ridicată decât valoarea indicată pe aceasta. Nu plasați hârtia de copt direct pe baza cuptorului.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că este decuplat cablul de alimentare al aparatului sau că întreruptorul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de șoc electric.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Produsul trebuie amplasat direct pe podea. Nu trebuie amplasat pe un soclu sau pedestal.
- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci

- Nu folosiți produsul dacă geamul ușii este demontat sau crăpat.
- Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.
- Plasați hârtia de copt în interiorul vasului de gătit sau pe accesoriile cuptorului (tavă,

- opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.
 - **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
 - **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
 - În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele și orice element electric de încălzire și izolați produsul de rețeaua electrică. Nu atingeți suprafața produsului. Nu utilizați produsul.
 - După folosire, opriți elementele plitei folosind comenzile și nu vă bazați pe detectorul de recipient.
 - Nu amplasați pe plită obiecte metalice cum sunt cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, deoarece acestea se pot înfierbânta.
 - Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
 - Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. De aceea, asigurați-vă că suprafața plitei și fundul vaselor sunt întotdeauna uscate.
 - Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp și bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Vezi. *Informații generale despre prepararea alimentelor, pagina 21* , selectarea recipientelor.
 - Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.
 - Nu puneți produse electronice precum telefoane mobile, tablete, computere

pe plita cu inducție. Este posibil ca produsul dvs. să fie deteriorat.

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul mașinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- **ATENȚIE:** Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Nu folosiți acest produs pentru încălzirea farfuriilor sub grill, pentru uscarea

ștergarelor și cârpelor de vase etc. pe mâner sau pentru încălzirea încăperilor.

- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.
- Cuptorul poate fi folosit pentru dezghețarea, coacerea, prăjirea și prepararea la grill a alimentelor.

Siguranța copiilor

• **AVERTISMENT:**

Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copii să se apropie de aparat.

- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copii ar fi tentați să le apuce.

- Nu amplasați obiecte grele pe ușa deschisă și nu permiteți copiilor să se așeze pe aceasta. Pericol de răsturnare a cuptorului sau de deteriorare a balamalelor.

Depozitarea la deșeuri a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat:



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul

menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Conformitate cu Directiva RoHS:

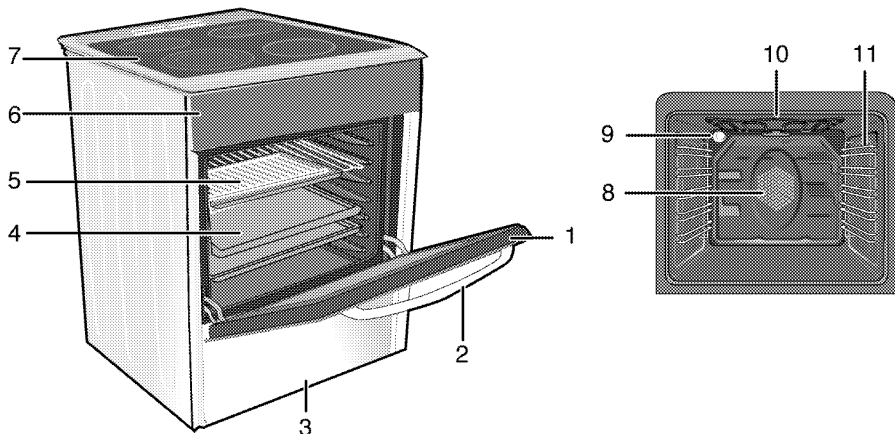
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

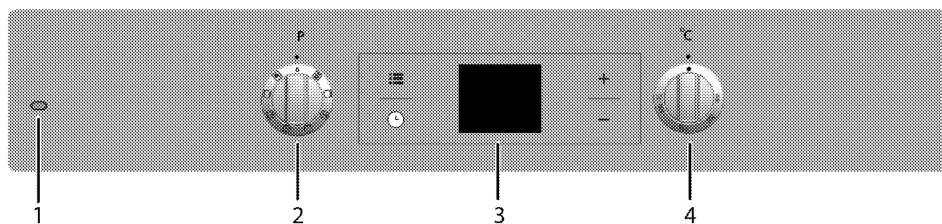
- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



- | | |
|--------------------|--|
| 1 Ușă frontală | 8 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel) |
| 2 Mâner | 9 Lampă |
| 3 Piesă inferioară | 10 Element încălzire grill |
| 4 Tavă | 11 Poziții raft |
| 5 Grilaj | |
| 6 Panou de comandă | |
| 7 Placă arzător | |



- | |
|------------------------|
| 1 Lampă avertizare |
| 2 Buton pentru funcții |
| 3 Cronometru digital |
| 4 Buton termostat |

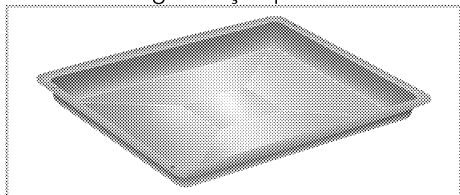
Conținutul pachetului

i Accesoriile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

1. Manual de utilizare

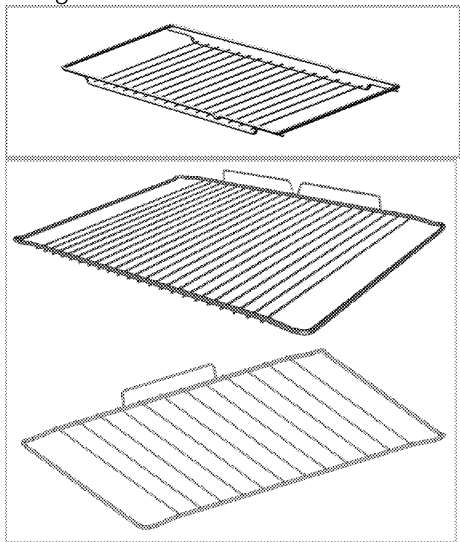
2. Tavă standard

Folosită pentru produse de patiserie, alimente congelate și fripturi mari.



3. Grilaj metalic

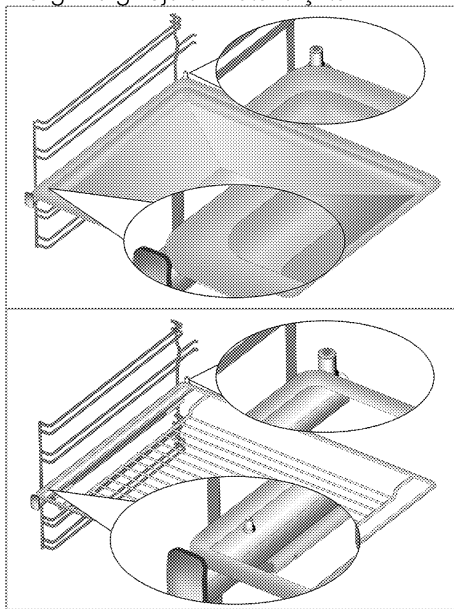
Folosit pentru fripturi și pentru amplasarea pe șina dorită a alimentelor care vor fi coapte, fripte sau gătit în caserole.



4. Amplasarea corectă a grilajului și tăvii pe șinele telescopice (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Șinele telescopice simplifică introducerea și scoaterea tăvilor și grilajului metalic.

Când folosiți tava și grilajul metalic împreună cu șinele telescopice, asigurați-vă că lamelele din zona din spate a șinei telescopice sunt lipite de marginile grilajului metalic și tăvii.



Specificații tehnice

GENERAL	
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	850 mm/600 mm/600 mm
Tensiune/frecvență	220-240 V 1N~ / 380-415 V 3N~ 50 Hz
Putere totală	9,6 kW
Tip cablu / secțiune	min.H05VV-FG 3 x 4 mm ² (1N) / 5 x 1,5 mm ² (3N)
PLITĂ	
Arzătoare	
Stânga spate	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	180 mm
Putere	2000/2300 W
Stânga față	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	180 mm
Putere	2000/2300 W
Dreapta față	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	145 mm
Putere	1600/1800 W
Dreapta spate	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	210 mm
Putere	2000/2300 W
CUPTOR/GRILL	
Cuptor principal	Cuptor multifuncțional
Lampă interioară	15-25 W
Consum energie grill	2,2 kW

Elemente de bază: Informațiile de pe eticheta energetică a cuptoarelor electrice este oferită în conformitate cu standardul EN 60350-1 / IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate la sarcină standard cu funcțiile de încălzire sus-jos sau de încălzire cu ventilator (dacă există).

Clasa de eficiență energetică este determinată conform următoarei priorități, în funcție de existența funcțiilor respective. 1-Gătire cu ventilator eco, 2- Gătire turbo lentă, 3- Gătire turbo, 4- Încălzire cu ventilator jos/sus, 5-Încălzire sus și jos.

i Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.

i Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.

i Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.

i Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.

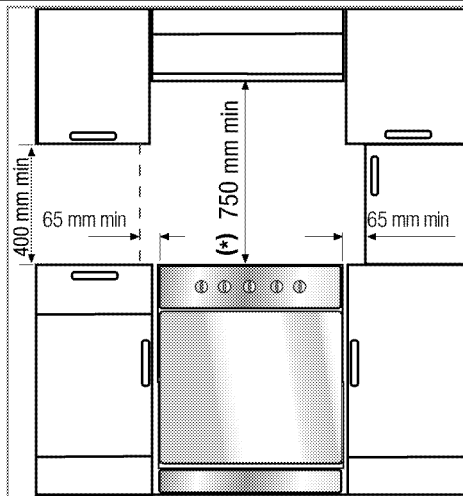
! Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.

! Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Pentru a asigura circulația aerului prin orificiile de ventilație de sub aparat, recomandăm instalarea aparatului pe o suprafață dură, astfel încât picioarele să nu se afunde în covor sau în alte suprafețe moi.

Podeaua bucătăriei trebuie să poată susține greutatea aparatului, a recipientelor și a alimentelor.



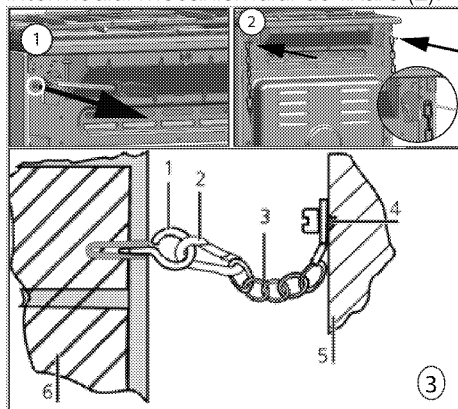
- Aparatul se încadrează în clasa 1, putând fi amplasat cu spatele și o latură lipite de pereții bucătăriei, mobilier de bucătărie sau echipamente de orice dimensiune. Mobilierul de bucătărie sau echipamentul de pe **cealaltă** latură nu poate fi mai mare decât aparatul.
- Puteți amplasa corpuri de mobilă pe ambele părți ale aparatului, cu condiția menținerii unei distanțe de 400mm față de obiectele de deasupra și de 65mm față de obiectele din lateral.
- Aparatul poate fi instalat și fără obiecte de mobilier în jur. Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare. Dacă nu este definită nicio dimensiune în manualul hotei, această înălțime ar trebui să fie de cel puțin 650 mm.
- Mobilierul de bucătărie de lângă aparat trebuie să fie rezistent la căldură (min. 100 °C).

Lanț de siguranță

Dacă produsul dumneavoastră are două lanțuri de siguranță;

Aparatul trebuie asigurat împotriva răsturnării, folosind cele două lanțuri furnizate cu cuptorul.

Cuplați cârligul (1) la peretele bucătăriei (6) folosind un diblu adecvat și conectați lanțul de siguranță (3) la cârlig prin intermediul mecanismului de fixare (2).

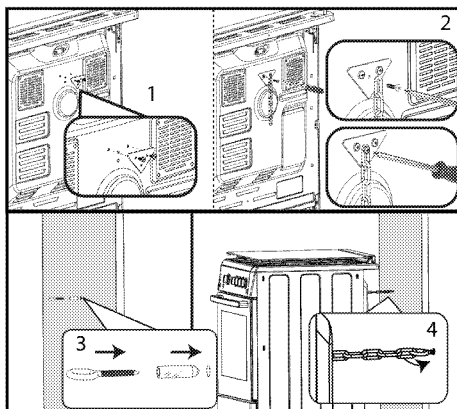


- 1 Cârlig de stabilizare
- 2 Mecanism de fixare
- 3 Lanț de siguranță
- 4 Fixați lanțul pe partea din spate a mașinii de gătit
- 5 Partea din spate a mașinii de gătit
- 6 Peretele bucătăriei

Dacă produsul dumneavoastră are un lanț de siguranță;

Aparatul trebuie protejat împotriva răsturnării, folosind lanțul furnizat cu cuptorul.

Urmați pașii din imaginea de mai jos pentru a fixa lanțul de produsul dumneavoastră.



- i** Lanțul de stabilizare trebuie să fie cât mai scurt pentru a evita înclinarea cuptorului în față și amplasat oblic pentru a evita înclinarea cuptorului în lateral.

Lanțul de stabilizare pentru mașinile de gătit nu are o fantă de fixare în suport.

Instalarea și conectarea

Produsul trebuie instalat și racordat conform regulilor de instalare în vigoare.

- i** Nu instalați produsul lângă frigidere sau congelatoare. Căldura emisă de produs va spori consumul de energie al aparatelor de răcire.

- Produsul trebuie transportat de cel puțin două persoane.
- Produsul trebuie amplasat direct pe podea. Nu trebuie amplasat pe un soclu sau pedestal.

- i** Nu apucați de ușa și/sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul. Ușa, mânerul sau balamalele se pot defecta.

Racordul electric

Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un

electrician calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.



Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.



Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare poate fi văzută după deschiderea capacului inferior sau este amplasată pe peretele posterior al aparatului, în funcție de tipul acestuia. Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".



Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză. Pericol de electrocutare!

Conectarea cablului de alimentare

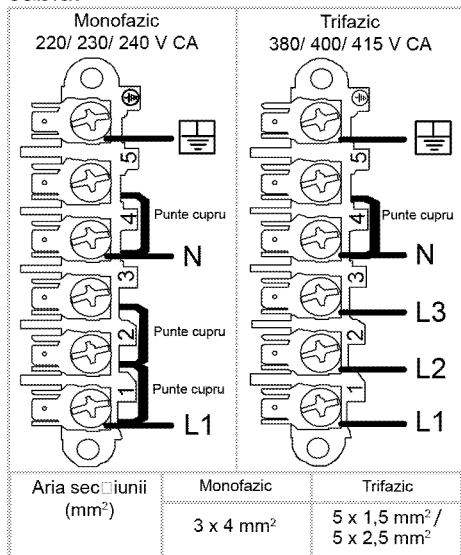


În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate și folosiți priza și cablul adecvate pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului depășesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.

1. Dacă sursa de alimentare nu permite deconectarea tuturor polarităților, trebuie conectată o unitate de deconectare cu separare de cel puțin 3 mm a contactelor (siguranțe, contactori), iar toate polaritățile acestei unități de deconectare trebuie să fie adiacente (nu deasupra) produsului, conform directivelor IEE. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca funcționarea defectuoasă și anularea garanției produsului.

Se recomandă ca măsură de protecție suplimentară utilizarea unui întreruptor de curent rezidual.

Dacă produsul este furnizat cu un cablu:



2. Pentru conexiuni monofazice, respectați diagrama de conectare de mai jos:

- Cablul maro = L (Fază)
- Cablul albastru = N (Nul)
- Cablu verde/galben = (E) (împământare)

3. Pentru conexiuni trifazice, respectați diagrama de conectare de mai jos:

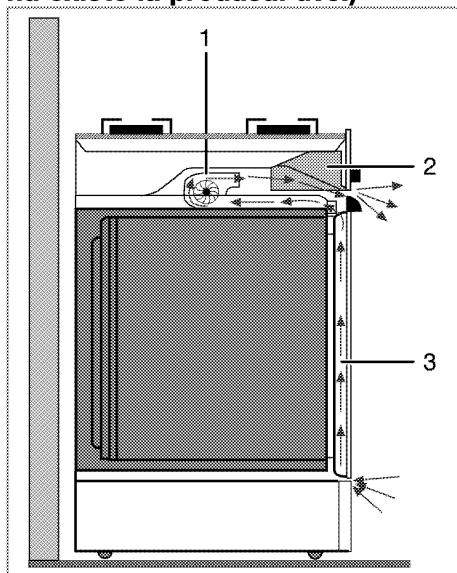
- Cablul maro = L1 (Fază 1)
- Cablul gri/negru = L2 (Fază 2)
- Cablul gri/negru = L3 (Fază 3)
- Cablul albastru = N (Nul)
- Cablu verde/galben = (E) (împământare)
- Împingeți produsul spre peretele bucătăriei.

Reglarea picioarelor cuptorului

Vibrațiile pot provoca deplasarea recipientelor de gătit. Acest pericol poate fi evitat prin echilibrarea produsului în plan orizontal. Pentru siguranța proprie, asigurați-vă că produsul este echilibrat rotind cele

patru picioare și aliniind produsul cu suprafața mobilierului.

Pentru produsele cu ventilator de răcire (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)



- 1 Ventilator de răcire
- 2 Panou de comandă
- 3 Ușă

Ventilatorul de răcire răcește atât panoul de comandă, cât și zona frontală a aparatului.

- i** Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze circa 20-30 de minute după oprirea cuptorului.

Verificarea finală

1. Reconectați produsul la priză.
2. Verificați funcționarea sistemului electric.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.

- Pentru a preveni deteriorarea ușii cuptorului de către grilajul și tava din interior, așezați o fâșie de carton în interiorul ușii cuptorului, în dreptul tăvilor. Lipiți cu bandă adezivă ușa cuptorului de pereții laterali.
- Nu apucați de ușă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.

-  Nu amplasați obiecte pe produs; mutați-l în poziție verticală.
-  Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Folosiți recipiente de culoare închisă sau emailate în cuptor, deoarece transferul de căldură va fi mai eficient.
- La prepararea mâncărilor, preîncălziți cuptorul dacă se specifică în manualul de utilizare sau în rețetă.
- Nu deschideți frecvent ușa cuptorului în timpul gătirii.
- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare în cuptor. Puteți să amplasați câte două recipiente pe grilajul metalic.
- Gătiți succesiv mai multe feluri de mâncare. Astfel, nu va fi necesar să preîncălziți din nou cuptorul.
- Puteți economisi energie oprind cuptorul cu câteva minute înainte de sfârșitul perioadei de gătire. Nu deschideți ușa cuptorului.
- Decongeलाți alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică. Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteți reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.

- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferioară a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.
- Mențineți curate zonele de gătit și baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit și baza recipientului.
- Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fișa produsului furnizată împreună cu produsul.

Prima utilizare

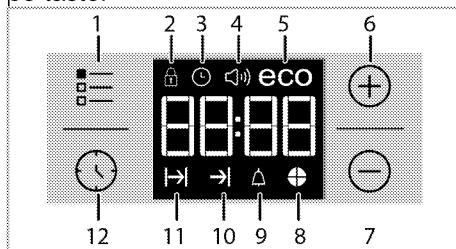
Reglarea orei

- i** La efectuarea reglajelor, simbolurile asociate de pe afișaj vor clipi.

Apăsați tastele **+/-** pentru a seta ora după ce cuptorul este energizat pentru prima dată.

- i** În cazul modelelor cu control prin intermediul ecranului tactil, apăsați **≡** mai întâi, iar apoi utilizați **+/-** pentru a seta ora.

Confirmați setarea prin apăsarea simbolului **⌚** și așteptați timp de 4 secunde pentru confirmare fără a apăsa pe taste.



- 1 Tastă reglare
- 2 Simbol blocaj taste
- 3 Simbol ceas
- 4 Simbol volum alarmă *
- 5 Simbol mod economic

- 6 Tastă plus
 - 7 Tastă minus
 - 8 Simbol perioadă rămasă
 - 9 Simbol alarmă
 - 10 Simbol oră terminare gătire*
 - 11 Simbol durată gătire
 - 12 Tastă program
- * (Variază în funcție de model.)

i Dacă ora inițială nu este setată, ceasul va porni de la ora 12:00 și simbolul ☀ va fi afișat. Simbolul va dispărea după reglarea orei.

i Ora curentă nu va fi reținută în cazul unei pene de curent. Va trebui să efectuați din nou setarea.

Curățarea inițială a aparatului

i Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

Încălzirea inițială

Încălziți produsul timp de circa 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel vor fi arse și îndepărtate eventualele reziduuri sau pelicule rămase după fabricație.



Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță.

Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.

Cuptor electric

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați poziția Static.
4. Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Cum se utilizează cuptorul electric*, pagina 31.
5. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
6. Opriți cuptorul; vezi *Cum se utilizează cuptorul electric*, pagina 31

Cuptor cu grill

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați temperatura maximă a grill-ului; vezi *Utilizarea grill-ului*, pagina 40.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 15 de minute.
5. Opriți grill-ul; vezi *Utilizarea grill-ului*, pagina 40



Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre prepararea alimentelor



Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriți plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați cratițele și tigăile astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriți zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Curățați imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafața plitei. Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel

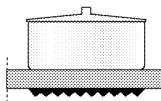
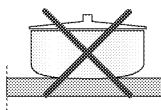
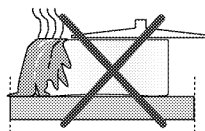
preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita.

Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit.

Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

Selectarea recipientului

- Suprafața ceramică este rezistentă la căldură și nu este influențată de diferențele mari de temperatură.
- Nu utilizați suprafața ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu bază netedă. Muchiile ascuțite pot zgâria suprafața.



Alimentele vărsate pot deteriora suprafața ceramică și provoca incendii. Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă. Folosiți numai recipiente cu bază plată. Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient.

„Comportamentul de fierbere poate fi diferit în funcție de tipul de vas, de dimensiunea vasului și de dimensiunea zonei de gătit, pentru o fierbere mai omogenă putându-se folosi o zonă de gătit mai mare cu o treaptă. La plitele cu inducție utilizarea unei zone de gătit mai mari nu are nici un efect negativ asupra consumului de energie, deoarece

căldura se dezvoltă numai în zona în care se află vasul respectiv.“

Pentru plitele cu inducție utilizați numai recipiente adecvate acestui tip de gătire.

Verificarea recipientului

Folosiți următoarele metode pentru a verifica dacă recipientele sunt adecvate pentru plita cu inducție.

- 1.Recipientul este adecvat dacă magnetii sunt atrași de baza acestuia.
- 2.Recipientul este adecvat dacă "L" nu clipește atunci când îl așezați pe zona de gătit și porniți plita.

Puteți folosi recipiente din oțel, teflon sau aluminiu cu bază magnetică specială având etichete sau instrucțiuni care indică faptul că sunt adecvate pentru plitele cu inducție. Nu utilizați recipiente din sticlă sau ceramică și cele din inox cu bază din aluminiu non-magnetică.

Sistem de recunoaștere a recipientului

Sistemele de gătit cu inducție încălzesc doar zona acoperită de recipient. Sistemul identifică automat baza recipientului și încălzește doar acea

suprafață. Încălzirea se oprește dacă vasul este ridicat de pe suprafața de gătit. Zona de gătit selectată și simbolul "L" clipească alternativ.

Utilizarea în siguranță

Nu selectați niveluri înalte de încălzire atunci când gătiți într-un recipient non-aderent (teflon) folosind ulei puțin sau deloc.

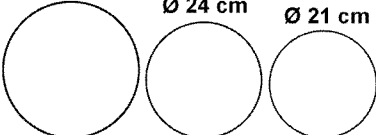
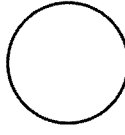
Nu puneți obiecte din metal, cum ar fi furculițe, cuțite sau capace pe plită deoarece se pot înfierbânta.

Nu folosiți niciodată folie din aluminiu la gătit. Nu puneți niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de gătit.

i Dacă sub plită există un cuptor aflat în funcțiune, senzorii plitei pot reduce temperatura sau opri cuptorul.

i În timpul funcționării plitei, țineți la distanță de aceasta obiectele cu proprietăți magnetice, cum sunt cardurile de credit sau casetele audio.

Selectarea zonei de gătit adecvate recipientului

Zonă de gătit mare			Zonă de gătit normală	Zonă de gătit mică
Ø 28-32	Ø 24 cm	Ø 21 cm	Ø 18 cm	Ø 14,5-15 cm
				

Zonă de gătit mare • Se ajustează automat la recipient. • Distribuie energia în mod ideal. • Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Utilizată pentru prearea mâncărilor de tipul clătitorilor mari sau a peștilor mari.	Zonă de gătit normală • Se ajustează automat la recipient. • Distribuie energia în mod ideal. • Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Folosită pentru toate tipurile de preparate.	Zonă de gătit mică • Utilizată pentru gătire lentă (sosuri, creme) • Folosită pentru prepararea unui porții mici sau a unui număr de porții raportat la numărul de persoane.
--	--	--

Utilizarea plitelor



Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar și de obiecte mici, cum ar fi o solniță.

Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin crăpături, provocând scurtcircuite.

În cazul deteriorării de orice fel a suprafeței (de ex. crăpături vizibile), opriți imediat aparatul pentru a reduce pericolul de electrocutare.



Tastă pentru selectarea zonei de gătit stânga-față



Tastă pentru selectarea zonei de gătit stânga-spate



Tastă pentru selectarea zonei de gătit dreapta-spate



Tastă pentru selectarea zonei de gătit dreapta-față



Graficele și figurile sunt orientative. Afișajele și funcțiile reale pot varia în funcție de modelul plitei dvs.

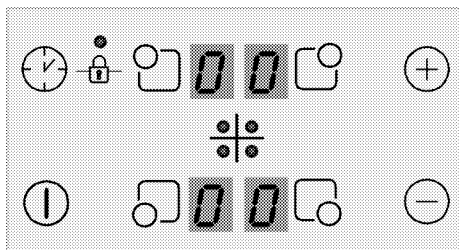


Acest produs este controlat prin intermediul unui panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.



Păstrați panoul de comandă curat și uscat. Suprafața umedă și murdară poate cauza probleme de funcționare.

Panou de comandă



Specificații



Tastă Pornit / Oprit



Reglarea temperaturii/Mărirea duratei



Reglarea temperaturii/Reducerea duratei



Blocarea tastelor

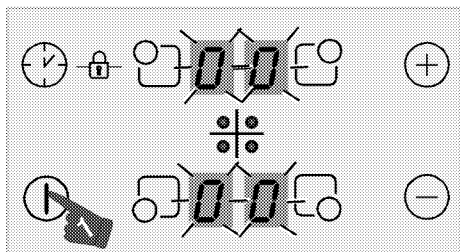


Activare/dezactivare cronometru

Pornirea plitei

1. Atingeți tasta "ⓘ" de pe panoul de comandă.

Simbolul "0" apare pe toate afișajele zonelor de gătit.



- i** Dacă în 20 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

Oprirea plitei

1. Atingeți tasta "1" de pe panoul de comandă.

Plita se va opri și va reveni la modul Așteptare.

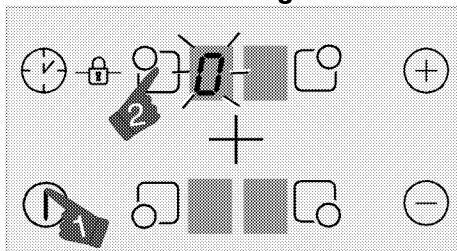
- i** Simbolul "H" sau "h" afișat pe zona de gătit indică faptul că zona este încă fierbinte. Nu atingeți zonele de gătit.

Indicator Căldură reziduală

Pe afișajul zonelor de gătit apare simbolul "H" pentru a indica faptul că plita este încă fierbinte și poate fi folosită pentru a menține caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp la "h", indicând faptul că plita nu mai este atât de fierbinte.

- i** În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde și utilizatorul nu este avertizat asupra zonelor de gătit fierbinți.

Pornirea zonelor de gătit



1. Atingeți tasta "1" pentru a porni plita.
2. Atingeți tasta de selectare a zonei de gătit dorite.

Pe afișajul zonei de gătit apare "0", iar indicatorul acesteia devine mai luminos.

- i** Dacă în 20 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

Alegerea nivelului temperaturii

- i** De la nivelul 1 la nivelul 7, apa sau uleiul din recipient poate fierbe sau se poate opri din fierbere. Acest lucru îl poate face pe utilizator să creadă că produsul pornește și se oprește intermitent. Acest caz, care este observat în mod special când apa sau uleiul sunt în cantitate mică, nu reprezintă un eșec, acesta este doar modul în care funcționează produsul.

Atingeți tastele "+" sau "-" pentru a regla temperatura între nivelul "1" și "9" sau între "9" și "1".

i Secțiunea exterioră a plitei cu inducție prevăzută cu o zonă de gătire de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătire de 280 de mm.) este activată în momentul când o tigaie suficient de mare pentru a acoperi zona de gătire este plasată pe aceasta, iar temperatura este setată la un nivel mai mare de valoarea 8.

Oprirea zonelor de gătit:

Zonele de gătit pot fi oprite în 3 moduri:

1. Scăzând temperatura la nivelul "0"

Zonele pentru gătit pot fi oprite scăzând nivelul temperaturii la nivelul "0".

2. Atingând lung simbolul "☐" al zonei de gătit

Porniți zona de gătit apăsând lung simbolul "☐" pentru a reduce temperatura la "0".

3. Folosind funcția de oprire cronometrată a zonei de gătit

Când timpul s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Afișajul va indica "0" sau "00".

După scurgerea tipului cronometrat, este emis un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.

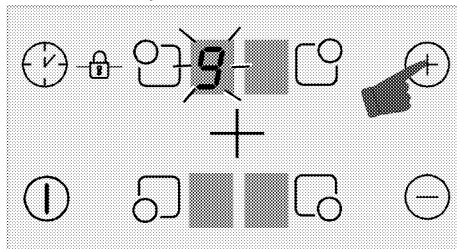
Putere mărită (Intensificare)

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Pentru încălzirea rapidă, puteți folosi funcția de intensificare "P". Această funcție nu este însă recomandată pentru gătitul pe perioade lungi de timp. Este posibil ca funcția de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de gătit.

Activarea funcției Putere mărită (Intensificare):

1. Atingeți tasta "⌚" pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Atingeți "+" sau "-" și creșteți până la nivelul "9".



4. Când zona de gătit este la nivelul "9", atingeți o dată tasta "+" pentru a alege temperatura "P".

Dezactivarea funcției Putere mărită (Intensificare):

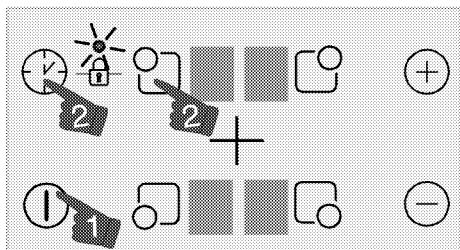
- Pentru a dezactiva funcția Intensificare, atingeți tasta "-" pentru a alege nivelul "9".
Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul "9".
- Puteți reduce temperatura atingând "-" sau puteți opri complet zona de gătit reducând nivelul temperaturii la "0".

Blocarea tastelor

Puteți bloca tastele în timpul funcționării plitei pentru a evita schimbarea accidentală a funcțiilor.

Activarea blocajului tastelor

1. Atingeți tasta "⌚" pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele "⌚" și "☐" pentru a activa blocajul tastelor.



» Blocajul tastelor va fi activat, iar punctul de pe simbolul "🔒" se va aprinde.

i Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor va rămâne activată și după repornirea plitei. Dezactivați blocarea tastelor pentru a putea utiliza plita.

Dezactivarea blocajului tastelor

1. Când blocajul tastelor este activ, atingeți simultan tastele "🕒" și "🔒".
» Blocajul tastelor va fi dezactivat, iar punctul de pe simbolul "🔒" se va stinge.

Blocaj pentru copii (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

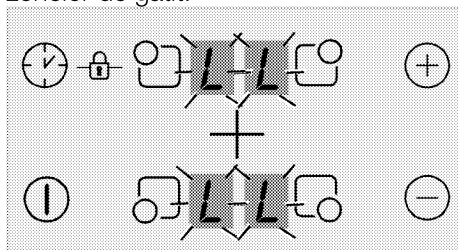
Puteți evita pornirea accidentală a plitei de către copii. Funcția de blocaj pentru copii poate fi activată și dezactivată numai în modul Așteptare.

i Blocarea copiilor va fi anulată în caz de avarie.

Activarea blocajului pentru copii (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

1. Atingeți tasta "🕒" pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele "⊖" și "⊕".
După semnalul "bip", atingeți "⊕" pentru a activa blocajul pentru copii.

» Blocajul pentru copii va fi activat și va fi afișat simbolul "L" pe toate afișajele zonelor de gătit.



Dezactivarea blocajului pentru copii (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

1. Când blocajul este activ, atingeți tasta "🕒" pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele "⊖" și "⊕".
După semnalul "bip", atingeți "⊖" pentru a dezactiva blocajul pentru copii.

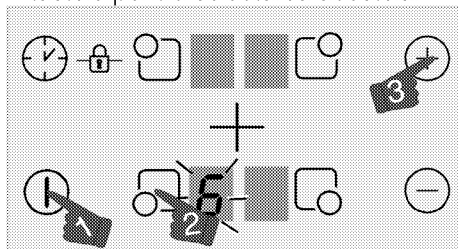
» Blocajul pentru copii va fi dezactivat și simbolul "L" dispare de pe toate afișajele zonelor de gătit.

Funcția Cronometru

Această funcție simplifică prepararea alimentelor. Nu va fi nevoie să supravegheați cuptorul pe întreaga perioadă de gătit. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârșitul perioadei selectate.

Activarea cronometrului

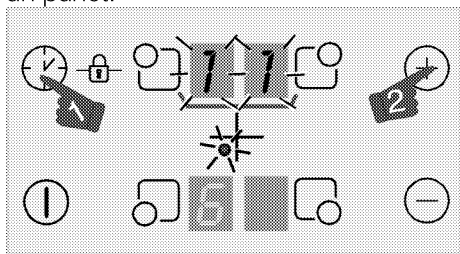
1. Atingeți tasta "🕒" pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.



3. Atingeți tastele "+" sau "-" pentru a regla temperatura la nivelul dorit.

4. Atingeți tasta "⌚" pentru a porni cronometrul.

Pe afișajul cronometrului apare "00", iar pe afișajul zonei de gătit selectate apare un punct.



i Afișajele zonelor de gătit dreapta spate și stânga spate afișează cronometrul când acesta este activ.

5. Apăsați tastele "+" sau "-" pentru a alege durata.

i Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

i Dacă este cazul, repetați procedura de mai sus pentru alte zone de gătit.

i Cronometrul poate fi activat numai dacă se selectează zona de gătit și nivelul de temperatură al acesteia.

i Când selectați o zonă de gătit pentru care a fost reglat un cronometru, durata rămasă poate fi afișată atingând din nou tasta "⌚".

Dezactivarea cronometrului

După scurgerea intervalului setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor.

Apăsați orice tastă pentru a opri semnalul sonor.

Dezactivarea anticipată a cronometrelor

Dacă dezactivați anticipat cronometrele, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită.

1. Selectați zona de gătit pe care doriți să o opriți.

2. Atingeți tasta "⌚" pentru a porni cronometrul.

3. Până la afișarea valorii "00", atingeți "-" pentru a alege valoarea "00".

Punctul luminos al zonei de gătit alese se stinge **complet** după ce clipește o perioadă, iar cronometrul este anulat.

Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

Principii de funcționare: Principiul de funcționare al plitei cu inducție permite încălzirea directă a recipientului de gătit. Prin urmare, oferă mai multe avantaje față de alte tipuri de plită. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei nu se înfierbântă.

Plita cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță performante, care asigură utilizarea în condiții de maximă siguranță.

i Plita dvs. poate fi dotată cu zone de gătit prin inducție cu diametrul de 145, 180, 210-280 mm, în funcție de model. Tehnologia de inducție permite fiecărei zone de gătit să detecteze recipientul amplasat pe aceasta. Energia se acumulează doar în zona în care recipientul atinge zona de gătit, asigurându-se astfel un consum minim de energie.

Limitarea timpului de funcționare

Plita este dotată cu funcția pentru limitarea timpului de funcționare. Zonele de gătit lăsate pornite sunt oprite automat după o anumită perioadă de

timp (vezi Tabelul 1). Dacă zona de gătit are activat cronometrul, și afișajul acestuia se va stinge ulterior. Limita de timp depinde de nivelul temperaturii. Fiecare nivel are asociată o durată maximă de funcționare. Zona de gătit poate fi repornită după oprirea sa automată, conform descrierii de mai sus.

Tabelul-1: Limitele timpului de funcționare

Nivel temperatură	Limită de funcționare - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (Intensificare)	5-10 min. (*)
(*) Plita va reveni la nivelul 9 după 5 minute	

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este dotată cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii. În cazul supraîncălzirii se pot lua următoarele măsuri:

- Zona de gătit activă poate fi oprită.
- Nivelul selectat poate fi redus. Această măsură nu este însă afișată pe indicator.

Sistem de protecție la scurgeri

Plita este dotată cu un sistem de protecția la scurgeri. Dacă alimentele se scurg pe panoul de comandă, sistemul va întrerupe imediat alimentarea cu energie și va opri plita. În acest timp, se va afișa avertismentul "F".

Reglarea precisă a temperaturii

Principiul de funcționare al plitei cu inducție asigură reacția imediată la comenzi. Temperatura este schimbată foarte rapid. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului unui recipient (cu apă, lapte etc.), chiar dacă era pe punctul de a se revărsa.

Zgomote

Utilizatorul poate auzi zgomote în timp ce gătește

Pe perioada utilizării plitei se pot auzi zgomote în funcție de materialul bazei oalelor. Aceste zgomote sunt normale în cazul tehnologiei cu inducție. Nu este un defect.

Posibile cauze și tipuri de zgomote:

Zgomot produs de ventilator

Plita are un ventilator care se activează automat în conformitate cu temperatura produsului. Ventilatorul are niveluri diferite de funcționare și, în funcție de temperatură, se activează niveluri diferite.

Zumzet de tonalitate joasă ca un transformator care funcționează

Este normal în cazul tehnologiei cu inducție. Întrucât căldura este transferată direct la baza vaselor de bucătărie, acest zumzet diferă în funcția de materialul vaselor de bucătărie. Astfel, utilizatorul poate auzi zgomote diferite pentru vase de bucătărie diferite.

Pocnituri

Se pot auzi pocnituri în timpul gătitului. Aceasta se datorează materialului și felului în care a fost construită baza vaselor de bucătărie. Dacă vasele de bucătărie sunt fabricate din materiale diferite pe niveluri diferite, se pot auzi pocnituri.

Zgomote tip șuierat

Pot fi auzite zgomote tip șuierat dacă se gătește pe două zone de gătit, aflate pe aceeași parte a plitei, la niveluri diferite de preparare.

Oale goale

Se pot auzi zgomote dacă se încălzește o oală goală. Când puneți apă sau alimente în aceasta, zgomotul va dispărea.

-  Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapori abundenți, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze și să genereze un semnal de eroare.
-  Mențineți curată suprafața panoului de comandă tactilă. Pot apărea erori de funcționare.

6 Utilizarea cuptorului

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill



Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, arzătoarele etc. Țineți copiii la distanță.

Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.



Atenție la deschiderea ușii cuptorului, deoarece pot ieși aburi.

Aburii evacuați vă pot opări mâinile, fața și / sau ochii.

Sfaturi pentru copt

- Folosiți recipiente din metal sau aluminiu cu strat anti aderent sau forme din silicon termorezistent.
- Utilizați adecvat spațiul de pe raft.
- Amplasați forma de copt în mijlocul raftului.
- Selectați poziția corectă a raftului înainte de a pormi cuptorul sau grill-ul. Nu schimbați poziția raftului în timp ce cuptorul este fierbinte.
- Mențineți ușa cuptorului închisă.

Sfaturi pentru fripturi

- Veți obține rezultate mai bune dacă tratați înainte de gătire puii întregi, curcanii întregi sau bucățile mari de carne roșie cu dresinguri, cum ar fi suc de lămâie și piper negru.
- Prepararea cărnii cu oase durează cu circa 15-30 de minute mai mult decât prepararea unei bucăți de carne de aceeași dimensiune fără oase.

- Fiecare centimetru de grosime a cărnii necesită aproximativ 4 - 5 minute pentru preparare.
- Lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute după încheierea perioadei de preparare. Astfel, sucurile se vor distribui mai bine în friptură și nu vor curge la tăierea acestora.
- Peștele trebuie amplasat pe raftul mijlociu sau inferior, într-un recipient termorezistent.

Sfaturi pentru prepararea la grill

Carnea, peștele și puiul preparate la grill se rumenesc rapid, au o crustă frumoasă și nu se usucă. Feliile de carne, frigăruiile și cârnații sunt ideale pentru prepararea la grill, precum și legumele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi roșiile și cepele.

- Distribuți alimentele care trebuie preparate la grill pe grilajul metalic sau în tava de copt cu grilaj metalic, astfel încât spațiul ocupat să nu depășească dimensiunea elementului de încălzire.
- Culisați grilajul sau tava de copt cu grilaj la nivelul dorit al cuptorului. Dacă folosiți grilajul, culisați tava de copt pe șina de jos pentru a colecta grăsimea. Tava de copt culisată trebuie să acopere întreaga zonă de gătit. Această tavă poate să nu fie furnizată împreună cu produsul. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tava de copt.

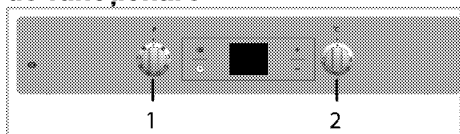


Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă.

Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

Cum se utilizeaza cuptorul electric

Selectarea temperaturii și modului de funcționare



1 Buton pentru funcții

2 Buton termostat

1. Alegeți modul de funcționare dorit folosind butonul pentru funcții.

2. Reglați butonul pentru temperatură la temperatura dorită.

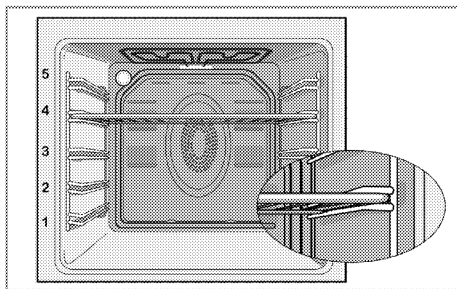
» Cuptorul se încălzește și rămâne la temperatura setată. În timpul procesului de încălzire, lampa pentru temperatură este aprinsă.

Oprirea cuptorului electric

Rotiți butonul pentru funcții și butonul pentru temperatură în poziția Oprit (sus). Poziționarea corectă a grilajului pe șină este importantă. Grilajul trebuie introdus între șine, conform figurii.

Nu lipiți grilajul de peretele din spate al cuptorului. Culisați grilajul spre partea din față a șinei și fixați-l cu ajutorul ușii pentru a obține performanțe optime ale grill-ului.

(Variază în funcție de model.)



Moduri de funcționare

Ordinea modurilor de funcționare prezentate aici poate diferi de cea a produsului dv.

Încălzire superioară și inferioară



Sunt pornite elementele de încălzire superioare și inferioare. Alimentele sunt încălzite simultan de sus și de jos. De exemplu, recomandat pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și caserole în forme. Prepararea unei singure tăvi.

Element încălzire inferior



Este pornit doar elementul de încălzire inferior. Adecvat pentru pizza și pentru rumenirea finală a alimentelor în partea inferioară.

Această funcție poate fi folosită și pentru curățarea ușoară cu aburi.

Încălzire inferioară/superioară cu ventilare



Sunt pornite elementele de încălzire superioare și inferioare plus ventilatorul (din peretele posterior). Aerul fierbinte este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator. Prepararea unei singure tăvi.

Utilizarea cu ventilatorul



Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (în peretele spate). Recomandat pentru dezghețarea lentă a alimentelor congelate la temperatura camerei și răcirea alimentelor gătite. Timpul necesar pentru dezghețarea unei bucăți întregi de carne este mai lung decât pentru alimentele cu cereale.

Încălzire ventilat.



Aerul cald încălzit de elementul de încălzire spate este distribuit uniform și rapid în interiorul cuptorului de către ventilator.



Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea alimentelor pe mai multe niveluri și în majoritatea cazurilor nu necesită preîncălzirea. Adecvat pentru prepararea mai multor tăvi. Această funcție poate fi folosită și pentru curățarea ușoară cu aburi.

Funcția "3D"



Sunt pornite elementele de încălzire superioare, inferioare și asistate de ventilator (din peretele posterior). Alimentele sunt gătite uniform și rapid pe toate părțile. Prepararea unei singure tăvi.

Grill complet



Funcționează grill-ul mare din partea superioară a cuptorului. Acest mod de funcționare este adecvat pentru prepararea la grill a cantităților mari de carne.

- Amplasați porții mari sau medii pe șina corectă sub grill.
- Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

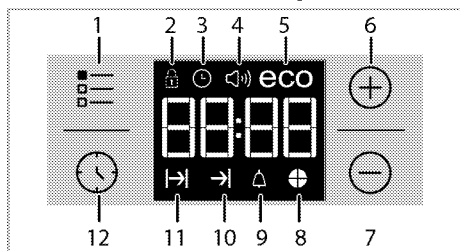
Grill+Ventilator



Efectul de grill este redus față de utilizarea grill-ului complet

- Amplasați porții mici sau medii sub grill.
- Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire.

Utilizarea ceasului cuptorului



- 1 Tastă reglare
- 2 Simbol blocaj taste
- 3 Simbol ceas
- 4 Simbol volum alarmă *
- 5 Simbol mod economic
- 6 Tastă plus
- 7 Tastă minus
- 8 Simbol perioadă rămasă
- 9 Simbol alarmă
- 10 Simbol oră terminare gătire*
- 11 Simbol durată gătire
- 12 Tastă program

* (Variază în funcție de model.)

i Durata maximă a intervalului de preparare este de 5 de ore și 59 de minute.
Programul va fi anulat în cazul unei pene de curent. Va trebui să reprogramezi cuptorul.

i În timp ce faceți oricare setări, simbolurile asociate vor clipi pe afișaj. Setările vor fi implementate după o scurtă perioadă de timp.

i Dacă nu este efectuat un reglaj pentru gătire, ora nu poate fi setată.

i Timpul rămas va fi afișat dacă timpul de gătire este setat în momentul când gătirea pornește.

Gătire prin specificarea duratei de gătire:

Dumneavoastră puteți seta cuptorul pentru ca acesta să se oprească la sfârșitul timpului specificat prin setarea timpului de gătire de pe afișaj.

1. Selectați funcția pentru gătire
2. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
3. Setati timpul de gătire cu ajutorul tastelor **+** / **-**.

» » După ce timpul de gătire este setat, simbolul iar cronometrul va apărea pe afișaj continuu.

4. Plasați mâncarea în cuptor și setați temperatura cu ajutorul butonului de temperatură. Gătirea va începe.

» Timpul de gătire începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când gătirea începe și toate componentele simbolului timpului sunt aprinse. Timpul de gătire setat este împărțit în 4 părți egale și când timpul fiecărei părți se finalizează, simbolul corespunzător se închide. Deci, dumneavoastră puteți înțelege ușor raportul dintre timpul de gătire rămas și timpul de gătire total.

Setarea timpului de pornire a cuptorului (Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

După ce setați timpul de gătire pe cronometru, dumneavoastră puteți seta o prelungire a timpului de gătire.

1. Selectați funcția pentru gătire
2. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gătire.
3. Setati timpul de gătire cu ajutorul tastelor **+** / **-**.

» » După ce timpul de gătire este setat, simbolul va apărea pe afișaj continuu.

4. Apăsați până când simbolul apare pe afișaj pentru timpul de gătire.

5. Apăsăți tastele **+** / **-** pentru a seta finalizarea timpului de gătire.

» După ce timpul de gătire este setat, simbolul **I→** plus simbolul **→I** și cronometrul vor apărea continuu pe afișaj. După ce gătitul începe, simbolul **→I** dispare.

6. Plasați mâncarea în cuptor și setați temperatura cu ajutorul butonului de temperatură. Gătirea va începe.

» **Cronometrul cuptorului calculează timpul de pornire prin scăderea timpului de gătire din sfârșitul timpului de gătire pe care l-ați setat.** Selectarea modului de funcționare este activată în momentul când timpul de pornire a gătirii a ajuns și cuptorul este încălzit până la temperatura setată.

Temperatura este menținută până la finalizarea perioadei de gătire.

» Timpul de gătire începe să numere înapoi pe afișaj în momentul când gătitul începe și toate componentele simbolului timpului sunt aprinse. Timpul de gătire setat este împărțit în 4 părți egale și când timpul fiecărei părți se finalizează, simbolul corespunzător se închide. Deci, dumneavoastră puteți înțelege ușor raportul dintre timpul de gătire rămas și timpul de gătire total.

7. După ce procesul de gătire este finalizat, simbolul **"Finalizare"** apare pe afișaj și cronometrul emite un semnal sonor.

8. Semnalul sonor sună timp de 2 minute.

Apăsăți orice tastă pentru a opri alarma. Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.

i Dacă apăsați pe vreo tastă la finalul semnal sonor, cuptorul se va restarta. Rotiți butonul de temperatură și de funcție în poziția **"0"** (închis) pentru a opri cuptorul pentru a preveni re-pornirea cuptorului la finalul semnalului audio.

Activarea blocajului tastelor

Dumneavoastră puteți preveni modificarea setărilor cuptorului prin activarea funcției de blocare a tastelor.

1. Apăsăți **≡** până când simbolul **I** apare pe afișaj.

» Simbolul **"OFF"** va apărea pe afișaj.

2. Apăsăți tasta **+** pentru activarea blocajului.

» Îndată ce blocarea tastelor este activată, **"ON"** apare pe afișaj și simbolul **I** rămâne aprins.

i Când funcția de blocare a tastelor este activă, tastele cuptorului nu pot fi folosite. Blocarea tastelor nu va fi anulată în cazul unei pene de curent.

Pentru a dezactiva blocajul tastelor

1. Apăsăți **≡** până când simbolul **I** apare pe afișaj.

» Simbolul **"ON"** va apărea pe afișaj.

2. Dezactivați funcția de blocare a tastelor prin apăsarea tastei **-**.

» După dezactivarea blocajului tastelor va fi afișat mesajul **"OFF"**.

Setarea ceasului cu alarmă

Puteți folosi ceasul produsului pentru a programa o alarmă, separat față de programul de gătire.

Alarma nu influențează funcțiile cuptorului. Are doar rol de avertizare. De exemplu, o puteți folosi când trebuie să întoarceți mâncarea în cuptor la un anumit interval. Alarma va fi activată la sfârșitul intervalului ales.

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.

i Durata maximă a alarmei este de 23 ore și 59 de minute.

2. Setati durata alarmei prin utilizarea tastelor **+** / **-**.

i Tastele funcției pentru tonul de alarmă, ceas, luminozitatea afișajului și tastele de temperatură trebuie să fie în poziția 0 (OPRIT).

» Simbolul  va rămâne aprins iar intervalul alarmei va fi afișat pe ecran după ce timpul este setat.

3. După expirarea intervalului de alarmă, simbolul  va clipi și semnalul sonor se va auzi.

Oprirea alarmei

1. Semnalul sonor sună timp de 2 minute. Apăsați orice tastă pentru a opri alarma.

» Semnalul sonor se va opri și va fi afișată ora curentă.

Anularea alarmei,

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj pentru timpul de gătire.

2. Apăsați și mențineți tasta **■** până când "00:00" este afișat.

i Va fi afișat intervalul de alarmă. Dacă ați activat atât intervalul de alarmă, cât și intervalul de preparare, va fi afișat cel mai scurt interval.

Schimbarea tonului alarmei

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.

2. Setati tonul alarmei dorite cu ajutorul tastelor **+** / **-**.

3. Tonul pe care dumneavoastră l-ați setat va fi activat în scurt timp.

» Tonul de alarmă selectat va fi afișat sub forma "b-01", "b-02" sau "b-03".

Schimbarea orei

Pentru a modifica ora reglată anterior:

1. Apăsați  până când simbolul  apare pe afișaj.

2. Setati ora cu ajutorul tastelor **+** / **-**.

3. Timpul pe care l-ați setat va fi activat în scurt timp.

Mod economic

Dumneavoastră puteți economisi energie cu ajutorul modului economic în timp ce gătiți prin setarea timpului de gătire în cuptor.

Acest mod finalizează gătitul cu ajutorul temperaturii interne a cuptorului prin închiderea arzătoarelor înainte de finalizarea timpului de gătit.

Setarea modului economic

1. Apăsați simbolul  până când simbolul **eco** apare pe afișaj.

» Simbolul "OFF" va apărea pe afișaj.

2. Activați modul economic prin apăsarea tastei **+**.

» După ce blocarea tastelor este activată, simbolul "ON" apare pe afișaj și simbolul eco rămâne aprins.

Dezactivarea modului economic

1. Apăsați simbolul  până când simbolul **eco** apare pe afișaj.

» Simbolul "ON" va apărea pe afișaj.

2. Dezactivați modul eco prin apăsarea tastei **■**.

» Simbolul "OFF" va fi afișat îndată ce blocarea tastelor este dezactivată.

Setarea luminozității ecranului
(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

1. Apăsați tasta  până când **d-01** sau **d-02** sau **d-03** apare pe afișaj pentru a afișa luminozitatea.

2. Setati luminozitatea dorită cu ajutorul tastelor **+** / **-**.

» Timpul pe care l-ați setat va fi activat în scurt timp.

Tabelul duratelor de preparare

i Intervalele din acest tabel sunt orientative. Acestea pot varia în funcție de temperatura, grosimea și tipul alimentelor, precum și de preferințele dvs. culinare.

Coacerea și prepararea fripturilor

i Prima șină a cuptorului este cea inferioară.

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Prăjituri la tavă	O tavă	Tavă standard*		3	180	25 ... 30
Prăjituri în formă	O tavă	Formă de prăjitură pe grătar**		2	180	40 ... 50
Prăjiturele	O tavă	Tavă standard*		3	160	25 ... 35
	O tavă	Tavă standard*		3	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Blat	O tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		3	160	25 ... 35
	O tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		2	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar** 4-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe tava pentru produse de patiserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Fursecuri	O tavă	Tavă pentru produse de patiserie*		3	180	25 ... 30
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	180	30 ... 40

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Produse de patiserie din aluat	O tavă	Tavă standard*		2	200	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă standard*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Produse din patiserie cu multă grăsime	O tavă	Tavă standard*		2	200	25 ... 35
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Aluat dospit	O tavă	Tavă standard*		2	200	35 ... 45
Lasagna	O tavă	Tavă dreptunghiulară din sticlă/metal pe grătar**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	O tavă	Tavă standard*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biftec de vită (întreg) / Friptură	O tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	100 ... 120
Picior de miel (caserolă)	O tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 190	70 ... 90
	O tavă	Tavă standard*		3	25 min. 250/max, apoi 190	60 ... 80
Friptură de pui (1,8-2 kg)	O tavă	Tavă standard*		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
	O tavă	Tavă standard*		2	15 min. 250/max, apoi 180 ... 190	60 ... 80
Curcan (5.5 kg)	O tavă	Tavă standard*		1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
	O tavă	Tavă standard*		1	25 min. 250/max, apoi 180 ... 190	150 ... 210
Pește	O tavă	Tavă standard*		3	200	20 ... 30
	O tavă	Tavă standard*		3	200	20 ... 30
Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea oricărui tip de aliment.						
* Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul.						
** Aceste accesorii nu sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe piață.						

Masă de preparare pentru preparate din carne pentru testare

60350-1 pentru a ușura testarea produselor de către institutele de control.

Preparatele din carne de la această masă sunt preparate conform EN

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Shortbread	O tavă	Tavă standard*		3	140	20 ... 30
	O tavă	Tavă standard*		3	140	20 ... 30
	2 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Prăjiturele	O tavă	Tavă standard*		3	160	25 ... 35
	O tavă	Tavă standard*		3	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă pentru produse de patiserie* 3-Tavă standard*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tăvi	1-Tavă standard* 3-Tavă pentru produse de patiserie* 5-Tavă adâncă*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Blat	O tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		3	160	25 ... 35

Rețetă	Număr de tăvi	Accesorii pentru utilizare	Mod de funcționare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
	O tavă	Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar**		2	150	30 ... 40
	2 tăvi	1-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe grătar** 4-Tavă rotundă cu bază detașabilă cu diametru de 26 cm pe tava pentru produse de patiserie**		1 - 4	150	35 ... 45
Plăcintă cu mere	O tavă	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă**		2	180	50 ... 60
	O tavă	Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă**		2	170	50 ... 60
	2 tăvi	1-Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe grătar din sârmă** 4-Vas rotund, negru, din metal, cu diametru de 20 de cm pe tavă pentru patiserie**		1 - 4	170	50 ... 60
Este recomandată încălzirea cuptorului înainte de introducerea oricărui tip de aliment. * Aceste accesorii pot să nu fie furnizate împreună cu produsul. ** Aceste accesorii nu sunt furnizate împreună cu produsul. Sunt accesorii disponibile pe piață.						

Sfaturi pentru gătirea prăjiturilor

- Dacă prăjitura este prea uscată, creșteți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire.
- Dacă prăjitura este umedă, folosiți mai puțin lichid sau reduceți temperatura cu 10°C.
- Dacă prăjitura este arsă deasupra, amplasați-o pe o șină mai joasă, reduceți temperatura și sporiiți durata de gătire.

- Dacă este coaptă bine în interior însă lipicioasă în exterior, folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura și sporiiți durata de preparare.

Sfaturi pentru gătirea produselor de patiserie

- Dacă produsele de patiserie sunt prea uscate, sporiiți temperatura cu circa 10°C și reduceți durata de gătire. Umeziți foile de aluat cu un sos preparat din lapte, ulei, ou și iaurt.

- Dacă coacerea produselor de patiserie durează prea mult, aveți grijă ca grosimea acestora să nu depășească adâncimea tăvii.
- Dacă partea superioară a produselor de patiserie se rumenește, însă partea de jos este crudă, asigurați-vă că nu folosiți prea mult sos în partea inferioară a produselor de patiserie. Pentru o rumenire uniformă, încercați să distribuiți sosul în mod uniform între straturile de aluat și în partea superioară.

i Respectați modul de preparare și temperaturile indicate în tabelul duratelor de preparare pentru produsele de patiserie. Dacă totuși partea inferioară nu se rumenește suficient, așezați-o cu o șină mai jos.

Sfaturi pentru gătitul legumelor

- Dacă mâncarea de legume rămâne fără sos sau se usucă prea tare, gătiți-o într-un vas cu capac în loc de tavă. Vasele închise previn evaporarea sosului.
- Dacă legumele rămân crude, fierbeți-le înainte de a le introduce în cuptor.

Utilizarea grill-ului



Închideți ușa cuptorului în timpul preparării la grill.

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Pornirea grill-ului

1. Rotiți butonul pentru funcții la simbolul grill-ului dorit.
 2. Reglați apoi temperatura dorită pentru grill.
 3. Dacă este cazul, încălziți cuptorul aproximativ 5 minute.
- » Se aprinde lampa temperaturii.

Oprirea grill-ului

1. Rotiți butonul pentru funcții în poziția Oprit (sus).



Alimentele inadecvate pentru prepararea la grill pot provoca incendii. Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldură intensă.

Nu amplasați alimentele prea departe în zona din spate a grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

Tabelul duratelor de preparare la grill

Grill electric

Alimente	Accesorii pentru utilizare	Poziție șină	Temperatură recomandată (°C)**	Durată grill (aprox.)
Pește	Grilaj metalic	4...5	250/max	20...25 min. #
Pui feliat	Grilaj metalic	4...5	250/max	25...35 min.
Cotlete de miel	Grilaj metalic	4...5	250/max	20...25 min.
Friptură de vită	Grilaj metalic	4...5	250/max	25...30 min. #
Cotlete de vițel	Grilaj metalic	4...5	250/max	25...30 min. #
Pâine prăjită *	Grilaj metalic	4	250/max	1...3 min.

în funcție de grosime

*Preîncălziți timp de 5 minute

**Dacă temperatura funcției Grill pentru produsul dumneavoastră nu poate fi ajustată, atunci aceasta va funcționa utilizând temperatura recomandată.

Preparatele din carne de la această
masă sunt preparate conform EN

60350-1 pentru a ușura testarea
produselor de către institutele de control.

Alimente	Accesorii pentru utilizare	Poziție șină	Temperatură (°C)	Durată preparare (aprox. în min.)
Pâine prăjită	Grilaj metalic	4	250/max	1...3 min.
Chifteluțe (carne de vită) - 12 bucăți	Grilaj metalic	4	250/max	25...35 min.
Întoarceți preparatele după ce s-a scurs 2/3 din timpul de preparare pe grătar. Este recomandat să efectuați o preîncălzire a tuturor preparatelor fripte timp de aproximativ 5 minute.				

7 Întreținere și curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.

 Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.
Pericol de electrocutare!

 Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curățați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.

 Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

 Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

Curățarea plitei

Suprafețele ceramice

Ștergeți suprafața ceramică cu ajutorul unei cârpe înmuiată în apă rece, ștergând complet substanțele de curățare de pe aceasta. Uscăți-o cu ajutorul unei cârpe moi și uscate. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței ceramice la următoarea utilizare.

Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața ceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare. Îndepărtați petele de calciu (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar, cum e oțetul sau suc de lămâie. Puteți folosi în acest scop și produse din comerț.

Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete și așteptați să se îmbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.

 Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aștepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp este posibil să se producă decolorarea ușoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.

Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

Curățarea panoului de control

Curățați panoul de control și butoanele acestuia cu o cârpă umedă, apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată.

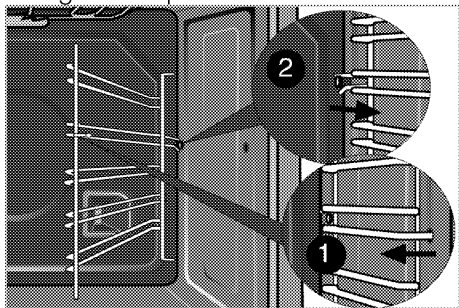
- i** Dacă produsul dvs. este echipat cu butoane, nu le demontați când curățați panoul de comandă. Panoul de comandă se poate deteriora!

Curățarea cuptorului

Pentru a curăța peretele lateral-(Variază în funcție de model.)

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

1. Demontați secțiunea frontală a grătarului lateral trăgându-l în direcție opusă față de perete.
2. Scoateți complet grătarul lateral trăgându-l spre dvs.

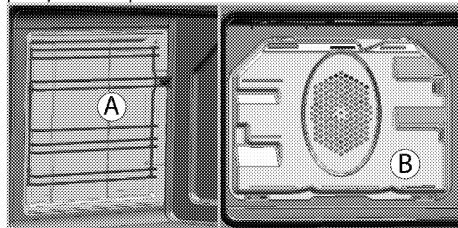


Pereți cu strat catalitic

(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Pereții interiori laterali (A) și/sau pereții din spate (B) ai produsului dvs. pot fi acoperiți cu email catalitic. Pereții catalitici au culoarea mată deschisă și suprafața poroasă. Pereții catalitici ai cuptorului nu trebuie curățați. Mulțumită structurii perforate, suprafețele cu strat catalitic absorb grăsimea, și încep să lucească odată ce se umplu cu grăsime.

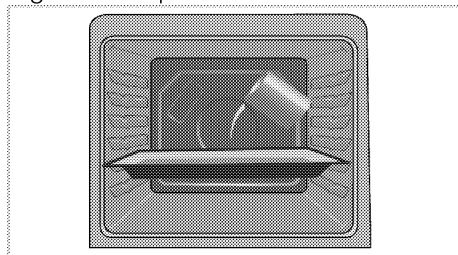
În acest caz se recomandă înlocuirea părților respective.



Curățare ușoară cu aburi

Ușurează curățarea deoarece murdăria (proaspătă) se înmoaie datorită aburului format în cuptor și picăturilor de apă condensate pe suprafețele interioare ale cuptorului.

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Turnați 500 ml de apă în tava cuptorului și puneți tava pe al doilea grătar al cuptorului.



3. Selectați modul de curățare ușoară cu aburi și lăsați cuptorul să funcționeze la 100°C timp de 25 de minute.
4. Deschideți ușa și ștergeți suprafețele interioare cu un burete sau o cârpă umedă.
5. Folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale pentru a curăța murdăria persistentă, apoi ștergeți cuptorul cu o cârpă uscată.

i În timpul modului de curățare ușoară cu abur, apa care este lăsată în tavă pentru a înmuia ușor reziduurile/murdăria din cavitatea cuptorului se va evapora și va forma condens în cavitatea cuptorului și pe interiorul sticlei ușii, de aceea poate picura apă în cazul în care se deschide ușa” ștergeți condensul imediat ce deschideți ușa cuptorului.

Curățați ușa cuptorului.

Pentru curățarea ușii cuptorului, folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-o cu o cârpă uscată.

Ștergeți sticla cu oțet și apoi clătiți-o împotriva reziduurilor de calcar care pot apărea pe sticla cuptorului.

i Nu folosiți substanțe de curățare abrazive dure sau palete metalice ascuțite pentru a curăța ușa cuptorului. Acestea pot zgâria suprafața și distruge sticla.

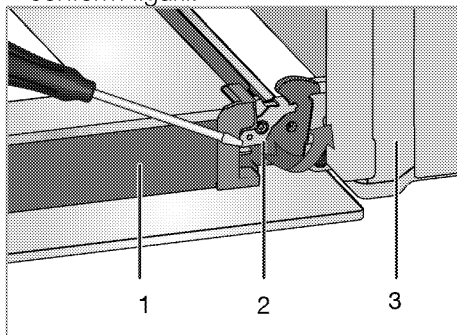
Curățarea ușii cuptorului

i Nu folosiți produse de curățare abrazive dure, instrumente metalice ascuțite, burete de sârmă sau înălbitor, pentru a curăța ușa și geamul cuptorului.

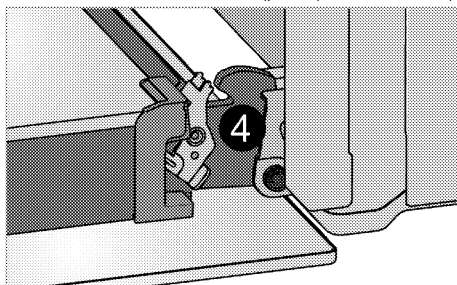
Puteți îndepărta ușa cuptorului și geamurile ușii, pentru a le curăța. Modul îndepărtării ușilor și geamurilor este explicat în secțiunile „Îndepărtarea ușii cuptorului” și „Îndepărtarea geamului interior al ușii”. După scoaterea geamurilor interioare ale ușii, curățați-le cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau burete, și uscați cu o cârpă uscată. Ștergeți sticla cu oțet și apoi clătiți-o împotriva reziduurilor de calcar care pot apărea pe sticla cuptorului.

Demontarea ușii cuptorului

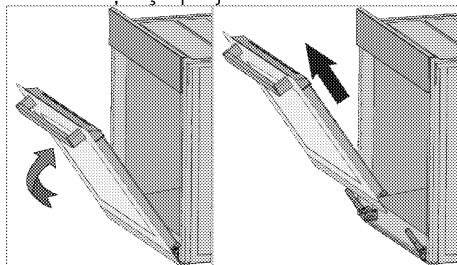
1. Deschideți ușa frontală (1).
2. Deschideți clemele balamalelor (2) stânga și dreapta apăsându-le conform figurii.



- 1 Ușă
- 2 Blocarea balamalei(poziție închisă)
- 3 Cuptor
- 4 Blocarea balamalei(poziție deschisă)



- 3.Închideți ușa pe jumătate.



4. Demontați ușa trăgând-o în sus pentru a o scoate din balamale.

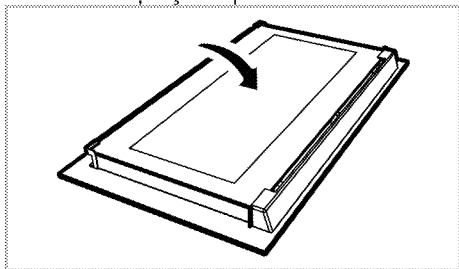
i Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare pentru a monta ușa. Nu uitați să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a ușii.

Demontarea geamului interior al ușii

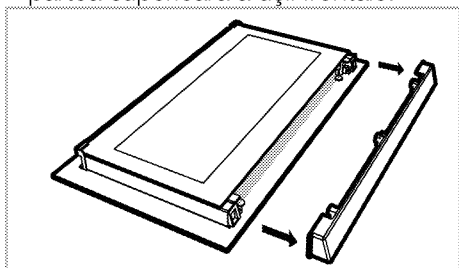
(Această caracteristică este opțională. Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

Geamul interior al ușii cuptorului poate fi demontat pentru curățare.

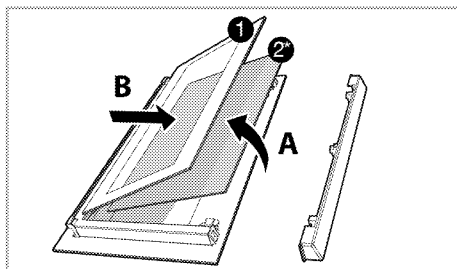
1. Deschideți ușa cuptorului.



2. Trageți și scoateți piesa de plastic din partea superioară a ușii frontale.



3. Urmând indicațiile din figură, ridicați ușor primul geam interior (1) în direcția A și scoateți-l în direcția B.



- 1 Primul geam interior
- 2* Geam interior (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)
4. Dacă produsul dvs. este dotat cu un geam interior (2); repetați aceeași operațiune pentru a demonta geamul interior (2).
5. Prima etapă de asamblare a ușii este montarea geamului interior (2). Așezați colțul decupat al geamului în colțul decupat al fantei de plastic. (Dacă produsul dvs. este dotat cu un geam interior). Geamul interior (2) trebuie montat în fanta de plastic de lângă primul geam interior (1).
6. La montarea primului geam interior (1), asigurați-vă că latura inscripționată este orientată spre geamul interior. Este importantă introducerea colțului primului geam interior (1) în fanta de plastic inferioară.
7. Împingeți piesa din plastic spre cadru până când auziți un clic.

Înlocuirea lămpii cuptorului

! Înainte de a înlocui lampa cuptorului, asigurați-vă că produsul este deconectat de la priză și răcit pentru a evita șocurile electrice.

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

i În acest cuptor se folosește o lampă incandescentă cu o putere mai mică de 40 W, o înălțime mai mică de 60 mm, un diametru mai mic de 30 mm sau o lampă cu halogen cu priză tip G9, o putere mai mică de 60 W. Lămpile sunt potrivite pentru funcționarea la temperaturi peste 300 ° C. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizați sau de la un tehnician cu licență.

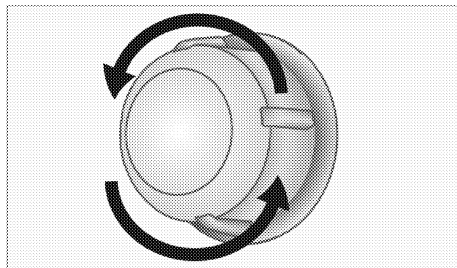
i Poziția lămpii poate fi diferită față de figură.

i Lampa utilizată în acest produs nu este indicată pentru iluminatul camerei. Scopul destinat al acestei lămpi este de a sprijini utilizatorul în vizualizarea produselor alimentare.

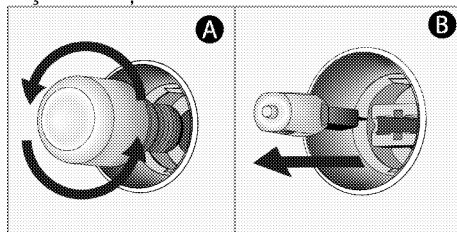
i Lămpile utilizate în acest produs trebuie să reziste la condiții fizice extreme cum ar fi temperaturi de peste 50 °C.

Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă rotundă:

1. Deconectați produsul de la priză.
2. Rotiți capacul de sticlă în sens contrar acelor de ceasornic pentru a-l demonta.



3. Dacă lampa cuptorului prezentată în figura de mai jos este de tip (A), scoateți-o prin rotirea indicată și înlocuiți-o. Dacă este de tip (B), trageți și scoateți-o precum se indică în figură și înlocuiți-o.



4. Montați capacul din sticlă.

8 Remedierea problemelor

Cuptorul emite aburi în timpul funcționării.

- Ieșirea aburului în timpul funcționării este normală. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul nu funcționează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*
- Dacă afișajul nu se aprinde când porniți din nou plita. >>> *Deconectați aparatul de la priză. Așteptați 20 de secunde, apoi reconectați-l.*
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Recipientul de gătit nu este adecvat. >>> *Verificați recipientul de gătit.*

Lampa cuptorului nu funcționează.

- Lampa cuptorului este arsă. >>> *Înlocuiți lampa cuptorului.*
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

Cuptorul nu se încălzește.

- Este posibil să nu fie setat pe o anumită funcție de preparare și/sau pe o anumită temperatură. >>> *Setați cuptorul pe o anumită funcție de preparare și/sau pe o anumită temperatură.*
- În cazul modelelor dotate cu ceas, acesta nu este reglat. >>> *Reglați ora.* (În produsele cu cuptor de microunde, cronometrul controlează doar cuptorul cu microunde.)
- Pană de curent. >>> *Verificați dacă priza este alimentată. Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*

Simbolul "I" apare pe afișajul zonei de gătit.

- Nu ați așezat recipientul pe zona de gătit activă. >>> *Verificați dacă pe zona de gătit este amplasat un recipient.*
- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> *Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.*
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> *Alegeți un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.*
- Recipientul de gătit sau zona de gătit s-a supraîncălzit. >>> *Lăsați-le să se răcească.*

Zona de gătit selectată se oprește pe neașteptate în timpul funcționării.

- Durata de gătire a zonei selectate s-a terminat. >>> Selectați o nouă durată de gătire sau încheiați gătitul.
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> Lăsați plita să se răcească.
- Obiect așezat pe panoul de control tactil. >>> Îndepărtați obiectul de pe panou.

Recipientul nu se încălzește, deși zona de gătit este activă.

- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeți un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.

(Pentru modelele cu ceas) Afișajul ceasului clipește sau simbolul ceasului este aprins.

- A intervenit o pană de curent. >>> *Reglați ora / Opriți aparatul și porniți-l din nou.*



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovit

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

