



Backofen

Bedienungsanleitung

Forno

Manuale Utente



I5V5LCS

485302687_2/ DE/ IT/ R.AA/ 27.11.24 14:45
7786986835

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

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

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

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

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise	4
1.1 Verwendungszweck	4
1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	5
1.3 Sicherheitshinweise zu Elektro- geräten	6
1.4 Sicherheit beim Transport	8
1.5 Sicherheitshinweise zur Installa- tion	8
1.6 Sicher bedienen	9
1.7 Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen	10
1.8 Verwendung von Zubehör	11
1.9 Sicherheit beim Kochen	11
1.10 Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen	13
2 Hinweise zum Umweltschutz	14
2.1 Abfallrichtlinie	14
2.1.1 Informationen zur Entsorgung .	14
2.2 Paketinformationen	14
2.3 Tipps zum Energiesparen	14
3 Ihr Produkt	14
3.1 Produkteinführung	15
3.1.1 Kocheinheit	15
3.1.2 Kochfeldbereich	15
3.2 Einführung des Backofen-Bedi- enfelds	15
3.3 Ofenfunktionen	16
3.4 Produktzubehör	17
3.5 Verwendung von Produktzubehör	17
3.6 Technische Spezifikationen	20
4 Installation	21
4.1 Der richtige Ort für die Installati- on	21
4.2 Elektrische Verbindung	22
4.3 Platzieren des Produkts	23
5 Erste Verwendung	24
5.1 Erste Timer-Einstellung	24
5.2 Erstreinigung	24
6 Bedienung Kochfeld	25
6.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds	25
6.2 Bedienung der Kochfelder	26

7 Benutzung des Backofens	27
7.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens	27
7.2 Handhabung der Bedienblende ...	27
7.3 Einstellungen	29
8 Allgemeine Hinweise zum Backen..	30
8.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen	31
8.1.1 Backwaren und andere Ofen- gerichte	31
8.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel	33
8.1.3 Grillen	33
8.1.4 Testspeisen	35
9 Wartung und Reinigung	35
9.1 Allgemeine Reinigungshinweise	35
9.2 Reinigung des Zubehörs	37
9.3 Reinigung des Kochfelds	37
9.4 Bedienfeld reinigen	37
9.5 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)	37
9.6 Einfache Dampfreinigung	38
9.7 Reinigung der Ofentür	38
9.8 Entfernen des inneren Glases der Backofentür	39
9.9 Reinigen der Backofenlampe	41
10 Fehlerbehebung	42



1 Sicherheitshinweise

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



1.1 Verwendungszweck

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

1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



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

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



1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

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

- Die Rückseite des Backofens wird heiß, wenn er in Betrieb ist. Die Netzkabel dürfen die Rückseite des Geräts nicht berühren. Andernfalls könnte es beschädigt werden.
 - Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
 - Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
 - Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
 - Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
 - Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.
 - Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
 - **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.
- Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:
- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
 - Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicherweise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.
 - Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.



1.4 Sicherheit beim Transport

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



1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.
- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einen mit Teppichboden bedeckten Boden. Andernfalls führt ein mangelnder Luftstrom unter dem Gerät zu einer Überhitzung der elektrischen Teile. Dies führt zu Problemen mit Ihrem Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, ebene, stabile, möglichst harte Unterlage. Es darf nicht auf einen Sockel oder eine Grundplatte gestellt werden. Die Produkte dürfen nicht auf Karton- oder Kunststoffplatten gestellt werden.

- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Es besteht die Gefahr, dass die Flamme des Kochfeldes Vorhänge und brennbare Materialien in der Umgebung des Kochfeldes entzündet. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte die Installation des Produkts nicht hinter dekorativen Abdeckungen erfolgen.
- In Fällen, in denen sich hinter dem für das Produkt vorgesehenen Installationsbereich ein Gasschlauch/eine Gasleitung oder eine Wasserleitung aus Kunststoff befindet, ist unbedingt darauf zu achten, dass das Produkt nicht mit diesen

Versorgungsleitungen in Berührung kommt. Andernfalls kann der Schlauch/die Leitung gequetscht werden.

- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.
- An der Rück- oder Seitenwand des Aufstellungsortes dürfen sich keine Gasschläuche, Kunststoffwasserleitungen und Steckdosen befinden. Andernfalls können sie durch die Hitzeeinwirkung beim Betrieb des Kochfeldes verformt werden und ein Sicherheitsrisiko darstellen.



1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie

das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.

- Benutzen Sie das Produkt nicht wenn die Vordertürglas-scheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist. Andernfalls besteht die Gefahr von Verletzungen und Umweltschäden.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche des Kochfeldes zerbrochen ist:

Schalten Sie alle Gas- und (falls vorhanden) Elektrokochplatten aus. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Benutzen Sie das Gerät nicht.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.

- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.



1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Stellen Sie keine brennbaren/ explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- Halten Sie Abstand, wenn Sie die Backofentür während oder am Ende des Garvorgangs öffnen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt.
- Während des Betriebs ist das Produkt heiß. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht zu berühren.
- Tragen Sie bei der Handhabung des Produkts stets hitzebeständige Ofenhandschuhe.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

1.8 Verwendung von Zubehör

- Achten Sie darauf, Grill und Bleche richtig auf den Rost zu stellen. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „Zubehör verwenden“.
- Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie das Zubehör vollständig in den Garraum

geschoben haben, da es sonst gegen das Türglas stoßen und dieses beschädigen kann.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden, oder in das Gerät eingebaute Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

1.9 Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Der Kochvorgang muss beobachtet werden. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Beim Kochen mit festem oder flüssigem Öl ist es gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, was zu einem Brand führen kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem Feuerlöschlappen, einer schwer entflammbaren Decke oder dergleichen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.
 - Im Kochbereich befindliche Lebensmittelrückstände, wie z. B. Öl, können sich entzünden. Reinigen Sie diese Rückstände vor dem Kochen.
 - Lebensmittelvergiftungsgefahr: Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
 - Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
 - Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den Ofenboden, bedecken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.
- Beachten Sie bei der Verwendung von fettigem Pergamentpapier oder ähnlichen Materialien die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:
- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen.
 - Um zu vermeiden, dass Sie die Heizelemente des Backofens berühren und den Heißluftstrom behindern, entfernen Sie überschüssige Teile des Pergamentpapiers, die an Zubehör oder Behältern hängen. Verwenden Sie kein Pergamentpapier bei Backofentemperaturen, die höher sind als die vom Hersteller angegebene maximale Verwendungstemperatur. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
 - Legen Sie es während des Vorheizens nicht auf das Zubehör.
 - Immer mit einem Teller oder einem ähnlichen Gegenstand andrücken, um zu verhindern, dass das Material durch die Luftzirkulation im Ofen herumfliegt.

- Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche im Inneren des Tablett.
- Nach jedem Gebrauch sollte das Tablett gereinigt und das darin verwendete Pergamentpapier oder ähnliche Materialien ersetzt werden. Andernfalls können Flüssigkeiten, die auf das Tablett tropfen, eine Rauchentwicklung verursachen oder sogar Flammen entzünden.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftstrom. Pergamentpapier kann mit den Heizelementen in Berührung kommen und sich entzünden.
- Wenn ein Grillrost zum Braten verwendet wird, sollte ein Tablett auf den unteren Rost gestellt werden. Andernfalls können das Speiseöl und andere Bestandteile, die auf den Ofenboden tropfen, starken Rauch erzeugen und zu Flammen führen.
- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Spei-

sen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Legen Sie das Grillgut nicht zu weit hinten auf den Grill. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fetthaltige Speisen Feuer fangen.



1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Metallschaber, Scheuerschwämme, Geschirrspüldraht oder Bleichmittel, um das Glas der vorderen Backofentür und das Glas der oberen Backofentür (falls vorhanden) zu reinigen. Solche Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

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



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

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

Einhaltung der RoHS-Richtlinie:

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

2.2 Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn

zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

2.3 Tipps zum Energiesparen

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

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

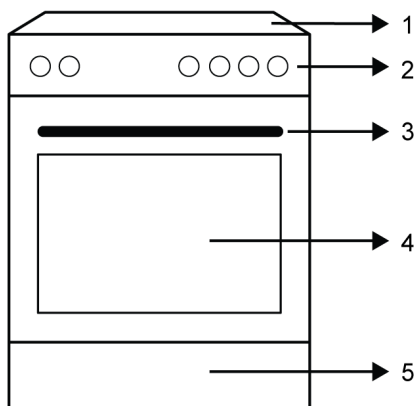
- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Wenn im Rezept oder der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Schalten Sie das Produkt bei längeren Backzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende des Backvorgangs aus. Durch die Nutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Strom einsparen.
- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Sie können zwei Töpfe gleichzeitig auf den Rost stellen. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen, deren Größe und Deckel für die Kochzone geeignet sind. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgroße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie die Kochstellen und Topfböden sauber. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen der Backfläche und dem Topfboden.

3 Ihr Produkt

In diesem Abschnitt finden Sie eine Übersicht und grundlegende Verwendungsmöglichkeiten des Bedienfelds des Pro-

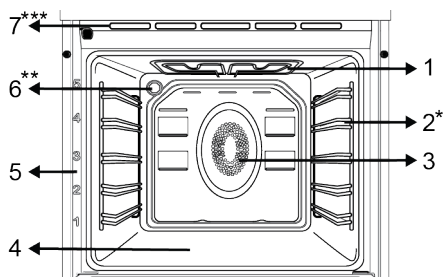
dukts. Je nach Produkttyp kann es zu Unterschieden in den Bildern und einigen Funktionen kommen.

3.1 Produkteinführung



- 1 Kochfeldbereich
- 2 Bedienfeld
- 3 Griff
- 4 Innenglas
- 5 Unterteil

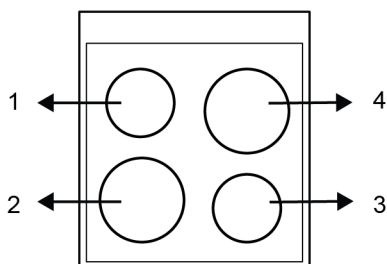
3.1.1 Kocheinheit



- 1 Obere Heizung

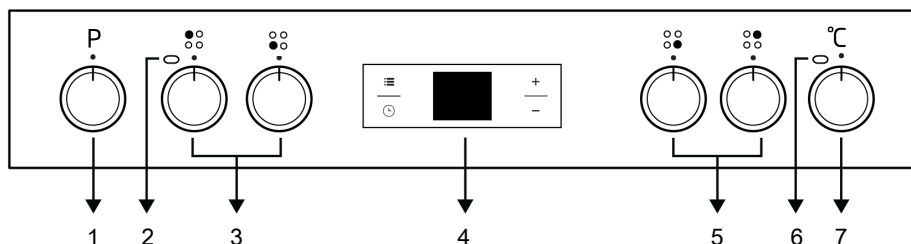
- 2 Seitengitter *
- 3 Lüftermotor (hinter Stahlplatte)
- 4 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)
- 5 Einschubebenen
- 6 Lampe **
- 7 Belüftungsöffnungen ***
- * Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit Seitengittern ausgestattet. In der Abbildung ist ein Produkt mit Seitengittern als Beispiel dargestellt.
- ** Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe weichen von der Abbildung ab.
- *** variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

3.1.2 Kochfeldbereich



- 1 Hinten links - Einzelne Kochzone
- 2 Vorne links - Einzelne Kochzone
- 3 Vorne rechts - Einzelne Kochzone
- 4 Hinten rechts - Einzelne Kochzone

3.2 Einführung des Backofen-Bedienfelds



- 1 Funktionsauswahl-Knopf
- 3 Kochfeld-Steuerknöpfe
- 5 Kochfeld-Steuerknöpfe
- 7 Temperaturswahl-Knopf
- 2 Aktive Kochfeldwarnleuchte
- 4 Timer
- 6 Thermostat-Lampe

Wenn Ihr Produkt über einen oder mehrere Knöpfe verfügt, die Ihr Produkt steuern, können diese Knöpfe bei manchen Modellen so angebracht sein, dass sie beim Drücken herauskommen (vergrabene Knöpfe). Um Einstellungen mit diesen Knöpfen vorzunehmen, drücken Sie zunächst den entsprechenden Knopf hinein und ziehen Sie ihn dann heraus. Nachdem Sie die Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie ihn erneut hinein und setzen Sie den Knopf wieder ein.

Funktionsauswahl-Knopf

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

Temperaturswahl-Knopf

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

Temperatur-Indikator

An der Temperaturlampe können Sie die Innentemperatur des Ofens ablesen. Die Temperaturlampe befindet sich auf dem Bedienfeld. Die Temperaturlampe leuchtet auf, wenn das Produkt startet, und die Temperaturlampe erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens unter die eingestellte Temperatur fällt, leuchtet die Temperaturlampe wieder auf.

Kochfeld-Steuerknöpfe

Sie können Ihr Kochfeld mit den Kochfeld-Bedienknöpfen bedienen. Jeder Knopf bedient die jeweilige Kochzone. Anhand der Symbole auf dem Bedienfeld können Sie erkennen, welche Zone er steuert.

3.3 Ofenfunktionen

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

Funktions-sym-bol	Ofenfunktion	Temperaturbe-reich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Ober-/Unterhitze	*	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Aufläufe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze	*	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen. Diese Funktion empfiehlt sich auch bei der Dampfreinigung.
	Umluft	*	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.

	Goßflächengrill	*	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	Grill + Umluft	*	Die Hitze des kleinen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen kleiner Mengen.
	Schnellheizen	-	Sämtliche Heizelemente im Ofen werden aktiv. Mit dieser Funktion bringen Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur (Vorheizen). Nicht zum Garen von Speisen geeignet.

* Ihr Gerät arbeitet mit der ausgewählten Temperatur.

3.4 Produktzubehör

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

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

Standard-Tablett

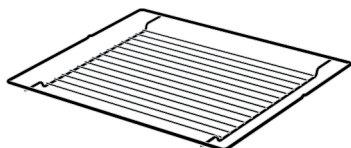
Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



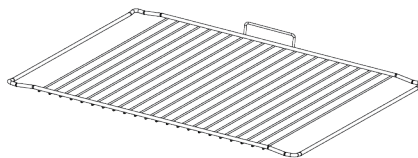
Grillrost

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Bei Modellen mit Seitengittern :



Bei Modellen ohne Seitengitter :

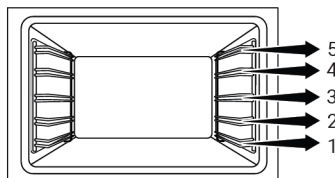


3.5 Verwendung von Produktzubehör

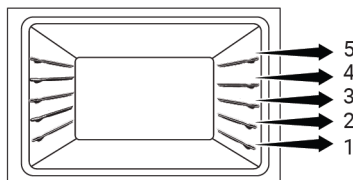
Kochregale

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

Bei Modellen mit Seitengittern :



Bei Modellen ohne Seitengitter :

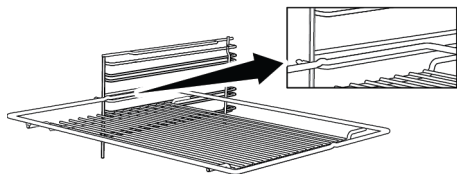


Auflegen des Drahtgitters auf die Grillroste

Bei Modellen mit Seitengittern :

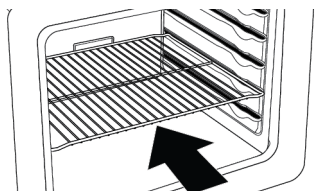
Es ist sehr wichtig, den Drahtgrill richtig auf die seitlichen Drahtböden zu legen. Wenn Sie den Drahtgrill auf den gewünschten Einlegeboden stellen, muss der offene Teil nach vorne zeigen. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Drahtgrill am Anschlagpunkt des Drahtros-

tes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



Bei Modellen ohne Seitengitter :

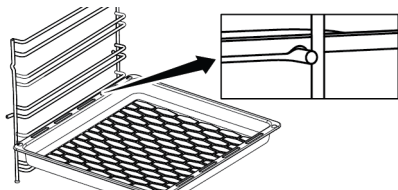
Es ist wichtig, dass Sie den Drahtgrill richtig auf die seitlichen Einlegeböden legen. Der Drahtgrill hat eine Richtung, wenn er auf dem Regal platziert wird. Wenn Sie den Drahtgrill auf den gewünschten Einlegeboden legen, muss der offene Teil nach vorne zeigen.



Einsetzen des Tablett auf die Einschübe

Bei Modellen mit Seitengittern :

Es ist auch wichtig, die Tablett richtig auf den seitlichen Drahtböden zu platzieren. Legen Sie das Tablett wie in der Abbildung gezeigt zwischen die Drahtböden. Um ein gutes Garergebnis zu erzielen, muss das Blech so auf dem Gitterrost platziert werden, dass es in den Schlitz des Anschlags passt. Es darf nicht an der Rückwand des Ofens unter Umgehung des Anschlag-schlitzes platziert werden.

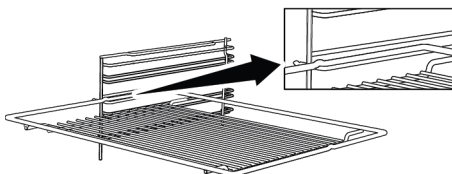


Stopperfunktion des Drahtgrills

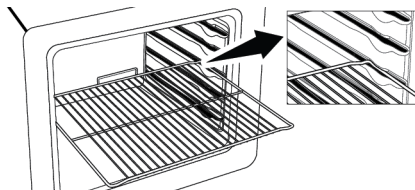
Damit der Drahtgrill nicht aus dem Rost kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Essen einfach und sicher entnehmen. Beim Abnehmen

des Drahtgitters können Sie es bis zum Anschlag nach vorne ziehen. Sie müssen diesen Punkt überfahren, um ihn vollständig zu entfernen.

Bei Modellen mit Seitengittern :

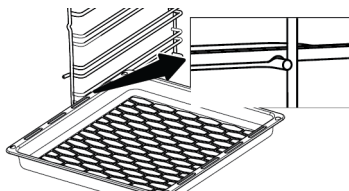


Bei Modellen ohne Seitengitter :



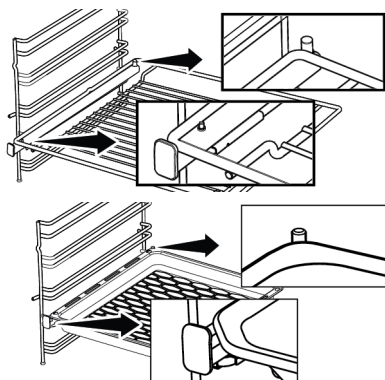
Funktion zum Anhalten des Tablett - Bei Modellen mit Seitengittern

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



Richtige Platzierung des Drahtgitters und der Ablage auf den Teleskopschienen - Bei Modellen mit Seitengittern und Teleskopschienen

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



3.6 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	850 /500 /600
Spannung / Frequenz	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	7,8
Ofentyp	Ofen mit Gebläse
Vorne links	Einzelne Kochzone
Dimension	180 mm
Energie	1700 W
Hinten links	Einzelne Kochzone
Dimension	140 mm
Energie	1200 W
Vorne rechts	Einzelne Kochzone
Dimension	140 mm
Energie	1200 W
Hinten rechts	Einzelne Kochzone
Dimension	180 mm
Energie	1700 W

Esas: Elektrische Geräte sind nach EN 60350-1 / IEC 60350-1 Standard zertifiziert. Değerler, Standard-Yük-Ile Ober-/Unterhitze VeyaUmluft (var ise) fonksiyonlarında saptanır.

Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Öko-Heißluft , 2-Heißluft , 3-Umluft , 4-Ober-/Unterhitze.



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



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



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

! Allgemeine Warnungen

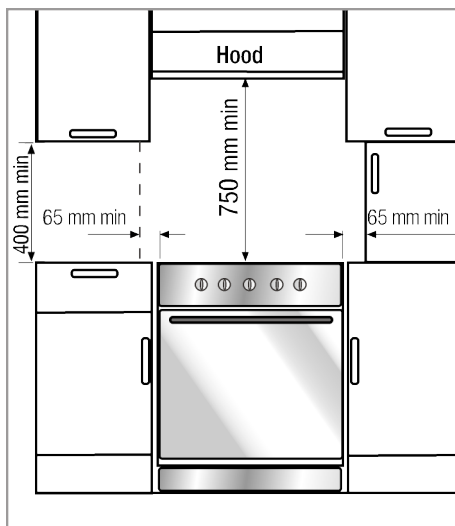
- Wenden Sie sich für die Installation des Produkts an den nächstgelegenen autorisierten Servicepartner. Stellen Sie sicher, dass die Elektro- und Gasinstallationen vorhanden sind, bevor Sie den autorisierten Kundendienstmitarbeiter anrufen, um das Produkt betriebsbereit zu machen. Wenn nicht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker und Installateur, um die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch von Unbefugten durchgeführte Eingriffe entstehen und zum Erlöschen der Garantie führen können.
- Es liegt in der Verantwortung des Kunden, den Standort, an dem das Produkt aufgestellt werden soll, vorzubereiten und auch die Strom- und/oder Gasversorgung vorzubereiten.
- Bei der Produktinstallation müssen die in den örtlichen Normen für Elektro- und/oder Gasinstallationen festgelegten Regeln (gesetzliche Installationsregeln) befolgt werden./Absatz
- Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf etwaige Schäden. Lassen Sie es nicht installieren, wenn das Gerät beschädigt ist. Beschädigte Produkte stellen ein Risiko für Ihre Sicherheit dar.

4.1 Der richtige Ort für die Installation

- Stellen Sie das Produkt aufgrund der Luftkanäle unter dem Produkt auf eine harte Oberfläche. Es darf nicht auf einem Sockel oder Sockel aufgestellt werden. Die Füße des Produkts sollten nicht in weiche Oberflächen eintauchen, z. Teppich usw.
- Der Küchenboden muss das Gewicht des Geräts sowie das zusätzliche Gewicht von Kochgeschirr, Backgeschirr und Lebensmitteln tragen können.
- Dieses Produkt ist ein Gerät der Klasse 1 gemäß der Norm EN 30-1-1. Es kann in beliebiger Abmessung von der Rückseite

und einer Kante aus neben Küchenwänden, Küchenmöbeln oder anderen Produkten platziert werden. Die Küchenmöbel oder Geräte auf der anderen Seite dürfen nur gleich groß oder kleiner sein.

- Es kann mit Schränken auf beiden Seiten verwendet werden. Um jedoch einen Mindestabstand von 400 mm über der Kochplattenebene zu gewährleisten, muss ein seitlicher Abstand von 65 mm zwischen dem Gerät und jeder Wand, Trennwand oder hohem Schrank eingehalten werden.

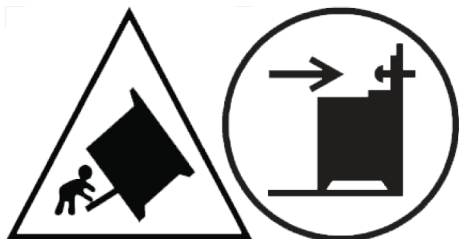


- Es kann auch freistehend verwendet werden. Halten Sie einen Mindestabstand von 750 mm über der Kochfeldoberfläche ein.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers der Dunstabzugshaube bezüglich der Installationshöhe (mind. 650 mm).
- Küchenmöbel neben dem Gerät müssen hitzebeständig sein (mindestens 100 °C).

Sicherheitskette

Das Gerät muss mit der mitgelieferten Sicherheitskette an Ihrem Backofen gegen Übergewicht gesichert werden.

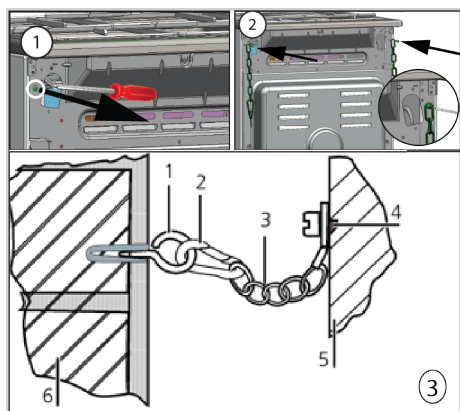
Achtung – Kippgefahr!



Warnung: Um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, muss diese Stabilisierungseinrichtung eingebaut werden. Beachten Sie die Anweisungen zur Installation.

Wenn Ihr Produkt über 2 Sicherheitsketten verfügt;

Befestigen Sie den Haken (1) mit einem geeigneten Dübel an der Küchenwand (6) und verbinden Sie die Sicherheitskette (3) über den Verriegelungsmechanismus (2) mit dem Haken.

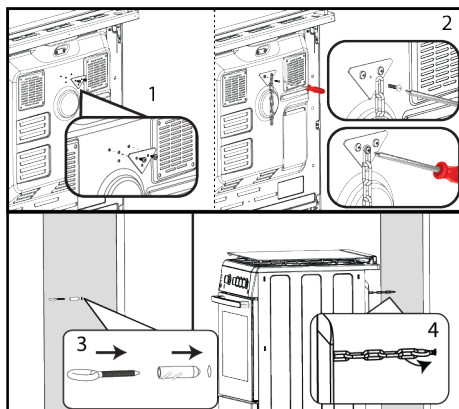


- 1 Haken
- 2 Verschlussmechanismus
- 3 Sicherheitskette
- 4 Befestigen Sie die Kette fest an der Rückseite des Produkts
- 5 Rückseite des Produkts
- 6 Küchenwand

Wenn Ihr Produkt über 1 Sicherheitsketten verfügt;

Das Gerät muss mit der mitgelieferten Sicherheitskette an Ihrem Backofen gegen Übergewicht gesichert werden.

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte im Bild, um die Sicherheitskette an Ihrem Produkt zu befestigen.



i Die Stabilitätskette muss so kurz wie möglich sein, um ein Kippen des Ofens nach vorne und diagonal zu verhindern, um ein Kippen des Ofens zur Seite zu vermeiden. Die Stabilitätskette ist für Herde ohne Halterungsschlitze konzipiert.

4.2 Elektrische Verbindung

⚠ Allgemeine Warnungen

- Trennen Sie das Produkt vom Stromanschluss, bevor Sie mit Arbeiten an der Elektroinstallation beginnen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose/Leitung an, die durch einen Miniatur-Schutzschalter mit geeigneter Kapazität geschützt ist, wie in der Tabelle „Technische Daten“ angegeben. Lassen Sie die Erdungsinstallation von einem qualifizierten Elektriker durchführen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdungsinstallation gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.
- Das Produkt darf nur von einer autorisierten und qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden und

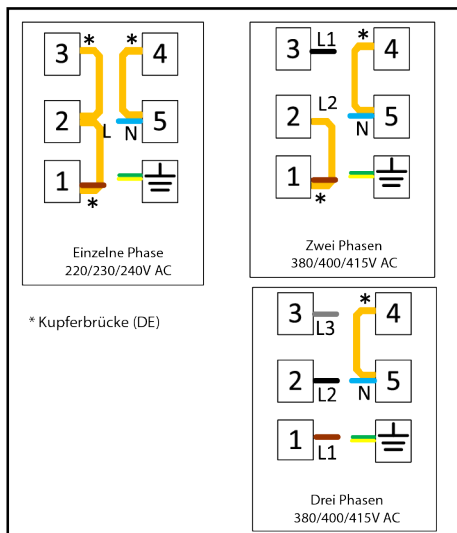
die Garantie des Produkts beginnt erst nach korrekter Installation. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch die Bedienung durch unbefugte Personen entstehen.

- Das Elektrokabel darf nicht gequetscht, geknickt oder eingeklemmt werden oder heiße Teile des Produkts berühren. Wenn das Elektrokabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden. Ansonsten besteht Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr!
- Die Netzdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen. Das Typenschild ist je nach Gerätetyp entweder beim Öffnen der Tür oder der unteren Abdeckung des Gerätes sichtbar oder befindet sich an der Rückwand des Gerätes.
- Der Stecker des Netzkabels muss nach der Installation leicht erreichbar sein (nicht über dem Kochfeld verlegen). Verwenden Sie für den Stromanschluss keine Verlängerungs- oder Mehrfachsteckdosen.
- und müssen die entsprechende Steckdose/Leitung und den entsprechenden Stecker für den Ofen verwenden. Falls die Leistungsgrenzen des Produkts außerhalb der Stromtragfähigkeit von Stecker und Steckdose/Leitung liegen, muss das Produkt über eine feste Elektroinstallation direkt angeschlossen werden, ohne Stecker und Steckdose/Leitung zu verwenden.
- **Wenn das Produkt direkt an die Stromversorgung angeschlossen wird:** Wenn eine allpolige Trennung der Versorgungsspannung nicht möglich ist, muss eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand (Sicherungen, Leitungsschutzschalter, Schütze) angeschlossen werden und alle Pole dieser Trennvorrichtung müssen anliegen (nicht) oben das Produkt gemäß den IEE-Richtlinien. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu Betriebsproblemen führen und zum Erlöschen der Produktgarantie führen.

- Zusätzlicher Schutz durch einen Fehlerstromschutzschalter wird empfohlen.

Wenn das Produkt mit Kabel und ohne Stecker hergestellt wird:

Schließen Sie das Kabel des Produkts wie unten beschrieben an die Stromversorgung an:



Wenn Ihr Netzkabel ein 3-Leiter-Kabel ist, für 1-Phasen-Anschluss:

- Braun/Schwarz = L (Phase)
- Blau = N (Neutral)
- Grün/gelber Draht = (E) (Erdung)

Wenn Sie ein 5-adriges Netzkabel für einen 3-Phasen-Anschluss haben:

- Braun = L1 (Phase)
- Schwarz = L2 (Phase)
- Grau = L3 (Phase)
- Blau = N (Neutral)
- Grün/gelber Draht = (E) (Erdung)

4.3 Platzieren des Produkts

1. Schieben Sie das Produkt in Richtung Küchenwand.
2. Befestigen Sie die Sicherheitskette, die Sie mit dem Produkt verbunden haben, an der Wand.
3. Stellen Sie die Ofenfüße ein

Einstellen der Ofenfüße

Vibrationen während des Gebrauchs können dazu führen, dass sich Kochgefäße bewegen. Diese gefährliche Situation kann vermieden werden, wenn das Produkt eben und ausbalanciert ist.

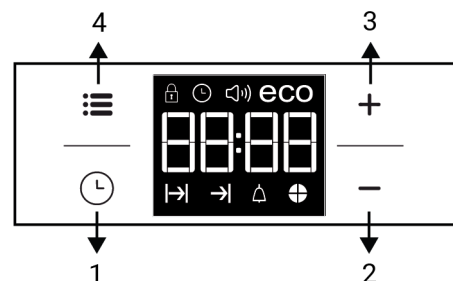
Zu Ihrer eigenen Sicherheit stellen Sie bitte sicher, dass das Produkt waagrecht steht, indem Sie die vier Füße an der Unterseite

5 Erste Verwendung

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

5.1 Erste Timer-Einstellung

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



- 1 Programmtaste
- 2 Taste zum Verringern
- 3 Taste zum Erhöhen
- 4 Taste Einstellungen

Anzeige-Symbole

 Garzeit-Symbol

 Symbol für das Ende der Garzeit *

 Alarm-Symbol

 Symbol Zeitkreis

eco Symbol Eco-Modus

 Lautstärkesymbol

 Symbol Uhrzeit

 Tastensperre-Symbol

durch Drehen nach links oder rechts verstellen und auf Höhe der Arbeitsplatte ausrichten.

Letzter Check

1. Schließen Sie das Produkt wieder an das Stromnetz an.
2. Elektrische Funktionen prüfen.

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

 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 berührungssteuerten 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.

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

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

5.2 Erstreinigung

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

3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen [► 16]“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgeköhlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

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

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

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

6 Bedienung Kochfeld

6.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

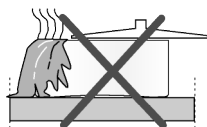
Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Auch kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine gerissenen Kochfelder. Durch diese Risse kann Wasser eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus und rufen Sie dann den autorisierten Service an, um das Produkt vom Netz zu trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.
- Nach jedem Gebrauch ist die Kochfläche heiß, stellen Sie die Plastiktöpfe / Pfannen also nicht auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glaskochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.
- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung

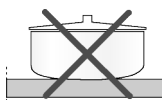
des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

Tipps für Kochfelder mit Vitro-Keramikoberflächen

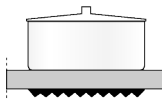
- Die Glaskeramikoberfläche ist hitzebeständig und wird nicht durch hohe Temperaturunterschiede beeinträchtigt.
- Verwenden Sie keine Vitro-Keramikoberfläche als Oberfläche, auf der Sie etwas platzieren können oder als Schneidfläche.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit verarbeiteten Böden. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumtöpfe/-pfannen. Aluminium verschlechtert die Kochfeldoberfläche.
- Spritzer können die Kochfeldoberfläche beschädigen und einen Brand verursachen.



- Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden. Diese erleichtern die Wärmeübertragung.



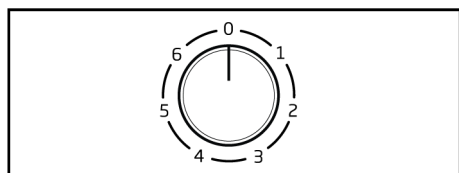
- Wenn der Topfdurchmesser zu klein ist, wird Energie verschwendet.



Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 – 20
210	21 – 23
170x265	17 – 19 / 26 – 28

6.2 Bedienung der Kochfelder



Zur Bedienung der Vitro-Keramikkochfelder werden die Kochfeldknöpfe verwendet. Um die gewünschte Garstufe zu erreichen, stellen Sie den Kochfeldregler auf die gewünschte Stufe.

Das/die Kochfeld/-felder können je nach Gerätemodell 3, 6 oder 9 Betriebsstufen haben. Sie können die relevante Stufe für Ihren Kochtyp anhand der folgenden Tabelle auswählen.

6 Ebenen:

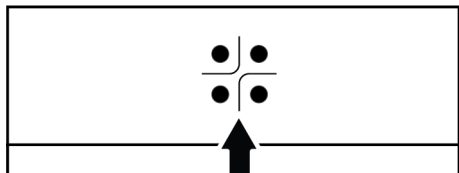
- 1 : Heizen
- 2 – 3 : Sieden, Ruhen lassen
- 4 – 6 : Backen, Braten, Sieden

Ausschalten der Vitro-Keramikzonen

Bringen Sie den Kochfeldknopf in die Position AUS (oben).

Überhitzungsanzeige

Vitro-Keramikzonen sind mit einer Betriebslampe und einer Warnanzeige für heiße Zonen ausgestattet.



Die Warnanzeige für die heiße Zone zeigt die Position des eingeschalteten Kochfelds an und leuchtet nach dem Ausschalten weiter. Ein flackerndes Licht auf der Warnanzeige für die heiße Zone ist keine Fehlfunktion.



Die Kochfeldoberfläche kann je nach Verwendung zu unterschiedlichen Zeiten abkühlen. Die Kochfeldoberfläche kann heiß sein, auch wenn die Warnanzeigen nicht leuchten. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche abgekühlt ist, bevor Sie mit ihr in Kontakt kommen. Andernfalls können Sie sich die Hand verbrennen!

7 Benutzung des Backofens

7.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

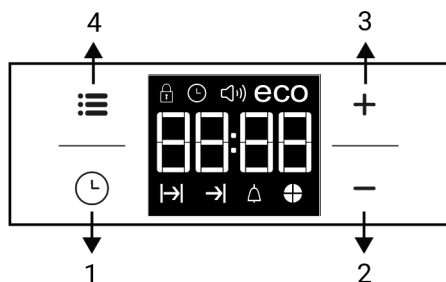
Kühlgebläse (variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten)

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

Ofenbeleuchtung

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

7.2 Handhabung der Bedienblende



- 1 Programmtaste
- 2 Taste zum Verringern
- 3 Taste zum Erhöhen
- 4 Taste Einstellungen

Anzeige-Symbole

- Garzeit-Symbole
- Symbol für das Ende der Garzeit *
- Alarm-Symbol
- Symbol Zeitkreis
- eco Symbol Eco-Modus
- Lautstärkesymbol
- Symbol Uhrzeit
- Tastensperre-Symbol

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



Während Sie eine Einstellung vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Sie müssen eine kurze Zeit warten, bis die Einstellungen wirksam werden.



Wenn keine Kocheinstellung vorgenommen wird, kann die Tageszeit nicht eingestellt werden.



Die verbleibende Zeit wird angezeigt, wenn die Garzeit bei Beginn des Garvorgangs eingestellt ist.

Einschalten des Ofens

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

Ausschalten des Ofens

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

Auswahl der Temperatur und der Betriebsfunktion des Ofens.

Sie können kochen, indem Sie eine manuelle Steuerung (zu Ihrer eigenen Kontrolle) vornehmen, indem Sie die Temperatur und die Betriebsfunktion speziell für Ihr Lebensmittel wählen.



1. Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf die Betriebsfunktion, die Sie kochen wollen.

2. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturnopf ein.

⇒ Ihr Backofen wird sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur in Betrieb genommen, und die Thermostatlampe leuchtet auf. Wenn die Temperatur im Inneren des Backofens die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die Thermostatlampe aus. Der Backofen schaltet sich nach dem Backvorgang nicht von selbst aus. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst ausschalten. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Ofen aus, indem Sie den Funktionswahlknopf und den Temperaturnopf in die Stellung Aus (oben) drehen.

Garen durch Einstellen der Garzeit;

- ✓ Sie können den Ofen so einstellen, dass er am Ende der angegebenen Zeit stoppt, indem Sie die Garzeit auf dem Timer einstellen.

1. Wählen Sie die Funktion zum Garen.
2. Berühren Sie , bis das Symbol  für die Garzeit auf dem Display erscheint.
3. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten  /  ein.
 - ⇒ Nachdem die Garzeit eingestellt ist, erscheinen auf dem Display ständig das Symbol  und die Zeitscheibe.
4. Schieben Sie die Form in den Ofen und stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturregler ein. Der Garvorgang beginnt.

⇒ Die Garzeit wird auf dem Display heruntergezählt, sobald der Garvorgang beginnt und das Symbol für die Zeitscheibe leuchtet. Die eingestellte Garzeit wird in 4 gleiche Teile aufgeteilt, und wenn die Zeit jedes Teils abläuft, erlischt das Symbol des jeweiligen Teils.

So können Sie das Verhältnis der verbleibenden Garzeit zur Gesamtgarzeit leicht erkennen.

5. Nach Beendigung des Garvorgangs erscheint "End" auf dem Display und der Timer gibt einen Warnton aus.

⇒ Der Warnton ertönt 2 Minuten lang. Um die akustische Warnung zu beenden, drücken Sie einfach eine beliebige Taste. Die akustische Warnung verstummt und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.



Wenn Sie am Ende der akustischen Warnung eine beliebige Taste drücken, wird der Backofen wieder in Betrieb genommen. Drehen Sie den Temperaturnebel und den Funktionskegel in die Position "0" (aus), um den Backofen auszuschalten, damit er nach dem Ende der Warnung nicht wieder in Betrieb geht.

7.3 Einstellungen

Aktivieren der Tastensperre

- ✓ Sie können verhindern, dass in die digitale Zeitschaltuhr eingegriffen wird, indem Sie die Tastensperrfunktion aktivieren.

1. Berühren Sie , bis das Symbol  auf dem Display erscheint.
 - ⇒ Auf dem Display wird "OFF" angezeigt.
2. Drücken Sie , um die Tastensperre zu aktivieren.
3. Sobald die Tastensperre aktiviert ist, erscheint "On" auf dem Display und das Symbol  leuchtet weiter.



Die Tasten der digitalen Zeitschaltuhr sind nicht funktionsfähig, wenn die Tastensperre aktiviert ist. Die Tastensperre wird bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.

So deaktivieren Sie die Tastensperre

1. Berühren Sie , bis das Symbol  auf dem Display erscheint.
 - ⇒ Auf dem Display wird "On" angezeigt.
2. Deaktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die Taste  drücken.
 - ⇒ Sobald die Tastensperre deaktiviert ist, wird "OFF" angezeigt.

Einstellen des Weckers

- ✓ Sie können den Timer des Geräts für jede beliebige Warnung oder Erinnerung außer dem Garprogramm verwenden. Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird nur als Warnung verwendet. Dies ist z. B. nützlich, wenn Sie Speisen zu einem bestimmten Zeitpunkt in den Ofen schieben möchten. Der Timer gibt nach Ablauf der eingestellten Zeit eine akustische Warnung aus.

1. Berühren Sie , bis das Symbol  auf dem Display erscheint.



Die maximale Alarmzeit kann 23 Stunden und 59 Minuten betragen.

2. Stellen Sie die Alarmdauer mit den Tasten  ein.



Die Funktionstasten für den Alarmton, die Uhrzeit, die Helligkeit des Displays und die Temperaturtasten sollten auf 0 (OFF) stehen.

⇒ Das Symbol  leuchtet weiter und die Weckzeit wird auf dem Display angezeigt, sobald die Weckzeit eingestellt ist.

3. Nach Ablauf der Weckzeit beginnt das Symbol  zu blinken und der Warnton ertönt.

Ausschalten des Alarms

1. Der Warnton ertönt 2 Minuten lang. Um die akustische Warnung zu beenden, drücken Sie einfach eine beliebige Taste.
⇒ Der Warnton verstummt und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

Abstellen des Alarms;

1. Berühren Sie , bis das Symbol  auf dem Display erscheint, um den Alarm zu löschen.
2. Drücken und halten Sie die Taste , bis "00:00" angezeigt wird.



Die Weckzeit wird angezeigt. Wenn die Weckzeit und die Garzeit gleichzeitig eingestellt werden, wird die kürzeste Zeit angezeigt.

Ändern des Alarmtons

1. Berühren Sie , bis das Symbol  auf dem Display erscheint.
2. Stellen Sie den gewünschten Alarmton mit den Tasten  ein.
3. Der von Ihnen eingestellte Ton wird nach kurzer Zeit aktiviert.
⇒ Der ausgewählte Alarmton wird als "b-01", "b-02" oder "b-03" auf dem Display angezeigt.

Ändern der Tageszeit

- ✓ So ändern Sie die Uhrzeit, die Sie zuvor eingestellt haben:
1. Berühren Sie , bis das Symbol  auf dem Display erscheint.
 2. Stellen Sie die Tageszeit mit den Tasten  ein.
 3. Die von Ihnen eingestellte Zeit wird in kurzer Zeit aktiviert.

Sparmodus

Mit dem Sparmodus können Sie beim Kochen Energie sparen, indem Sie die Garzeit im Backofen einstellen.

In dieser Betriebsart wird der Garvorgang mit der Innentemperatur des Backofens abgeschlossen, indem die Heizelemente vor Ende der Garzeit ausgeschaltet werden.

Einstellen des Sparmodus

1. Berühren Sie das Symbol , bis das Symbol "eco" auf dem Display erscheint.
⇒ Auf dem Display wird "Off" angezeigt.
2. Aktivieren Sie den Sparmodus durch Berühren der Taste .
⇒ Sobald der Sparmodus aktiviert ist, erscheint "On" auf dem Display und das Symbol "eco" leuchtet weiter.

Deaktivieren des Sparmodus

1. Berühren Sie das Symbol , bis das Symbol "eco" auf dem Display erscheint.
⇒ Auf dem Display wird "On" angezeigt.
2. Deaktivieren Sie den Sparmodus durch Berühren der Taste .
⇒ Sobald der Eco-Modus deaktiviert ist, wird "Off" angezeigt.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

1. Berühren Sie , bis "d-01" oder "d-02" oder "d-03" auf dem Display für die Display-Helligkeit erscheint.
2. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten  ein.
⇒ Die von Ihnen eingestellte Zeit wird in kurzer Zeit aktiviert.

8 Allgemeine Hinweise zum Backen

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

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

8.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

- Beim Öffnen der Ofentür während und nach dem Backen kann heißer Dampf entweichen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennt. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.
- Beim Backen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.
- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.
- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Überstehendes Backpapier kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Gerichts beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.

- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.

8.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

Allgemeine Hinweise

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

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder reduzieren Sie die Temperatur etwas und backen den Kuchen weiter.
- Um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist, können Sie einen Holzspieß in den Kuchen stecken. Wenn der Holzspieß mit flüssigem Teig herauskommt, backen Sie den Kuchen weiter, bis kein flüssiger Teig mehr am Holzspieß kleben bleibt.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus. Zusätzlich können Sie den Kuchen beim Weiterbacken auch mit Alufolie abdecken.
- Wenn der Kuchen innen gut durchgebacken, aber außen klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Backzeit verlängern.

Tipps für Gebäck

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

Tabelle für Gebäck und Kuchen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Blechkuchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	175	30 ... 45
Torte in der Form	Kuchenform auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	3	175	30 ... 50
Kuchen, Backpapier	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	160 - 170	20 ... 30
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Grillrost **	Ober-/Unterhitze	3	180 - 200	10 ... 20
Kekse	Gebäck-Blech *	Ober-/Unterhitze	3	160 - 170	20 ... 30
Gebäck	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	200	20 ... 30
Brötchen	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	190	25 ... 35

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Sauerteig	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	3	190	20 ... 40
Lasagne	Rechteckiger Behälter aus Glas/Metall auf Grillrost. **	Ober-/Unterhitze	2	180	25 ... 45
Pizza	Standard-Bleche *	Ober-/Unterhitze	1	200	10 ... 20

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

8.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

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

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

Tabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Ofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Bleche *	Umluft	2	25 Min. 220/max, nach 180 ... 190	80 ... 100
Lammkeule (Auflauf)	Standard-Bleche *	Umluft	2	25 Min. 220/max, nach 190	70 ... 90
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Standard-Bleche *	Umluft	2	15 Min. 250/max, nach 190	55 ... 65
Truthahn (Fleischwürfel)	Standard-Bleche *	Umluft	3	25 Min. 220/max, nach 190	70 ... 120
Fisch	Standard-Bleche *	Umluft	3	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

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

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

8.1.3 Grillen

Rotes Fleisch, Fisch und Geflügelfleisch wird beim Grillen schnell braun, erhält eine schöne Kruste und trocknet nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße,

Würstchen sowie saftiges Gemüse (wie Tomaten, Zwiebeln und dergleichen) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Allgemeine Warnungen

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

Wichtiges zum Grillen

- Bereiten Sie die Speisen so vor, dass Dicke und Gewicht möglichst ähnlich sind.

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

Grilltabelle

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C) *	Backzeit (Min.) (ca.)
Fisch	Grillrost	4 - 5	250/max	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Grillrost	4 - 5	250/max	25 ... 35
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost	4	250/max	25 ... 35
Lammkotelett	Grillrost	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steak - (Fleischwürfel)	Grillrost	4 - 5	250/max	25 ... 30
Kalbskotelett	Grillrost	4 - 5	250/max	25 ... 30
Toastbrot	Grillrost	4	250/max	1 ... 3

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

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

* Wenn die Grilltemperatur in Ihrem Produkt nicht eingestellt werden kann, arbeitet Ihre Grillfunktion mit dem maximalen Temperaturwert.

8.1.4 Testspeisen

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

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

Tabelle für Testen

Grillen

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Einschubebene	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Grillrost	4	250/max	25 ... 35
Toastbrot	Grillrost	4	250/max	1 ... 3

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.
Wenden Sie die Speise nach 2/3 der gesamten Grillzeit.

9 Wartung und Reinigung

9.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

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

- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

Für die Kochfelder:

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann bleibende Flecken auf den Kochfeldern und den Komponenten der Kochfelder verursachen. Reinigen Sie überfließende Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes, indem Sie ihn ausschalten.

Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.

- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

Oberflächen

- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.
- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Wenn Ihr Gerät mit der „Einfache Dampfreinigung“-Funktion ausgestattet ist, können Sie leichte Verschmutzungen besonders bequem beseitigen. (Siehe „Einfache Dampfreinigung [► 38]“.)

Katalytische Oberflächen

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

ginnen, ist die Oberfläche mit Fett gesättigt. Wir empfehlen, diese Teile auszutauschen.

Glasflächen

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

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen beschädigen.

- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belastet werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

9.2 Reinigung des Zubehörs

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

9.3 Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

Befolgen Sie die Reinigungsschritte für die Glasoberflächen im Abschnitt „Allgemeine Reinigungsinformationen“ für die Reinigung der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen abschließen.

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskochflächen kommen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

9.4 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Blende zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfregler keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät

mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

9.5 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

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

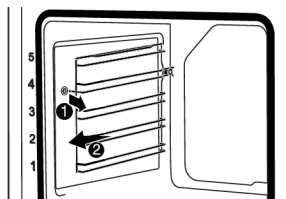
Reinigung der Seitenwände des Ofens

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

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

Zum Entfernen der Seitengitter:

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



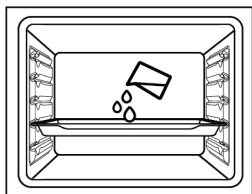
3. Um die Seitengitter wieder anzubringen, müssen die Schritte, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, in umgekehrter Reihenfolge wiederholt werden.

9.6 Einfache Dampfreinigung

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

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Füllen Sie 300 ml Wasser in das Blech und stellen Sie es auf die zweite Schiene des Backofens.

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



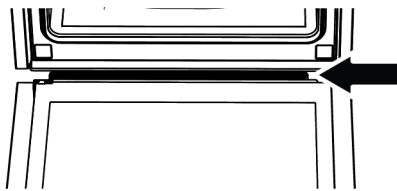
3. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart leichte Dampfreinigung und betreiben Sie ihn 25 Minuten lang bei 100°C.

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

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

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

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



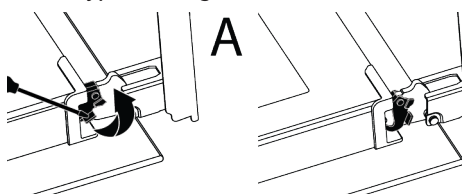
9.7 Reinigung der Ofentür

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

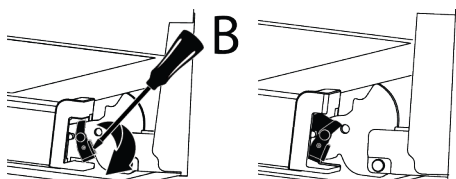
i Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel.

Entfernen der Ofentür

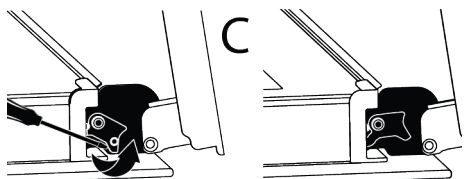
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
3. Die Scharnertypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen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



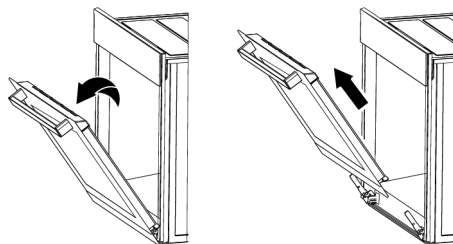
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.



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



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



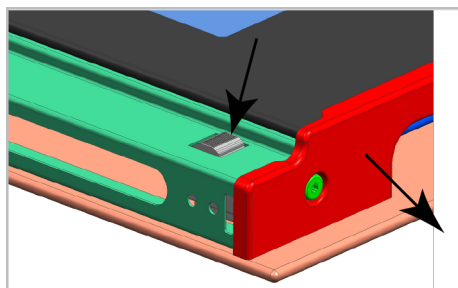
8. Ziehen Sie die entriegelte Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier zu lösen und zu entfernen.

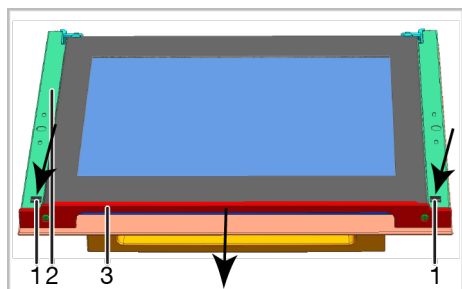
i Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Schritte, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, in umgekehrter Reihenfolge wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse wieder geschlossen werden.

9.8 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

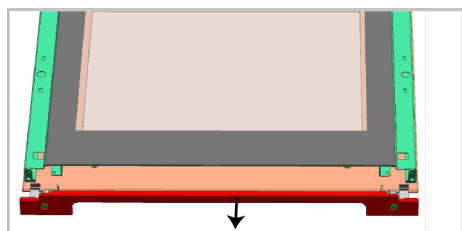
Das Innenglas der Vordertür des Produkts kann zur Reinigung entfernt werden.

1. Öffnen Sie die Ofentür.

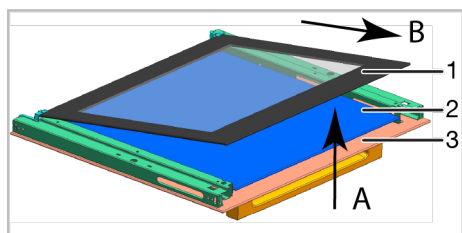




- 1 Riegel
- 2 Rahmen
- 3 Profil

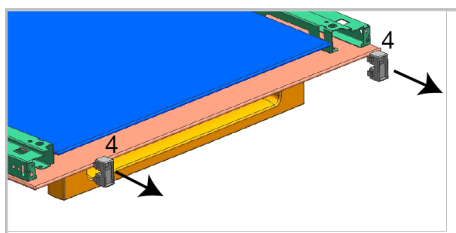


2. Drücken Sie wie oben abgebildet die Riegel (1), während Sie das an der Oberseite der Fronttür angebrachte Profil (3) zum Entfernen zu sich ziehen.



- 1 Innerste Scheibe
- 2 Innenscheibe*
- 3 Äußere Scheibe
- * variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

3. Heben Sie die innerste Scheibe (1) wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung "A" an, ziehen Sie sie in Richtung "B" heraus.
4. Falls Ihr Produkt mit einer innersten Scheibe ausgestattet ist; Ziehen Sie wie abgebildet die Verbindungselemente in der Mitte, damit sie sich von den Scheiben lösen.

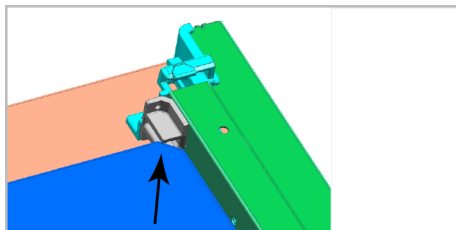


- 4 Verbindungselement*

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

5. Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der Innenscheibe (2). Der erste Schritt zum Zusammensetzen der Tür besteht darin, die Innenscheibe (2) wieder anzubringen.
6. Platzieren Sie die Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie im Kunststoffschlitz aufliegt.

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



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

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

9. Bitte denken Sie daran, die Verbindungselemente wieder in ihren Schlitz einzusetzen.

10. Drücken Sie dann die Riegel des Profils wieder in ihre Schlitzte.

9.9 Reinigen der Backofenlampe

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

Ofenbeleuchtung austauschen

Allgemeine Warnungen

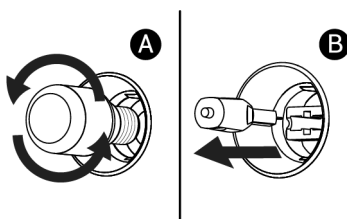
- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Gerät ausschalten und warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60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

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

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



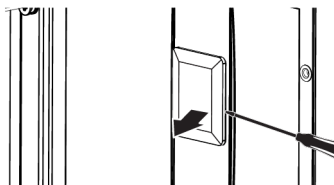
3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen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



4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

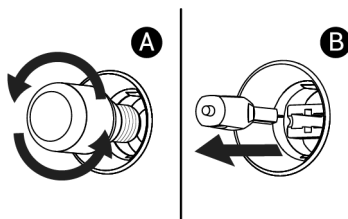
1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



3. Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an. Entfernen Sie zuerst die Schrau-

be, wenn in Ihrem Produkt eine Schraube an der quadratischen Lampe vorhanden ist.

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



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

10 Fehlerbehebung

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

Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

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

Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

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

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

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

Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.

- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

Ofenlicht ist nicht an.

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

Der Backofen heizt nicht auf.

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

Benvenuto!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Indesit. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza	46		
1.1 Uso previsto	46	7.1 Informazioni generali sull'uso del forno	68
1.2 Sicurezza dei bambini, delle per- sone vulnerabili e degli animali domestici	46	7.2 Funzionamento dell'unità di con- trollo del forno	68
1.3 Sicurezza elettrica	47	7.3 Impostazioni	70
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	49	8 Informazioni generali sulla cottura.	71
1.5 Installazione in sicurezza	50	8.1 Avvertenze generiche sulla cot- tura nel forno	72
1.6 Utilizzo in sicurezza	51	8.1.1 Pasticcini e alimenti da forno... ..	72
1.7 Avvertenze sulla temperatura	52	8.1.2 Carne, pesce e pollame	74
1.8 Uso degli accessori	52	8.1.3 Grill	74
1.9 Sicurezza nella cottura	52	8.1.4 Alimenti di prova	75
1.10 Manutenzione e pulizia in sicu- rezza	54	9 Manutenzione e pulizia	76
2 Istruzioni relative all'ambiente	55	9.1 Informazioni generiche per la pulizia	76
2.1 Direttiva sui rifiuti	55	9.2 Accessori per la pulizia	77
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del pro- dotto di scarto	55	9.3 Pulizia del piano cottura	77
2.2 Informazioni sull'imballaggio	55	9.4 Pulizia del pannello di controllo	77
2.3 Consigli per risparmiare energia.. ..	55	9.5 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)	78
3 Il prodotto	55	9.6 Pulizia a vapore facile	78
3.1 Presentazione del prodotto	56	9.7 Pulire lo sportello del forno	79
3.1.1 Piastre di cottura	56	9.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno	80
3.1.2 Sezione piano cottura	56	9.9 Pulizia della lampada del forno ..	81
3.2 Introduzione al pannello di con- trollo del forno	56	10 Risoluzione dei problemi	82
3.3 Funzioni operative del forno	57		
3.4 Accessori del prodotto	58		
3.5 Uso degli accessori del prodotto ..	58		
3.6 Specifiche tecniche	61		
4 Installazione	62		
4.1 Luogo idoneo per l'installazione ..	62		
4.2 Collegamento elettrico	63		
4.3 Posizionamento del prodotto	64		
5 Primo utilizzo	65		
5.1 Prima impostazione del timer	65		
5.2 Pulizia iniziale	65		
6 Come utilizzare il piano cottura	66		
6.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura	66		
6.2 Funzionamento dei piani cottura ..	67		
7 Utilizzo del forno	68		



1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato per riscaldare piastre o asciugare asciugamani o vestiti appendendoli sul manico.

1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici



1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali sottosviluppate o prive di esperienza e conoscenza, purché siano su-

pervisionate o addestrate sull'uso sicuro e sui rischi del prodotto.

- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non siano sorvegliati da qualcuno.
- Questo prodotto non deve essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (compresi i bambini), a meno che non siano tenute sotto supervisione o ricevano le istruzioni necessarie.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- I prodotti elettrici sono pericolosi per bambini e animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, arrampicarsi o entrare nel prodotto.
- Non mettere oggetti che possano raggiungere i bambini sul prodotto.
- Ruota la maniglia delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrare e bruciare.

- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Esiste il rischio di lesioni e soffocamento.
- Quando la porta è aperta, non appoggiarvi oggetti pesanti e non permettere ai bambini di sedervi sopra. Potresti causare il ribaltamento del forno o danneggiare i cardini della porta.
- Prima di gettare prodotti usati e inutili:
 1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
 2. Taglia il cavo di alimentazione e scollegalo con la spina dal prodotto.
 3. Adottare precauzioni per evitare che i bambini entrino nel prodotto.
 4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è in modalità inattiva.



1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elet-

tricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.

- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono toccare la superficie posteriore del prodotto. In caso contrario potrebbe danneggiarsi.
- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
- Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
- Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco.

Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:

- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.
- Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua

potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.

- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.



1.4 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non posizionare oggetti sull'apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.



1.5 Installazione in sicurezza

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Non posizionare mai il prodotto su un pavimento coperto da moquette. In caso contrario, la mancanza di flusso d'aria sotto il prodotto causerà il surriscaldamento delle parti elettriche. Ciò comporterà problemi con il prodotto.
- Il prodotto deve essere posto direttamente su una superficie pulita, piana e rigida. Non deve essere posizionato su uno zoccolo o su un pianale. I prodotti non devono essere posizionati su piatti di cartone o di plastica.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. C'è il rischio che la fiamma del piano di cottura incendi le tende e i materiali infiammabili attorno al piano di cottura. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Per evitare il surriscaldamento, l'installazione del prodotto non deve essere effettuata dietro coperture decorative.
- Nei casi in cui un tubo del gas o un tubo dell'acqua in plastica si trovi dietro l'area di installazione designata per il prodotto, è imperativo garantire che non vi sia contatto tra il prodotto e queste linee di servizio. In caso contrario il tubo flessibile/tubo potrebbe essere schiacciato.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.

- Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.

1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato. In caso contrario c'è rischio di lesioni e danni ambientali.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è crepata, scollegare il prodotto dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetro del piano cottura è rotta:
Spegnerne tutte le piastre a gas e (se applicabile) elettriche. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
- Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- La maniglia del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- Tenersi a distanza quando si apre la porta del forno durante o al termine della cottura. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto è caldo. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore durante la manipolazione del prodotto.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

1.8 Uso degli accessori

- È importante che la griglia e la teglia siano posizionate correttamente sui ripiani metallici. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori**".
- Chiudere lo sportello del forno dopo aver inserito completamente gli accessori nella camera di cottura, altrimenti potrebbero colpire il vetro della porta e danneggiarlo.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico o indicate dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso come idonee oppure protezioni per piano cottura integrate nell'apparecchio. L'utilizzo di protezioni inadeguate può causare incidenti.

1.9 Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Deve essere rispettato il processo di cottura. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per ri-

schio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
- I residui di cibo nell'area di cottura come l'olio possono bruciare. Pulire questi residui prima della cottura.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
- Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.

Prestare attenzione alle seguenti precauzioni quando si utilizza carta da forno unta o materiali simili:

- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.).
- Per evitare il rischio di toccare le resistenze del forno e di ostruire il flusso di aria calda, rimuovere eventuali parti di carta da forno in eccesso che pendono da accessori o contenitori. Non utilizzare carta da forno a temperature superiori a quella massima di utilizzo specificata dal produttore. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non posizionarlo sopra gli accessori durante il preriscaldamento.
- Premere sempre con un piatto o oggetto simile per evitare che il materiale voli via a causa della circolazione dell'aria all'interno del forno.
- Coprire solo la superficie necessaria all'interno del vassoio.
- Dopo ogni utilizzo, il vassoio deve essere pulito e l'eventuale carta oleata o materiali simili utilizzati nel vassoio devono essere sostituiti. In caso

contrario, i liquidi che gocciolano sul vassoio possono provocare fumo o addirittura innescare fiamme.

- Quando si apre il coperchio del prodotto viene generato un flusso d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con elementi riscaldanti e incendiarsi.
- Quando si utilizza una griglia per friggere, è necessario posizionare un vassoio sul ripiano inferiore. In caso contrario, l'olio alimentare e altri componenti che colano sul fondo del forno possono creare fumo pesante e provocare fiamme.
- Durante la cottura al grill, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) alla

griglia. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.



1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, spugnette abrasive, filo per lavastoviglie o candeggina per pulire il vetro dello sportello anteriore del forno e il vetro dello sportello superiore del forno (se in dotazione). Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo

di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti

domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

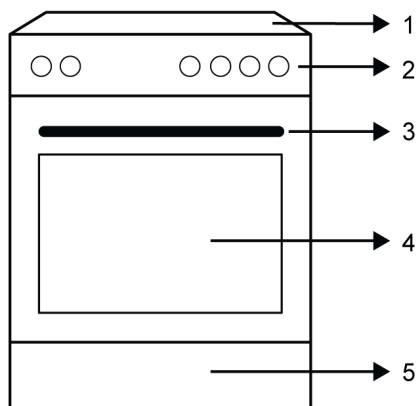
- Scongelerare i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale utente, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Nella cottura prolungata, spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore residuo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si potrà cucinare contemporaneamente mettendo due pentole sulla griglia. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

3 Il prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli utilizzi di base del pannello di controllo del prodotto. Potrebbero es-

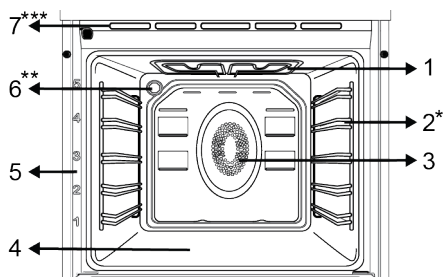
serci differenze nelle immagini e in alcune caratteristiche a seconda della tipologia del prodotto.

3.1 Presentazione del prodotto



- 1 Sezione piano cottura
- 2 Pannello di controllo
- 3 Maniglia
- 4 Sportello
- 5 Parte inferiore

3.1.1 Piastre di cottura



- 1 Riscaldatore superiore

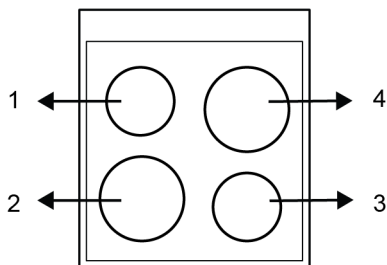
- 2 Ripiani a filo *
- 3 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)
- 4 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)
- 5 Posizioni del ripiano
- 6 Lampada **
- 7 Fori di ventilazione ***

* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non essere dotato di griglia. Nell'immagine, viene mostrato come esempio un prodotto con griglia.

** Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

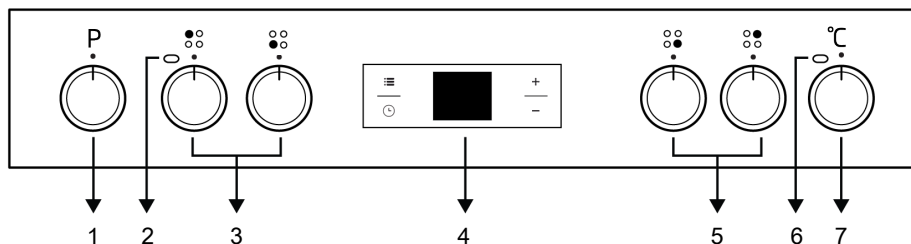
*** Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

3.1.2 Sezione piano cottura



- 1 Posteriore sinistro - Zona cottura singola
- 2 Anteriore sinistro - Zona cottura singola
- 3 Anteriore destro - Zona cottura singola
- 4 Posteriore destro - Zona cottura singola

3.2 Introduzione al pannello di controllo del forno



- 1 Manopola selezione funzione
- 3 Manopole di controllo del piano cottura
- 5 Manopole di controllo del piano cottura
- 7 Manopola di selezione della temperatura
- 2 Luce di avvertimento piano di cottura attivo
- 4 Timer
- 6 Lampada termostato

Se ci sono delle manopole che controllano il prodotto, in alcuni modelli queste manopole possono essere tali da uscire quando vengono premute (manopole a scomparsa). Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

Manopola di selezione delle funzioni

È possibile selezionare le funzioni operative del forno tramite la manopola di selezione funzioni. Girare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

Manopola di selezione della temperatura

È possibile selezionare la temperatura che si desidera cucinare con la manopola della temperatura. Ruotare in senso orario dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.

Indicatore di temperatura interna del forno

È possibile conoscere la temperatura interna del forno dalla spia della temperatura. La spia del termostato si trova sul pannello

di controllo. La spia del termostato si accende quando il prodotto inizia a funzionare e la spia del termostato si spegne quando raggiunge la temperatura impostata. Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto della temperatura impostata, la spia del termostato si riaccende.

Manopole di controllo del piano cottura

È possibile utilizzare il piano cottura con le manopole di controllo dei fornelli. Ciascuna manopola aziona la rispettiva zona di cottura. Puoi dedurre quale zona controlla dai simboli sul pannello di controllo.

3.3 Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative utilizzabili del forno e le temperature massime e minime configurabili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Riscaldamento superiore e inferiore	*	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore	*	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore.
	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.

	Grill completo	*	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Girarrosto con grill basso	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più piccolo viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	Booster	-	Tutti i riscaldatori del forno funzionano. Questa funzione operativa serve a portare rapidamente il forno alla temperatura desiderata (preriscaldamento). Non utilizzarla per cuocere i cibi.

* Il prodotto funziona nell'intervallo di temperatura specificato sulla manopola della temperatura.

3.4 Accessori del prodotto

Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.



I vassoi all'interno dell'elettrodomestico potrebbero deformarsi a causa del calore. Ciò non influisce sulla funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio viene raffreddato.

Vassoio standard

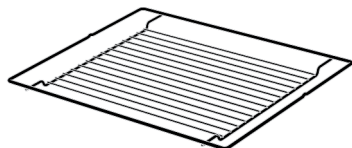
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



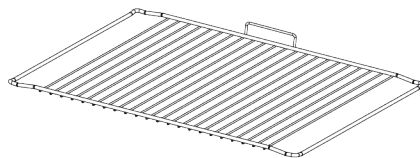
Grill a filo

Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

Su modelli con ripiani in filo metallico :



Su modelli senza ripiani in filo metallico :



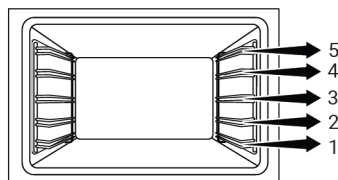
Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

3.5 Uso degli accessori del prodotto

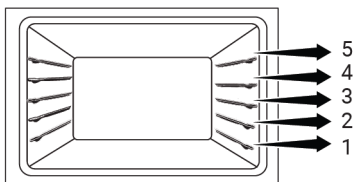
Ripiani da cottura

Nell'area di cottura ci sono 5 livelli di posizionamento dei ripiani. È possibile anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul frame anteriore del forno.

Su modelli con ripiani in filo metallico :



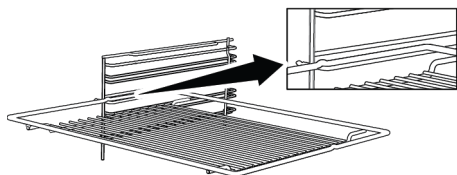
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



Posizionamento della griglia metallica sui ripiani di cottura

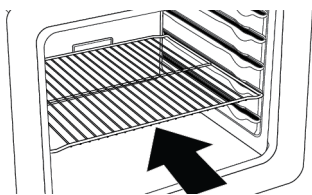
Su modelli con ripiani in filo metallico :

È fondamentale posizionare correttamente la griglia metallica sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona la griglia metallica sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi nella parte anteriore. Per una cottura migliore, la griglia metallica deve essere fissata al punto di arresto della griglia. Non deve superare il punto di arresto per entrare in contatto con la parete posteriore del forno.



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

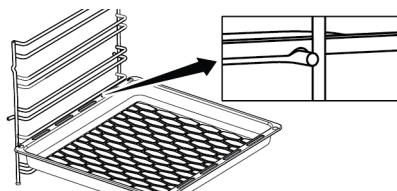
È fondamentale posizionare correttamente la griglia metallica sui ripiani laterali. La griglia metallica ha una direzione quando si posiziona sullo scaffale. Quando si posiziona la griglia metallica sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi nella parte anteriore.



Posizionamento del vassoio sui ripiani di cottura

Su modelli con ripiani in filo metallico :

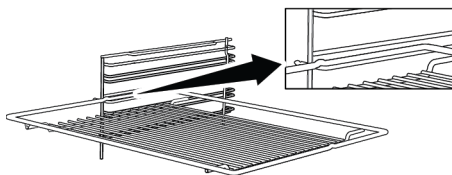
È inoltre importante posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Posizionate il vassoio tra i ripiani in filo metallico come mostrato nella figura. Per ottenere buone prestazioni di cottura, la teglia deve essere posizionata sulla griglia in modo che entri nella fessura del tappo. Non deve essere appoggiata alla parete posteriore del forno scavalcando la fessura del tappo.



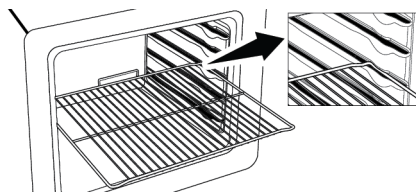
Funzione di arresto del grill a filo

Per evitare che il grill a filo si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Questa funzione permette di estrarre il cibo in modo semplice e sicuro. Mentre si rimuove il grill a filo, si può tirarlo in avanti fino a raggiungere il punto di arresto. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra tale punto.

Su modelli con ripiani in filo metallico :

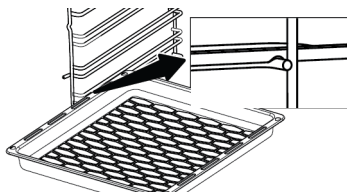


Su modelli senza ripiani in filo metallico :



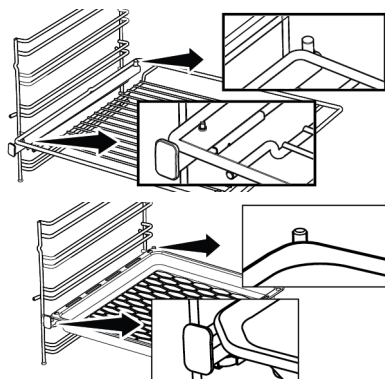
Funzione di arresto del vassoio - Su modelli con ripiani in filo metallico

Per evitare che il vassoio si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla presa di arresto posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere il lato anteriore. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra questa presa di arresto.



Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche **Su modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche**

Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o il grill a filo possono essere facilmente installati e rimossi. Quando si utilizzano vassoi e grill a filo con guida telescopica, occorre fare attenzione che i perni, sulla parte anteriore e posteriore delle guide telescopiche, poggino contro i bordi del grill e del vassoio (come mostrato in figura).



3.6 Specifiche tecniche

IT

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità) (mm)	850 /500 /600
Tensione/Frequenza	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	7,8
Tipo di forno	Forno assistito da ventola
Anteriore sinistro	Zona cottura singola
Dimensioni	180 mm
Potenza	1700 W
Posteriore sinistro	Zona cottura singola
Dimensioni	140 mm
Potenza	1200 W
Anteriore destro	Zona cottura singola
Dimensioni	140 mm
Potenza	1200 W
Posteriore destro	Zona cottura singola
Dimensioni	180 mm
Potenza	1700 W

Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile Riscaldamento superiore e inferiore veya Riscaldamento a ventola superiore/inferiore (var ise) fonksiyonlarında saptanır.

Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Riscaldamento a ventola superiore/inferiore , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.



Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

4 Installazione

Avvertenze generali

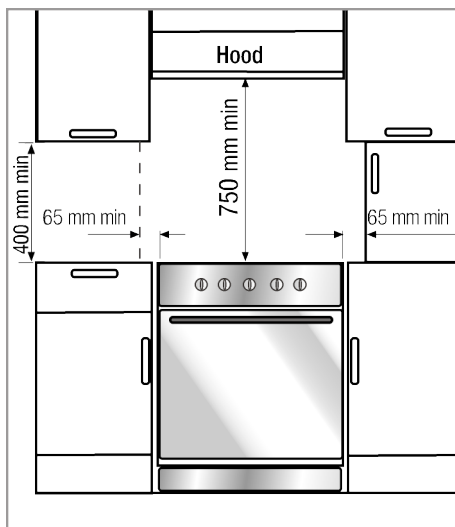
- Per l'installazione del prodotto, rivolgersi all'Agente di assistenza autorizzato più vicino. Verificare che l'impianto elettrico e l'impianto del gas siano operativi prima di contattare l'Agente di Servizio Autorizzato per la messa in funzione dell'apparecchiatura. In caso contrario, contattare un elettricista qualificato e un montatore per ottenere le disposizioni necessarie. Il produttore non è responsabile per i danni derivanti da procedure effettuate da persone non autorizzate; la non osservanza di questa regola potrebbe anche invalidare la garanzia.
- È responsabilità del cliente preparare il luogo in cui deve essere posizionato il prodotto e predisporre gli impianti elettrici e/o del gas.
- Durante l'installazione del prodotto devono essere seguite le regole specificate nelle norme locali relative agli impianti elettrici e/o del gas./Paragrafo
- Controllare eventuali danni sull'apparecchio prima dell'installazione. Non farlo installare se danneggiato. I prodotti danneggiati creano rischi per la sicurezza dell'utente.

4.1 Luogo idoneo per l'installazione

- Posizionare il prodotto su una superficie dura per via dei condotti dell'aria sotto il prodotto. Non deve essere posizionato su una base o un piedistallo. I piedini del prodotto non devono appoggiarsi su superfici morbide, ad es. tappeto, ecc.
- Il pavimento della cucina deve essere in grado di supportare il peso dell'apparecchiatura più il peso aggiuntivo di pentole, padelle e cibo.
- Questo prodotto è un dispositivo di classe 1 in base allo standard EN 30-1-1. Può essere posizionato accanto alle pareti della cucina, ai mobili della cucina o a qualsiasi altro prodotto di diverse dimensioni da dietro e su un bordo. I mo-

bili o le attrezzature della cucina sull'altro lato possono essere solo della stessa dimensione o più piccoli.

- Può essere utilizzato con mobili su entrambi i lati, ma per avere una distanza minima di 400 mm sopra il livello della piastra riscaldante, lasciare uno spazio laterale di 65 mm tra l'apparecchio e qualsiasi parete, divisorio o mobile alto.

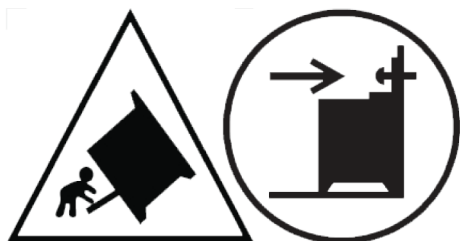


- Può essere utilizzato anche in posizione libera. Consentire una distanza minima di 750 mm al di sopra della superficie del piano cottura.
- Se è necessario installare una cappa sopra la cucina, fare riferimento alle istruzioni del produttore della cappa per quanto riguarda l'altezza di installazione (min. 650 mm).
- I mobili della cucina accanto all'apparecchiatura devono essere resistenti al calore (100 °C min.).

Catena di sicurezza

L'apparecchio deve essere messo in sicurezza rispetto ad un eventuale sbilanciamento utilizzando la catena di sicurezza in dotazione al forno.

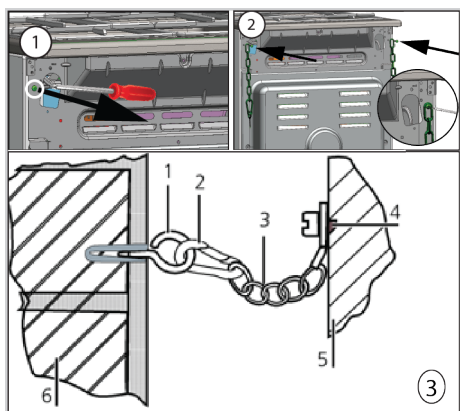
Attenzione - Rischio di ribaltamento!



Avvertimento: Per evitare il ribaltamento dell'apparecchio, è necessario installare questo mezzo di stabilizzazione. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.

Se il prodotto è dotato di 2 catene di sicurezza;

Fissare il gancio (1) utilizzando un picchetto adeguato alla parete della cucina (6) e collegare la catena di sicurezza (3) al gancio tramite il meccanismo di bloccaggio (2).

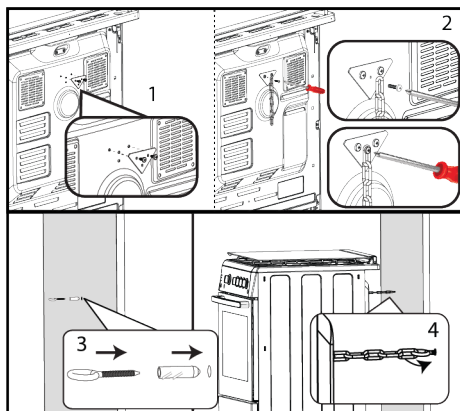


- 1 Gancio
- 2 Meccanismo di bloccaggio
- 3 Catena di sicurezza
- 4 Fissare saldamente la catena sul retro del prodotto
- 5 Retro del prodotto
- 6 Parete delle cucina

Se il prodotto è dotato di 1 catene di sicurezza;

L'apparecchio deve essere messo in sicurezza rispetto ad un eventuale sbilanciamento utilizzando la catena di sicurezza in dotazione al forno.

Procedere con i passaggi descritti nell'immagine per fissare la catena di sicurezza al prodotto.



i La catena di stabilità deve essere quanto più corta possibile per evitare l'inclinazione del forno in avanti e in diagonale. La catena di stabilità è progettata per cucine senza fessura di inserimento della staffa.

4.2 Collegamento elettrico

⚠ Avvertenze generali

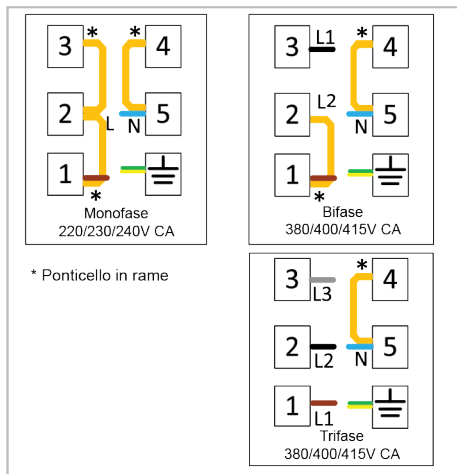
- Prima di iniziare qualsiasi lavoro sull'impianto elettrico, scollegare l'apparecchio dal collegamento elettrico. C'è pericolo di scosse elettriche!
- Collegare il prodotto ad una presa/linea protetta da un interruttore automatico di capacità adeguata, come indicato nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato durante l'utilizzo del prodotto con o senza trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile degli eventuali danni che si potrebbero verificare a causa dell'utilizzo del prodotto senza un'installazione di messa a terra in conformità con le normative locali.
- Il prodotto può essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata, e la garanzia del prodotto inizia solo dopo una corretta installazione.

ne. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possono derivare da operazioni effettuate da persone non autorizzate.

- Il cavo elettrico non deve essere schiacciato, piegato, inceppato o toccare parti calde del prodotto. Se il cavo elettrico è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è il rischio di scosse elettriche, cortocircuiti o incendi!
- I dati dell'alimentazione di rete devono corrispondere a quelli indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. La targhetta è visibile sia quando si apre lo sportello o il coperchio inferiore dell'apparecchio viene aperto, sia quando si trova sulla parete posteriore dell'apparecchio, a seconda del tipo di unità.
- Dopo l'installazione, la spina del cavo di alimentazione deve essere a portata di mano (non farla passare sopra al piano cottura). Non usare prolunghe o multi prese per il collegamento elettrico.
- Utilizzare l'uscita/linea prese e la spina appropriate per il forno. Nel caso in cui i limiti di potenza del prodotto siano al di fuori della capacità di trasporto di corrente della spina e della presa di corrente/linea, l'apparecchiatura deve essere collegata attraverso un'installazione elettrica fissa direttamente senza utilizzare la spina e la presa di corrente/linea.
- **Se il prodotto sarà collegato direttamente alla rete elettrica:** se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, è necessario collegare un'unità di sezionamento con almeno 3 mm di distanza dai contatti (fusibili, interruttori di sicurezza di linea, contattori) e tutti i poli di questa unità di sezionamento devono essere adiacenti (non trovarsi sopra) al prodotto, in conformità alle direttive IEE. La mancata osservanza di questa istruzione potrebbe causare problemi operativi e invalidare la garanzia del prodotto.
- Si consiglia una protezione aggiuntiva con un interruttore differenziale.

Se il prodotto è realizzato con cavo e senza spina:

Collegare il cavo del prodotto per fornire l'alimentazione come indicato di seguito:



Se il tipo di cavo di alimentazione è a 3 conduttori, per il collegamento monofase:

- Marrone/Nero = L (Fase)
- Blu = N (Neutro)
- Filò verde/giallo = (E) (Messa a terra)

Se il tipo di cavo di alimentazione è a 5 conduttori, per il collegamento trifase:

- Marrone = L1 (Fase)
- Nero = L2 (Fase)
- Grigio = L3 (Fase)
- Blu = N (Neutro)
- Filò verde/giallo = (E) (Messa a terra)

4.3 Posizionamento del prodotto

1. Spingere il prodotto verso la parete della cucina.
2. Fissare la catena di sicurezza collegata al prodotto sul muro.
3. Regolare il piedino del forno

Regolare il piedino del forno

Le vibrazioni durante l'uso possono causare lo spostamento delle pentole. Questa situazione pericolosa può essere evitata se il prodotto è livellato ed equilibrato.

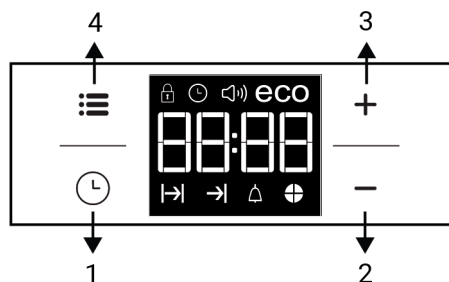
Per la propria sicurezza, assicurarsi che il prodotto sia a livello regolando i quattro piedini nella parte inferiore ruotandoli a sinistra o a destra e allineandoli al piano di lavoro.

5 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

5.1 Prima impostazione del timer

 Prima di utilizzare il forno, impostare sempre l'ora del giorno. Se non la si imposta, con alcuni modelli di forno non sarà possibile cucinare.



- 1 Tasto Program (programma)
- 2 Tasto per i decrementi
- 3 Tasto per gli incrementi
- 4 Tasto impostazioni

Simboli del display

-  Simbolo del tempo di cottura
-  Simbolo del tempo fine cottura *
-  Simbolo dell'allarme
-  Simbolo della torta del tempo
-  Simbolo della modalità ecologica
-  Simbolo del livello di volume
-  Simbolo dell'ora del giorno
-  Il simbolo blocco tasti

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Controllo finale

1. Ricollegare il prodotto alla rete.
2. Verificare le funzioni elettriche.

 Mentre si eseguono le regolazioni, sul display lampeggiano le relative icone.

Premere i tasti **+/−** per impostare l'ora del giorno dopo che il forno è stato acceso per la prima volta.

 Per i modelli con touch control, toccare  prima e poi utilizzare **+/−** per impostare l'orario.

Confermare l'impostazione toccando l'icona  e attendere 4 secondi senza toccare alcun tasto per confermare.

 Se l'ora iniziale non è impostata, l'orologio inizia da **12:00** e viene visualizzata l'icona . L'icona scompare una volta impostata l'ora.

 Le impostazioni correnti di orario sono annullate se manca la corrente. Bisogna regolarle nuovamente.

5.2 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative

del forno ► 57]" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.

5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori:

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

6 Come utilizzare il piano cottura

6.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

Avvertenze generali

- Non far cadere alcun oggetto sul piano cottura. Anche piccoli oggetti come la saliera possono danneggiare il piano cottura. Non utilizzare piani cottura incrinati. L'acqua potrebbe filtrare attraverso queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi chiamare il servizio autorizzato per scollegare il prodotto per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnerle sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnerle sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo la superficie di cottura sarà calda, quindi non appoggiare le pentole / padelle di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente via il materiale dalla superficie.

AVVISO: Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

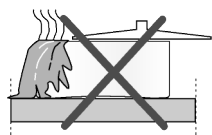
AVVISO: Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionare le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

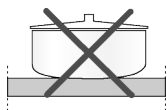
Suggerimenti per i piani cottura con superfici in vetro-ceramica

- La superficie in vetroceramica è resistente al calore e non è influenzata da elevate differenze di temperatura.
- Non utilizzare la superficie in vetroceramica come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.
- Utilizzare solo pentole e padelle con basi lavorate. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.
- Non utilizzare pentole e padelle in alluminio. L'alluminio deteriora la superficie del piano cottura.

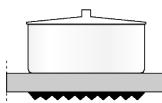
- Gli spruzzi possono danneggiare la superficie del piano cottura e causare incendi.



- Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



- Utilizzare solo pentole e padelle con basi piatte. Queste forniscono un più facile trasferimento del calore.



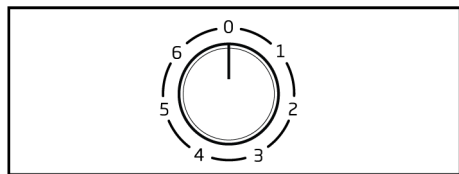
- Si spreca energia se il diametro della pentola è troppo piccolo.



Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro zona cottura - mm	Diametro pentola - cm
120	12 - 14
140	14 - 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 - 19 / 26 - 28

6.2 Funzionamento dei piani cottura



Per azionare i piani cottura in vetroceramica si utilizzano le manopole del piano cottura. Per ottenere il livello di cottura desiderato, portare la manopola del piano cottura sul livello desiderato.

Il piano o i piani cottura possono avere 3, 6 o 9 livelli di funzionamento secondo il modello dell'apparecchio. È possibile selezionare il livello corrispondente al tipo di cottura desiderato, facendo riferimento alla tabella sottostante.

6 livelli:

1 : Riscaldamento

2 – 3 : Bollitura, Riposo

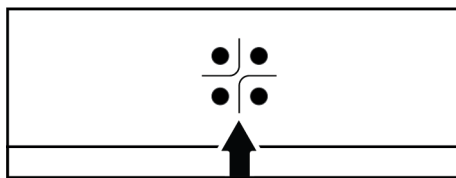
4 – 6 : Cottura, Frittura, Bollitura

Spegnimento delle zone in vetroceramica

Portare la manopola del piano cottura in posizione OFF (in alto).

Indicatore di calore in eccesso

Le zone in vetroceramica sono dotate di una luce e di un indicatore di avvertimento per le zone calde.



L'indicatore di avvertimento delle zone calde mostra la posizione del piano cottura acceso e rimane acceso anche dopo lo spegnimento. Una spia lampeggiante sull'indicatore di avvertimento delle zone calde non è sintomo di un malfunzionamento.



La superficie del piano cottura può raffreddarsi in periodi diversi a seconda dell'uso. La superficie del piano cottura può essere calda anche quando gli indicatori di avvertimento non sono accesi. Assicurarsi che la superficie si sia raffreddata prima di venire toccarla. In caso contrario, si rischia di scottarsi la mano!

7 Utilizzo del forno

7.1 Informazioni generali sull'uso del forno

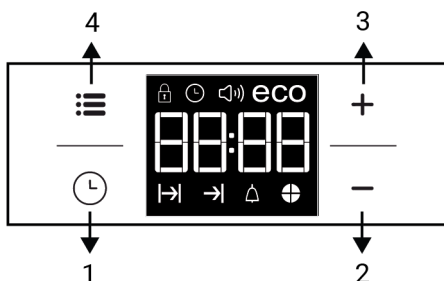
Ventola di raffreddamento Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Non coprire assolutamente queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi. La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

Illuminazione del forno

La luce del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la luce è accesa anche durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo periodo di tempo.

7.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno



- 1 Tasto Program (programma)
- 2 Tasto per i decrementi
- 3 Tasto per gli incrementi
- 4 Tasto impostazioni

Simboli del display

-  Simbolo del tempo di cottura
-  Simbolo del tempo fine cottura *
-  Simbolo dell'allarme
-  Simbolo della torta del tempo
-  Simbolo della modalità ecologica
-  Simbolo del livello di volume
-  Simbolo dell'ora del giorno
-  Il simbolo blocco tasti

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



Durante l'effettuazione di qualsiasi impostazione, i relativi simboli lampeggeranno sul display. È necessario attendere qualche istante affinché le impostazioni abbiano effetto.



Se non viene effettuata alcuna impostazione di cottura, non è possibile impostare l'ora del giorno.



Il tempo residuo viene visualizzato se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura.

Accensione del forno

Quando si seleziona la funzione di cottura desiderata con la manopola di selezione delle funzioni e si imposta una determinata temperatura con la manopola della temperatura, il forno entra in funzione.

Spegnimento del forno

È possibile spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

Selezione della temperatura e della funzione di operatività del forno.

Si può cuocere tramite il controllo manuale (sotto il proprio controllo), selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti.



1. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.

2. Impostare la temperatura a cui si vuole cuocere con la manopola della temperatura.

⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e la spia della temperatura si accenderà. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura desiderata, la spia della temperatura si spegne. Il forno non si spegne da solo dopo il processo di cottura. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completata, spegnere il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (su).

Cucinare impostando il tempo di cottura;

- ✓ È possibile impostare il forno in modo che si fermi alla fine del tempo specificato impostando il tempo di cottura sul timer.

1. Seleziona la funzione per la cottura.
2. Toccare  finché sul display non appare il simbolo  per indicare il tempo di cottura.
3. Imposta il tempo di cottura con i tasti **+/-**.
 - ⇒ Una volta impostato il tempo di cottura, il simbolo  e la fascia oraria appariranno continuamente sul display.
4. Metti la pirofila nel forno e imposta la temperatura con la manopola della temperatura. La cottura inizierà.

⇒ Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia sul display all'inizio della cottura e il simbolo di tutte le parti del tempo è acceso. Il tempo di cottura impostato viene diviso in 4 parti uguali e allo scadere del tempo di ciascuna parte, il simbolo di ciascuna parte si spegne. Co-

si puoi capire facilmente il rapporto tra il tempo di cottura rimanente e il tempo di cottura totale.

- Al termine del processo di cottura, sul display appare «End» e il timer emette un avviso acustico.

⇒ L'avviso acustico viene emesso per 2 minuti. Per interrompere l'avviso audio, basta premere un tasto qualsiasi. L'avviso audio verrà disattivato e verrà visualizzata l'ora corrente.



Se si preme un tasto qualsiasi alla fine dell'avviso acustico, il forno riprenderà a funzionare. Ruotate la manopola della temperatura e la manopola di funzione sulla posizione «0» (off) per spegnere il forno ed evitare che il forno si riattivi al termine dell'avviso.

7.3 Impostazioni

Attivazione della serratura

- ✓ È possibile impedire l'intervento del timer digitale attivando la funzione di blocco dei tasti.

- Toccare fino a visualizzare il simbolo sul display.

⇒ Sul display viene visualizzato «OFF».

- Premere per attivare il blocco dei tasti.

- Una volta attivato il blocco dei tasti, sul display appare «On» e il simbolo rimane acceso.



I tasti del timer digitale non funzionano quando il blocco dei tasti è attivato. Il blocco dei tasti non verrà annullato in caso di interruzione di corrente.

Per disattivare il blocco dei tasti

- Toccare fino a visualizzare il simbolo sul display.

⇒ Sul display viene visualizzato «On».

- Disabilita il blocco dei tasti premendo il tasto .

⇒ Una volta disattivata la serratura, verrà visualizzato «OFF».

Impostazione della sveglia

- ✓ È possibile utilizzare il timer del prodotto per qualsiasi avviso o promemoria oltre al programma di cottura. La sveglia non ha alcuna influenza sulle funzioni del forno. Viene utilizzato solo come avvertimento. Ad esempio, è utile quando si desidera trasformare il cibo nel forno in un determinato momento. Il timer emetterà un avviso acustico alla fine del tempo impostato.

- Toccare fino a visualizzare il simbolo sul display.



Il tempo massimo di allarme può essere di 23 ore e 59 minuti.

- Imposta la durata della sveglia utilizzando i tasti / .



I tasti funzione per il tono di allarme, l'ora del giorno, la luminosità del display e i tasti della temperatura devono essere in posizione 0 (OFF).

⇒ Il simbolo rimarrà acceso e l'ora della sveglia apparirà sul display una volta impostata l'ora della sveglia.

- Al termine dell'orario di allarme, il simbolo inizia a lampeggiare e viene emesso un avviso acustico.

Disattivazione dell'allarme

1. L'avviso acustico viene emesso per 2 minuti. Per interrompere l'avviso audio, basta premere un tasto qualsiasi.
⇒ L'avviso audio verrà disattivato e verrà visualizzata l'ora corrente.

Annullamento dell'allarme;

1. Toccare  fino a visualizzare il simbolo  sul display per annullare l'allarme.
2. Tenere premuto il tasto  fino a visualizzare «00:00».



Verrà visualizzata l'ora della sveglia. Se l'ora della sveglia e il tempo di cottura sono impostati contemporaneamente, verrà visualizzato il tempo minimo.

Modifica del tono di allarme

1. Toccare  fino a visualizzare il simbolo  sul display.
2. Regola il tono di allarme desiderato con i tasti / .
3. Il tono impostato verrà attivato in breve tempo.
⇒ Il tono di allarme selezionato apparirà come «b-01», «b-02» o «b-03» sul display.

Modifica dell'ora del giorno

- ✓ Per modificare l'ora del giorno precedentemente impostata:
1. Toccare  fino a visualizzare il simbolo  sul display.
 2. Imposta l'ora del giorno con i tasti / .
 3. Il tempo che hai impostato verrà attivato in breve tempo.

modalità Economy

È possibile risparmiare energia con la modalità economica durante la cottura impostando il tempo di cottura nel forno.

Questa modalità completa la cottura con la temperatura interna del forno spegnendo i riscaldatori prima della fine del tempo di cottura.

Impostazione della modalità economica

1. Toccare il simbolo  fino a visualizzare il simbolo «eco» sul display.
⇒ Sul display viene visualizzato «Off».
2. Abilita la modalità economica toccando il tasto .
⇒ Una volta attivata la modalità economica, sul display appare «On» e il simbolo «eco» rimane acceso.

Disattivazione della modalità economica

1. Toccare il simbolo  fino a visualizzare il simbolo «eco» sul display.
⇒ Sul display viene visualizzato «On».
2. Disattiva la modalità economica toccando il tasto .
⇒ Una volta disattivata la modalità eco, verrà visualizzato «Off».

Impostazione della luminosità dello schermo Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

1. Toccare  fino a visualizzare «d-01» o «d-02» o «d-03» sul display per visualizzare la luminosità del display.
2. Imposta la luminosità desiderata con i tasti / .
⇒ Il tempo che hai impostato verrà attivato in breve tempo.

8 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

Tale sezione descrive anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti.

ti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

8.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.
- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

8.1.1 Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, antiaderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.

- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se l'interno della torta è ben cotto, ma l'esterno è appiccicoso, usare meno liquido, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

Suggerimenti per la pasticceria

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	175	30 ... 45
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	3	175	30 ... 50
Dolci in carta	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160 - 170	20 ... 30
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180 - 200	10 ... 20
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160 - 170	20 ... 30
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	20 ... 30
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	190	25 ... 35
Lievitati	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	190	20 ... 40
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	25 ... 45
Pizza	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	1	200	10 ... 20

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

8.1.2 Carne, pesce e pollame

I punti chiave della cottura alla griglia

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura del pollo intero, del tacchino e dei grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto alla cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.

- Scaduto il tempo di cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne frita e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	25 min. 220/max, dopo 180 ... 190	80 ... 100
Cosciotto di agnello (in cassetta)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	25 min. 220/max, dopo 190	70 ... 90
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	15 min. 250/max, dopo 190	55 ... 65
Turchia (cubetti di carne)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	25 min. 220/max, dopo 190	70 ... 120
Pesce	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	200	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

8.1.3 Grill

Quando vengono grigliati, la carne rossa, il pesce e la carne di pollame diventano rapidamente marroni, mantengono una bella crosta e non si asciugano. Carni di filetto, spiedini, salsicce e verdure succose (pomodori, cipolle, ecc.) sono particolarmente adatti per la cottura al grill.

Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.

- Quando il tempo di preriscaldamento è di 5 minuti in modalità grill, saltare il preriscaldamento e non attendere che trascorra l'intero tempo di preriscaldamento.
- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!**

I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.
- Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.

- A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
- Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far scorrere il vassoio da forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio potrebbe non essere fornito con il prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C) *	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250/max	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250/max	25 ... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250/max	25 ... 35
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250/max	20 ... 25
Bistecca - (cubetti di carne)	Grill a filo	4 - 5	250/max	25 ... 30
Costoletta di vitello	Grill a filo	4 - 5	250/max	25 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250/max	1 ... 3

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

* Se il vostro prodotto non consente la regolazione della temperatura del grill, la funzione del grill si attiverà al valore massimo di temperatura.

8.1.4 Alimenti di prova

- Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN 60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

Grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250/max	25 ... 35
Pane tostato	Grill a filo	4	250/max	1 ... 3

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

Girare il cibo dopo 2/3 del tempo di grigliatura totale.

- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per i pasti di prova

9.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, pulire i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

Superfici smaltate

- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.
- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere "Pulizia a vapore facile [► 78]").

Superfici catalitiche

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.
- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è satura di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodarsi.

9.2 Accessori per la pulizia

Non mettere gli accessori del prodotto in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale d'uso.

9.3 Pulizia del piano cottura

Superficie di cottura in vetro

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
- Non utilizzare detergenti per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

9.4 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detergenti inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.

- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

9.5 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

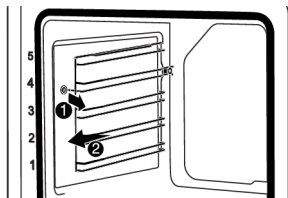
Pulizia delle pareti laterali del forno

Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Superfici catalitiche" per informazioni.

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

1. Rimuovere la parte anteriore del ripiano in filo metallico tirandolo sulla parete laterale in direzione opposta.
2. Tirare il ripiano in filo metallico verso di sé per rimuoverlo completamente.



3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

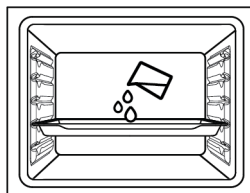
9.6 Pulizia a vapore facile

Questo permette di pulire facilmente lo sporco (che non sia rimasto per troppo tempo) che viene ammorbidito dal vapore all'interno del forno e dalle gocce d'acqua condensate nelle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Versare 300 ml di acqua nel vassoio e posizionarlo sul secondo ripiano del forno.



Non utilizzare acqua distillata o filtrata. Utilizzare solo acque pronte per l'uso. Non utilizzare soluzioni infiammabili, alcoliche o di particolato solido al posto dell'acqua.



3. Impostare il forno in modalità di pulizia a vapore semplice e farlo funzionare a 100°C per 25 minuti.

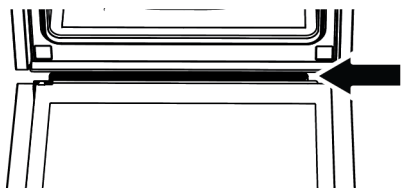
Aprire immediatamente lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna bagnata o un panno. Il vapore verrà rilasciato quando si apre lo sportello. Questo può creare un rischio di ustioni. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno.

Per lo sporco più ostinato, pulire il prodotto con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.



Nella funzione di pulizia a vapore semplice, si prevede che l'acqua aggiunta evapori e si condensi all'interno del forno e dello sportello del forno per ammorbidire lo sporco leggero formatosi all'interno. La condensa che si è formata sullo sportello del forno potrebbe causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

(Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.) Dopo la formazione di condensa all'interno del forno, nel canale della vaschetta sotto il forno potrebbe crearsi un accumulo di acqua e umidità. Dopo l'uso, pulire il canale della vaschetta con un panno umido e poi asciugarlo.



9.7 Pulire lo sportello del forno

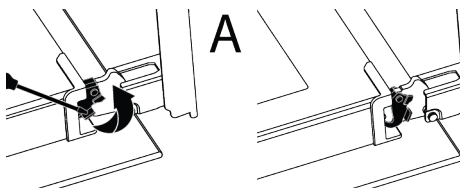
Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere gli sportelli e i vetri è spiegato nelle sezioni **"Rimuovere lo sportello del forno"** e **"Rimuovere i vetri interni dello sportello"**. Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Per i residui di calcare che potrebbero formarsi sul vetro del forno, pulire il vetro con aceto e risciacquare.



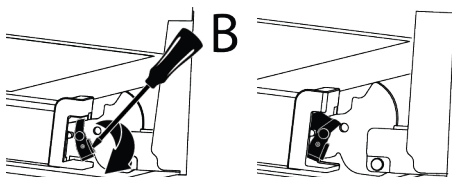
Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detersivi abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

Rimozione dello sportello del forno

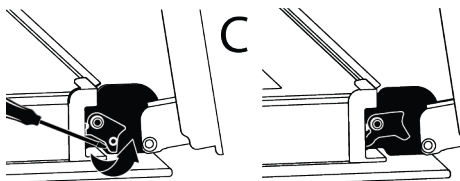
1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire ogni tipo di cerniera.
4. la cerniera di tipo (A) è disponibile nei normali tipi di sportelli.



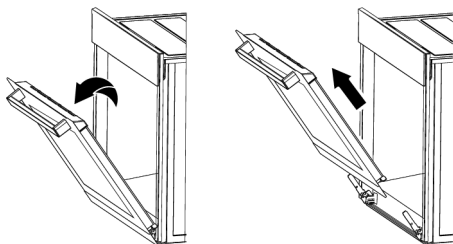
5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.



6. la cerniera di tipo (C) è disponibile nei tipi di sportelli ad apertura/chiusura morbida.



7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



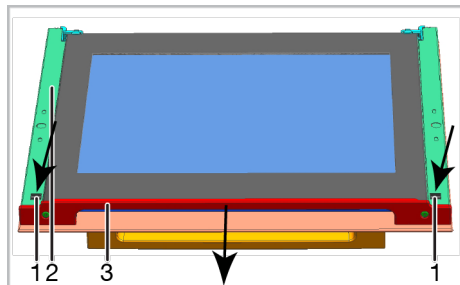
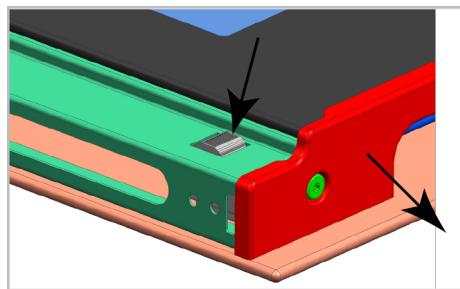
8. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

i Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

9.8 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

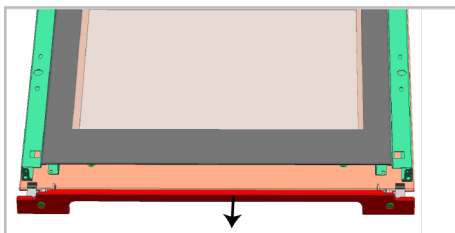
Il vetro interno dello sportello anteriore del prodotto può essere rimosso per la pulizia.

1. Aprire lo sportello del forno.

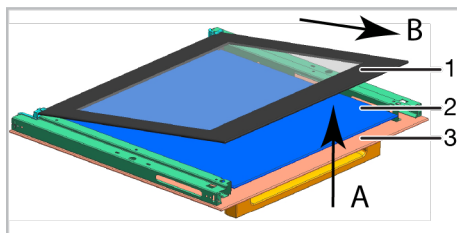


- 1 Linguetta
2 Struttura

3 Sezione



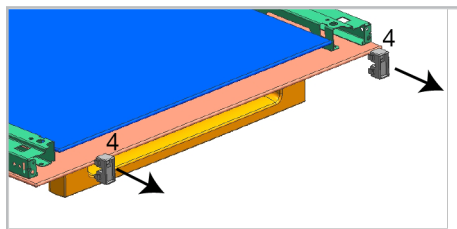
2. Come illustrato nelle precedenti figure, premere le linguette (1) e rimuovere la sezione (3) collegata alla parte superiore dello sportello anteriore, tirandola allo stesso tempo verso di sé.



- 1 Pannello in vetro più interno
2 Pannello in vetro interno*
3 Pannello in vetro esterno

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

3. Come mostrato in figura, sollevare leggermente il pannello in vetro più interno (1) in direzione di "A" ed estrarlo in direzione di "B".
4. Se il dispositivo è dotato di un pannello in vetro interno; Per rimuovere dai pannelli gli elementi di connessione a sostegno del vetro, tirarli dalla parte centrale come indicato in figura.

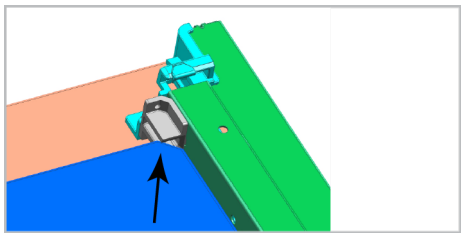


- 4 Elemento di connessione a sostegno del vetro*

- * Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

5. Ripetere la medesima procedura per rimuovere il pannello in vetro interno (2). Il primo passo per riassemblare lo sportello è la reinstallazione del pannello in vetro interno (2).
6. Come illustrato in figura, posizionare il pannello in vetro in modo che si inserisca nell'inserto in plastica.

i In caso contrario, il pannello in vetro non si posizionerà correttamente, trovandosi esposto a vibrazioni e potenziali rotture.



7. All'installazione del pannello in vetro più interno (1), assicurarsi che il suo lato stampato sia rivolto verso il pannello in vetro interno.
8. È importante che gli angoli inferiori del pannello in vetro più interno siano posizionati negli inserti in plastica.

i In caso contrario, il pannello in vetro non si posizionerà correttamente, trovandosi esposto a vibrazioni e potenziali rotture.

9. Ricordare di posizionare le parti di connessione a sostegno del vetro negli appositi inserti.
10. Infine, premere le linguette sulla sezione, in modo da reinnestarle nei propri alloggiamenti.

9.9 Pulizia della lampada del forno

Nel caso in cui lo sportello in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per piatti, ac-

qua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della lampada del forno, è possibile sostituirla seguendo le sezioni che seguono.

Sostituzione della lampada del forno

Avvertenze generali

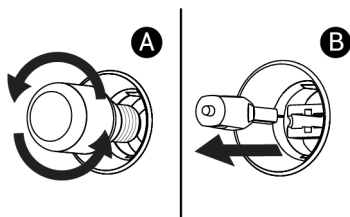
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno di 30 mm di diametro, o una lampada alogena con prese G9 con meno di 60 W di potenza. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade per forni sono disponibili presso i servizi autorizzati o i tecnici autorizzati. Questo prodotto si serve di una lampada di classe energetica G.
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.



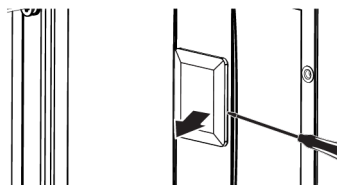
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



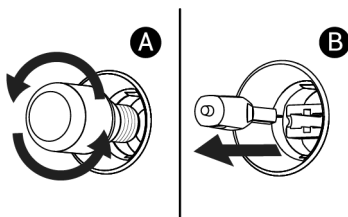
4. Rimontare il coperchio di vetro.

Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite. Rimuovere prima la vite, se è presente una vite sulla lampada quadrata del prodotto.
4. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



5. Rimontare il coperchio di vetro e i ripiani in filo metallico.

10 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa sezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

Mentre il forno è in funzione, viene emanato del vapore.

- È normale vedere del vapore fuoriuscire durante il funzionamento. >>> Questo non è un errore.

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

- Il vapore generato durante la cottura si condensa quando entra in contatto con le superfici fredde all'esterno del prodotto e potrebbe formare delle gocce d'acqua. >>> Questo non è un errore.

Si sentono suoni metallici mentre il prodotto si riscalda e si raffredda.

- Le parti metalliche possono espandersi e produrre suoni se riscaldate. >>> Questo non è un errore.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.

La luce del forno non è accesa.

- La lampada del forno potrebbe essere difettosa. >>> Sostituire la lampada del forno.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

Il forno non si scalda.

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

